

REDMOND

Хлебопечь RBM-1906



Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.

REDMOND – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям наших клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция нашей компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Хлебопечь REDMOND RBM-1906 – современное устройство, в котором передовые разработки в области бытовой техники для приготовления пищи совмещены с идеей о здоровом питании. Она отвечает запросам самых взыскательных потребителей и соответствует высоким стандартам последнего поколения бытовой техники.

В хлебопечи REDMOND RBM-1906 процесс приготовления полностью автоматизирован. 14 автоматических программ позволяют не только печь хлеб и сдобу, но и готовить множество других блюд. В процессе работы прибора встроенные датчики контролируют температуру ингредиентов, обеспечивая оптимальный режим замеса, подъема и окончательной расстойки теста. А благодаря информативной красочной книге «101 рецепт» вы сможете приготовить разнообразные блюда: варить каши, печь пироги, готовить десерты и напитки, варенье, джемы, соусы. Все рецепты разработаны нашими поварами специально для данной модели. На вашем столе появится множество новых вкусных и полезных блюд.

Гурманы по достоинству оценят функцию выбора степени поджарки корочки. В зависимости от температуры выпекания вкусная хрустящая корочка получается светлой, золотистой или темной. Функция поддержания температуры готовых блюд поможет сохранить выпечку свежей и горячей, даже если ваши гости задерживаются. Форма для выпечки с антипригарным покрытием обладает отличной теплопроводностью. Выпечка в ней не пригорает и хорошо поднимается благодаря равномерному распределению тепла. Форма легко моется. Антипригарное покрытие позволяет легко и просто очистить внутреннюю поверхность.

Уникальные хлебопечи REDMOND обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Хлебопечь REDMOND RBM-1906 станет незаменимой помощницей на вашей кухне.

REDMOND – СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНИКА УСПЕХА!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

На страницах официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане вы можете получить самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель кухонного прибора. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный).



Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочтайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора во время его работы.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.



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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	5
Комплектация.....	5
Устройство модели.....	6
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
Энергонезависимая память.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ.....	9
Назначение и особенности автоматических программ	9
Подготовка к работе.....	12
Загрузка ингредиентов в форму для выпечки	12
Извлечение готового хлеба	14
Нарезка и хранение хлеба.....	15
Функция отложенного старта	15
Функция автоматического поддержания температуры готового блюда (автоподогрев).....	16
III. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.....	17
Особенности основных ингредиентов	17
Консистенция теста.....	19
Особенности процесса выпечки	19
Сводная таблица программ приготовления.....	20
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки.....	21
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	22
Очистка	22
Эксплуатация формы для выпечки.....	23
Хранение	23
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	24
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	25

Технические характеристики

Модель.....	RBM-1906
Мощность	500 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Вес выпечки	750/1000 г
Форма для выпечки.....	с антипригарным покрытием
Энергонезависимая память.....	до 10 минут
ЖК-дисплей	есть
Число автоматических программ.....	14
Выбор цвета корочки.....	есть
Автоматическое поддержание температуры готового блюда.....	до 1 часа
Функция отложенного старта.....	до 13 часов
Добавление дополнительных ингредиентов	по звуковому сигналу

Комплектация

Хлебопечь с установленной внутри формой для выпечки	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Лопасть для замешивания теста	1 шт.
Запасная лопасть для замешивания теста	1 шт.
Крючок для извлечения лопасти.....	1 шт.
Контейнер с крышкой для приготовления йогурта	1 шт.
Книга «101 рецепт».....	1 шт.
Руководство пользователя.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.



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

Устройство модели

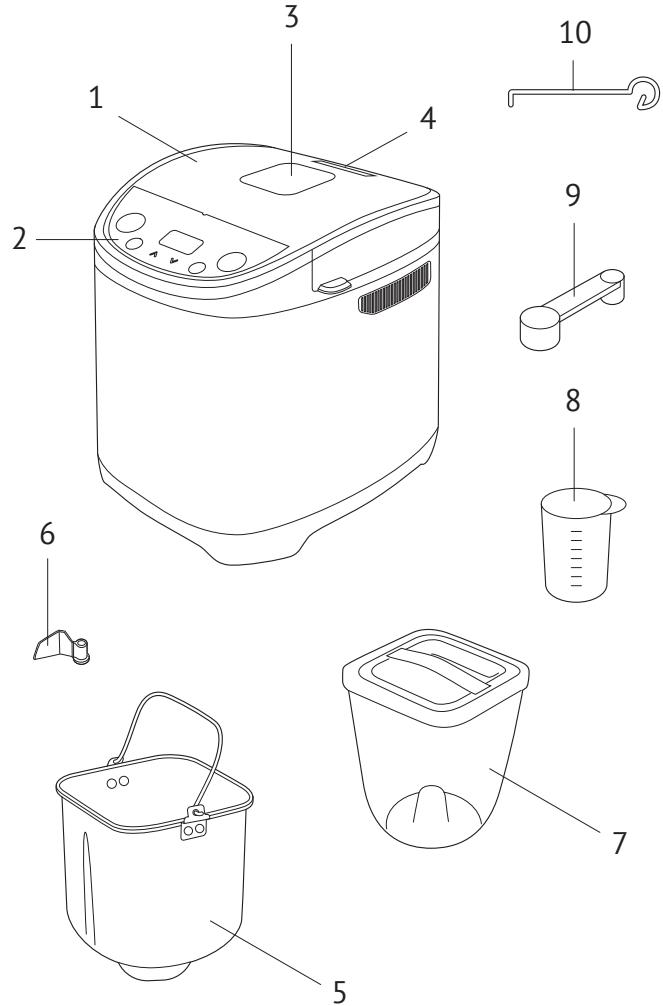
1. Крышка прибора
2. Панель управления
3. Смотровое окно
4. Отверстия для выхода пара
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Контейнер с крышкой для приготовления йогурта
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок для извлечения лопасти для замешивания

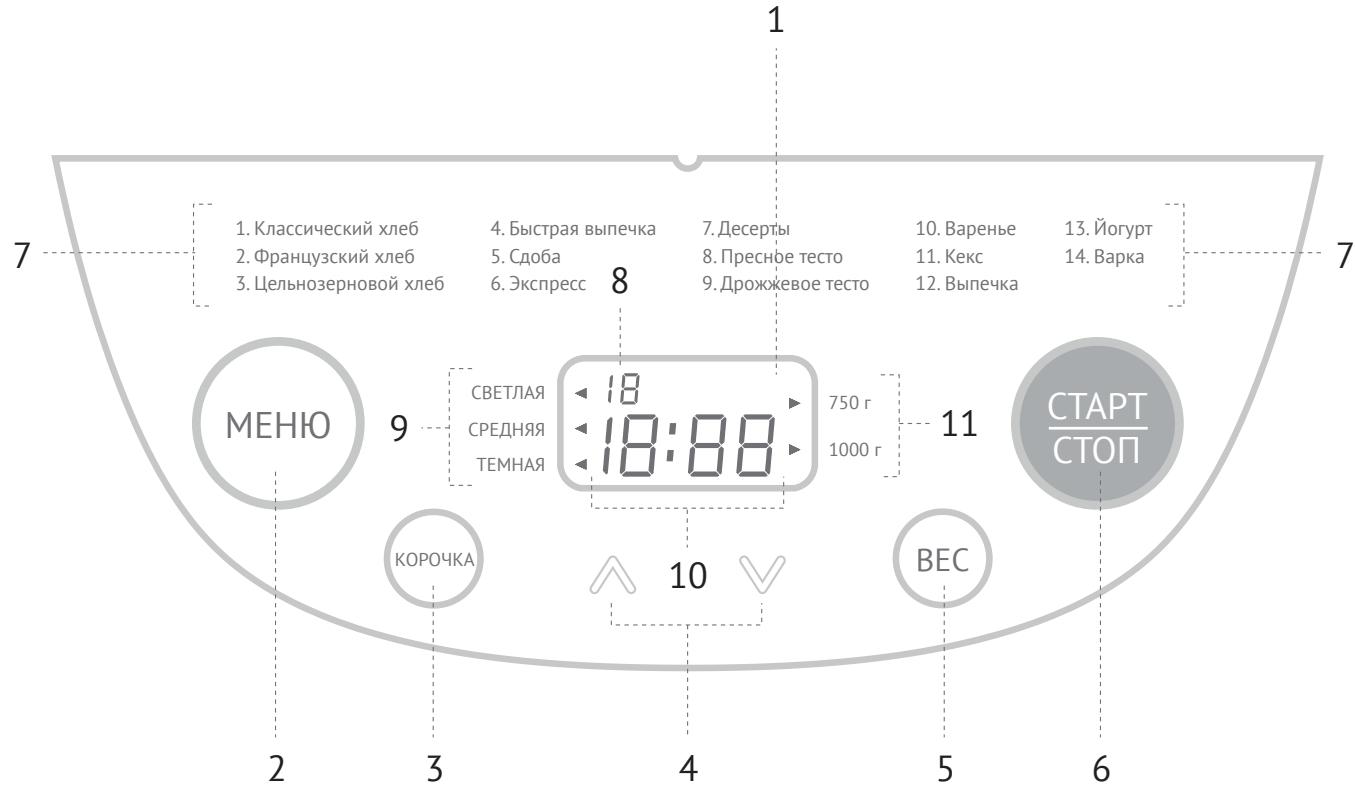
Панель управления

1. Дисплей – показывает выбранные установки и оставшееся до конца приготовления время.
2. «Меню» – кнопка выбора программы приготовления. Номер выбранной программы отображается на дисплее.
3. «Корочка» – кнопка выбора цвета корочки изделия (светлая, средняя, темная). По умолчанию установлен режим «средняя».
4. Кнопки Δ и ∇ для установки времени отложенного старта (в программах «ВЫПЕКАНИЕ», «ЙОГУРТ», «ВАРКА» – для изменения времени приготовления).
5. «Вес» – кнопка выбора веса продукта – 750/1000 г (по умолчанию 1000 г).
6. «Старт/Стоп» – кнопка запуска программы или ее остановки с прекращением процесса работы и сбросом всех установок.
7. Номера и названия программ приготовления.

Дисплей

8. Номер выбранной программы приготовления.
9. Цвет корочки выпечки (светлый, средний, темный).
10. Таймер обратного отсчета времени до окончания работы программы.
11. Вес выпечки (750/1000 г).





I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно распакуйте прибор, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

Протрите корпус хлебопечи влажной тканью. Промойте форму для выпечки хлеба, контейнер для йогурта, лопасть для замешивания и дополнительные принадлежности теплой мыльной водой. Вытрите прибор и его детали насухо.

Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок, использованных при консервации готового изделия. Это не является заводским дефектом.

Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND RBM-1906 имеет энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 10 минут) все заданные настройки сохранятся и при подаче напряжения выполнение программы будет автоматически продолжено. В случае отсутствия питания более 10 минут установки сбрасываются и процесс приготовления не может быть возобновлен.

Если в рецепте использовались молочные, мясные или другие скоропортящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Затем извлеките форму для выпечки, очистите ее и начните приготовление согласно рецепту заново, используя свежие ингредиенты. При очистке строго следуйте инструкциям раздела «Уход за прибором» (стр. 22).

Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися и процесс выпекания еще не начался, можно повторно запустить программу приготовления сначала либо довести изделие до готовности с помощью программы «ВЫПЕЧКА» без замены продуктов. Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

Назначение и особенности автоматических программ

В хлебопечи REDMOND RBM-1906 имеется 14 автоматических программ приготовления. С их помощью можно не только выпекать хлеб, но и готовить каши, плов, йогурт, варить варенье и т. д.



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

1. Программа «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпечки классического белого хлеба и хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.

Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени не предусмотрена.

2. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпечки французского хлеба – очень легкого, с хрустящей корочкой. Больше времени отводится на замешивание и подъем теста. Рекомендуется для выпечки изделий, не содержащих сливочного масла (маргарина) и молока. Французский хлеб быстро становится черствым, поэтому его лучше не хранить дольше 1 дня.

Программа включает в себя замес, подъем теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени не предусмотрена.

3. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

Поскольку мука, используемая для этого хлеба, обладает невысокими хлебопекарными качествами и тесто поднимается медленно, программа в течение получаса перед замешиванием производит предварительный подогрев ингредиентов и оставляет тесто подходить в течение более длительного времени. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.

Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени не предусмотрена.

4. Программа «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА»

Используется для ускоренной выпечки белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно $\frac{1}{2}$ чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 1000 г.

Программа включает в себя замес, быструю расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени не предусмотрена.

5. Программа «СДОБА»

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

Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени не предусмотрена.

6. Программа «ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для выпечки изделий из бездрожжевого теста с использованием разрыхлителей.

Программа включает в себя замес, кратковременную расстойку теста и выпекание. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Функция отложенного старта недоступна. Ручная регулировка времени не предусмотрена.

7. Программа «ДЕСЕРТЫ»

Программа рекомендуется для приготовления шоколадных и молочных десертов.

Включает в себя перемешивание ингредиентов с последующим нагревом. Можно выбрать цвет корочки. Функция отложенного старта недоступна. Нет выбора веса изделия, ручная регулировка времени не предусмотрена.

8. Программа «ПРЕСНОЕ ТЕСТО»

Программа для замеса пресного теста, используемого при изготовлении лапши, пельменей и т. п., без дальнейшего выпекания. Прибор работает только в режиме замеса. Доступна функция отложенного старта. Функция автоподогрева недоступна. Нет выбора веса изделия и цвета корочки, ручная регулировка времени не предусмотрена.

9. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Программа для приготовления дрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Включает в себя замес и расстойку теста. Доступна функция отложенного старта. Функция автоподогрева недоступна. Нет выбора веса изделия и цвета корочки, ручная регулировка времени не предусмотрена.

10. Программа «ВАРЕНИЕ»

Используется для приготовления джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Функция отложенного старта недоступна. Нет выбора веса изделия, ручная регулировка времени не предусмотрена.

11. Программа «КЕКС»

Программа для выпечки кексов с различными добавками.

Включает в себя быстрый замес и выпекание. Можно выбрать цвет корочки. Функция отложенного старта недоступна. Нет выбора веса изделия, ручная регулировка времени не предусмотрена.

12. Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа для выпекания изделий из теста, приготовленного заранее, а также для доведения до готовности непропекшихся изделий.

Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту (по умолчанию установлено время приготовления 10 минут). Можно выбрать цвет корочки. Функция отложенного старта недоступна. Нет выбора веса изделия.

13. Программа «ЙОГУРТ»

Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут (по умолчанию установлено время приготовления 8 часов). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны. Нет выбора веса изделия.

Йогурт готовится в специальном контейнере с крышкой (входит в комплектацию) на водяной бане.



ВНИМАНИЕ! При приготовлении йогурта лопасть для замешивания в форму для выпечки не устанавливается.

14. Программа «ВАРКА»

Программа для варки продуктов в условиях интенсивного кипения без помешивания.

Возможна ручная регулировка времени от 10 минут до 2 часов, с шагом установки в 5 минут (по умолчанию установлено время приготовления 1 час 30 минут). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны. Нет выбора веса изделия.

Подготовка к работе

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

Загрузка ингредиентов в форму для выпечки

При выпечке хлеба и приготовлении теста

1. Наденьте лопасть для замешивания на стержень на дне формы для выпечки и убедитесь в надежности соединения. Смажьте форму и лопасть маслом.
2. Взвесьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту, загрузите их в чашу. Подготовьте дополнительные ингредиенты (сыр, ветчину, фрукты, орехи, изюм и т. п.) согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру (25-35°C), если в рецепте не указано иное.
3. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.
 - a. Сначала поместите в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру (около 25-35°C), так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста. При использовании режима отложенного старта применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления. Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты строго в соответствии с рецептом.
 - b. Добавьте остальные жидкие ингредиенты (мед, сироп, патоку и т. п.).
 - c. Добавьте сухие ингредиенты (сначала муку, затем сухое молоко, травы и специи и т. д.).
 - d. В последнюю очередь добавьте дрожжи или разрыхлитель. Эти компоненты не должны контактировать с жидкостями, иначе брожение начнется слишком рано и в результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи не должны соприкасаться с солью. Рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи или разрыхлитель в нее.

При приготовлении варенья, джемов, десертов (программы 7, 10)

Наденьте лопасть для замешивания на стержень на дне формы для выпечки и убедитесь в надежности соединения. Отмерьте и загрузите ингредиенты в форму согласно рецепту.

При приготовлении вторых блюд (программы 12, 14)

Не устанавливайте лопасть для замешивания на дно формы. Взвесьте необходимые ингредиенты согласно рецепту, загрузите их в форму для выпечки.

При приготовлении йогурта

Не устанавливайте лопасть для замешивания на дно формы для выпечки. Подготовленные и отмеренные согласно рецепту ингредиенты загрузите в специальный пластиковый контейнер, входящий в комплектацию. Закройте контейнер крышкой и установите на дно формы для выпечки. В хлебопечи REDMOND RBM-1906 йогурт готовится на водяной бане: залейте в форму для выпечки воду, чтобы ее уровень и уровень ингредиентов в контейнере были одинаковы. Температура воды не должна превышать 35°C.

Установка формы для выпечки и включение хлебопечи

- Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка развернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом и ровно, без перекосов опуститься на дно камеры. Затем поверните форму по часовой стрелке до упора. Не прилагая усилий, попробуйте приподнять форму за ручку: форма должна быть надежно закреплена внутри прибора. Закройте крышку со смотровым окном.
- Подключите хлебопечь к электросети. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится номер программы (по умолчанию – 1) и время ее работы (2:50).
- С помощью кнопки «Меню» выберите номер программы приготовления (от 1 до 14) – он появится на дисплее.

№ на дисплее	Название программы	№ на дисплее	Название программы
1	Классический хлеб	8	Пресное тесто
2	Французский хлеб	9	Дрожжевое тесто
3	Цельнозерновой хлеб	10	Варенье
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сдобы	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

4. В зависимости от количества ингредиентов в чаше с помощью кнопки «**Вес**» выберите значение веса готовой выпечки. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. По умолчанию вес готовой выпечки составляет 1000 грамм. Выбор веса продукта доступен только в программах 1-6.
5. Нажатиями кнопки «**Корочка**» выберите желаемый вид корочки изделия (светлая, средняя, темная). Индикатор цвета корочки будет перемещаться в нижней части дисплея. По умолчанию установлено значение «средняя». Выбор цвета корочки доступен не во всех программах (*стр. 20*).
6. На дисплее, рядом с номером программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию. Только в программах 12-14 время приготовления можно изменить вручную с помощью кнопок Δ (увеличение) и ∇ (уменьшение). При этом цифры на дисплее начнут мигать. После того как нужное значение установлено, нажмите кнопку «**Старт/Стоп**». Цифры перестанут мигать, новое значение времени задано.
7. Диапазон и шаг изменения времени зависят от выбранной программы (*стр. 20*).
8. При необходимости установите время отложенного старта (только для программ 1-5, 8-9) с помощью кнопок Δ и ∇ (*стр. 15*).



ВНИМАНИЕ! В программах 1-5, 8-9 кнопками Δ и ∇ устанавливается время, через которое приготовится блюдо (при этом время приготовления не меняется). В программах 12-14 с помощью этих же кнопок изменяется время приготовления.

9. Нажмите кнопку «**Старт/Стоп**». Таймер начнет обратный отсчет времени, оставшегося до окончания приготовления.
10. В программах 1-6 предусмотрен звуковой сигнал, сообщающий о времени добавления дополнительных ингредиентов (шоколада, сухофруктов и т. п.). Он раздается примерно через 30 минут после начала работы в зависимости от выбранной программы (*стр. 20*). Услышав сигнал, откройте крышку прибора и засыпьте подготовленные ингредиенты в форму для выпечки.
11. По окончании работы программ 1-7, 10-12 автоматически включается режим подогрева (*стр. 16*).
12. После завершения программ 8, 9, 13, 14, а также после окончания работы функции автоподогрева прозвучат 5 коротких сигналов и прибор перейдет в режим ожидания.
13. Для прерывания работы программы со сбросом настроек или отключенияния режима подогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Стоп**». По окончании приготовления отсоедините прибор от электросети.

Извлечение готового хлеба

1. Откройте крышку. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму с хлебом за ручку, слегка поверните ее против часовой стрелки и извлеките из камеры хлебопечи.



ВНИМАНИЕ! Помните, что по окончании процесса приготовления хлеб, форма и нагревательная камера очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!

2. Переверните форму для выпечки вверх дном и извлеките из нее готовый хлеб на решетку или блюдо. Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши лопасть для замешивания должна оставаться на валу внутри формы. Если этого не произошло и она осталась в хлебе, удалите ее с помощью специального крючка, входящего в комплект. Это не является дефектом.
3. После того как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Уход за прибором» (стр. 22).



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

Нарезка и хранение хлеба

Для достижения наилучших результатов, после приготовления выложите хлеб на решетку и дайте ему остыть в течение 20 минут. Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

Храните неиспользованный хлеб в закрытой упаковке (в герметичных пластиковых мешках или пластиковых контейнерах) при комнатной температуре не более 3 дней. Для более длительного хранения (до 1 месяца) поместите хлеб в закрытой посуде в морозильную камеру. Так как домашний хлеб не содержит консервантов, он может высыхать и портиться быстрее, чем хлеб, изготовленный промышленным способом.

Функция отложенного старта

Функция отложенного старта позволяет приготовить продукт через желаемый промежуток времени в интервале до 13 часов (включая время приготовления), с шагом установки времени в 10 минут. Не используйте данный режим, если рецепт предполагает использование скоропортящихся продуктов.

Режим отложенного старта доступен только для программ 1-5, 8, 9.

Для установки режима отложенного старта выполните следующие действия:

1. Убедитесь, что ингредиенты загружены, выбран номер программы, вес хлеба и цвет корочки.
2. Нажатием кнопок таймера Δ (увеличение) и ∇ (уменьшение) установите время, через которое должна закончиться работа выбранной программы (в диапазоне до 13 часов с шагом в 10 минут). Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.



Представим, что сейчас 21:00, а вы хотите испечь хлеб к 7 утра, то есть через 10 часов. Допустим, вы выбрали следующие параметры: программа 1, вес изделия 750 г, средняя прожарка корочки. На дисплее – время приготовления **2:48**. Нажмите и удерживайте кнопку Δ , пока на дисплее не появятся цифры **10:00**. Если вы пропустили нужное значение времени, нажатиями кнопки ∇ уменьшите его. Вы установили время отложенного старта. Теперь процесс выпечки завершится через 10 часов, т. е. в 7:00 вас будет ждать свежий ароматный хлеб.

Функция автоматического поддержания температуры готового блюда (автоподогрев)

В хлебопечи предусмотрен режим подогрева готовых блюд, который включается автоматически после завершения программы (функция доступна только в программах 1-7, 10-12) и поддерживает температуру на уровне 60–65°C в течение 1 часа.

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

Перед извлечением готового изделия из хлебопечи необходимо нажать и удерживать кнопку «**Старт/Стоп**», чтобы отключить режим автоподогрева.

III. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

Особенности основных ингредиентов

Мука содержит клейковину (глютен), от которой зависят такие свойства теста, как эластичность и упругость. Содержание глютена служит одним из критериев определения качества муки.

Высокосортная мука содержит наименьшее количество минеральных веществ и клетчатки, однако имеет высокую усвояемость и применяется для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий высшего качества. Низкосортная мука хуже усваивается организмом, однако содержит больше минеральных веществ и клетчатки, содержащейся в отрубях (оболочке зерна). **Пшеничная мука** различается по сортам:

- **экстра** применяется для изготовления кондитерских и хлебобулочных изделий высшего качества;
- **высший сорт** имеет отличные хлебопекарные свойства, хорошо усваивается организмом, используется для приготовления всех видов теста, а также соусов и мучных заправок;
- **крупчатка** в продаже встречается редко и используется для приготовления дрожжевого сладкого теста с высоким содержанием жиров (для куличей и т. п.). Обладает невысокими хлебопекарными свойствами, для несдобного дрожжевого теста не используется;
- **первый сорт** используется для изготовления несдобных изделий, выпечка из такой муки медленно черствеет;
- **второй сорт** содержит частицы измельченных оболочек зерна, используется для выпечки белого, а также черного хлеба (в смеси с ржаной мукой), для изготовления пряников и некоторых видов печенья;
- **обойная мука** – сорт муки самого крупного помола, содержит много отрубей, богата витаминами, микро- и макроэлементами, используется в диетическом питании; хлеб из нее получается плотным и тяжелым, требуются особые условия расстойки и выпекания. Такой сорт муки часто встречается также под названиями «цельнозерновая», «зерновая», «непросеянная» и т. п.

Иногда муку дополнитель но обогащают витаминами, минеральными веществами и хлебопекарными улучшителями (сухая клейковина и т. д.). Встречающаяся в продаже мука с добавленным разрыхлителем, как правило, используется при изготовлении коржей для торты.

Ржаная мука содержит меньший процент клейковины, а потому чаще используется в смеси с пшеничной. Выпускается трех сортов: сяная, обтирная и обойная.

Кукурузную муку и толокно производят путем помола зерен кукурузы и овса, добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического хлеба, для улучшения аромата и структуры изделия.

Дрожжи при взаимодействии с сахаром и водой обеспечивают подъем теста. Для использования в хлебопечи лучше всего подходят сухие быстродействующие дрожжи («инстантные»). После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике и используйте их как можно быстрее. Перед использованием дрожжи, которые хранились в холодильнике, необходимо довести до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи обладают низкой активностью.

Соль улучшает структурные свойства теста и вкус готовых изделий. Недосоленное тесто имеет слабую консистенцию. При этом избыток соли ухудшает вкус теста и мешает его подъему (соль сдерживает активность дрожжей).

Сахар в небольших количествах (около 10%) ускоряет рост дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, обеспечивает мягкость. Избыток сахара, напротив, угнетает рост дрожжей, задерживает брожение. Сахар можно заменить медом или патокой.

Масло и жир усиливают вкус хлеба, делают его мягче. В хлебопечении рекомендуется использовать сливочное масло: оно помогает сохранять влагу и дольше поддерживает хлеб свежим. При необходимости сливочное масло можно заменить маргарином или другими жирами. Для получения наилучшего результата эти ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Молочные продукты улучшают вкус хлеба, влияют на цвет готовых изделий. Молоко придает корочке мягкость, а текстуре – «бархатистость», сдерживает процесс черствования. При использовании режима отложенного старта добавляйте сухое молоко, так как свежее может испортиться.

Яйца улучшают аромат и цвет хлеба, делают его более мягким.

Разрыхлители используются для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. Разрыхлитель делает изделие воздушным и мягким, при этом времени на подъем теста не требуется. В качестве разрыхлителя используют соду (для усиления эффекта – с лимонной или уксусной кислотой), пищевые добавки или специальные смеси (пекарский порошок и др.).

Травы и специи можно добавлять в самом начале процесса замешивания теста вместе с остальными ингредиентами. Корица, имбирь, орегано, петрушка, базилик и другие подобные добавки придают хлебу аромат и улучшают его внешний вид. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшое количество трав и специй (1-2 чайные ложки).

Некоторые ингредиенты (например, лук-порей) содержат много жидкости, поэтому необходимое для замеса теста количество жидкости следует уменьшить.

Корица разрушает структуру дрожжевого теста, поэтому ее не рекомендуется добавлять при замешивании. В процессе выпекания появляется характерный для корицы запах, однако в готовых изделиях он пропадает.

Чеснок снижает активность дрожжей, поэтому им можно посыпать или натирать готовый хлеб, но не добавлять в тесто.

Дополнительные ингредиенты. Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты, орехи, мелко нарезанную ветчину, тертый сыр, измельченный шоколад. Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться. Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло). Это необходимо учитывать при добавлении остальных жидких ингредиентов.

В магазине можно приобрести **готовые смеси для выпечки хлеба**. Используйте смеси, рассчитанные на изготовление изделий весом 500-700 г.

Консистенция теста

В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получиться круглый ровный комок. Если комок не образуется, значит, ингредиенты смешаны неверно. Крышку хлебопечи можно открывать только во время замешивания (слышен звук работающего мотора). Во время подъема теста или выпекания открытие крышки приведет к снижению качества изделия.

Если тесто слишком прилипает к боковым поверхностям рабочей емкости, посыпьте стенки емкости мукой. Если тесто слишком сухое, добавьте столовую ложку теплой воды. Удалить все ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам формы для выпечки, можно деревянной или пластиковой ложкой. Не используйте для этого металлические предметы – они могут повредить антипригарное покрытие формы. Не оставляйте крышку открытой дольше, чем это необходимо.

Особенности процесса выпечки

На вкус и текстуру хлеба, приготовленного в хлебопечи, влияет множество факторов: характер ингредиентов, температура на кухне, давление воздуха и др. Используя собственный рецепт для приготовления хлеба, строго следуйте рекомендациям по закладке продуктов и выбору программы, приведенным в данной инструкции. Отмеряйте ингредиенты точно по весу. Используйте рецепты из кулинарных книг для других хлебопечей, ориентируйтесь на вес готового хлеба в 750 г или 1000 г. Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть ее объема. В противном случае во время подъема теста оно может перелиться через края формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что, в свою очередь, приведет к поломке прибора.

Сводная таблица программ приготовления

№	Программа	Время работы, установленное по умолчанию, час : мин		Диапазон изменения времени работы, час : мин / шаг изменения, мин	Отложен-ный старт	Автоподогрев	Выбор цвета корочки	Добавление ингредиентов по звуковому сигналу (время на дисплее, час : мин)	
		750 г	1000 г					750 г	1000 г
1	Классический хлеб	2:48	2:50	-	+	+	+	2:08	2:10
2	Французский хлеб	3:18	3:20	-	+	+	+	2:27	2:29
3	Цельнозерновой хлеб	3:28	3:30	-	+	+	+	2:42	2:44
4	Быстрая выпечка	1:55	1:58	-	+	+	+	1:32	1:35
5	Сдобы	2:51	2:53	-	+	+	+	2:10	2:12
6	Экспресс	1:56	1:58	-	-	+	+	1:23	1:25
7	Десерты	1:20		-	-	+	+	-	
8	Пресное тесто	0:15		-	+	-	-	-	
9	Дрожжевое тесто	1:30		-	+	-	-	-	
10	Варенье	1:20		-	-	+	-	-	
11	Кекс	1:18		-	-	+	+	-	
12	Выпечка	0:10		0:10-1:00 / 1	-	+	+	-	
13	Йогурт	8:00		6:00-12:00 / 10	-	-	-	-	
14	Варка	1:30		0:10-2:00 / 5	-	-	-	-	

Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Сахар		Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (несвежие дрожжи)		Избыток	Недостаток	
Хлеб плохо поднимается	•		•				•	•			
Неровная корочка	•		•				•	•			
Слишком рыхлая мякоть		•		•		•					
После подъема буханка опала	•	•		•							
Хлеб бледный и непропекшийся		•		•		•		•			
На хлебе осталась мука			•	•							
Темная корочка		•			•			•			•

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Очистка

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

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, слегка повернув ее за ручку против часовой стрелки и потянув вверх.
2. Снимите лопасть для замешивания. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто, и лопасть легко снимется.
3. Вымойте мерную емкость, мерную ложку, контейнер для йогурта, форму для выпечки и лопасть для замешивания в горячей мыльной воде, просушите. Если внутренняя часть лопасти для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать при очистке хлебопечи и ее деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также растворители (бензин, ацетон, щелочи и т. п.).*

Хлебопечь и ее детали непригодны для мытья и очистки в посудомоечной машине.

4. Очистите внутреннюю поверхность и корпус прибора влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства. Полнотью удалите моющее средство при помощи воды, иначе оно может повлиять на вкус выпечки.

ВНИМАНИЕ! *Не погружайте корпус прибора и шнур электропитания в воду или другие жидкости.*

5. Для удобства очистки прибор оборудован съемной крышкой, которую можно промывать под струей воды.
6. Чтобы снять крышку, откройте ее под углом 80-85° и осторожно, не прилагая усилий, потяните на себя, извлекая петли крышки из пазов на корпусе прибора.
7. Очистите и просушите крышку.
8. Установите ее в прежнее положение: аккуратно вставьте плоские петли в пазы на корпусе, держа крышку под углом 80-85°. Крышка должна открываться и закрываться без усилий.
9. Перед повторным использованием хлебопечи или перед тем, как убрать ее на хранение, убедитесь, что все детали сухие.

Эксплуатация формы для выпечки

На форму для выпечки и лопасть для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте приведенным ниже инструкциям.

1. Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами (например, ножом или вилкой) для извлечения хлеба из емкости.
2. Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь, пока хлеб остынет, и только после этого извлеките лопасть специальным крючком. Будьте осторожны при обращении с лопастью для замешивания, поскольку она может быть горячей.
3. Используйте мягкую губку во время очистки формы для выпечки и лопасти. Не используйте какие-либо абразивные вещества (например, чистящие порошки) или жесткие губки.
4. Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов и порядка действий, указанных в рецептах.

Хранение

Храните прибор в собранном виде в сухом вентилируемом месте. Оберегайте его от значительных перепадов температур и длительного воздействия прямых солнечных лучей.

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Возможная неисправность	Причина	Необходимые действия
Прибор не включается	Отсутствует электропитание	Подключите прибор к исправной электророзетке
Прибор включился, но замеса не происходит	Вы не установили лопасть для замешивания теста	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново (стр. 12)
На дисплее появилось сообщение об ошибке (буквенный или буквенно-цифровой код)	Нарушение в работе хлебопечи	Отсоедините прибор от электросети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Включите хлебопечь. Если сообщение об ошибке появилось повторно, обратитесь в авторизованный сервис-центр.

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Перш ніж використовувати цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і зберігайте його в якості довідника. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ



Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог щодо техніки безпеки і правил експлуатації виробу.

- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).



- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.

- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтесь, що він також має заземлення.

УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаща і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стиковався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.



ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю електрор живлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електро струмом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте пристрій на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрію.
- Заборонено експлуатацію пристрію на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрію може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед чищенням пристрію переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком прохолос. Суворо дотримуйтесь інструкції щодо очищення пристрію.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус пристрію у воду або поміщати його під струмінь води!

- Даний пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких

є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного пристрію особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із пристрієм, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення й обслуговування пристрію не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонений самостійний ремонт пристрію або внесення змін до його конструкції. Ремонт пристрію повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки пристрію, травм та пошкодження майна.

Технічні характеристики

Модель.....	RBM-1906
Потужність.....	500 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Вага випічки.....	750/1000 г
Форма для випікання.....	з антипригарним покриттям
Енергонезалежна пам'ять.....	до 10 хвилин
РК-дисплей	є
Число автоматичних програм.....	14
Вибір кольору скоринки	є
Автоматичне підтримання температури готової страви	до 1 години
Функція відкладеного старта	до 13 годин
Додавання додаткових інгредієнтів.....	за звуковим сигналом

Комплектація

Хлібопічка зі зстановленою усередині формою для випікання.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Мірна ложка	1 шт.
Лопата для замішування тіста.....	1 шт.
Запасна лопата для замішування.....	1 шт.
Гачок для вимірювання лопаті.....	1 шт.
Контейнер з кришкою для приготування йогурту	1 шт.
Книга «101 рецепт».....	1 шт.
Посібник користувача.....	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.

І Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова моделі

1. Кришка приладу	7. Контейнер з кришкою для приготування йогурту
2. Панель управління	8. Мірна склянка
3. Оглядове вікно	9. Мірна ложка
4. Отвори для виходу пари	10. Гачок для вимірювання лопаті для замішування
5. Форма для випікання	
6. Лопата для замішування тіста	

Панель управління

- Дисплей – показує вибрані налаштування і час, що залишився до кінця приготування.
- «Меню» – кнопка вибору програми приготування. Номер вибраної програми відображується на дисплеї.
- «Корочка» («Скоринка») – кнопка вибору кольору скоринки виробу (світл., середн., темн.). Стандартно зстановлено режим «середн.».
- Кнопки Δ і ∇ для зстановлення часу відкладеного старта (в програмах «ВИПЕКАННЯ», «ЙОГУРТ», «ВАРКРА», «ВАРИННЯ» – для зміни часу приготування).
- «Вес» («Вага») – кнопка вибору ваги продукту – 750/1000 г (стандартно – 1000 г).
- «Старт/Стоп» – кнопка запуску програми або її зупинки з прінципінням процесу роботи та скиданням усіх налаштувань.
- Номери та назви програм приготування.

Дисплей

- Номер вибраної програми приготування.
- Кольор скоринки випічки (світлій, середній, темний).
- Таймер зворотного відліку часу до закінчення роботи програми.
- Вага випічки (750/1000 г).

I. ПЕРЕД ПОЧАТОК ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Виділіть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

⚠️ Обов'язково зберігайте на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.

Протріть корпус виробу вологою тканиною і дайте йому просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, очистіть його (див. «Очищення та догляд»).

Перед увімкненням переконайтесь, що внутрішні і зовнішні частини пристроя не мають пошкодження, сколов і інших дефектів. Встановіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню, подалі від джерел тепла, місце, де можливе потраплення на прилад води, гарячого жиру та інших забруднень. Під час зстановлення стежте за тим, щоб поруч не знаходилися декоративні покрітки, електронні прилади і інші предмети, які можуть пошкодитися через підвищений температур. Не зстановлюйте хлібопічку близько до краю столу, а також упрітіть до стін та інших приладів. У разі розміщення під нависними меблями переконайтесь, що для відкращення кришки є досить місця. Під час першого увімкнення можлива поява характерного запаху або легкого диму від згорання технічних матіріалів, використаних для консервації готового виробу. Це не є заводським дефектом.

Спектре за тим, що маркежек шину не звішується з краю столу або побічної поверхні, на якій встановлено прилад. Прилад має знаходитися в недоступному для дітей місці.

Енергонезалежна пам'ять

Хлібопічка REDMOND RBM-1906 має енергонезалежну пам'ять. У разі тимчасового вимкнення електро живлення (до 10 хвилин) всі задані налаштування зберігаються, і після подачі напруги виконання програми буде автоматично продовжено. У разі відсутності живлення понад 10 хвилин налаштування скидаються, і процес приготування може бути відновлений.

Якщо в рецепті використовувалися молочні, м'ясні або інші швидкопусльні продукти, відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Потім вийміть форму для випікання, очистіть її і почніть приготування згідно з рецептом заново, використовуючи свіжі інгредієнти. Під час очищення точно дотримуйтесь інструкції розділу «Очищення та догляд».

Якщо використовувані інгредієнти не були швидкопусними і процес випікання ще не розпочався, можна повторно запустити програму приготування спочатку або дочекати від богословності за допомогою програми «ВІПЕЧКА» без заміни продуктів. Потім враховувати, що в разі повторного запуску програми якість приготовленого хліба може не відповісти бажаному.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ**Призначення й особливості автоматичних програм**

У хлібопічці REDMOND RBM-1906 є 14 автоматичних програм приготування. За інью допомогою можна не лише випікати хліб, але й готувати каші, плов, югурт, варити варення тощо.

 *Під час роботи з хлібопічкою дотримуйтесь інструкції книги «101 рецепт» (входить до комплектації).*

1. Програма «КЛАССИЧНИЙ ХЛІБ» («КЛАСИЧНЫЙ ХЛЕБ»)

Використовується для випікання класичного білого хліба і хліба з сумішшю житнього і пшеничного борошна.

Програма складається з замішування, вистоювання тіста та випікання хліба. Можна вибирати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старта. Ручне регулювання часу не передбачене.

2. Програма «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»)

Використовується для випікання французького хліба – дуже легкого, з хрестом скоринкою. Більше часу відводиться на замішування та підняття тіста. Рекомендується для випікання виробів, що не містять вершкового масла (маргарину) і молока. Французький хліб швидко стає черствим, тому його краще не зберігати довше ніж 1 день.

Програма складається з замішування, вистоювання тіста та випікання хліба. Можна вибирати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старта. Ручне регулювання часу не передбачене.

3. Програма «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»)

Оскільки борошно, що використовується для цього хліба, має невисокі хлібобулевські якості і тісто піднімається повільно, програма упродовж півгодини перед замішуванням здійснює попереднє підтримування інгредієнтів і залишає тісто доходити на більш тривалий час. Хлібини із зернового борошна на зазичний меншого розміру і щільніші.

Програма складається з замішування, вистоювання тіста та випікання хліба. Можна вибирати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старта. Ручне регулювання часу не передбачене.

4. Програма «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» («ШВИДКА ВИПЧКА»)

Використовується для прискореного випікання білого хліба. Додаєте в тісто для білого хліба додатково 1/2 чайної ложки дріжджів, виходчі з ваги випічки 1000 г.

Програма складається з замішування, швидкого вистоювання тіста та випікання хліба. Можна вибирати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старта. Ручне регулювання часу не передбачене.

5. Програма «СДОБА» («ЗДОБА»)

Програма для виготовлення солодкої випічки з додатковими інгредієнтами (фруктами, горіхами, шоколадною крихтою, цукатами, родзинками тощо), про час додавання яких повідомляє звуковий сигнал.

Програма складається з замішування, вистоювання тіста та випікання. Можна вибирати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старта. Ручне регулювання часу не передбачене.

6. Програма «ЭКСПРЕСС» («ЕКСПРЕС»)

Рекомендується для випікання виробів з бездріжджового тіста з використанням розпушувачів.

Програма складається з замішування, короткосмочного вистоювання тіста та випікання. Можна вибирати вагу виробу і колір скоринки. Функція відкладеного старта недоступна. Ручне регулювання часу не передбачене.

7. Програма «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТИ»)

Програма рекомендується для приготування шоколадних і молочних десертів.

Включає перемішування інгредієнтів з подальшим нагріванням. Можна вибирати колір скоринки. Функція відкладеного старта недоступна. Немає вибору ваги виробу, ручне регулювання часу не передбачене.

8. Програма «ПРЕСНОЕ ТЕСТО» («ПРИСНЕ ТІСТО»)

Програма для замішування прісного тіста, що використовується для виготовлення лохшини, пельменів тощо, без подальшого випікання. Прилад підходить лише в режимі замішування. Доступна функція відкладеного старта. Функція автопідігріву недоступна. Немає вибору ваги виробу і колір скоринки, ручне регулювання часу не передбачене.

9. Програма «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО»)

Програма для приготування дріжджового тіста без подальшого випікання. Складається з замішування та вистоювання тіста. Доступна функція відкладеного старта. Функція автопідігріву недоступна. Немає вибору ваги виробу і колір скоринки, ручне регулювання часу не передбачене.

10. Програма «ВАРЕНЬЕ» («ВАРЕННЯ»)

Використовується для приготування джемів, топінгів до віпчіки, вафель і морозів, кетчупів, всіляких пріправ, а також для підготовки низки продуктів до домашньої консервації. Функція відкладеного старту недоступна. Немає вибору ваги виробу, ручне регулювання часу не передбачено.

11. Програма «КЕКС» («КЕКС»)

Програма для випікання кексів із різними добавками. Складається з швидкого замішування й випікання. Можна вибрати колір скоринки. Функція відкладеного старту недоступна. Немає вибору ваги виробу, ручне регулювання часу не передбачено.

12. Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПІЧКА»)

Програма для випікання виробів із тіста, приготованого заздалегідь, а також для доведення до готовності виробів, що не проплеклися.

Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину (стандартний час приготування – 10 хвилин). Можна вибрати колір скоринки. Функція відкладеного старту недоступна. Немає вибору ваги виробу.

13. Програма «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)

Програма для приготування різних видів йогурту. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин (стандартний час приготування – 8 годин). Функція відкладеного старту недоступна. Немає вибору ваги виробу.

Йогурт отується в спеціальному контейнері з кришкою (входить до комплекта) на водяній бані.

 Увага! Під час приготування йогурту лопату для замішування у формі для випікання не встановлюється.

14. Програма «ВАРКА» («ВАРННЯ»)

Програма для варіння продуктів в умовах інтенсивного кипіння без помішування.

Можливе ручне регулювання часу від 10 хвилин до 2 годин, з кроком установки в 5 хвилин (стандартний час приготування – 1 година 30 хвилин). Функція відкладеного старту та автопідгірівки недоступні. Немає вибору ваги виробу.

Підготовка до роботи

- Встановіть хлібопічку на рівну тверду горизонтальну поверхню. Під час встановлення стежте за тим, щоб у процесі роботи приладу не була ускладнена його вентиляція, гарячими парами, що виходить із отворів у кришці, не потрапляла на шаплери, декоративні покрівтя, електронні пристали і інші предмети, які можуть постраждати від підвищеної вологості та температури.
- Переконайтесь в тому, що внутрішній зоні хлібопічки не мають пошкоджень, сколов і інших дефектів.
- Відкрийте кришку з оглядовим вікном. Візьміть форму для випічки за ручку, трохи поверніть її проти годинникової стрілки і діставте, з не великом зусиллям потянувши вгору. Переконайтесь в тому, що простір довкола вала її лопаті для замішування чистий.

Завантаження інгредієнтів у форму для випікання

Для випікання хліба та приготування тіста

- Надішліте лопаті для замішування на стержень на дні форми для випікання й переконайтесь в надійності з'єднання. Застосуйте форму та лопату маслом.
- Зважте необхідні інгредієнти згідно з вибраним рецептом, завантажте їх у чашу. Підгответі додаткові інгредієнти (сир, шинка, фрукти, горіхи, родзинки тощо) згідно з рецептом. Всі продукти мають бути кімнатної температури (25–35°C), якщо в рецепті не вказано інше.

- Викладіть основні інгредієнти у форму для випікання хліба в послідовності, вказаний у рецепті.

- Спочатку помістіть у форму рідкі інгредієнти (воду, молоко) і/або яйця. Вода має бути кімнатної температури (блізько 25–35°C), осіліки дуже висока температура води негативно позначиться на піднятті тіста. У разі використання режиму відкладеного старту застосовуйте лише сухе молоко, інакше молоко може згорнутись до початку приготування. Цукор і сіль додаєте в рідкі інгредієнти точно відповідно до рецепті.
- Додаєте інші рідкі інгредієнти (мед, сироп, патоку тощо).
- Додаєте сухі інгредієнти (спочатку борошно, потім сухе молоко, трави й спеції тощо).
- Останній чоргут додаєте дріжджі або розпушувач. Ці компоненти не мають контактувати з рідинами, інакше бродіння почнеться дуже рано, і в результаті видіє жорсткий, твердий і грубий хліб. Дріжджі не мають стикатися з сіллю. Рекомендується зробити ямку в гірці борошна й помістити дріжджі або розпушувач у неї.

Для приготування варення, джемів, десертів (програми 7, 10)

Надішліте лопаті для замішування на стержень на дні форми для випікання і переконайтесь в надійності з'єднання. Відмірайте і завантажте інгредієнти у формі згідно з рецептом.

Для приготування других страв (програми 12, 14)

Надішліте лопаті для замішування на дні форми. Взважте необхідні інгредієнти згідно з рецептом, завантажте їх у формі для випікання.

Для приготування йогурту

Надішліте лопаті для замішування на дні форми для випікання. Підготовлені й відміраний згідно з рецептом інгредієнти завантажте в спеціальний пластиковий контейнер, що входить до комплекта. Закріть контейнер кришкою та встановіть на дно форми для випікання. У хлібопічці REDMOND RBM-1906 йогурт отується на водяній бані: залийте у форму для випікання воду, щоб її рівень і рівень інгредієнтів у контейнері були однакові. Температура води не має перевищувати 35°C.

Встановлення форми для випікання та увімкнення хлібопічки

- Обережно вставте форму для випікання в нагрівальну камеру хлібопічки, трохи розвірнувши її проти годинникової стрілки. Форма має з'єднатися з приводним валом і рівно, без перекосів спуститься на дно камери. Потім поверніть форму за годинниковою стрілкою доупору. Не докладаючи зусиль, спрощуйте трохи піднімти форму за ручку: форма має бути надійно закріплена усередині приладу. Закріть кришку з оглядовим вікном.
- Підключіть хлібопічку до електромережі. Пrolучає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться номер програми (стандартно – 1) і час її роботи (2:50). За допомогою кнопки «Меню» виберіть номер програми приготування (від 1 до 14) – він з'явиться на дисплеї.

№ на дисплеї	Назва програми	№ на дисплеї	Назва програми
1	Класичний хліб	8	Пресне тесто
2	Французький хліб	9	Дрожжевое тесто
3	Цельнозерновий хліб	10	Варене
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сдоба	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

- Залежно від кількості інгредієнтів в чаши за допомогою кнопки «Вес» виберіть значення ваги готової випічки. Індикатор ваги випічки переміщується у верхній частині дисплея. Стандартна вага готової випічки становить 1000 г. Вибір ваги продукту доступний лише в програмах 1–6.

- Натисненням кнопки «Корочка» виберіть бажаний вид скоринки виробу (світла, середня, темна). Індикатор колірну скоринку перемішується в нижній частині дисплея. Стандартно встановлено значення «середня». Вибір колірну скоринку доступний не в усіх програмах.

- На дисплеї, поряд з номером програми, з'явиться стандартний час приготування. Лише у програмах 12–14 час приготування можна змінити вручну за допомогою кнопок △ (збільшення) і ▽ (зменшення). При цьому цифра на дисплеї почнеть мерехтіти. Після того як потрібне значення встановлено, натисніть кнопку «Старт/Стоп». Цифри перестануть мерехтіти, нове значення часу задано.
- Діапазон і крок зміни часу залижать від вибраної програми.
- За необхідності встановіть час відкладеного старту (лише для програм 1–5, 8–9) за допомогою кнопок △ і ▽.

Усіогді у програмах 1–5, 8–9 кнопками △ і ▽ встановлюється час, через який приготування «страва (при цьому час приготування не змінюється)». У програмах 12–14 за допомогою цих же кнопок змінюється час приготування.

- Натисніть кнопку «Старт/Стоп». Таймер почне зворотній відлік часу, що залишився до закінчення приготування.
- У програмах 1–6 передбачено звуковий сигнал, що повідомляє про час додавання додаткових інгредієнтів (шоколаду, сухофруктів тощо). Він пролунає приблизно через 30 хвилин після початку роботи залежно від вибраної програми. Почувавши сигнал, відкрійте кришку приладу й засипіть додаткові інгредієнти у форму для випікання.

- Після закінчення роботи програм 1–7, 10–12 автоматично вимикається режим підгіріння.
- Після завершення програм 8, 9, 13, 14, а також після закінчення роботи функції автопідгірів'я пролунають 5 коротких сигналів, і прилад переходить в режим очікування.
- Для перевірки роботи програм зі скіданням напалаштувань або вимкнення режиму підгіріння натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Стоп». Після закінчення приготування від'єднайте прилад від електромережі.

Вимкнання готового хліба

- Відкрийте кришку. Використовуючи кухонні рукавиці, візьміть форму з хлібом за ручку, трохи поверніть її проти годинниковій стрілки і дистанцію з камери хлібопічки.

 УВАГА! Пам'ятайте, що після здійснення процесу приготування хліба, форма і на противівної камери дуже гарячі! Будьте обережні, використовуйте кухонні рукавиці, щоб уникнути опік! Не ставте гарячу форму з хлібом на скатертину, пластикові обважні термоміцні поверхні, які можуть сплюснутися або розломатися!

- Переверніть форму для випічки дном і діставте з неї готовий хліб на решітку або блідо. Конструкція хлібопічки передбачає, що після вимкнення випічки з чаши відійде і вона залишиться на валу передньої інформації. Якщо цого не сталося і вона залишилася в хлібі, виділіть її за допомогою спеціального гачка, що входить до комплекту. Це не є дефектом. Після того як форма для випікання і прилад охололи, очистіть їх відповідно до розділу «Догляда за приладом».

 ВАЖЛИВО: ретельно очищуйте внутрішні поверхні форми та приладу після кожного використання.

Нарізання та зберігання хліба

Для досягнення найкращих результатів після приготування викладіть хліб на решітку або лінійку охолону упродовж 20 хвилин. Використовуйте електричний або спеціальний зубчастий ніж, що наризує хліб.

Зберігайте невикористаний хліб у закритій упаковці (у герметичних пластикових мішках або пластикових контейнерах) за кімнатної температури не більше ніж 3 дні. Для більш тривалого зберігання (до 1 місяця) помістіть хліб у закритому посуді в морозильну камеру. Оскільки домашній хліб не містить консервантів, він може висихати і лускатися швидше, ніж хліб, виготовлений промисловим способом.

Функція відкладеного старту

Функція відкладеного старту дозволяє приготувати продукт через бажаний проміжок часу в інтервалі до 15 годин (включаючи час приготування), з кроком установки часу в 10 хвилин. Не використовуйте даний режим, якщо рецепт передбачає використання швидкіопсуваних продуктів.

Режим відкладеного старту доступний тільки для програм 1–5, 8, 9.

Для установки режиму відкладеного старту виконайте наступні дії:

- Переконайтесь, що інгредієнти завантажені, вибрано номер програми, вагу хліба і колір скрині.
- Натисніть кнопок таймера Δ (збільшення) і ∇ (зменшення) встановлені час, якщо якіс має закінчитися робота вибраної програми (у діапазоні до 13 годин із кроком в 10 хвилин). Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

Увімкніть, що зерно 21,00, а ви хочете випекти хліб до 7-ї ранку, тобто через 10 годин. ПРИПУСТИМОСТЬ, ВІДЛОГАВАННЯ вибрали наступні параметри: програма 1, вага виробу 750 г, середнє просмаження скрині. На дисплеї – час приготування 2:48. Натисніть і утримуйте кнопку Δ , поки на дисплеї не з'явиться цифра 10:00. Якщо ви пропустили потрібне значення часу, натисніть кнопки ∇ зменшення його. Ви встановили час відкладеного старту. Тепер процес випікання завершиться через 10 годин, тобто о 7:00 на вас чекає свіжий ароматичний хліб.

Функція автоматичного підтримання температури готової страви (автопідігрів)

У хлібопічні передбачений режим підігрівання готових страв, який вмікається автоматично після завершення програми (функція доступна тільки в програмах 1–7, 10–12) і підтримує температуру на рівні 60–65°C упродовж години.

Якщо хліб залишили усередині печі без підігрівання, випарена волога знову поглинатиметься: виріб стає відволоженим. Автопідігрів запобігає поглинанню вологи та допомагає зберегти виріб м'язики упродовж декількох годин. Проте для отримання ідеальної якості виробу рекомендується, якщо можна, вимити хліб відразу після закінчення процесу приготування.

Перед вимінанням готового виробу з хлібопічки необхідно натиснути й утримувати кнопку «Старт/Стоп», щоб вимкнути режим автопідігріву.

ІІІ. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИПІКАННЯ ХЛІБА

Консистенція тіста

Упродовж перших 5 хвилин замішування стежте за зовнішнім виглядом тіста. З самого початку рівні грудки. Якщо грудка не утворюється, значить, інгредієнти змішані неправильно. Кришки хлібопічки можна відкривати лише під час замішування (чутно звук працюючого двигуна). Під час підняття тіста або випікання відкритта кришки приведе до зниження якості виробу.

Якщо тісто дуже прилипає до бічних поверхонь робочої ємкості, посипте їх борошном. Якщо тісто дуже сухе, додайте столову ложку теплої води. Виділити всі інгредієнти, що прилипли до боків форми для випікання, можна дерев'яною або пластиковою ложкою. Не використовуйте для цього металеві предмети – вони можуть пошкодити антипригарне покриття форми. Не залишайте кришки відкритою довше, ніж це необхідно.

Особливості процесу випікання

На смак і текстуру хліба, приготовленого в хлібопічці, впливає безліч чинників: характер інгредієнтів, температура на кухні, тиск повітря тощо. Використовуючи власний рецепт для приготування хліба, чітко дотримуйтесь рекомендацій щодо закладки продуктів і вибору програмами, наведених у даній ін-

струкції. Відміряйте інгредієнти точно за вагою. Використовуючи рецепти з кулінарних книг для інших хлібопічок, орієнтуйтесь на вагу готового хліба 750 г або 1000 г. Не заповнююте робочу ємкість більш ніж на чверть або, в крайньому випадку, не більше ніж на третину її обему. Інакше під час підняття тіста воно може перелитися через краї форми в нагрівальну камеру, поплатити на нагрівальний елемент і засмітити привод, що, у свою чергу, приведе до поломки приводу.

ІV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Очищення

Перед очищеннем приладу переконайтесь, що він відключений від електро- мережі і повністю охолодив. Для подальшого використання завжди протрійте прилад і його деталі досуха.

- Відкрийте кришку та дистанційну форму для випікання, трохи повернувши її за рукою про додавниковою стрілкою і потягнувши вгору.
- Зніміть лопату для замішування. Якщо лопата не знімається з вісі, напівніть форму для випікання теплою водою і залишите на декілька годин. Це зможе відшарувати наліпки, і лопата легко зніметься.
- Вимийте мірну ємкість, мірну ложку, контейнер для йогурту, форму для випікання та лопату для замішування в гарячій мильній воді, пропуштіть. Якщо внутрішня частина лопаті для замішування дуже забруднена, покладіть її на декілька хвилин в гарячу воду, після чого обережно очистіть.



ЗАБОРНОЯСТЬ! Використовувати для очищення хлібопічки та її деталей абразивні міайні засоби **або** з м'якими узорами зі скла, заліза чи дерев'яного покриття, а також розчинники (бензин, ацетон, луг, тощо).

Хлібопічка та її деталі непридатні для миття й очищення в посудомийні машині.

- Очистіть внутрішню поверхню і корпус приладу вологою тканиною. За необхідності використовуйте невелику кількість мийного засобу. Повінно відійти мінімальний час за допомогою води, інакше він може вплинути на смак випічки.



УВАГА! Не занурюйте корпус приладу її шнур електропостачання у воду або інші рідини.

- Для зручності очищення прилад обладнано зімнімною кришкою, яку можна промивати під струменем води.
- Щоб зняти кришку, відкрайте її під кутом 80–85° в обережно, не доклаудя зусилля, потягніть на себе, витягуючи петлю кришки з пазів на корпусі приладу.
- Очистіть і пропуштіть кришку.
- Встановіть її в попереднє положення: обережно вставте плоскі петлі в пази на корпусі, притягнувши кришку під кутом 80–85°. Кришка має відкриватися й закриватися без зусилля.
- Перед повторним використанням хлібопічки або перед тим, як приврати її на зберігання, переконайтесь, що всі деталі сухі.

Експлуатація форми для випікання

На форму для випікання і лопату для замішування нанесено антипригарне покриття, що дозволяє уникнути повніє плям і спрощує вимінання хліба. Щоб уникнути пошкодження поверхні, дотримуйтесь наведених нижче інструкцій.

- Не користуйтесь металевими або гострими приладами (наприклад, ножем або вилкою) під час вимінання хліба з ємкості.
- Перш ніж розійтися хлібіні, переконайтесь, що усередині немає лопаті для замішування. Якщо лопата знаходитьсь усередині, дочекайтесь, поки хліб охолоне, і лише після цього витягніть лопату спеціальним гаком. Будьте обережні з лопатою для замішування, оскільки вона може бути гарячою.
- Використовуйте м'яку губку під час очищення форми для випікання й лопати. Не використовуйте будь-які абразивні речовини (наприклад, очищувальні порошки) або жорсткі губки.

- Тверді, грубозернисті або великі інгредієнти (наприклад, непросіяне борошно, цукор, горіхи або насіння) можуть пошкодити антипригарне покриття ємкості для приготування. У разі використання великій кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтесь рекомендованих об'ємів і порядку дій, вказаних у рецепті.

Зберігання

Зберігайте прилад у складеному вигляді в сухому вентильованому місці. Захищайте його від значних перепадів температур і тривалої дії прямих сонячних променів.

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Можлива несправність	Причина	Необхідні дії
Прилад не вмикається	Відсутнє електро- живлення	Підключіть прилад до справної елек- трозарядки
Прилад увімкнувся, але замішування не відбувається	Ви не встановили лопату для замішу- вання тіста	Очиśćте форму для випікання, встановіть лопату на дно форми та по- чиніть процес заново
На дисплеї з'явилася повідомлення про помилку (буке- вний або буквено-цифровий код)	Порушення в робо- ті хлібопічки	Від'єднайте прилад від електромережі та почекайте, поки він охолоне до кінцевої температури. Увімкніть хлібопічку, але після цього, якщо помилку знову з'явиться повторно, зверніться до авторизованого сервіс-центру

VI. ГАРАНТИЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 25 місяців з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усого виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригіналному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розібривався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширяється на природний знос виробу і витрати матеріалів (фільтри, лампочки, керамічні і телефонові покриття, гумові ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у разі, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-ий і 7-ий знаки позначають місяць, 8-ий – рік випуску пристроя.

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дія його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції з застосовними технічними стандартами.

- Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевих програм по переробці відходів. Не викидайте такі вироби разом із звичайними побутовими сміттями.

Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыныз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

 *Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.*

- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көрфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз

(бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

 *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Істік буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.*

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеніз.

Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, еткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

ECTE САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаныз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам аудыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмысқа бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты ашиқ ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
 - Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!!**

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Техникалық сипаттамалары

Улгісі...	RBM-1906
Куаты.....	500 Вт
Көрнеуі...	220-240 В, 50 Гц
Пісірмениң салмағы	750/1000 г
Пісіретін қалып	күкіншің жабынысы бар
Энергияға тауелді жады.....	10 минутка дейін
СК-дисплей	бар
Автоматты бағдарламалар саны.....	14
Кабық түсін таңдау	бар
Дайын тағам температурасын автоматты түрде ұсташа.....	1 сағатқа дейін
Шегерілген старт функциясы	13 сағатқа дейін
Косымша құрамдастар косу	дыбыстық сигнал бойынша

Жинақ

Пісріпеге арналған қалыпты ішінде орнатылған нан пеш.....	1 дана
Өлшеу стаканы	1 дана
Өлшеу қасыны	1 дана
Камыр илеуге арналған қалақша	1 дана
Косалықи камыр илеуге арналған қалақша	1 дана
Қалақшаны шыгаратын ілек	1 дана
Йогурттың әзірлеуге арналған қақпакты контейнер	1 дана
«101 рецепт» кітабы	1 дана
Пайдаланаңын нұсқалыбы	1 дана
Сервистік кітапшаса	1 дана

i Өндіруші вз енімін жақсарту барысында бул өзгерістер туралы
қосымша хабарлардың, бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар
техникалық сипаттамаларына взәгерістердің енгізу құбығына ие.

Ултінің құрылымы

1. Аспалтың қақпағы
2. Басқару панели
3. Карап терезесі
4. Бұшыгаратын санылаудар
5. Пісіретін қалып
6. Камыр илеуге арналған қалақша
7. Йогурттың әзірлеуге арналған қақпакты контейнер
8. Өлшеу стаканы
9. Өлшеу қасыны
10. Арапастыратын қалақшаны шыгаратын ілек

Басқару панелі

1. Дисплей – таңдалған орнатылымдарды және әзірлеу соына дейін қалған уақытың көрсетеді.
2. «Мен» («Мазір») – әзірлеу бағдарламасын таңдау түмешігі. Таңдау бағдарламасының номірі дисплейден көрінеді.
3. «Көркөм» («Қабық») – енімнің кабық түсін таңдау түмешігі (ашық, орташа, күнгірт). Әдепті бойынша (корташ) режимі орнатылған.
4. Шегерілген старт уақытын орнатуға арналған Δ және ∇ түмешіктері («Выпечка» («ПІСІРУ»), «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»), «ВАРКА» («ПІСІРУ»)) бағдарламаларында – әзірлеу уақытын езгерту үшін).
5. «Вес» («Салмағы») – енім салмағын таңдау түмешігі – 750/1000 г (әдепті бойынша 1000 г).
6. «Старт/Стоп» («Старт/Стоп») – бағдарламаны іске қосу немесе жұмыс үдерісін тоқтау және барлық орнатылымдарды тоқтату түмешігі.
7. Әзірлеу бағдарламаларының номірлері мен атаулары.

Дисплей

8. Таңдалған әзірлеу бағдарламасының номірі.
9. Пісірме қабының түсі (ашық, орташа, күнгірт).
10. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда уақыттың көрінісін таймері.
11. Пісірмениң салмағы (750/1000 г).

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның жинақтаушыларын кораптан мүккін шығарыңыз. Барлық орам материалдары мен жарнамалық жаңалықтарды жоюныз.

⚠ Коруптусты ескертім жапсырма, жапсырма-корсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орыннан міндетті түрде үстелдік! Бұйымда сериялық номір жок, болса, оған көліктік кізметтің көрсету құбығынан автоматты түрде ұтылышызы.

Бұйым корпусын сулы шуберекен сүртіп, кептірініз. Аспалты алғаш пайдаланған кезде бөгөн істін пайдай болуынан алдын алу үшін оны тазалыңыз («Тазалау және күттігі» кар).

Колданаң алдында құрылышының ішкі және сырты болілтерінде жақырттар мен басқа ақуалардың, экзактадардың жоқтыянаға көз жеткізін. Аспалты жылу көздерінен, аспалка су, ыстық май мен басқа кірінді түсүшіктиң жерлерден алыста, катты тегін көледенен бетек орнатылған. Орнату барысында оның қасында жағары температурадан зардан шегү мүмкін декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен басқа заттардың болмағаннан қалағанынан. Нан пештін шеттін шеттін жақын, сонымен қатар қабыргалар мен басқа аспалтарға тызың қойманыз. Аспалы жиһаздың астында орнатылған кезде қақпакты ашу үшін орнан жеттіндігіне көз жеткізін.

Алғаш коскан кезде дайын енімнің консервіле барысында пайдаланылған техникалық майлардың жаңуынан шыққан соган сондай да ишемес женіл туыннан пайда болуы мүмкін. Бул зауыт ақын болып табылады.

⚠ Желілік байдың үстел шеттін немесе аспал орнатылған жұмыс берітін салықтамаганың қадағанын. Аспал балалардың колы жеттептін жерде орналасу тиис.

Энергияға тауелді жады

REDMOND RBM-1906 нағаштаптың номінен энергияға тауелді жадысы бар. Электр коректенүді уақытша шиергендеге (10 минутка дейін) барлық енгізілген тәншешілдімдер сақтапты, көрнеу берілгенде бағдарламаны орнанды автоматты түрде жағалыпты болады. Коректенү 10 минуттан артық уақыт болмаса, тәншешілдімдер алынып тасталып, әзірлеу көрсетілік жаңартылғанда орнатылған.

Егер рецептті сүтті, етті және басқа да тез бузылатын енімдер колданылса, аспалты электр желісін ақырттып, сұтыныз. Содан кейнін пісіртін калыпты шыгарып, тазартып, жаңа құрамдастардың колдана отырып, рецепттің сәйкес қайтадан әзірлеуді бастаңыз. Тазалау барысында «Аспалты күттігі» тарауынан нұсқалуарлын қатаң үстенің.

Егер колданылатын құрамдастар тез бузылатын болмаса, әзірлеу бағдарламасын басынан бастап кайта іске косуға (егер пісіру үдерісі басталмаса) немесе енімдерді ауыттырусыз «Выпечка» бағдарламасының комегімен енімді дайын күттігі жеткізу болады (өнімнің дайындығын карау терезесі арқылы баяндауды, жағет болса бағдарламаны колмен өшіріп). Бағдарламаны кайта іске коскан жағдайда әзірленген наннан сапасы қалаған сапаға сәйкес келмелу мүмкін екендігін ескерген жөн.

II. НАН ПЕШТИ ПАЙДАЛАНУ**Автоматты бағдарламалардың тағайындалуы мен ерекшеліктері**

REDMOND RBM-1906 нағаштаптың 14 автоматты әзірлеу бағдарламасы бар. Олардың комегімен тек нағ пісіру коймай, сондай-ақ ботқалар, пала, иогурт жасауға, тосал және т.б. қайнатуға болады.

1. «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ» («КЛАССИКАЛЫҚ НАН») бағдарламасы

Классикалық ақ нағ мен қара бидай және бидай үн коспасынан жасалған нағ пісіру үшін қолданылады.

Бағдарламага илеу, қамырды тындыру мен нағ пісіру қамтылады. Өнімнің салмағы мен кабық түсін таңдауга болады, шегерілген старт функциясы кол жетімді. Үақытты колмен реттеу жаңалыған.

2. «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («ФРАНЦУЗ НАНЫ») бағдарламасы

Өте жеңіл, қабықты қыттылаган – француздық нағ пісіру арналған. Ұзақ илеу мен қамырдың көрілінен, аспалка су, ыстық май мен басқа кірінді түсүшіктиң жерлерден алыста, катты тегін көледенен бетек орнатылған. Француздың нағы дұрыс салтамалды және кеүін қалада, сондайында 1 күннен артық сактамаган жөн.

Бағдарламага илеу, қамырды көрілінен, аспалы мен нағ пісіру қамтылған. Өнімнің салмағы мен кабық түсін таңдауга болады, шегерілген старт функциясы кол жетімді. Үақытты колмен реттеу жаңалыған.

3. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ТҮТД АӘНДІ НАН») бағдарламасы

Бағдарламасы

Бағдарламага илеу, қамырды таңдау мен нағ пісіру қамтылады. Өнімнің салмағы мен кабық түсін таңдауга болады, шегерілген старт функциясы кол жетімді. Үақытты колмен реттеу жаңалыған.

4. «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» («ТЕЗ ПІСІРУ») бағдарламасы

Ақ нағының таңдау мен нағ пісіру қамтылады. Ақ нағ қамырнына косымша 1000 г пісірмениң салмағын сүйеніп отырып, үш шай қасық ашыткысын косыңыз.

Бағдарламага илеу, қамырды таңдау мен нағ пісіру қамтылады. Өнімнің салмағы мен кабық түсін таңдауга болады, шегерілген старт функциясы кол жетімді. Үақытты колмен реттеу жаңалыған.

5. «СДОБА» («МАЙФА ИЛЕНГЕН ҚАМЫР») бағдарламасы

Косымшалың туралы дұрыс салыстырғанда жаңа қамырдан беретін косымша құрамдастармен тәтті пісірмеле жасауда бағдарлама (жемісті, жаңғақтар, шоколадтың унтақ, цукаттар, мейіз және т.б.).

Бағдарламага илеу, қамырды таңдау мен нағ пісіру қамтылады. Өнімнің салмағы мен кабық түсін таңдауга болады, шегерілген старт функциясы кол жетімді. Үақытты колмен реттеу жаңалыған.

6. «ЭКСПРЕСС» («ЭКСПРЕСС») бағдарламасы

Косымшыншылар қолданып арқылы ашытқысыз қамырдан енімдер пісіруге көмек беріледі.

Бағдарламаға илеу, қамырды қысқа уақытта тындыру мен пісіру қамтылады. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдауга болады. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Уақытты қолмен реттеу қарастырылған.

7. «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТТЕР») бағдарламасы

Бағдарламада шоколадты және сутті десерттер айрелеуге кеңес беріледі.

Оған кейінгі қыздыры арқылы құрамдастарды арапастыру кіреді. Қабықтың түсін таңдауга болады. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағын таңдау жок, уақытты қолмен реттеу қарастырылған.

8. «ПРЕСНОЕ ТЕСТО» («ТҮШҮ ҚАМЫР») бағдарламасы

Бағдарлама кесле, түшпера және т.б. ары қарай пісіруіз қолданылатын түші қамыр илеуге арналған. Аспап тек илеу режимінде фана жұмыс істейді: Шегерілген старт функциясы қол жетімді. Автоқызылу функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдаңыз, уақытты қолмен реттеу қарастырылған.

9. «ДРОЖЕВОЕ ТЕСТО» («АШЫТКЫЛЫ ҚАМЫР») бағдарламасы

Ары қарай пісіруіз ашытқылы қамыр айрелеуге арналған бағдарлама. Қамырды илеу және тындыруды қамтиды. Шегерілген старт функциясы қол жетімді. Автоқызылу функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдаңыз, уақытты қолмен реттеу қарастырылған.

10. «ВАРЕНЬЕ» («ТОСАП») бағдарламасы

Джемдер, пісіремеге арналған топлингер, вафли мен балмұздак, кетчуптар, түрлі дамдеуіштер айрелеуге, сонымен көтөр көркөнде азық-түлкіт үйде консервілеуға дайындауға кеңес беріледі. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағын таңдау жок, уақытты қолмен реттеу қарастырылған.

11. «КЕКС» («КЕКС») бағдарламасы

Түрлі коспалармен кекстөр пісіргуе арналған бағдарлама.

Тез илеу мен пісіру қамтылады. Қабықтың түсін таңдауга болады. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағын таңдау жок, уақытты қолмен реттеу қарастырылған.

12. «ВЫПЕЧКА» («ПІСІРМЕ») бағдарламасы

Алдын ала айрелген қамырдан өнімдер пісіруе, сонымен көтөр көркөнде післей қалған өнімдерді толық пісіргуе арналған бағдарлама.

1 минуттық орнату кадамы бар 10 минуттан 1 сағатқа дейінгі аралықта айрелеу уақытын реттеу мүмкін (адепті бойынша айрелеу уақыты 10 минутта белгіленген). Қабықтың түсін таңдауга болады. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Өнім салмағын таңдау жок.

13. «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ») бағдарламасы

Йогуртын түрлерін айрелеуге арналған бағдарлама. 10 минуттық орнату кадамы бар 6 сағаттан 12 сағатқа дейінгі аралықта айрелеу уақытын реттеу мүмкін (адепті бойынша айрелеу уақыты 8 сағатта белгіленген). Шегерілген старт және автоқызылу функциялары қол жетімсіз. Өнім салмағын таңдау жок.

Йогурт су моншасында каклағы бар (жинаққа кіреді) арнасты контейнерде жасалады.



Назар аударының! Йогуртын айрелеуде арапастыратын қалақта пісіртін қалыпта орнатылмайды.

14. «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасы

Арапастырусыз қарынды қайнату шарттарында азық пісіргуе арналған бағдарлама.

5 минуттық орнату кадамы бар 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта айрелеу уақытын реттеу мүмкін (адепті бойынша айрелеу уақыты 1 сағат 30 минутта белгіленген). Шегерілген старт және автоқызылу функциялары қол жетімсіз. Өнім салмағын таңдау жок.

Жұмысқа дайындық

- Нан пештің тегіс катты қолденен бетке орнатыңыз. Орнату барысында аспап жұмысқаңың оның жедетуіне кедерігі болмaganын, оның қасында каклақтағы санылаудан шығыттың ыстық бу жоғары температурадан зардал шегү мүмкін декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен басқа заттардың болмaganын кадағаланың.
- Нан пештің ішкі және сыртқы бліліктерінде закымдар, жарыктар мен басқа ақаулардың жоқтығына көз жеткізіңіз.
- Карау терезесі бар каклақты ашыңыз. Пісіртін қалыпты тұтқасынан ұстап, сағат тіліне карсы акырын бұрып, бірақ күш сала отырып жоғары тартып шығарыңыз. Білік пен арапастыратын қалақшаның айналасындаға кеңістіктің таза екеніне көз жеткізіңіз.

Құрамдастарды пісіртін қалыпқа салу

Нан пісіргендеге және салмағын илегенде

- Арапастыратын қалақшаны пісіртін қалыптың түбіндегі өзекке кигізіп, қосылыстық мықтылығына көз жеткізіңіз. Қалып мен қалақшага май жағызыңы.
- Қажетті құрамдастарды тандалған рецепттің саікес олшенің де, табаққа салыңыз. Қосымыша құрамдастарды тандалған рецепттің саікес дайынданың (ірішті, ветчина, жемістер, жаңғақтар, мейіз және т.б.). Рецептіде басқа ештеке көрсетілмессе, барлық өнімдер білмеле температурасында болуы тиіс (25-35°C).
- Негізгі құрамдастардан наң пісіртін қалыпқа рецепттің көрсетілгендей етіп салыңыз.

- Алдымен сүйік (су, сут) құрамдастарды және/немесе жұмыртқаны қалыпқа салыңыз. Судың температурасы болмадегідей (25-35°C-ге жуық) болуы тиіс, өйткени судың тым жоғары температурасы қамырдың көтерілеу төріс асер ету мүмкін. Шегерілген старт режимін қолдануда тек құрғак сут қалдаңыңыз, айтпесе сут айрелеу басталғанда үйіл қалуы мүмкін. Қант пен тұзды сүйік құрамдастарға рецепттің саікес қосыныңыз.
- Калған сүйік құрамдастарды қосының (бал, тоосап, сирін және т.б.).
- Калған құрғак құрамдастарды қосының (алдымен үн, содан кейін құрғак сут, шептер мен дәмдеуіштер және т.б.).
- Сонынан аштықты немесе консяктыңыз қосының (бұз құрамдастар сүйіктық тимеу тиіс, айтпесе ашу үтіп етте, оның салдарынан наң қатты болып піседі. Аштықтың тұзуға тиізүе болмайды. Үйінен үннан шүшкір жасалып, аштықтыңыз қосыныңыз салыңыз).

Тосал, джемдер, десертер айрелеуде (7, 10 бағдарламалары)

Арапастыратын қалақшаны пісіртін қалыптың түбіндегі өзекке кигізіп, қосылыстық мықтылығына көз жеткізіңіз. Құрамдастарды олшеп, рецепттің саікес қалыпқа салыңыз.

Екінші тағамдар айрелеуде (12, 14 бағдарламалары)

Арапастыратын қалақшаны қалыптың түбіне орнатыңыз. Қажетті құрамдастарды олшеп, рецепттің саікес пісіртін қалыпқа салыңыз.

Йогурты айрелеуде

Арапастыратын қалақшаны пісіртін қалыптың түбіне орнатыңыз. Рецепттің саікес дайындалған және өлшенген құрамдастарды жинаққа кіртіп арналып пластик контейнерге салыңыз. Конрейнерді қақпаклен жауып, пісіртін қалыптың түбінде орнатыңыз. REDMOND RBM-1906 нан пештің жогары су моншасында айрелenedе: пісіртін қалыпқа су құйыңыз, оның деңгейі мен контейнердегі құрамдастардың деңгейі бірдей болуы тиіс. Судың температурасы 35°C-ден аспалуы тиіс.

Пісіртін қалыпты орнату және наң пештің косу

- Пісіртін қалыптың сағат тіліне карсы акырын бұрып, наң пештің қыздыры камерасына айналап қойыңыз. Қалып жеткіті білікке қосылып, тегіс, кисақысыз камерасын түбіне тусу тиіс. Содан кейін қалыптың тірелгеше сағат тілімен бұрыңыз. Құш салмастарын, қалыптың тұтқасынан көріп көріңіз: қалып аспалтың үшінде мықтап белгілі тиіс. Карапа терезесі бар каклақты жабыңыз.
- Нан пештің электр жөлсінде қосыныңыз. Дыбыстық сигнал шығып, дисплейде бағдарлама немірі пайда болады (адепті бойынша – 1) және оның жұмыс уақыты (2:50).
- «Меню» түймешігіңін көмегімен айрелеу бағдарламасының немірін таңдаңыз (1-ден 14-ке дейін) – ол дисплейден көрінеді.

дисплейдегі №	Бағдарлама ататуы	дисплейдегі №	Бағдарлама ататуы
1	Классический хлеб	8	Пресное тесто
2	Французский хлеб	9	Дрожжевое тесто
3	Цельнозерновой хлеб	10	Варенье
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сдоба	12	Выпечка
6	Эспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

- Табактағы құрамдастардың мөлшеріне байланысты «Вес» түймешігіңін көмегімен дайын пісірменің салмағының мәнін таңдаңыз. Пісірме салмағының индикаторы дисплейдің жоғары жағында ауысады болады. Адепті бойынша

- дайын пісірмениң салмағы 1000 грамдық қурайды. Өнім салмағы таңдау тек 1-6 бағдарламаларында кол жетімді.
5. «Корочка» түймешігін басып отырған, өнім қабығының калалан түрін таңдаңыз (ашық, орташа, күнгірт). Қабық түсінік индикаторы дисплейдің тәмемлігі жағына ауысыткан болады. Әдепті бойынша «ортаса» мәні орнатылған. Қабық түсін таңдау барлық бағдарламаларда кол жетімді емес.
 6. Дисплейде, бағдарлама немірімен көтөрілген дисплейдің тәмемлігін жағына ауытсын болады. Әдепті бойынша орнатылған. Қабық түсін таңдау барлық бағдарламаларда кол жетімді емес.
 7. Дисплейде, бағдарлама немірімен көтөрілген дисплейдегі түймешіктерінің комегімен колмен өзгертуге болады. Бұл ретте дисплейдегі цифрлар жынылтықтай бастайды. Қажетті ман орнатылған соң «Старт/Стоп» түймешігін басыңыз. Цифрлар жынылтықтауда тоқтатады, уақыттың жаңа мәнін енгізілді.
 8. Уақыттың өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламаға бағындысты .

- i** Назар аударыны! 1-5, 8-9 бағдарламаларында Δ және ∇ түймешіктерімен тағам азірленетін уақыт орнатылған (бул ретте азірлеу уақытын аудыспайды). 12-14 бағдарламаларында осы түймешіктердің комегімен азірлеу уақытын өзгертиледі.
9. «Старт/Стоп» түймешігін басыңыз. Таймер азірлеу аяқталғанша қалған уақытты көрі есептеуді бастайды.
 10. 6-14 бағдарламаларында косымша күршамастардың косу уақытын туралыңын дұбыстық сигнал көрсетырылған (шоколад, кепкен жемістер мен т.б.). Ол таңдалған бағдарламаға бағындысты жұмыс басталған соң шамамен 30 минуттан көтөріледі . Сигнал естілгенде, аспап қактапаң ашыңыз да, дайын күршамастардың пісретін қалыпта себініз.
 11. 7, 9, 10-12 бағдарламаларында жұмысы аяқталғанда автоматты түрде қыздыруын болса, шықан ылғал қайта жүтілшатын болады: өнім шығын болып шығады. Автоқызыдыру ылғалданың сінірлілік алдың алды да жаңе өнімдің бірнеше уақыт болып жұмсақ күйінде сактауға комегеседі. Алайда мінсіз сапалы він алу үшін мүмкіндігінше, наанды азірлеу үдерісі аяқталғаннан соң бірден шығарған жөн.
 12. 8, 9, 13, 14 бағдарламаларында аяқталған соң, сонымен көтөрілген жұмысы аяқталған соң 5 қысқа сигнал естілін, аспап күтірекін етеді.
 13. Теншевілдердің алып тастау немесе қыздыру режимін өшірүү арқылы бағдарлама жұмысын тоқтату үшін «Старт/Стоп» түймешігін басып үстап тұрыңыз. Азірлеу аяқталғанда аспаптың электр жөлісінен ажыратыныз.

Дайын наанды шыгары

1. Қакпакты ашыңыз. Ас үй қолғаптарын қолдана отырып, наң салынған қалыпты тұтқасынан үстап, оны ақырын ғана сағат түйінде қарсы бұрып, наң пеш көмәрсандан шыгарыңыз.
- STOP** НАЗАР АУДАРЫНЫ! Нан азірлеу барсы аяқталғанда наң, қалып пен қыздыру камерасының үтегі ыстық болатынын үміттепеңіз! Күйіктің алғын алушуның асу қолғаптарын қолданыңыз, обай болының! Ыстық қалыпты достархан, пластик немесе жаның немесе балкуы мүмкін басқа да ыстыққа сезімтә беттеге қойманы!
2. Пісретін қалыпты түбін жөргөріп көрітің, ондағы дайын наанды тораң неселе батбакқа шыгарып алышың. Нан пештін құрымының пісрімен табактан шыгарған соң арапластыратын калақша қалыптың ішіндегі білікте қалуы ти. Егер ол осылай болмай, наңда қалса, оны жинаққа кіртіп арнаңы ілгеріктің комегімен алыш тастасын. Бул аяқ болып табылады.
 3. Нан пісретін қалып пен аспап сұыған соң, оларды «Тазалу және күтү» тарауына сәйкес тазалаңыз.

i Мәннізді: қалыптың ішкі беті мен аспаптың ар пайдаланған салын мүккіт тазалаңыз.

Нанды тұрау мен сақтау

Жақсы натижелерге жеткізу үшін әзірлеген соң наанды торға салып, 20 минут ішінде оны сыйтыңыз. Нанды тұрау үшін электр немесе арнаны тісті пышак, қолданыңыз.

Пайдаланылған наанды жабық орнада (сандылаусы пластик қантарда немесе пластик контейнерлерде) бөлме температурасында 3 күннен асқырыңыз. Ұзак сақтау үшін (1 айға дейін) наанды жабық ыдысқа салып, мұздату камерасына койыңыз. Йүйдің нанында консерванттар болмағандықтан, ол енеркасілтік тасілмен жасалған наандарға тәзірек көйін, бұзылуы мүмкін.

Шегерілген старт функциясы

Шегерілген старт режимін қалған уақыт аралығын 13 сағаттаң дейін (азірлеу уақытымен коса) 10 минут орнату қадамымен віні азірлеу мүмкіндік береді. Егер рецепт жылдам бүлінетін вінімдердің пайдаланудың көрсетура, осы режимде қолданыңыз.

Шегерілген старт режимі тек 1-5, 8, 9 бағдарламаларында кол жетімді. Шегерілген старт режимін орнату үшін көлес ерекшелерді орынданыңыз:

1. Құршамастардың салынғанын, бағдарлама немірі, наннның салмағы мен қабық түсі таңдалғанына көз жеткізіңіз.
2. Δ (ұлғайты) және ∇ (азайты) таймерінің түймешіктерін басу арқылы таңдалған бағдарламаның жұмысы аяқталуы тиis уақытын орнатыңыз (10 минут қадамымен 13 сағаттаң дейінгі арапалқта). Уақыт мәнін тез өзгерту үшін түсті түймешікін басып, үстап тұрыңыз.

💡 Қазір 21:00, ал сіз наанды танерт 7-де пісрегінде келсе, онда 10 сағат бар. Айталаңыз, сіз келесі параметрлердің тоғандылығын: 1 бағдарлама, вінің салмағы 750 г, қабықтың орташа көрініс. Дисплейде – азірлеу уақыты 2:48. Дисплейде 10:00 сондайы пайдаланғанда, Δ түймешігін басып үстап тұрыңыз. Егер сіз көжетті уақыт мәнінен «өтпіл көтсөңіз», ∇ түймешігін басып, оны азайтыңыз. Сіз шегерілген старт уақытын орнатыңыз. Енді пісріру барыса 10 сағаттан соң аяқталады, ал сағ. 7:00-де сізді жаңа піскен өшітін наандың түрді.

Дайын тағам температурасын автоматты түрде үстегу функциясы (автоқызыды)

Нан пеште бағдарлама аяқталған соң автоматты түрде көсілдірін дайын тағамдар температурасын үстегу режимі қарастырыланған (функция тек 7, 10-12 бағдарламаларында кол жетімді және температурасы 60–65°C дегендейнде 1 сағат бойы үстап тұрады).

Егер наң пештін ішінде қыздыруынан пештін ішінде қалдыратын болса, шықан ылғал қайта жүтілшатын болады: өнім шығын болып шығады. Автоқызыдыру ылғалданың алдың алды да жаңе өнімдің бірнеше уақыт болып жұмсақ күйінде сактауға комегеседі. Алайда мінсіз сапалы він алу үшін мүмкіндігінше, наанды азірлеу үдерісі аяқталғаннан соң бірден шығарған жөн.

Дайын өнімді наң пештін шығарылған алдыңда автомата түрде көсілдірін дайын тағамдар температурасы 60–65°C дегендейнде 1 сағат бойы үстап тұрады.

III. НАН ПІСРІРУ БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

Камырдың қоймалжындығы

Арапастырудын алғашқы 5 минуты ішінде камырдың сыртын түрін кадағалады өтірілін. Одан тузың дөнгелек күлш шығын ти. Егер олай болмаса құршамастар дұрыс арапастаған. Нан пештін қактапаң тек илеу көзінде аяуга болады (жұмыс істейтін мотордан дұрыс аспалыбы етіледі). Камыр көтірілген кезде немесе піскен кезде қакпакты ашу наңның бүлінүйнек аспалықтыру мүмкін.

Егер камыр жұмыс сыйымдылығының қаптал беттеріне жабысатын болса, ыдыс беттеріне үн себініз. Егер камыр тым құрғак болса, бір ас қасық жылы суы көсіңыз. Сіз қапталдарында жабысқан барлық құршамастардың ағаш немесе пластик касыпкен мүмкін алып тастай алсыз. Бул үшін метал заттарды пайдаланыңыз – олар қоюғе қарсы жабындыны булдуру мүмкін. Қакпакты жақеттін үзактың үзак аяқтың қалдырылғаны.

Пісріру үдерісінің ерекшеліктері

Нан пештін зирлендірілген наңның дәмі мен текстирасына көтептеген факторлар асер етеді: құршамастар ерекшелігін, ас үйдегі температура, дұрын, қысымы мен баскадарлы. Нанды азірлеудің жеке рецептиңіді қолдана отырып, азық-түлікті салу және осы нұсқаулықта көтірілген бағдарламаны таңдау бойынша нұсқауладыры үстенініз. Құршамастарды салмағы бойынша наңды алғашкен. Баска наң пештіре аралықтап кітаптарының рецептилердің көтірілгенде қолдана отырып, дайын наңның 750 немесе 1000 г салынмынан бейнелін. Жұмыс сыйымдылығын төрттен бірін, тіпті жоқ, дегендеге оның көлемінің шиен бір болғанған артынан ти. Үттепе көтірілген кезде камыр қалыпты шеitен қыздыру камерасына төгіліп, қыздыру элементін түсіп, жекетті бітей мүмкін, бул өз көзінде аспалықтыру мүмкін.

IV. АСПАПТЫ КҮТҮ

Тазалау

Аспалық тазалар алдында аспалықты электр жөлісінен өшірілгенде және толық, сұғыданына көз жеткізіңіз. Ары кара пайдалану үшін үнемі аспап пен оның бөлшектерін көтіріп сүртініз.

1. Қакпакты ашип, пісретін қалыпты тұтқасынан сағат тіліне қарсы ақырын бұрып, жогары тартыңыз да, шығарыңыз.
2. Арапастыратын қалақшаны алып тастаңыз. Егер қалақшан остең алынбаса, пісретін қалыпты жылы суға толтырып, біраң үзілкеттің қалдырынышы. Бул жабысқан камырды жұмсартып, қалақша оңай алынады.
3. Өлшеу стаканы, өшлеу қасының, інгүртка арапалың көтінешін, пісретін қалып пен арапастыратын қалақшаны ыстық сабында суда жуып, көтірін. Егер арапастыратын қалақшаның ішкі жағы қатты кірлекен болса, оның біраң үзілкеттің қалыпты суға салып, артынан жақсылаңыз тазартыңыз.

STOP Нан пеш мен оның бөлшектерін тазалдауда образівті жуу құралдарды мен қатты немесе образівті жабындысы бар сініршілік, соынмен картада көтірілген (жанармай, асметтін, сілтірілген) мәндердің пайдалануға тибын салынады. Нан пеш мен оның бөлшектерін ыдыс жуу машинасінде тазалоз және жууға жаралады.

4. Ишкі бетен аспалықтың корпусын сулы шуберекен сүртініз. Қажет болса жуу құралының біраң мөшерін қолданыңыз. Жуу құралын сүдін қомегімен толық жуыңыз, айтпесе ол пісірмениң дәміне асер етү мүмкін.

STOP НАЗАР АУДАРЫНЫ! Аспалықтың корпусы мен электр қоректентендіру бауын сұға немесе сұйықтықка салынды.

5. Күлайлы болу үшін аспап су ағынында жуға болатын алынбалы қақпакпен жабдықталған.
6. Қақпакты алып тастау үшін оны 80-85° бұрышында ашып, ақырын, күш салмастан, аспап корпусындағы паздардан қақпактың ілгерін шығара отырып, өзінде тартыны.
7. Қақпакты тазалап, кептірің.
8. Оны бурынғы күйіне орнатыныз: корпустағы паздарға тегіс ілгертерді қақпакты 80-85° бұрышында үстап отырып ақырын орнатыныз. Қақпак күш салмастан ашилуы тиіс.
9. Нан пешті қайта колданар алдында немесе оны сақтауға алып тастаудың алдында барлық белшектердің күргәзеке екенін көз жеткізіңіз.

Пісіргүре арналған қалыпты пайдалану

Пісіретін қалып пен араластырыткан қалақшаша дақтардың пайда болуының алдын алуға мүмкіндік беретін және наңда шығаруды онайлатын күйікке карсы жабындысы жасалған. Беттің, закымдалуының алдын алу үшін төмөнде көтірілген нұскауаларды ұстаныныз.

1. Нанды ыдыстап шығару үшін метал немесе үшкір заттарды колданбаңыз (мысалы, пышак, немесе шанышқы).
2. Қалыптан шықкан наңды кесір алдында оның ішінде араластырыткан қалақшашын жоқтығына көз жеткізіңіз. Егер қалақша іште болса, наңның сұнғынан күтін, содан кейн ғана қалақшашын арнайы ілгекпен алып шығарыңыз. Арапалстыратын қалақшашам жұмыс істегендеге албай болының, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.
3. Пісіретін қалып пен қалақшаша тазалау кезінде жұмсак сіңіргішті қолданыныз. Қандай да бір аразиязін заттарды (мысалы тазалау үнтақтары) немесе қатылған сіңіргіштерді колданыныз.
4. Қатты, ірі дәнді немесе ірі қуаралдастарды (мысалы, елембенег үн, қант, жаңғақтар немесе дәндөр) әзірлеуге арналған сыйымдылықтың күгө карсы жабындысы булдыру мүмкін. Қуаралдастардың көп мешшерін пайдалану барысында оларды кішігірін болттере берептілген арекеттер тартыбі мен кеңес берілген көлемдерді ұстаныныз.

Сақтау

Аспалты жиналған күйде күргәзек жеделтілетін жерде сактаңыз. Оны температуралардың айтарлықтай ауыткуы мен тұра туспектен күн саулелерінің үзак асерінде қалдырмаңыз.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Біліктимал ақау	Себеп	Кажетті әрекеттер
Аспап қосылмады	Электр коректенір жок	Аспалты істең тұрған электр розеткага қосыныз
Аспап қосылды, бірақ қамыр иленбейді	Сіз қамыр инелеу арналған қалақшашын орнатынансыз	Пісіргүре арналған қалыпты тазалап, қалақшашын қалыптын түбіне салып, үдерістің кайта бастаңыз
Дисплейде кәте туралы хабар пайда болды (аріптік немесе аріптік-цифрилік код)	Нан пешті қосының бұзылуы	Аспалты электр жеплісінен ажыратып, ол бойле температурасында сұнғынан күтін. Нан пешті қосының. Егер кәте туралы хабар кайта пайда болса, авторладырылған сервис-орталыққа жолыңыңыз.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛДЕР

Осы бұйымға сатып алғаннан көтінген 25 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жондеу, белшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымда ауыстыру қылымен материалдар немесе құрылым сапасы жетіспешілігінен түніндеған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттінеді. Кепілдік тек сатып алу күні түншікшілік кепілдік талонданда дүкен мөрімен және сатушы қолынан расталған жағдайдаға ғана күшінге енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұскауалыққа сәйкес қолданылған, жонделмелеген, бұзылмаган және онымен дұрыс жұмыс істемеу натижесіндегі закымданбағын сонымен кәтар бұйымның тольғы жинана сакталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиги тозуынша және шығын материалдарына таралмайды (сүзілір, шамдар, кыш және телефондық тығыздардауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарыамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күннің анықтау мүмкін болmasa).

Аспалтын өндірілген кезіндең бірінші корпусындағы сәйкестендірүү жақсызмарасында орналаскан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден турады. 6-ші және 7-шы белгілер айда, 8-ші – құрылым шыққан жылды білдіреді.

Өндіруші аспалтынан көтінген жағдайда сатып алғаннан күннен 5 жыл қурайды.

 Орамды, пайдалануышы нұскауалының, сонымен кәтар аспалтын өзін қалдайқордыра кайта өндірілу бойынша жергілікте бағдарламаса сәйкес пайдала асуры керек. Мұндай бұйымдардың әдебеттегі тұрмыстықтың қоқыспен тастанамаңыз.

Ushbu mahsulotdan foydalanishni boshlashdan avval undan foydalanish bo'yicha qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing va uni kelajakda foydalanish uchun saqlang. Jihozdan tog'ri foydalanish uning xizmat ko'satish muddatini anchagina uzaytiradi.

XAVFSIZLIK CHORALARI



Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Ushbu elektr jihizi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarda, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmandan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.



DIQQAT! Jihoz ishlagan vaqtida uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtida jihoz ustiga engashmang.

- Foydalanim bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetidan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash

- shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.



YODDA TUTING: elektr ta'minot kabelining tasodifan shikastlanishi kafolat shartlariga to'g'ri kelmaydigan shikastlanishlarga hamda elektr tokining urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr ta'minot kabelini xizmat ko'stish markazida darhol almashtirish talab qilinadi.

- Jihozni yumshoq yuza ustiga ornatmang, uni ishslash vaqtida yopib qo'y mang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liqsovaganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'satmalarga qat'iy amal qiling.



Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QIQLANADI.

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bolgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lмаган kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish bo'yicha ko'satmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehti-yot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'stish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

• Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishi o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Jihozni ta'mirlash faqat vakolatli xizmat ko'ssatish markazi mutaxassisini tomonidan bajarilishi lozim. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

Teknik xususiyatlari

Modeli	RBМ-1906
Quvvati.....	500 W
Kuchlanish.....	220–240 V, 50 Hz
Pishirig vazni.....	750/1000 g
Pishiqriq uchun shakl.....	kuyishga qarshi qoplamali
Quvvatlarga bog'iq bo'lмаган xotira.....	10 daqiqagacha
Suyuq kristallari display.....	bor
Avtomatik dasturlar soni.....	14
Ustki qatlarni rangini tanlash.....	bor
Tayor hamorlarini avtomatik ushlab turish.....	1 soatgacha
Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasi	13 soatgacha
Qoshimcha masaliqlarni qoshish	tovushli signal bo'yicha

Majmua to'plami

Ichiga pishirig uchun shakl o'rnatilgan non pishirich.....	1 dona
O'tchov stakan.....	1 dona
O'tchov qoshig'chasi	1 dona
Xamirni aralashtirish uchun kurak	1 dona
Xamirni aralashtirish uchun zahira kuragi.....	1 dona
Kurakni chiqarib olish uchun ilmoq.....	1 dona
Yogurt tayyorlash uchun qopqoqli konteyner	1 dona
«101 to'sep» kitobi	1 dona
Foydalananuvchi q'ol'tamasi.....	1 dona
Xizmat ko'ssatish kitobchasi	1 dona

i Ishga chiqarish o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar tog'risida ovaldan xabardor qilmaqdan holda mahsulot dizayni, majmuvalar to'plami hamda teknik xususiyattarga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

Modelning tuzilishi

1. Jihoz qopqoqli
2. Boshqaruv paneli
3. Ko'rish oynasi
4. Bug' chiqishi uchun tirkish
5. Pishiqriq uchun shakl
6. Xamirni aralashtirish uchun kurak
7. Yogurt tayyorlash uchun qopqoqli konteyner
8. O'tchov stakanı
9. O'tchov qoshig'chasi
10. Aralashtirish kuragini olish uchun ilmoqcha

Boshqaruv paneli

1. Display – tanlangan o'natma va tayyorlash tugaganiga qolgan vaqtini korasatdi.
2. «Menyu» – tayyorlash dasturlarini tanlash tugmachasi. Tanlangan dastur raqami displayda namoyish qilinadi.
3. «Koropkon» («Ust qatlarni») – mahsulot ust qatlami rangini tanlash tugmachasi (och, ortacha, toq). Standart holada «Ortacha» parametri o'natilgan bo'laadi.
4. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'natish uchun Δ va ∇ tugmalari («BILBIEKANI» («PISHIRIQ», «ЙОГУРТ» («YOGURT»), «БАРКА» («QAYNATIB PISHIRISH»)) dasturlarida – tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun).
5. «Beç» («Vazn») – mahsulot vaznini tanlash tugmachasi – 750/1000 g (standart holada 1000 g).
6. «Crapr/Cron» («Ishga tushirish / To'xtatish») – dasturni ishga tushirish uchun ishyon jarayonini nazorat kekor qilish va barcha o'matmlarini nolga keltirish bilan dasturni to'xtatish tugmachasi.
7. Tayyorlash dasturlarining raqamlari va nomlari.

Display

8. Tanlangan tayyorlash dasturi raqami.
9. Pishiriq ust qatlami rangi (och, ortacha, toq).
10. Dastur ishi tugaganiga qolgan vaqtning teskari hisobi taymeri.
11. Pishiriq vazni (750/1000 g).

I.FOYDALANISHNI BOSHFLASHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidin ehtiyojtilan bilan oling. Barcha qodaghosh materiallari naqleykalarni olib tashlang.

⚠ Ogholanzaruchi naqleykalar, ko'ssatilki naqleykalar (movjud bo'lsa) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'ssatilgan yorligani albatta o'z joyida saqlang! Mahsulota seriya raqamiga bolmasligi sizni kofaflati xizmat ko'ssatishdann avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Mahsulot ko'pusini nam latta bilan arting va quriting. Jihozdan dastlabki foydalinish vaqtida noxush hidlar paydo bo'linishining oldini olish unchi tozalashni amalga oshiring («Tozalash va qarov» bo'limiga qarang).

Yoqishdan awjal qurilumning ichki va tashqi qismalarining shikastanishlari, singan joylar va boshqa nuqsонlarga ega enasligiga ishonch hosil qiling. Jihozni qattiq tekiti gorizontallik sirtiga, issiqlik manbalari, jihozga suv, qaynoq yog' va boshqa iflos narsalar tushishi mumkin bolgan joylardan uzroqroqqa o'natish. O'natishda jihoz yaqinida bezakti qoplamlar, elektron jihozlar va yuqori haroradon shikastanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlarning bo'masligini kuzatish boring. Non pishirichni stol qirgo'iga yaqin holatda hamda devor va boshqa jihozlarga taqagan holatda joylashtirmang. Osma mebellar ostiga joylashtirganda qopqoqli o'chish uchun yetarlicha joy qolganligiga ishonch hosil qiling.

⚠ Ilk marta yoqilganda o'ziga xos hid yoki tayor mahsulotini konservsiya qilishda foydalaniman texnik yog'larning yonishidan hosil bo'luchi yengil tutun paydo bo'lishi mumkin. Bu ishlab chiqarish nuqsoni hisoblanmaydi.

Quvvatlarga bog'iq bo'lмаган xotira

REDMOND RBM-1906 non pishirigchida quvvatlarga bog'iq bo'lмаган xotira bilan jihozlangan. Elektrik ta'minoti vaqtinchalik (10 daqiqagacha) uzib qolgan vatqda barcha berilgan sozlanmalar saqlanadi va kuchlanish yengil bilan dasturning ishlashi avtomatik ravishda davom ettiriladi. Tamminot 10 daqiqadan uzoqroq vaqt bo'lмаган holarda sozlanmalar bekor qilinadi va tayyorlash jarayonini qayta tiklab bo'lmaydi.

Agar resepta sulti, go'shti yoki boshqa tez bezuladigan mahsulotlardan foydalaniman bo'lsa, jihozni elektrik tarmog'idan uzing va uni sovuting. Keyin pishirish uchun shaklini chiqarib oling, tozalang va yangi masalliqlardan foydalangan holda tayyorlashni resepta kor'a qaytadan boshlang. Tozalashda al'xon ustidan qarobo bolimligi kor'satmalarga qar'iy atlantiriladi.

Agar foydalanyanligotan masalliqlari tez bezuladigan bol'masa, tayyorlash dasturini qaytadan ishga tushirish (agar pishirish jarayoni boshlanmagan bo'tsa) yoki mahsulotlarni almashmashtirmaning holda «BILBIEKA» dasturi yordamida mahsulotni tayyor holga keltirish mumkin (ko'rish oynasi orqali mahsulotning tayyorigini nazorat qilib turing, zarur hollarda dasturni qolda o'chirish). Dastur qaytadan ishga tushirilgan hollarda tayyorlangan non sifati kutilgan sifat darajasiga mos bo'lmasligi mumkinligini hisobga olish lozim.

II. NON PISHIRGICH DAN FOYDALANISH

Avtomatik dasturlarning vazifalari va o'ziga xos xususiyatlari

REDMOND RBM-1906 non pishirichida 14 ta avtomatik tayyorlash dasturi mavjud. Ular yordamida naqfaqar non pishirish, balki bo'tqa, palov, yogurt tayyorlash, murabbo qaynatish kabilarini bajarish ham mumkin.

⚠ Non pishirich bilan ishlaganda «101 peuen» kitobidagi ko'ssatmalarga amal qiling (majmud qilamiga to'plamiga kiradi).

1. «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ» («KLASSIK NON») dasturi

Klassik qon va javdar hamda bug'doy uni aralashmasidan non pishirish uchun foydalanimadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlarni rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalansh mumkin. Vaqtini qolda boshqarish ko'za tutilmagan.

2. «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («FRANTSUZH NON») dasturi

Frantsuzcha – juda yengil, qarsildiq ustki qatlarni nonni pishirish uchun foydalanimadi. Ko'proq vaqt xamirni qorish va ko'tarishga ajratiladi. Tarkibida xamiryoq (margarin) va sun mayjud bo'lмаган mahsulotlarni pishirish uchun tavsiya qilinadi. Frantsuzcha non tez buziladi, shuning uchun 1 kunundan ko'proq saqlamaganma ma'qul.

Dastur xamir qorish, ko'tarish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlarni rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalansh mumkin. Vaqtini qolda boshqarish ko'za tutilmagan.

3. «ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («BUTUN DONLI NON») dasturi

Bunday non uchun foydalanimadigan juda yugorii nonvoynchlik sifatlariga ega bo'lganligi va xamir sekin ko'tarilishi tuyfali dastur qorishdan avval yarim soat davomida masalliqlarni dastlabki qizdirishini amalga oshiradi va xamirni uzoqroq vaqt davomida tindiradi. Donli undan qiltingan buxanka odadita kichikroq o'chamcha va zichroq bo'ladi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlarni rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalansh mumkin. Vaqtini qolda boshqarish ko'za tutilmagan.

4. «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» («TEZKOR PISHIRIQ») дастuri

Oq nomni tezkor pishirish uchun foydalanimadi: 1000 g pishirish vaznidan kelib chiqqan holda qo‘n unch xamirga qo‘shimcha ½ choy qoshish xamirturish qoshing.

Dastur xamir qorish, tezkor tindirish va non pishirishlarni o‘z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalish mumkin. Vaqtin qo‘lda boshqarish ko‘zda tilimagan.

5. «СДОБА» («YOLGI SHIRIN BOLKA») дастuri

Dastur qo‘shimcha masalliqlarga (mevalar, yong‘qlar, shokolad bo‘laklar, shakarlaring meva po‘stari, uzum va boshq.) ega bolgan shirin pishirish tayyorlash uchun mo‘ljallangan, ularmi qo‘shish vaqtari to‘grisida tovushlisi signal qorish xabar beriladi.

Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o‘z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanim mumkin. Vaqtin qo‘lda boshqarish ko‘zda tilimagan.

6. «ЭКСПРЕСС» («EXPRESS») дастuri

Yumshatgichlardan foydalangan holda xamirturish xamirdan mahsulotlar pishirish uchun tavsija qilinadi.

Dastur xamir qorish, qisqa muoddati tindirish va non pishirishlarni o‘z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash mumkin. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanan bo‘lmaydi. Vaqtin qo‘lda boshqarish ko‘zda tilimagan.

7. «ДЕСЕРТЫ» («DESERTLAR») дастuri

Dastur shokolad u suti deserter tayyorlash uchun tavsija qilinadi.

Keyinchalik qizdirish bilan mahsulotlarni aralashirishni o‘z ichiga oladi. Ustki qatlam rangini tanlash mumkin. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalani bo‘lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo‘lmaydi, vaqtin qo‘lda boshqarish ko‘zda tilimagan.

8. «ПРЕСНОЕ ТЕСТО» («CHUCHUK XAMIR») дастuri

Keyingi pishirishsiz ug‘ra, chuchvara kabilarini tayyorlashda foydalanimadigan chuchuk xamir qorish uchun mo‘ljallangan dastur. Jihoz faqat qorish rejimida ishlaysdi. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalish mumkin. Avtomatik isitish funksiyasidan foydalanan bo‘lmaydi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlab bo‘lmaydi, vaqtin qo‘lda boshqarish ko‘zda tilimagan.

9. «ДРОЖЕВОЕ ТЕСТО» («ACHITQILI XAMIR») дастuri

Keyingi pishirishsiz achiqtishi xamir tayyorlash uchun mo‘ljallangan dastur. Xamir qorish va tindirishlarni o‘z ichiga oladi. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalish mumkin. Avtomatik isitish funksiyasidan foydalani bo‘lmaydi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlab bo‘lmaydi, vaqtin qo‘lda boshqarish ko‘zda tilimagan.

10. «ВАРЕНЬЕ» («MURABBO») дастuri

Pishirir, vafla va muzagaymoqlar uchun jemlar, topinglar, ketchuplar, turfa xil ziravorlar tayyorlash hamda uy sharoitida konservatsiya qilgani bir qator mahsulotlarni tayyorlash uchun foydalanimadi. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanan bo‘lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo‘lmaydi, vaqtin qo‘lda boshqarish ko‘zda tilimagan.

11. «KEKC» («KEKS») дастuri

Turli qo‘shimchalarga ega bolgan keks pishirish uchun mo‘ljallangan dastur. Tezkor qorish va pishirishni o‘z ichiga oladi. Ustki qatlam rangini tanlash mumkin. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanan bo‘lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo‘lmaydi, vaqtin qo‘lda boshqarish ko‘zda tilimagan.

12. «ВЫПЕЧКА» («PISHIRIQ») дастuri

Avaldan tayyorlangan xamirdan mahsulotlar pishirish hamda to‘liq pishirish-magan mahsulotlarni taylor holga keltirish uchun mo‘ljallangan dastur.

Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 10 daqiqaqan 1 soatgacha bo‘lgan diazaponda o‘zgartirish mumkin (standart holatda 10 daqiqaqaga teng tayyorlash vaqtini o‘rnataladi). Ustki qatlam rangini tanlash mumkin. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanan bo‘lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo‘lmaydi.

13. «ЙОГУРТ» («YOGURT») дастuri

Yogurtingurti turlarini tayyorlash uchun mo‘ljallangan dastur. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 6 soatdan 12 soatgacha bo‘lgan diazaponda o‘zgartirish mumkin (standart holatda 8 soatga teng tayyorlash vaqtini o‘rnataladi). Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanan bo‘lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo‘lmaydi.

Yogurt qopqoqli maxsus konteynerda (majmua to‘plamiga kiradi) suvli hammonda tayyorlanadi.

14. «БАПКА» («QAYNATIB PISHIRISH») дастuri

Mahsulotlarni kuchi qaynash sharoitlarida aralashirishmasdan qaynatib pishirish uchun mo‘ljallangan dastur.

Vaqtin 5 daqiqaqaga teng o‘rnatish qadam bilan 10 daqiqaqadan 2 saat orasida qo‘lda boshqarish mumkin (standart holatda 1 soat 30 daqiqaqaga teng tayyorlash vaqtini o‘rnataladi). Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanan bo‘lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo‘lmaydi.

Ishga tayyorlash

- Nop pishirigchini tekis qattiq gorizontal sirtga o‘rnatining. Ornatishda jihoz ishlayotgan vaqtida havo aylanishining qiyinlashmasi, tirkis-hardan chiqayotgan issiq buqning qulqoqzlar, bezkali qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo‘lgan boshqa byumularga tushmasligiga ishonch hosil qiling.
- Nop pishirigchining ichki va tashti qismalarning shikastlanishlar, sin-gan joylar va boshqa nusqonlarga ega emasligiga ishonch hosil qiling.
- Korish oynasi bo‘lgan qopqoqchanai oching. Pishirish uchun shakl dastasidan ushtlang, uni soat strelkasiga qarama-qarshi yonalishda biroz alyantiriting va ozgina kuch bilan yoguriga tortish orqali chiqarib oling. Val va qorish uchun kuraklar atrofiddagi sohaning toza ekanligiga ishonch hosil qiling.

Pishirish uchun shaklga masalliqlarni yuklash

Non pishirish va xamir tayyorlashda

- Qorish uchun kurakni pishirish uchun shakl tubidagi sterjenga kiringizing va ularningning ishonchli ekanligiga ishonch hosil qiling. Shakl va kurakni yog‘ bilan yog‘langan.
- Tanlangan reseptda ko‘ra kerakli masalliqlarni o‘lchang, ularni jomga joylashtiring. Reseptda ko‘ra qo‘shimcha masalliqlarni (pishloq, wet-china, mevalar, yong‘qlar, uzum va boshq.) tayyorlang. Agar reseptga boshqacha ko‘rsatilmagan bo‘lsa, barcha mahsulotlar xona haroratida (25-35°C) bo‘lishi kerak.
- Asosiy masalliqlarni reseptda ko‘rsatilgan ketma-ketlikda non pishirish uchun shaklga joylashtiring.
- Avval shaklga suyuq masalliqlari (suv, suv) va yoki tuxumni joylashtiring. Suv xona haroratida (25-35°C) yaqinli bo‘lishi kerak, chunki sunving ota yugori harorati xamiming ko‘tarilishiga salbiy ta’sir kortsatadi. Ishga tushirishni kechiktirish rejimidan foydalanganligi faqat qorish surt ishlating, aks holda surt tayyorlash boshlangunchiga aynib qolishi mumkin. Shakar va tuzni suyuq masalliqlarga reseptga qat‘iy amal qilgan holda qo‘shing.

- Boshqa masalliqlarni (asal, sirop, quyuq shinni va boshq.) qo‘shing.
- Quruq masalliqlarni (avval un, keyin quruq sut, o’tlar va ziravorlar va boshq.) qo‘shing.

- Oxirida xamirturish yoki yumshatgichni qo‘shing. Bu mahsulotlar suyuqlika temgusligi kerak, aks holda achiット xaddan tashqari erta boshlanadi va natijada qattiq, dag‘al va qopol non hosil bo‘ladi. Era xamirturish tuzga temgusligi kerak. Un yuymida chiqurcha hosil qilish va unga xamirturish yoki yumshatgichni joylashtirish tavsija qilinadi.

Murabbo, jem deserter tayyorlashda (7, 10-dasturlar)

Qorish uchun kurakni pishirish uchun shakl tubidagi sterjenga kiringizing va ularningning ishonchli ekanligiga ishonch hosil qiling. Reseptga ko‘ra masalliqlarni o‘lchang, shakla yashka yuklang.

Ikkinki taomlarni tayyorlashda (12, 14-dasturlar)

Qorish uchun kurakni shakl tubiga o‘rnatmang. Reseptga ko‘ra kerakli masalliqlarni o‘lchang, ularni pishirish uchun shakla yashka yuklang.

Yogurt tayyorlashda

Qorish uchun kurakni pishirish uchun shakl tubiga o‘rnatmang. Reseptga ko‘ra tayyorlangan va o‘rchang masalliqlarni majmua to‘plamiga kiruvchi maxsus plastik konteynerga yuklang. Konteynerni qopqoq bilan yoping va pishirish uchun shakl tubiga o‘rnating. REDMOND RBM-1906 non pishirigchida yogurt suv hamomida tayyorlandi: pishirish uchun shakla yashka suv quying, uning satchi konteynerdag‘i masalliqlarni satchi bilan bir xil bo‘lishi kerak. Suv harorati 35°C dan oshmasligi lozim.

Pishirish uchun shaklini o‘rnatish va non pishirigchini yoqish

- Uni soat strelkasi yo‘nalishiga qarama-qarshi yo‘nalishida biroz aylantirgan holda pishirish uchun shaklini ehtiyyotli bilan non pishirigching qizdirish kamerasiga qo‘ying. Shakl uzatmali valga ularishi va kamera tubiga bir teksis, tosiga slrasiz tushishi kerak. Keyin shaklini soat strelkasi yo‘nalishida oxirigacha alyantiring. Kuch ishlatsagan holda shaklini dastasidan ko‘tarishga harakat qiling: shakl jihoz ichiga ishonchli tarzda mahaqlamangan bo‘lishi kerak. Korish oyasi bo‘lgan qopqoqchani yoping.
 - Non pishirigchini elektr tarmog‘iga ulang. Jihoz tovushli signal beridi, displayda dastur raqami (standart holatda – 1) va uning ishlash vaqtini (2:50) namoyish qilinadi.
 - «Мено» tugmagan yordamda tayyorlash dasturini (1 dan 14 gacha) tanlang – u displaychada paydo bo‘ladi.
- | Displaydagi № | Dastur nomi | Displaydagi № | Dastur nomi |
|---------------|---------------------|---------------|----------------|
| 1 | Классический хлеб | 8 | Пресное тесто |
| 2 | Французский хлеб | 9 | Дрожевое тесто |
| 3 | Цельнозерновой хлеб | 10 | Варенье |
| 4 | Быстрая выпечка | 11 | Кекс |
| 5 | Сдобы | 12 | Выпечка |
| 6 | Экспресс | 13 | Йогурт |
| 7 | Десерты | 14 | Варка |
- Jomdagi masalliqlarni miqdoriga bog‘liq ravishda «Bec» tugmachasi yordamda tayyor pishirish uchun vazn qiymatini tanlang. Pishiriq vazni indikatori displayingde yugori qismiga ko‘chiriladi. Standart holatda tayyor pishiriqning vazni 1000 grammini tashkil qiladi. Mahsulot vaznini faqat 1-6-dasturlarda tanlash mumkin.
 - «Корочка» tugmachasini bosish orqali kerakli mahsulot ust qoplamasi ko‘rinishini (och, örtacha, töp) tantang. Ust qoplama rangi indikatori displayingde yugori qismiga ko‘chiriladi. Standart holat uchun «örtacha» qiymati o‘rnataligan. Barcha dasturlarda ham ustki qoplam vaznini tanlab bo‘lmaydi.

6. Displeyda dastur raqamining oldida standart bo'yicha o'rnatalg'an tayyorlash vaqtini namoyish qilinadi. Faqat 12-14-dasturlarda r (orttirish) va s (kamatyrtish) tugmachalari yordamida tayyorlash vaqtini qol'da o'zgartirish mumkin. Bunda ushlashda qaraqlar miltillash bosheydi. Kerakli qiyomat o'rnatalgandan keyin «Crapr/Cron» tugmachasini bosing. Raqamlar miltillashdan to'xtaydi, vaqtning yangi qiyomati o'rnataldi.
 7. Vaqtini o'zgartirish diapazoni va qadami tanlangan dasturga bog'liq boladi.
 8. Zarur bo'lgan hollarda (faqat 1-5, 8-9-dasturlar uchun) Δ va ∇ tugmachalari yordamida ishga tushirishi kechiktirish vaqtini o'rnating.
- i** *Diqqat! 8-9-dasturlarda Δ va ∇ tugmachalari bilan tomon tayor bol'gunichka o'tishi kerak bo'lgan vaqt o'rnatiladi (bunda tayyorlash vaqt o'zgarayadi). 12-14-dasturlarda xuddu shu tugmachalar yordamida tayyorlash vaqtini o'zgartiriladi.*
9. «Crapr/Cron» tugmachasini bosing. Taymern tayyorlash tugaguniga qolgan vaqtning teskari hisobini boshlaydi.
 10. 1-6-dasturlarda ishga tushirish masalliqlarni (shokolad, qurug' mevalar va boshq.) qoshish vaqtini to'g'risida qarab qiluvchi tovusli signal ko'za tutilgan. U tanlangan dasturga bog'liq ravishda dastur ishga tushg'an dan boshlab taxminan 30 daqiqadan keyin chalinaldi. Signalni eshitgach jizhoz qopqoq'ini oching va tayyorlangan masalliqlarni pishirish uchun shaklaq so'ling.
 11. 1-7, 10-12-dasturlar ishi yakunlanishi bilan avtomatik ravishda isitish rejimi yoqladi.
 12. 8, 9, 13, 14-dasturlar ishi yakunlanishi bilan hamda avtomatik isitish funksiyasi ishti niyoqishiga yetgandan keyin 5 marta qisqa tovusli signal beriladi va jizhoz kutish rejimiga o'tadi.
 13. Parametralar qiyomlarini bekor qilish bilan dastur ishini to'xtatish yoki isitish rejimini o'chirish qo'yish uchun «Crapr/Cron» tugmachasini bosing va ushlab turing. Tayyorlash yakunlanishi bilan jizhozni elektr tarimoqidan uzing.

Tayor nonni chiqarib olish

1. Qopqoqni oching. Ostxona qo'lopollaridan foydalangan holda non soltingan shaklni dastasidan ushlang, uni soat strelkasi yo'naliishida biroz aylantrir va non pishrigching kamerasidan chiqarib oling.
- STOP** *DIQQAT! Tayyorlash jarayoni tugagan vaqtida non, shakl va qizdirish kamerasining juda issiq bo'lishini yodda tuting! Etibiot boling, kuvishning oldini olish uchun ostxona qo'lopollaridan foydalaning! Non! Issiq shaklni dastsuron, plastik yoki boshaq issiqa chidamsiz, yonib yoki erib ketishi mumkin bolgan sirttarga qoymang!*
2. Pishirish uchun shaklni to'ntirning va undan tayor nonni panjara yoki idishga chiqarib oling. Non pishrigching tuzilishi pishriq jordan chiqarib olingandan keyin aralashtrish uchun kurakning shakl uchidagi valda qolishi kerakligini ko'za tutadi. Agar bundan bo'limgan va u nonda qolgan bolsa, majmualar toplamiga kiruvchi maxsus ilmoqcha yordamida uni oling. Bu nosozlik hisoblarni maydidi.
 3. Pishriq uchun shakl va jizhoz sovganidan keyin «Tozalash va qarov» bo'lumiga muvoqif tarzda ularni tozalashni amalgal oshiring .

- i** *MUHM: har safar foydalabin bolgandan keyin shakl ichki yuzalarini ja-hozni yaxshilat tozalang.*

Nonni kesish va saqlash

Eng yaxshi natijalarha erishish uchun tayyorlagandan keyin nonni panjara joylashtirishga va un 20 daqiga sovtung. Nonni kesish uchun elektrli yoki maxsus tishli pichqodan foydalaning.

Foydalantmay qolgan nonni xona haroratida yopiq qadoqda (germetik plastik qopchalar yoki plastik konteynerlar) 3 kundan ko'p bo'migan muddat saqlang. Uzoqroq muddat (1 oygacha) saqlash uchun nonni yopiq idishda mu'lazatish kamerasiga joylashtirishing. Uy nonni tarkibida konservator mayjud bo'lмагanligi uchun u sanot usulida tayyorlangan nonga qaraganda tezroq qotishi va buzilishi mumkin.

Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasi

Ishga tushirishi kechiktirish funksiyasi 10 daqiga o'rnatishadan qadami bilan 13 soatgacha (tayyorlash vaqt bilan birgalikda) bo'lgan oraliqdagi istalgan vaqt oralig'idan keyin mahsulot taytorlashga imkon beradi. Agar reseptda tez buziluvchi mahsulotlardan foydalanan ko'za tutilgan bo'tsa, bu rejimdan foydalanimang. Ishga tushirishi kechiktirish rejimidan faqat 1-5, 8, 9-dasturlari uchun foydalanshim mumkin. Ishga tushirishi kechiktirish rejimini o'rnatishadan qidagi harakatlari bajaring:

1. Masalliqlarning yuq郎anligi, dastur raqami, non vazni va ust qoplam ranginini tanlanganligiga ishchon hosil qiling.
2. Taymer tugmachalari Δ (orttirish) va ∇ (kamatyrtish) ni bosish bilan tantangan dastur ishi yakunlaningda o'tishi kerak bo'lgan vaqtini o'rnating (10 daqiga qadami bilan 13 soatgacha bo'lgan diapazonida). Vaqt qiyominti tez o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosing va ushlab turing.

Aytaylik, hozir soat 21:00, siz esa nonning ertalabki 7 ga, ya'ni 10 soatdan keyin pishishini xohlaysiz. Aytaylik, siz quydagi parametrlarni tanlangasing: 1-5-dastur, mahsulot vazni 750 g, ust qoplamni o'rtacha qozgarishit. Displeyda – tayyorlash vaqtini 24:8. Diz tugmachasini bosing va displeyda 10:00 raqamli paydo bo'lmaqunicha ushlab turing. Agar o'zingizga kerakli vaqt qiyominti o'tkazib yuborgan bo'sangiz, Δ tugmachasini bosish orqali uni kamaytiring. Siz ishga tushirishi kechiktirish vaqtini o'rnatingdir. Endi pishirish jarayoni 10 soatdan keyin yakunlanadi, ya'ni soat 7:00 da sizni yangi xushb'o'y non kutub turadi.

Tayor taom horarotini avtomatik ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Non pishrigichda tayor taomlarni isitish rejimi ko'za tutilgan, u dastur ishi yakunlanishi bilan avtomatik ravishda yoqildi (funksiyadan faqat 1-7, 10-12-dasturlarda foydalanshim mumkin) va horarotni 1 soat davomima 60-65°C darajasida ushlab turadi.

Agar non isitish rejimizis pech ichda qoldiriladi, bug'langan namlik yana yutildi: mahsulot nam bo'lub qoladi. Avtomatik isitish namlikning yutilishini oldini oladi va ma'lum vaqt davomida mahsulot yumsiqoq saqlashga yordam beradi. Biroz mahsulotni nam pishrigichdan chiqarib olishdan avval avtomatik isitish rejimini o'chirish uchun «Crapr/Cron» tugmachasini bosish va ushlab turish lozim.

III. NON PISHIRISH BO'YICHA UMUMIY TAVSIYALAR

Xamir konsistensiyasi

Aralashtrishning dastlabki 5 daqigasi davomida xamirning tashqi ko'rinishini kuzatish turing. Undan dumaloq tezis guvalacha hosil bo'lishi kerak. Agar guvalacha hosil bo'masa, bu masalliqlarning notekis aralashtrilganligini bildiradi. Non pishrigich qopqoq'ini faqat qorish vaqtida o'chish mumkin (ishlayotgan motor ovozi eshitiladi). Xamir kotarilayotgan yoki pishirish vaqtida qopqoqni o'chish mahsulot sifatining pasayishiga olib keladi.

Agar xamir ishchi idishning yon sirtlariiga xaddan tashqari ko'p yopishish, idish devorlariga un seping. Agar xamir xaddan tashqari quruq bo'lsa, bir osh qoshiq iliq suv qo'shing. Pishirish uchun shaklning yon tomorlari yopishgan barcha masalliqlarni yog'och yoki plastik qoshiqcha bilan qirib tashlash mumkin. Buning uchun metalli buyumlaridan foydalanshing – ular shaklning kuviishiga qarshi qoplasmasi shikast yetkazishi mumkin. Zarur bo'lgan hollarda qopqoqni uzoqroq vaqt ochiq qoldirmang.

Pishirish jarayonining o'ziga xos xususiyatlari

Non pishrigichda tayyorlangan non ta'mi va tekstrusiga ko'pgina omillar ta'sir ko'sratadi: masalliqlarning xususiyatlari, oshxonadagi harorat, havo bosimiga va boshqalar. Non tayyorlash uchun o'z reseptingizdan foydalanshing vaqtida ushlab yorimashda keltirilgan mahsulotlarni solish va dasturlarini tanlash bo'yicha taysivilarga qat'iy amal qiling. Mahsulotlar vaznini aniq o'chang. Boshqa non pishrigich uchun oszpaqlik kitoblaridan reseptlardan foydalangan holda taylor non vazni uchun 750 g yoki 1000 g ni mo'jal qiling. Ishchi idishi uning tajmining tortidan bir yoki kop'i bilan uchdan bir qismida dan kroqqa bo'lgan. Aks holda xamir ko'tarilgan vaqtida shakl chetrali orqali qizdirish kamerasiga oqib o'tishi, qizdirish elementiga tushishi va uzatmani kirlantirishi, bu esa o'z navbatida jihozing buzilishiha olib keladi.

IV. JIHOZ USTIDAN QAROV

Tozalash

Jihoz tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishchon hosil qiling. Keyinchalik foydalanshit uchun jizhoz va uning qismlarini doimo quruq qilib arting.

1. Qopqoqni oching va uni dastasidan saat streklasi yo'naliishiga qaramasari qoshqarishda biroz burash va yuqoriga tortish orqali pishirish uchun shaklni chiqarib oling.
2. Aralashtrish uchun kurakni chiqarib oling. Agar kurak oqidan olinmasa, pishirish uchun shaklni iliq suv bilan to'ldiring va ma'lum vaqt goldiring. Ya'ni yopishib qolg'an xamirlarni yumshatadi va kurak osoniga olinadi.
3. O'lchov stakan, o'lchov qoshqichasi, yogurt uchun konteyner, pishirish uchun shakl va aralashtrish uchun kurakni qaynoq sovuni suvda yuvning, quriting. Agar aralashtrish uchun kurakning ichki qismi kuchli darajada kirlangan bo'sa, uni ma'lum vaqt issiq suvga solib qo'ying, keyin esa uni yaxshilab tozalang.

STOP *Non pishirishga uning qismlarini tozalaganda abrazib yuvish vositalari va dag'ali yoki abraziv qoplamalari gubkalardan hamda erituvchilaridan (benzin, atseton, ishqor va boshq.) foydalanshing to'qilganadi.*

Non pishrigich va uning qismlarini idish yuvish mashinasida yuvib va tozalab bo'lmaydi.

4. Jizhoz ichki yuzasi va korpusini nam latta bilan tozalang. Zarur bo'lgan hollarda oz miqdordagi yuvish vositasidan foydalaning. Suv yordamida yuvish vositasini butunlay ketkazing, aks holda pishirish mazasi ga ta'sir ko'sratishi mumkin.

DIQQAT! Jizhoz korpusi va elektr tarmog'iga ular shunurini suvg'a yoki boshaq qo'shilishiga botirmag'.

5. Tozalash qulay bo'lishi uchun jizhoz suv oqimida yuvish mumkin bo'lgan olinuvchi qopqoq bilan jizholzangan.
6. Qopqoqni olish uchun uni 80-85° burchak ostida oching va ehtiyyotlik bilan, kuch ishlatsmasdan o'zingizga torting va qopqoq ilmoqlarini jizhoz korpusidagi chiqurchalardan chiqarib oling.
7. Qopqoqni tozalang va quriting.

8. Uni avvalgi holatiga o'rnatning: qopqoqni 80-85° burchak ostida ushlagan holda tekis ilmoqlarni jihoz korpusidagi chuqurchalarga joylashtirring. Qopqoq kuch ishlatsmagan holda ochitishi va yopilishi kerak.
9. Non pishirgichdan takroran foydalanishdan yoki uni saqlash uchun yig'ishtirishidan avval barcha qismalarining quruq ekanligiga ishonch hosil qiling.

Pishiriq uchun shakldan foydalanish

Pishiriq uchun shakl va aralashtirish uchun kuchka dog'lar paydo bo'lishining oldini olishga imkon beruvchi va nonni olishni osonlashtiruvchi kuyishga qarshi qoplama surtilgan. Yuzasi shikastlanishing oldini olish uchun quyida keltirilgan korsatmalariga amal qiling.

1. Nonni idishidan chiqarib olish uchun metalni yoki o'tkiz buyumlardan (masalan, pichyo yoki sanchqiy) foydalanmannang.
2. Non buxankasini keshidan avval uning ichida aralashtirish uchun kurakning yoqtigiga ishonch hosil qiling. Agar kurak uning ichida bo'ssa, nonning sovushini kuting va shundan keyin maxsus ilmoq bilan kurakni chiqarib oling. Aralashtirish uchun kurak bilan muomala qilganda ehtiyoj boling, chunki u issiq bo'lishi mumkin.
3. Pishiriq uchun shakl va kurakni tozalash vaqtida yumshoq gubkadan foydalaning. Abraviz moddalar (masalan, tozalash kukanlari) yoki qattiq gubkalaridan foydalanmannang.
4. Qattiq, yirik donli yoki yirik masalliqilar (masalan, elamrogan u, shakar, yong'oq yoki urug'lar) tayyorlash uchun idishning kuyishga qarshi qoplamasini shikastlash mumkin. Ko'p migorddag'i masalliqlardan foydalanganda ularni kichik qismalarga ajarating. Tavsiya qilingan ha-jimlar va reseptlarga ko'satilgan harakatlar tartibiiga amal qiling.

Saqlash

Jihozni yig'ilgan ko'rinishda yaxshi shamollatiladigan joyda saqlang. Uni haroratlardagi keskin o'zgarishlar va to'g'ridan-to'g'ri quyosh nurlarining uzoq vaqt tushishidan saqlang.

V. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL

Mumkin bo'lgan nosozlik	Sababi	Zarur harakatlar
Jihoz yonnayapti	Elektr ta'minoti mavjud emas	Jihozni foydalanish uchun yaroqli elektr tarmogiga ulang.
Jihoz yogildi, biroq qorish bajarlitmayapti.	Xamimni aralashish uchun kurakni ornatmagansiz	Pishiriq uchun shakini tozlang, shakl tubiga kurakni o'rnatning va jarayonni qaytadan boshlang
Displayda xatolik to'g'risidagi xabar (harflari yoki harflari-rasqamli kod) paydo bo'ldi	Non pishirgich ishdagi buzilish	Jihozni elektr tarmog'iidan uzung va u xona haroratigacha pasaygunicha kuting. Non pishirgichni yoqing. Agar xatolik to'g'risidagi xabar yana paydo bo'ssa, vakolatli xizmat ko'satish markaziga murojaat qiling.

VI. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sutib olinqan sanadan etiboran 25 oy muddatiga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobni almashirish yo'li bilan barteraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sutuchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqati mahsulot foydalanishiga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatalgan,

ta'mirlanmagan, qismalarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'iq butigli saqlanib qolgan holdagiga tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materialar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamlar, rezina zichtagichlar va h.k.ning tabibiy eskirishiga tabbiq etilmaydi.

Maxsulotni ishlab chiqarilgan yilidan yoki uning sotilishi kundan boshlab unga maxsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarning amal qilish mud-dati targaldi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'ytmasa).

Asbobni ishlab chiqarilgan sanasini maxsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishningiz mumkin. Seriyali raqami 13 bel-gidan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi - maxsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

Asbobning ishlab chiqaruvchi tomonidan belgilangan xizmat muddati u sutib olin-gandan etiboran 5 yilni tashkil etadi, basharti mahsulotdan foydalanish mazkur qo'llanmaga va amaldagi texnik standartlarga muvofiq amalga oshirilgan bo'lsa.

i Asbob o'rami, foydalanishga doir qo'llammani, shuningdek asbobning ozini util-leshtirish chiqindilarga ishlab berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarini odatdag'i maishiy oxlat bilan birga tashlamang.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemînă. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE



Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor, privind siguranța și normele de exploatare a produsului.

- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (a se vedea caracteristicile tehnice sau tablă din fabrică a produsului).

• Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.

- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pămîntul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pămîntul.

ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
- Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.



TINEȚI MINTE: deteriorările aleatoare a cablului de alimentare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la soc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.

- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării - acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Este interzisă exploatarea aparatului la aer liber - pătrunderea umerezii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului poate provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului.



SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglați fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cu-

noștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesoriilor, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

Caracteristici tehnice	
Model	RBM-1906
Putere	500 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Masa copturii	750/1000 g
Tava de coacere	cu acoperire antiderapantă
Memorie independentă de energie	până la 10 minute
Display LCD.....	este
Numărul de programe automate	14
Selectarea culorii crucei	este
Menținerea automată a temperaturii bucătelor gata.....	până la 1 oră
Funcție de start amănat	până la 13 de ore
Adăugarea ingredientelor suplimentare	la semnalul sonor
Completare	
Mașină de copt plină cu tavă de coacere instalată.....	1 buc.
Pahar cotat.....	1 buc.
Lingură de măsurare.....	1 buc.
Paleta pentru frământarea aluatului	1 buc.
Paleta de rezervă pentru frământarea aluatului	1 buc.
Cirlic pentru scoaterea paletei.....	1 buc.
Conteineur cu capac pentru prepararea iaurtului	1 buc.
Carteza «101 rețete»	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte service.....	1 buc.

i *Producătorul își rezerva dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfectionării dispozitivului fără anunțare prealabilă privind astfel de modificări.*

Construcția modelului

1. Capacul dispozitivului
2. Panou de comandă
3. Fereastră de vizualizare
4. Orificii pentru ieșirea aburului
5. Tava de coacere
6. Paleta pentru frământarea aluatului
7. Conteineur cu capac pentru prepararea iaurtului
8. Pahar cotat
9. Lingură de măsurare
10. Cirlic pentru scoaterea paletei de frământare

Panou de comandă

1. Display-ul – arată setările selectate și timpul rămas până la sfîrșitul preprării.
2. «Meniu» – butonul de setare a programului de preparare. Numărul programului setat se afișează pe display.
3. «Coprora» («Crustă») – butonul de selectare a culorii crucei produsului (deschisă, medie, închisă). După setările implicate este ales parametrul «medie».
4. Butoanele Δ și ∇ se utilizează pentru setarea timpului de start amănat (în programele «БИБЛЕКАНИЕ» («COACERE»), «ЙОГУРТ» («LAURT»), «ВАРКА» («FIERBERE») – pentru schimbarea timpului de preparare).
5. «Beç» («Masa») – butonul de selectare a masei produsului – 750/1000 g (valoarea implicită 1000 g).
6. «Crap/Cron» («Start/Stop») – butonul de lansare sau oprire a programului cu încetarea procesului de coacere și anularea tuturor setărilor.
7. Numerele și denumirile programelor de preparare.

Display

8. Numărul programului de preparare setat
9. Culoarea crucei copurii (deschisă, medie, închisă).
10. Timerul numărătoarei inverse a timpului rămas până la sfîrșitul funcționării programului.
11. Masa copurii (750/1000 g).

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesorioarele acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promovaționale.

⚠ Păstrați obligatoriu pe loc autocolantele de avertizare, autocolante-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie a dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

Ștergeți corpul dispozitivului cu o cărpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția miroslor străini la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea «Curățare și întreținere»).

Înainte de conectare, asigurați-vă că părțile interne și externe ale dispozitivului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură și orizontală, departe de surse de căldură, locuri, unde este posibilă nimerirea apei pe dispozitiv, grăsimi fierbinți și a altor impuriuri. La instalare, asigurați-vă că în apropiere nu sunt acoperiri decorative, dispozitive electrice și alte obiecte, care se pot deteriora de la temperaturi înalte. Nu amplasăți mașina de copt plină aproape de marginea mesei, pereți și alte dispozitive. La amplasare sub mobilier suspendat asigurați-vă că pentru deschiderea capacului este loc suficient.

În timpul primei conecții este posibilă apariția unui miros caracteristic sau a fumului ușor de la arderea lubrifiantelor tehnici, utilizată la păstrarea dispozitivului gata. Aceasta nu este o defecțiune de fabrică.

⚠ Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atrănește de marginea mesei sau suprafața de lucru pe care este instalat dispozitivul. Dispozitivul nu trebuie să fie la îndemâna copilor.

Memorie independentă de energie

Mașina de copt plină REDMOND RBM-1906 are memorie independentă de energie. La decajarea temporară a alimentării cu energie electrică (până la 10 minute) se vor păstra toate setările indicate și la restabilirea alimentării funcționarea programului va continua automat. În cazul apariției unei pane de curent cu o durată mai mare de 10 minute setările se anulează și procesul de preparare nu poate fi restabilit.

Dacă rețeta prevede utilizarea produselor lactate, carnabile sau altor produse perisabile, deconectați dispozitivul de la rețea electrică, lăsați-l să se răcească. Apoi scoateți tava de coacere, curățați-o și începeți procesul de preparare din nou conform rețetei, utilizând ingredientele proaspete. La curățare urmați riguroz instrucțiunile secțiunii «Întreținerea dispozitivului».

În cazul utilizării ingredientelor neperisabile, puteți lansa programul de preparare de la început (dacă procesul de coacere nu a început) sau puteți aduce produsul pînă la gradul de pregătire cu ajutorul programului «БИБЛЕЧКА» fără înlocuirea produselor (controlati gradul de pregătire prin fereastra de vizualizare, după necesitate, deconectați programul manual). Înțeț cont, că în cazul lansării repeatate a programului, calitatea plinii ar putea să nu corespundă celei dorite.

II. UTILIZAREA MAȘINII DE COPT PÎNE

Destinația și particularitățile programelor automate

Mașina de copt plină REDMOND RBM-1906 conține 14 programe de preparare automată. Cu ajutorul lor puteți nu numai să coacerați plină, dar și să preparați terciuri, pilaf, iaurt, să fierbeți dulceața, etc.

⚠ La utilizarea mașinii de copt plină urmați instrucțiunile cărții «101 rețete» (face parte din setul de livrare).

ROU

1. Programul «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ» («PÂINE CLASICĂ»)

Se utilizează pentru coacerea plinii albe din amestecuri de făină de grâu și secară.

Programul include frământarea, dospirea aluatului și coacerea plinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crucei, este disponibila funcția de start amănat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

2. Programul «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («PÂINE FRANTUZEASCĂ»)

Se utilizează pentru coacerea plinii frantuzești – foarte usoră, cu crustă crocantă. Mai mult timp se lasă pentru frământarea și creșterea aluatului. Se recomandă pentru coacerea produselor care nu conțin unt (margarină) și lapte. Plină frantuzească se usucă foarte repede, de aceea este mai bine să o păstrezi nu mai mult de o zi.

Programul include frământarea, dospirea aluatului și coacerea plinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crucei, este disponibila funcția de start amănat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

3. Programul «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («PÂINE INTEGRALĂ»)

Deoarece făină utilizată pentru această plină are calitatea de panificație scăzute și aluatul crește lent, programul efectuează preîncălzirea ingredientelor timp de o jumătate de oră înainte de frământarea aluatului și lăsă aluatul să dosească un timp mai îndelungat. De obicei plină din făină de cereale este de dimensiuni mai mici și este mai densă.

Programul include frământarea, dospirea aluatului și coacerea plinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crucei, este disponibila funcția de start amănat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

4. Programul «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» («COACERE RAPIDĂ»)

Se folosește pentru coacerea rapidă a plinii albe. Adăugați suplimentar în aluatul pentru plină alătă $\frac{1}{2}$ lingurită de drojdie, reieșind din masa copurii 1000 g.

Programul include frământarea, dospirea rapidă a aluatului și coacerea plinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crucei, este disponibila funcția de start amănat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

5. Programul «СДОБА» («COZONAC»)

Programul pentru producerea copurilor dulci cu ingrediente suplimentare (fructe, nuci, fulgi de cicoletă, fructe zaharise, stafide, etc.), despărțit adăugările cărora anunță semnalul sonor.

Programul include frământarea, dospirea aluatului și coacerea plinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crucei, este disponibila funcția de start amănat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

6. Programul «ЭКСПРЕСС» («EXPRESS»)

Se recomandă pentru coacerea produselor din aluat nedospit cu utilizarea propriului de copt.

Programul include frământarea, dospirea de scurtă durată a aluatului și coacerea. Puteți seta masa produsului și culoarea crucei. Funcția de start amănat nu este disponibilă. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

7. Programul «ДЕСЕРТЫ» («DESERTURI»)

Acest program se recomandă pentru prepararea deserturilor de ciocolată și cu lăptă. Include amestecarea ingredienteelor cu încălzire ulterioară. Puteți seta culoarea crucei. Funcția de start amănat nu este disponibilă. Selectarea masei produsului lipșește, reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

8. Programul «ПРЕСНОЕ ТЕСТО» («ALAUT NEDOSPIT»)

Programul pentru frământarea aluatului nedospit utilizat la fabricarea tăișelor, pelenelor, etc. fără coacere ulterioară. Dispozitivul lucrează doar în regimul de frământare. Funcția de start amănat este disponibilă. Funcția de încălzire automată nu este disponibilă. Selectarea masei produsului și a culorii crucei sunt disponibile, reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

9. Programul «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ALAUT CU DROJDIE»)

Programul pentru prepararea aluatului cu drojdie fără coacere ulterioară. Include frământarea și dosparea aluatului. Funcția de start amănat este disponibilă. Funcția de încălzire automată nu este disponibilă. Selectarea masei produsului și a culorii crucei nu sunt disponibile, reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

10. Programul «ВАРЕНЬЕ» («DULCEAȚĂ»)

Se folosește pentru prepararea gemurilor, topingurilor pentru copturi, valfelor și înghețatei, ketchupurilor, diferitor condimente, precum și pentru pregătirea unor produse pentru conservare de casă. Funcția de start amănat nu este disponibilă. Selectarea masei produsului lipșește, reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

11. Programul «КЕКС» («CHEC»)

Programul pentru coacerea checurilor cu adăosuri diferite.

Include frământarea rapidă și coacerea. Puteți seta culoarea crucei. Funcția de start amănat nu este disponibilă. Selectarea masei produsului lipșește, reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

12. Programul «ВЫПЕЧКА» («COACERE»)

Programul pentru coacerea produselor din aluat preparat în prealabil, precum și pentru aducerea produselor crude pînă la gradul de pregătire.

Este posibilă reglarea timpului de preparare în intervalul de la 10 minute pînă la 1 oră cu pasul setării de 1 minut (timpul de preparare setat implicit constituie 10 minute). Puteți seta culoarea crucei. Funcția de start amănat nu este disponibilă. Selectarea masei produsului lipșește.

13. Programul «ЙОГУРТ» («IAURT»)

Programul pentru prepararea diferitor tipuri de iaurt. Este posibilă reglarea timpului de preparare în intervalul de la 6 pînă la 12 ore cu pasul setării de 10 minute (timpul de preparare setat implicit constituie 8 ore). Funcțiile de start amănat și încălzirea automată nu sunt disponibile. Selectarea masei produsului lipșește.

Iaurtul se prepară într-un conteinер special cu capac (face parte din setul de livrare) într-o baie de apă.

i Atenție! La prepararea iaurtului paleta de frământare nu se instalează.

14. Programul «БАПКА» («FIERBERE»)

Programul pentru fierberea alimentelor în condiții de fierbere intensivă fără amestecare.

Este posibilă reglarea manuală a timpului de la 10 minute pînă la 2 ore, cu pasul setării de 5 minute (timpul de preparare setat implicit constituie 1 ora și 30 de minute). Funcțiile de start amănat și încălzirea automată nu sunt disponibile. Selectarea masei produsului lipșește.

Pregătire de lucru

- Instalați mașina de copt pînă pe o suprafață plană, dură, orizontală. La instalare, asigurați-vă că la funcționarea dispozitivului nu a fost împiedicată ventilația sa, aburul fierbinte care ieșe din orificiile din capăt nu a nimerit pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electrice și alte obiecte, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.
- Asigurați-vă că părțile interne și externe ale mașinii de copt pînă nu au deteriorări, spargeri și alte defecți.
- Deschideți capacul cu fereastra de vizualizare. Luati tava de coacere de mână, rotați-o ușor în sensul invers al acestor de ceasornic și scoateți trăgănd-o în sus cu un efort mic. Asigurați-vă că spațiul din jurul arborului și paletelui de frământare este curat.

Încărcarea ingredientelor în tava de coacere

La coacerea pînii și prepararea aluatului

- Puneți paleta de frământare pe tijă pe fundul tavei de coacere și asigurați-vă că siguranța conexiunii. Uingeți tava și paleta cu ulei.
- Cântăriți ingredientele necesare conform rețetei alese, încărcați-le în vas. Prezongați ingredientele suplimentare (brânză, suncă, fructe, nuci, stafide, etc.) conform rețetei. Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei (25-35°C), dacă în rețeta nu prevede atât.
- Puneți ingredientele principale în tava de coacere a pînii în succesiunea indicată în rețetă:
 - Întil puneți în tavă ingredientele lichide (apa, lăptele) și/sau ouăle. Apa trebuie să fie de temperatură camerei (aproximativ 25-35°C), deoarece temperatura prea înaltă a apei va avea un impact negativ asupra creșterii aluatului. La utilizarea regimului de start amănat utilizăți doar lăpte praf, atfel lăptele se poate corăsi înainte de începerea procesului de preparare. Adăugați zahărul și sareau în ingrediente lichide strict conform rețetei.
 - Adăugați ingredientele lichide rămasă (miere, sirop, măslă și etc.).
 - Adăugați ingredientele uscate (înță făină, apoi lăptele praf, ierbură și condimente, etc.).
 - În ultimul rând adăugați drojdia sau praf de copt. Aceste ingrediente nu trebuie să intre în contact cu lichidul, atfel fermentația va începe pre devreme și în rezultat pîinea se va primi dură, virtoasă și aspiră. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sareau. Se recomandă a face o gaură în grămadă făinii și a plasa drojdia sau praful de copt în ea.

La prepararea dulcetelor, gemurilor, deserturilor (programele 7, 10)

Puneți paleta de frământare pe tijă pe fundul tavei de coacere și asigurați-vă că siguranța conexiunii. Cântăriți și încărcați ingredientele în tavă conform rețetei.

La prepararea felurilor doi (programele 12, 14)

No instalați paleta de frământare pe fundul tavei. Cântăriți ingredientele necesare conform rețetei, încărcați-le într-o tava de coacere.

La prepararea iaurtului

No instalați paleta de frământare pe fundul tavei de coacere. Încărcați ingredientele preparate și măsurate conform rețetei într-un conteinér special de plastic, care face parte din setul de livrare. Închideți conteinérlui cu capac și instalați-l pe fundul tavei de coacere. În mașina de copt pînă REDMOND RBM-1906 prepararea iaurtului se face în baie de apă: umpleți tava de coacere cu apă astfel, încât nivelurile apei și a ingredienteelor în conteinér să fie similare. Temperatura apei nu trebuie să depășească 55°C.

Instalarea tavei de coacere și conectarea mașinii de copt pînă

- Puneți cu grijă tava de coacere în camera de încălzire a mașinii de copt pînă, întorcând-o ușor în sensul invers al acelor ceasornicului. Tava trebuie să unească cu arborele motorului și să coboare pe fundul camerei perpendicular, fără a fi înclinață. Apoi rotați tava în sensul acelor de ceasornic pînă când se oprește. Încercați să ridicați tava de mâner fără aplicarea efortului: tava trebuie să fie bine fixată în interiorul dispozitivului. Închideți capacul cu fereastra de vizualizare.
- Conectați mașina de copt pînă la rețeaua electrică. Dispozitivul va emite un semnal sonor, pe display se va afișa numărul programului (implicit 1) și timpul lui de funcționare (2:50).
- Cu ajutorul butonului «Меню» setați numărul programului de preparare (de la 1 pînă la 14) – acesta se va afișa pe display:

Nr. pe display	Denumirea programului	Nr. pe display	Denumirea programului
1	Классический хлеб	8	Пресное тесто
2	Французский хлеб	9	Дрожжевое тесто
3	Цельнозерновой хлеб	10	Варенье
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сдобы	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

- Selectați masa coptrui gata cu ajutorul butonului «Всё» în dependență de cantitatea ingredientelor în vas. Indicatorul masei coptrui se va deplasa în parte de sus a display-ului. Valoarea implicită a masei coptrui gata constă din 1000 grame. Selectarea masei produsului este disponibilă doar în programele 1-6.
- Cu apăsările butonului «Корочка» selectați aspectul dorit al crucei produsului (deschisă, medie, închisă). Indicatorul culorii crucei se va deplasa în parte de jos a display-ului. Valoarea implicită de «меди». Selectarea culorii crucei nu este disponibilă în toate programele.
- Alătură de numărul programului pe display se va afișa timpul de preparare setat implicit. Puteti modifica manual timpul de preparare numai în programele 12-14 cu ajutorul butoanelor ↑ (majorarea) și ↓ (micșorarea). În acest timp vor începe a clipi cîrcele pe display. După setarea valorii necesare, apăsați butonul «Crapr/Cron». Cîrcele vor înceta să cîipească, valoarea nouă a timpului este setată.
- Intervalul și pasul modificării timpului depind de programul selectat.
- Setați, după necesitate, timpul startului amănat (numai pentru programele 1-5, 8-9) cu ajutorul butoanelor △ și ▽.

i Atenție! În programele 1-5, 8-9 cu butoanele △ și ▽ seteați timpul în care se vor prepara bucatele (totodată timpul de preparare nu se schimbă). În programele 12-14 utilizând aceleași butoane timpul de preparare se schimbă.

- Apăsați butonul «Crapr/Cron». Timerul va începe numărătoarea inversă a timpului rămas pînă la sfîrșitul preparării.
- În programele 1-6 este prevăzut un semnal sonor, vestitor al timpului de adăugare a ingredientelor suplimentare (ciocolată, fructele uscate, etc.). El se emite aproximativ după 30 de minute după începerea funcționării în dependență de programul selectat. Auzind semnalul, deschideți capacul dispozitivului și încărcați ingredientele preparate în tava de coacere.
- La finalizarea funcționării programelor 1-7, 10-12 se conectează automat regimul de încălzire.

12. După finalizarea programelor 8, 9, 13, 14, precum și după finalizarea funcției de încălzire automată, vor răsună 5 semnale sonore scurte și dispozitivul va trece în regim de aşteptare.
13. Pentru oprirea funcționării programului cu anularea tuturor setărilor sau deconectarea regimului de încălzire, apăsați și mențineți apăsat butonul «Crapți/Cron». După finalizarea preparării deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică.

Scoaterea pâinii gata

1. Deschideți capacul. Utilizând mânuși de bucătărie, luați tava cu pâine de mâner, întoarceți-o usor în sensul invers al acelor de ceasornic și scoateți-o din camera mașinii de pâine.
- ATENȚIE!** Retineți, că după finalizarea procesului de preparare plină, tava și camera de încălzire sunt foarte fierbinți! Fiti atenți, utilizați mânuși de bucătărie pentru a evita arsurile! Nu puneti tava fierbinte cu pâine pe fața de masă, suprafețe de plastic sau alte suprafețe sensibile la căldură care se pot aprinde sau topi!
2. Întoarceți tava de coacere cu fundul în sus și scoateți din ea pâinea gata pe grilă sau pe platou. Construcția mașinii de copt pâine prevede ca după scoaterea copturii din recipient paleta de frământare rămâne pe arborele situat în interiorul tavei. Dacă aceasta nu s-a întărat și ea a rămas în pâine, înălțați-o cu ajutorul cîrligului special care face parte din setul livrare. Aceasta nu este o defecțiune.
3. După ce tava de coacere și dispozitivul s-au răcit, curătați-le conform instrucțiunilor din secțiunea «Curățare și întreținere».



Important: curătați minuțios suprafețele interioare ale tavei și dispozitivului după fiecare utilizare.

Filierea și păstrarea pâinii

Pentru cele mai bune rezultate puneti pâinea după preparare pe grilă și lăsați-o să se răcească timp de 20 minute. Utilizați cîutul electric sau cîutul zimțat special pentru filierea pâinii.

Păstrați pâinea neutilităță în ambalaj închis (pungi hermetice de plastic sau conținere de plastic) la temperatură camerei nu mai mult de 3 zile. Pentru păstrarea mai îndelungată (până la 1 lună) puneti pâinea în vasul închis în camera de congelare. Deoarece pâinea de casă nu conține conservanți, ea se poate usca și altera mai repede, decât pâinea fabricată în mod industrial.

Funcția de start amânăt

Regimul startului amânăt permite să pregătească produsul după perioada de ritm în intervalul pînă la 13 ore (inclusiv timpul de preparare) cu pasul setărîi de 10 minute. Nu utilizați acest regim dacă rețeta prevede utilizarea produselor perisabile.

Regimul startului amânăt este disponibil numai pentru programele 1-5, 8, 9. Pentru setarea regimului de start amânăt efectuați următorii pași:

1. Asigurați-vă, că ingredientele sunt încărcate, este setat numărul programului, masa pâinii și culoarea crustei.
2. Cu apăsările butoanelor timerului Δ (majorarea) și ∇ (micșorarea) setați timpul după care trebuie să se finalizează funcționarea programului selectat (în intervalul pînă la 13 ore cu pasul de 10 minute). Pentru modificarea rapidă valorii orei apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.



Acum este 21:00, iar Dvs dorîți să coaceti pâinea la ora 7 de dimineață, adică peste 10 ore. Presupunem că atî setat următorii parametri: programul 1, masa produsului 750 g, gradul mediu de rumenire a crustei. Pe display –

timpul de preparare 2:48. Apăsați și mențineți apăsat butonul Δ , pînă când pe display se vor afîsa cifrele 10:00. Dacă atî trecut valoarea necesară a timpului, micșorați-l cu apăsările butonului ∇ . Dvs. își setat timpul de start amânăt. Acum procesul de coacere se va finaliza peste 10 ore, adică la ora 7:00 vă va aștepta pâinea proaspăt aromată.

Funcția de menținere automată a temperaturii bucătelor gata (încălzire automată)

În mașina de copt pâine este prevăzut regimul de încălzire a bucătelor gata care se conectează automat după finalizarea programului (funcția este disponibilă numai pentru programele 1-7, 10-12) și menține temperatura la 60-65 °C timp de 1 oră.

Dacă pâinea este lăsată în interiorul cuptorului fără încălzire, apă evaporată din ea se va absorbi din nou: produsul va deveni crud. Încălzirea automată previne absorbiția umidității și ajută la păstrarea calității produsului pe parcursul unui timp anumit. Însă, pentru obținerea calității perfecte a produsului vă recomandăm, după posibilitate, să scoateți pâinea imediat după finalizarea procesului de preparare.

Înainte de a scoate produsul gata din mașina de copt pâine, este necesar de a apăsa și să mențineți apăsat butonul «Crapți/Cron» pentru a deconecta regimul de încălzire automată.

III. RECOMANDĂRI GENERALE PENTRU COACEREA PÂINII

Consistența aluatului

Urmăriți aspectul aluatului în primele 5 minute de frământare. Din acesta trebuie să fie obținut un boț rotund. Dacă boțul nu se formează, înseamnă că ingredientele au fost amestecate incorrect. Puteti deschide capacul mașinii de copt pînă doar în timpul frământării (se aud zgomotul motorului în funcție). Deschiderea capacului în timpul creșterii aluatului sau coacerii va duce la alterarea pâinii.

Dacă pâinea se lipesc de suprafețele laterale ale camerei de lucru, presări părțile tavei cu fâñă. Dacă aluatul este prea uscat, adăugăți o lingură de apă căldă. Puteti înălța cu grijă toate ingredientele care s-au lipit de părțile laterale ale tavei de coacere cu o spălă de lemn sau de plastic. Nu utilizați pentru aceste obiecte metalice - ele pot deteriora coacerile antiaderență a tavei. Nu lăsați capacul deschis mai mult timp decât este necesar.

Particularitățile procesului de coacere

Gustul și textura pâinii, preparate în mașina de copt, sunt influențate de mai mulți factori: natura ingredienteelor, temperatura în bucătărie, presiunea aerului, etc. Utilizând rețetele proprii pentru prepararea pâinii, urmăriți riguros recomandările privind încărcarea produselor și selecțarea programului, prevăzute în această instrucțiune. Cărtăriți ingredientele conform masei precise. Utilizând rețetele din cărți de bucate pentru alte mașini de copt pâine, orientați-vă la masa pâinii gata 750 g sau 1000 g. Nu umpleți recipientul de lucru mai mult decât un sfert sau, în cazul extrem, mai mult de o treime din volumul său. În caz contrar, în timpul creșterii aluatul poate să se reverse peste marginile tavei în camera de încălzire, să nimerească pe elementul de încălzire și să infunde motorul, fapt ce la rândul său va duce la defectarea dispozitivului.

IV. ÎNTRĂÎNAREA DISPOZITIVULUI

Curățare

Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Înaintea curățării, scoateți dispozitivul și accesorile acestuia pînă la uscare.

1. Deschideți capacul și scoateți tava de coacere, rotind-o ușor de mâner în sensul invers al acelor de ceasornic.

2. Scoateți paleta de frământare. Dacă paleta nu se scoate de pe ax, umpleți tava de coacere cu apă caldă și lăsați-o pentru un anumit timp. Aceasta va înmuia aluatul care s-a lipit, și paleta se va scoate cu usurință.

3. Spălați recipientul de măsurare, lingura de măsurare, conteiner pentru lăut, tava de coacere și paleta de frământare în apă caldă cu săpun, ușăci-le. Dacă partea interioară a paletiei de frământare este foarte murdară, puneti-o pentru un anumit timp în apă fierbinte, după care curătați-o cu grijă.

4. Nu utilizați la curățarea masinii de cop pâine și piesele acesteia detergenti abrazivi și burete cu acoperire dură, precum și solventi (benzină, acetona, bazele și etc.). Mașina de cop pâine și piesele acesteia nu sunt potrivite pentru spălare în mașina de spălat vase.

5. Curătați suprafața interioară și corpul dispozitivului cu o cărpă umedă. Dacă este necesar utilizati o cantitate mică de detergent. Înăpărăți complet detergentul cu ajutorul apei, atfel el poate influența asupra gustului copturii.

6. ATENȚIE! Nu scufundați corpul dispozitivului și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

7. Pentru comoditatea curățării dispozitivul este echipat cu un capac detasabil, care poate fi spălat sub jet de apă.

8. Pentru a scoate capacul, deschideți-l sub unghiul de 80-85° și cu grijă, fără aplicarea efortului, trageți-l spre sine, extrăgând balamalele capacului din canalele, situate pe corpul dispozitivului.

9. Curătați și ușați capacul.

10. Instalați-l la poziția inițială: instalați cu grijă balamale plate în canalele, situate pe corpul dispozitivului, înănd capacul sun unghiul de 80-85°. Capacul trebuie să se deschidă și să se închidă fără efort.

11. Înainte de utilizare repetată a mașinii de cop pâine sau înainte de a o stoca la păstrare, asigurați-vă că toate piesele sunt ușcate.

Utilizarea tavei de coacere

Tava de coacere și paleta de frământare au o acoperire antiaderență, care permite evitarea apariției petelor și simplifică scoaterea pâinii. Pentru a evita deteriorarea acoperirii, urmați instrucțiunile de mai jos:

1. Nu utilizați dispozitive metalice sau ascuțite (de exemplu, cîutul sau furculita) în timpul scoaterii pâinii din recipient.

2. Înainte de filierea pâinii, asigurați-vă că în interiorul acesteia nu este paleta de frământare. Dacă paleta se află în interior, așteptați răcirea pâinii, și doar apoi puteți scoate paleta cu un cîrlig special. Fiti atenți la manevrarea cu paletă de frământare, deoarece ea poate fi fierbinte.

3. Utilizați în timpul curățării tavei de coacere și paletei bureta moale. Nu utilizați detergenți abrazivi (de exemplu, prafuri de curățat) sau bureți duri.

4. Ingredientele macrorganulare sau de mărime mare (de exemplu, făină integrală, zahărul, nucile sau semințele) pot deteriora acoperirea antiaderență a recipientului pentru preparare. La utilizarea cantității mari de ingrediente, divizați-le în părți mici. Urmați volumele recomandate și modul de acțiune specificate în rețete.

Păstrare

Păstrați dispozitivul în stare asamblată la un loc uscat și ventilat. Feriți-l de variațiile de temperatură și expunere îndelungată luminii solare directe.

V. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul posibil	Cauza	ACTIONILE NECESSARE
Dispozitivul nu se conectază	Lipsește energia electrică	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
Dispozitivul s-a conectat, dar fără mărire nu se produce	Nu ați instalat paleta de fără mărire a aluatului	Curătați tava de coacere, instalați paleta pe fundul tavei și începeți procesul din nou.
Pe display a apărut un mesaj de eroare (cod alfabetic sau alfanumeric)	Dereglaire în funcținea mașinii de copt pline	Deconectați dispozitivul cu butonul «On» și așteptați răcirea lui pînă la temperatura camerelor. Conectați mașina de copt pline. Dacă mesajul de eroare a apărut a doua oară, apelați la un centru autorizat de deservire.

VI. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 25 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înălțe prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecți de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin stampilă magazinului și semnătura vinzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrătă totă completarea produsului. Prezența garanție nu se răspindește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperișorilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indică luna, 8 – anul de producere a dispozitivului.

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespondere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.



Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoiul obișnuit.

Prieš pradétami naudotis šiuo prietaisu, jidėmiae perskaitykite naudotojo vadovą ir ji išsaugokite, kad prieikus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

SAUGOS PRIEMONĖS



Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksplotatavimo taisyklių nesilaikymo.

- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose ir kitomis panašiomis nepramoninio eksplotatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniaiškai arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksplotatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su prietaiso maitinimo nominalia įtampa (žr. techninius duomenis arba gaminio gamyklinę lentelę).



DĒMESIO! Kai prietaisas veikia, jo korpusas, dubuo ir metalinės dalys jkaista! Būkite atsargūs! Naudoktės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nepasilenkite virš prietaiso atidarydami jo dangtį.

- Pasinaudojė prietaisu, taip pat jį valydamai arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laidą.
- Neištempkite elektros srovės laidą durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.

 PRISIMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros srovės kabelį, gali atsirasti gedimų, neatitinkančių garantinių sąlygų, taip pat galite susižaloti elektros srove. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite jo, kai veikia – dėl to prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiamas naudotis prietaisu lauke – dėl prietaiso vidun patekusios drėgmės arba pašalinių daiktų prietaisas gali rintai sugesti.
- Prieš valydamis prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir viškai atvėso. Griežtai laikykite prietaiso valymo instrukcijų.

 DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti jį po vandens čiurkšle!

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsakinias už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.
- Draudžiamas savarankiškai taisyti sugedusį prietaisą

arba keisti jo konstrukciją. Prietaisą privalo taisyti tik autorizuoto techninės priežiūros centro specialistas. Dėl neprofesionaliai atlikto darbo prietaisas gali sugesti, padaryti traumą arba sugadinti turtą.

Techniniai duomenys

Modelis.....	RBM-1906
Galia.....	500 W
Įtampa.....	220-240 V, 50 Hz
Įškepusio gaminio svoris.....	750/1000 g
Kepimo forma	su nesvytarčia danga
Įšleikamoji atmintis	iki 10 minučių
Skystujų krištaliukų ekranas
Automatiniu programu skaičius
Plutelės spalvos pasirinkimas
Automatinus paruošto patiekalo temperatūros palaikimasis	iki 1 valandos
Atidėto paruošimo laiko funkcia.....	iki 13 valandų
Galimybė sudėti papildomus ingredientus.....	pasigirdus garso signalui

Komplekto sudėtis

Duonkepė su kepimo forma viduje	1 vnt.
Matavimo indelis	1 vnt.
Matavimo šaukštės	1 vnt.
Tešlos maišytuvo mentė	1 vnt.
Atsarginė tešlos maišytuvo mentė	1 vnt.
Kablyks maišytuvo mentei išsimtis	1 vnt.
Jogurto gaminimo konteineris su dangteliu	1 vnt.
Knyga „101 receptas“	1 vnt.
Naudojimo instrukcija	1 vnt.
Kliento aptarnavimo knygelė	1 vnt.

 **Gamintojas turi teisę išbuveliundamas savo produkciją keisti gaminio dizainą, komplekto sudėti ir modelio techninius duomenis papildomai apie tai neprae nedamas pagal tuo pakeitimus.**

Modelio sandara

1. Prietaiso dangtis	7. Jogurto gaminimo konteineris su dangteliu
2. Valdymo skydelis	8. Matavimo indelis
3. Stabėjimo langelis	9. Matavimo šaukštės
4. Garu angos	10. Kablyks maišytuvo mentei išsimtis
5. Kepimo forma
6. Tešlos maišytuvo mentė

Valdymo skydelis

- Ekranas – rodo pasirinktus nustatymus ir laiką, likusį iki paruošimo baigios.
- „Meniu“ („Meniu“) – gaminimo programos nustatymo mygtukas. Nustatytos programos numeris rodomas ekrane.
- „Kopovka“ („Plutelė“) – gaminio plutelės spalvai pasirinkti (šviesi, vidutinė, tamsi), iš anksto nustatytas parametras „vidutinė“.
- Mygtukai Δ ir ∇ paruošimo atidėjimo laikui nustatyti (programose „BIBLIPEAKHIE“, „KEPIMAS“, „JOGURT“ („JOGURTAS“), „BAPKA“ („VIRIMAS“) – paruošimo laikui pakeisti).
- „Bec“ („Svoris“) – produktu įsielogos svorius pasirinkti – 750/1000 g (iš anksto nustatytas reikšmė 1000 g).
- „Crapr/Cron“ („Pradėti/Sustabdyti“) – programos paleidimo arba sustabdymo nutraukiant kepimo procesą ir panaikinant visus nustatymus mygtukas.
- Gaminimo programų numeriai ir pavadinimai.

Ekranas

- Nustatytos gaminimo programos numeris.
- Kepimo plutelės spalvos reikšmė (šviesi, vidutinė, tamsi).
- Atgalinio skaičiavimo laikmatasis, rodo laiką, likusį iki programos pabaigos.
- Įškepusio gaminio svoris (750/1000 g).

I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI

Atsargiai išsimkite iš dėžės gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visą pakuotus medžiagą ir reklamos lipdukus.

 **Būtinai pažiūkite vietoje perspėjamuosius lipdukus, lipdukus-rodyklės (jeigu tokia yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Jeigu néra serijos numerio, automatiškai neterakte teisės į garantinių apturnavimą.**

Nušluostykite gaminio korpusą drėgnumu audiniui ir leiskite išdrėti. Kad neatristu pašalinimui kvapą, prieš pirmą kartą naudodamies prietaisu jį išvalykite (žr. „Valymas ir priežiūra“).

Prieš įjungdami įstiklininkite, kad vidinės ir išorinės prietaiso dalys nepažeistos, neįskiliusios ir neturi kitų defektų. Pastatykite prietaisą ant lygaus horizontalaus paviršiaus, atokiai nuo šilumos žalčių ir vrietų, kur ant prietaiso gali užlikti vandens, karštų riebalų ir kitų nešvarumų. Statydami duonkepę iš žiūrekitė, kad šalia jės nebūtų dekoratyviniai dangų, elektroniniai prietaisai ir kitų daiktų, kuriems galėtų pakanksti aukšta temperatūra. Nenestatykite duonkepęs arti stalo krašto, taip pat labai arti sienos ar kitų prietaisų. Statydami po kabančiais baldais išstiklininkite, kad yra pakankamai vietos dangčiui atidaryti.

Pirmą kartą įjungs galį būti užuodžiamas tipiškas kvapas arba atsirasti lengvas dūmelius nuo degančių techninių tepalų, kurie buvo panaudoti gaminui užkonseruoti. Tai nėra gamyklos defektais.

 **Žiūrekitė, kad elektros tinklo laidas nekabėtu nuo stalo krašto arba darbinio paviršiaus, ant kurio stovi prietaisas. Prietaisas turi stoveti vaikams nepasiekiama vietoje.**

Įšleikamoji atmintis

Duonkepėje REDMOND RBM-1906 įtaisyta išleikamoji atmintis. Laikinai išjungus elektros srovę (iki 10 minučių) visi nustatymai išsaugomi, vėl atsiradus įtampos nustatymos programas bus automatiškai teisiamos. Jeigu elektros srovės nėra išjungta nei 10 minučių, visi nustatymai bus panaikinti ir gaminimo procesas automatiškai neatsinaujins.

Jeigu pagal receptą buvo naudojami pieno, mėsos ar kitai geraitei gendantys produktai, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir leiskite jam atvesti. Tada išsimkite kepimo forma, ją išvalykite ir pradėkite gaminti pagal receptą iš naujo, naudodamies šviežius ingredientus. Valydamy griežtai naudokiteis nurodymus, patiekliamų skyrybėje „Valymas ir priežiūra“.

Jeigu panaudoti produktai nebuvo greitai gendantys, galima dar kartą paleisti gaminimo programą iš pradžių (jeigu dar nebuvo prasidėjęs kepimo procesas) arba kepti gaminį iki galio naudojant programą „BIBLIPEAKH“ ir nekeliant produkto. Turėkite galvoje, kad kartotinai paleidus programą iškepusios duonos kokybę gali būti ne tokia, kokiios tikėjotis.

II. KAIP NAUDOTIS DUONKEPE**Automatiniu gaminimo programu ypatumai ir paskirtis**

Duonkepėje REDMOND RBM-1906 yra 14 automatiniai gaminimo programų. Su jomis galima ne išteikioti duoną, bet ir gaminti košes, plovą, jogurtą, virti uoginę ir kt.

 **Dirbdami su duonkepe vadovaukitės knygos „101 receptas“ instrukcijomis (tiesiogiai kompletėje).**

1. Programa „KLASSICKESCHER HLEB“ („KLASIKINĖ DUONA“)

Naudojama klasikinei baltai duonai ir duonai iš kvietinių ir ruginių mišinių kepti.

Programa užmaiso bei kildina tešlairi iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Automatinio šildymo funkcijos néra. Negalima pasirinkti gaminio svorio ir plutelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

2. Programa „FRANCUZISKIS HLEB“ („PRANCŪZIŠKA DUONA“)

Naudojama kepti francuziškai duonai – labai lengvai, su grudžiu plutele. Daujai laiko skiriamužmaišymui ir teisės kildinimui. Rekomenduojame gaminius iš tešlos, kurios sudėtyje néra viesto (margarino) arba pieno. Prancūziska duona gretai sudžiusta, todėl jos geriaunelaikyti ilgiau nei 1 dieną.

Programa užmaiso bei kildina tešlairi iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

3. Programa „CELBNOZERNOVAY HLEB“ („NEMALYTŲ GRŪDŲ DUONA“)

Kadangi šių duonai kepti naudojamu miiltu kepimo savybės néra labai geros ir tešla kyla lėtai, programa pusvalandį iki prasidės tešlos mišymas šildu produktus, ir tešla kildinama ilgiau. Kepalėliai iš rupų miiltų tešlos paprastai būna mažesni ir standesni.

Programa užmaiso bei kildina tešlairi iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

4. Programa „BLISTERAIY BYLPECKA“ („GREITAS KEPIMAS“)

Naudojama baltai duonai pagreitintai kepti, iš balto duonos tešlų. Idėkite pa-pildomai ½ arbatinio šaukšteliu mieltų 1000 g kepino svorį.

Programa užmaiso bei kildina tešlairi iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

5. Programa „SODA“ („SVIESINTINIS bandelės“)

Programa kepti saldžiomis bandelėmis su priedais (vaissiai, rišėtai, šokolado drožėmis, cukriniais vaissiai, razinomis ir kt.). Kai juos reikia sudėti, pasirirsta garsas signalas.

Programa užmaiso bei kildina tešlairi iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

6. Programa „EXPRESS“ („EXPRESS“)

Rekomenduojama gaminiamis iš bemieliš tešlos kepti, kildinimui naudojami pirkliai.

Programa užmaiso bei kildina tešlairi iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

7. Programa „DESSERTY“ („DESERTAI“)

Programarekomenduojama šokoladiniams ir pieniškiems desertams gaminti.

Ingridientai sumaišomi ir vėliau šildomi. Galima pasirinkti plutelės spalvą. Atidėto paruošimo laiko funkciją negalima. Negalima pasirinkti gaminio svorį, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

8. Programa „PRECHNE TECTO“ („NERAUGINTA TEŠLA“)

Programa užmaisa išterpti tešlai, iš kurios daromai makaronai, koldūnai ir kt., néra kepimo proceso. Prietaisais veikia tik tešlos užmaisymo režimu. Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Automatinio šildymo funkcijos néra. Negalima pasirinkti gaminio svorio ir plutelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

9. Programa „DROJKKEVO TESTO“ („MIELINĖ TEŠLA“)

Programinėliui tešlai paruošti, jos toliau nekepant. Tešla užmaisoma ir kildinama. Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Automatinio šildymo funkcijos néra. Negalima pasirinkti gaminio svorio ir plutelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

10. Programa „BAPEHbE“ („UOGIENĒ“)

Naudojama džemams, kepiņu īdārums, vaflījams ir ledams, ketčupams, jvairiems prieskoniem gamīti, taip pat paruošti daugeli produktu konservāvimi.

11. Programa „KEKC“ („KEKSAS“)

Programaskepti eksami su jvairiems priedais.

Tešla užmāšoma ir kepama. Galima pasirinkti pluteis spalvā. Atidēto paruošimo laiko funkcija negatīma. Negalima pasirinkti gaminio svorio, laiko nustatytiem būdu.

12. Programa „BbIPEČKA“ („KEPIMAS“)

Programaskirta kepti gaminiams iš anksti paruoštos tešlos arba baigtī kepti ne visai išskēpušiem gaminījumiem.

Galimareguliuiti paruošīma laiku nuo 10 minūcių iki 1 valandosdiapazonu, pokyčio žīgsnis 1 minutė (iš anksto nustatytais paruošīmo laikas yra 10 minūcių). Galima pasirinkti pluteles spalvā. Atidēto paruošīmo laiko funkcija negatīma. Negalima pasirinkti gaminio svorio.

13. Programa „JOGURT“ („JOGURTAS“)

Programaskirta gaminīti jvairiems jogurtams. Galimareguliuiti paruošīmo laiką nuo 6 iki 12 valandu, pokyčio žīgsnis 10 minūcių (iš anksto nustatytais paruošīmo laikas yra 8 valandos). Atidēto paruošīmo laiko funkcija bei automatiņio ūldymo funkcija negalīma. Negalima pasirinkti gaminio svorio.

Jogurtas gaminamas specialemi konteineryje su dangteliu (yra komplektu sudėtyje) vandens vonelėje.

i Dēļējosi! Gaminant jogurtu maišytuvu mentēs jstatiļi j formās nereikia.

14. Programa „BAPKA“ („VIRIMAS“)

Programaskirta vīrti produktams intensyvus virimo nemaišant sālygomis.

Galima rankiniu būdu reguliuiti laikapno 10 minūciūki 2 valandu, pokyčio žīgsnis 5 minūtes (iš anksto nustatytais paruošīmo laikas yra 1 valanda 30 minūcių). Atidēto paruošīmo laiko funkcija bei automatiņio ūldymo funkcija negalīma. Negalima pasirinkti gaminio svorio.

Kaip pasirengti darbu?

- Pastatykite prietaisai ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus. Statydami duonkepę žiūrėkite, kad prietaisai veikiant nebūt kliūčių ventiliacijai, o besiveržiantis iš dangčio angų garai nepaklūtiant sienų apmušanai, dekoratyvinį dangų, elektros prietaisai ir kitų daiktų, kurieš galėtų pakanki- dielė dregme ar auksta temperatūra.
- Jstikinkite, kad vidinės ir išorinės duonkepės dalys nepažeistos, neįskilusios ir neturi kitių defektų.
- Atidarykite dangtį su stebėjimo langeliu. Paimkite kepimo formauž rankenos, truputį pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir išimkite, nestriptai paraudkami aukštyn. Jstikinkite, kad eritmė aplink maišytuvu veleną ir mente švari.

Kaip sudėti ingredientus į kepimo formą

Kai kepate duoną ir gaminate tešlą

- Uždėkite maišytuvu mente ant veleno kepimo formas dugnei jstikinkite, kad tinkamai sujungėte. Sutepkite formą ir mente riebalais.
- Pasverkite reikalingus ingredientus pagal maišytuvą receptą ir sudėkite į formą. Paruoškite papildomus ingredientus (šūrū, kumpi, vaisius, riešutus, razinas ir kt.), kurie nurodyti recepte. Visi produktai turi būti kambario temperatūros (25-35°C), jeigu reikėtų renudruoti kaitai.
- Sudekite pagrindinius ingredientus į duonos kepimo formą recepte nurodyta seka.
 - Pirmiausia supilkite į formą skystuosius ingredientus (vandenį, pieną) ir/arbakaliusiušius. Vanduo turi būti kambario temperatūros (apie 25-35°C),

kadangi dėl per augštatos vandens temperatūros gali blogiai kilti tešla. Jeigu naudojate atidėto paruošimo laiko režimą, naudokite tik pieno mielitus, nes iki gaminimo proceso pradžios pieną gali sutraukti. Cukrų ir druskų dėkite į skystuosius ingredientus griežtai pagal receptą.

- Sudekite kiti skystuosius ingredientus (medų, širupą, metasą ir kt.).
- Paskutines sudėkite mliecas arba puriklį. Šie ingredientai neturi liestis su skystais, kitaip rūgumas prasidės per ankst. Dėl to duona gali būti su zmekusi, kietai ir grublėta. Mliečias taip pat neturi liestis su diruska. Rekomenduojame padaryti iš miltų kalvelę ir į ją sudėti mliecas arba puriklį.

Jei gaminate uogienę, džēzā, desertus (programos 7, 10)

Uždejite maišytuvu mente ant veleno kepimo formas dugnei jstikinkite, kad tinkamai sujungėte. Atmatuotus ir sudėkite į formą reikalingus ingredientus pagal pasirinktą receptą ir sudėkite į kepimo formą.

Jei gaminate jogurtą

Maišytuvu mentēs jstatiļi į formos dugnā nereikia. Paruoštas ir atmatuotus pagal receptą ingredientus sudėkite į specialų plastikinį konteinerį, tiekiamą su komplektu. Uždenkite konteinerio dangtį ir jstatiļi į kepimo formą. Duonkepē REDMOND RBM-1906 jogurtas gaminamas vandens vonelėje: iplikite į kepimo formą vandenį, kad jo lygis ir ingredientų lygis konteineryje būtų vienodas. Temperatūra turi būti ne aukštės nei 35°C.

Kai jstatiļi kepimo formą ir įjungi duonkepę

- Atsargiai įstatykite kepimo formą į duonkepę kaitinimo kamerą, truputį pasukdami prieš laikrodžio rodyklę. Forma turi susijungti su vavros velenu ir tolygiu, neperiskreipdamas, nusileisti į kameros dugnā. Po to pasukite formą laikrodžio rodyklės kryptimi iki galo. Nenaudodami jėgas, padaibykite pailgti formą už rankenos: forma turi būti patikimai įtvirtinta prietaiso kameroje. Uždarykite dangtį su stebėjimo langeliu.
- Junkite duonkepę į elektros tinklą. Pasigirs garos signalas, ekrane pasirodys programos numeris (iš anksto nustatyta – 1) ir jos trukmė (2:50).
- „Menю“ mygtuku pasirinkite gaminimo programą (nuo 1 iki 14) – skaičius bus rodomas ekrane.

Numeris ekrane	Programos pavadinimas	Numeris ekrane	Programos pavadinimas
1	Классический хлеб	8	Пресное тесто
2	Французский хлеб	9	Дрожжевое тесто
3	Цельнозерновой хлеб	10	Варенье
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сдобы	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

- Prieklausomai nuo formoje esančių ingredientų kiekio mygtuku „Bec“ pasirinkite iškepusio gaminijosvoriu relikšmę. Kepinio svorio indikatorius judės viršutinėje ekrano dalyje. Iš anksto nustatyta, kad kepinio svoris bus 1000 gramų. Produktu svorį pasirinkti galima tik programose 1-6.

5. Spausdami mygtuką „Korochka“ pagal savo skonį nustatykite pluteiš spalvą (švieji, vidutinė, tamsi). Pluteiš spalvų indikatorius judės apatinėje ekrano dalyje. Iš anksto nustatyta relikšmė „vidutinė“. Pluteiš spalvą galima pasirinkti ne visose programose.

- Šalia programos numerio ekrane bus rodomas iš anksto nustatytais paruošīmo laikais. Tik programose 12-14 galima paruošīmo laiką paleisti rankiniu būdu spaudžiant mygtukus r (paliginti) ir s (sutruminti). Skaičiai ekrane pradei mirkstėti. Kai reikiama relikšmė bus nustatyta, paspauskitė mygtuką „Crap/Cron“. Skaičiai ekrane nustos mirkstėti, nauja laiko relikšmė nustatyta.
- Laiko diapazonas ir pokyčio žīgsnis priklauso nuo pasirinktos programos.
- Jeigu reikiā, mygtukais cia √ nustatykite atidėta paruošīmo laiką (tik programose 1-5, 8-9).

Dēļējosi! Programose 1-5, 8-9 mygtukais ∆ ir ▽ nustatomas laikas, kuriam praejus patiekioti bus pagamintas (pati paruošīmo trukmē nesiekičia). Programose 12-14 tačiai mygtukais keičiamas paruošīmo laikas.

- Paspasaukite mygtuką Crap/Cron. Laikmatis pradės atgal skaičiuoti laiką, ikišių įskaitoje programos pagabais.

10. Programose 1-6 numatytas garso signalas, kuris praneša, kad metas su-đetė papildomus ingredientus (šokolada, džiovintus vaisius ir kt.). Jis pasigira praejus maždaug 30 minūciūnų gaminimo pradižiospriklausomai nuo to, kokia programa nustatyta. Išsigirdē signalą, atidarykite prietaiso dangtį ir sudėkite į kepimo formą paruošusts ingredientus .

11. Kai programos 1-7-10-12 pasibaigia, automatiškai išjungia duonkepę režimus.
12. Kai pasibaigia programos 8, 9, 13, 14, taip pat kai pasibaigia automatiškio ūldymo funkcijos veikimo laikas, pasigirsta 5 trumpi signalai ir prietaisas persiungia į laukimo režimą.

13. Jeigu norite nutraukti veikiančią programą ir tuo pačiu atsaukti nustatymus arba išjungti ūldymo režimą, paspauskitė ir laikykite paspaudę mygtuką „Crap/Cron“. Baigę darbą išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lizdo.

Kai išsimti iškepusią duoną

- Atidarykite dangtį. Naudodami virtuvės pirstines, palimkite formą su duonu rankenėmis, truputį pasuksite prieš laikrodžio rodyklę ir išsimkite iš duonkepės kameros.

DĒĻĒJOS! Ne pamirškite, kad pasibaigus gaminimo procesui duona forma ir kaitinimo kamera būna labai jautriai! Būkite atsargūs, naudokites virtuvės pirstinėmis, kad išengtuomete nudedžiūmę! Nedekite karštos formos su duoną ant statiesės, plastikinių ar kitų karščių jautrių paviršių, kurie gali užsidėti arba išsilaidyti!

- Apverskite kepimo formą dugnu aukštyn ir lengvai pakratydami išsimkite iškepusią duoną iš formos, padėkite ant grotelių arba padėkite duonkepę režimui, kad išsimuks kepinių iš dubens, maišytuvu mentė turi pasilti ant volelio formas viduje. Jeigu taip nėra ir mentė liu dojone, išsimkite ją specialiu kabiui, kuris yra komplektu sudėtyje. Tai nėra gedimas.

3. Po to, kai kepimo forma į prietaisą atveso, išvalykite juos vadovaujamiems nurodymaiskyriuje „Valymas ir priežiūra“.

i SVARBU: kaskart pasinaudojant kruopščiai išvalykite formos į prietaiso vidinį paviršių.

Kai raikyti ir laikyti duoną

Kad pasiekumėte geriausią rezultatą, iškepusią duoną padėkite ant grotelių ir leiskite atvesti 20 minūcių. Duonai pjaustyti naudokite elektrinį arba specialų dantytą peilių.

Jeigu duonus nesugalvėte, laikykite uždarytoje pakuočėje (hermetiškuose plastikiniuose maišeliuose arba plastikiniuose konteineriuose) kambario temperatūroje ne ilgiau kaip 3 dienas. Norėdami išlaikyti išlaikyti iki 1 mėnesio), dekite duoną į uždarą indą ar padėkite į šaldiklį. Kadangi namine duona yra be koncentravimo, ji gali sudžiuti ir sugesti greičiaunegu duona, pagaminta pramoniniu būdu.

Atidėto paruošimo laiko funkcija

Atidėto paruošimo laiko funkcija įgalina pagaminti produkta norimų laiku iki 13 valandų (įskaitant paruošimo laiką) intervalu, pokyčio žingsnis 10 minučių. Nenaudokite šio režimo, jeigu recepto sudėtyje yra pieniškų ir greitai gendančių produktų.

Atidėto paruošimo laiko režimas galimas tik su programomis 1-5, 8, 9.

Norédami nustatyti atidėto paruošimo laiko režimą, atlikite šiuos veiksmus:

1. Įsitikinkite, kad sudėjote visus ingredientus, nustatėte pasirinktos programos numerį, duonos svorį ir plėtulės spalvą.
2. Spausdami laikmačio mygtukus Δ (paliginti) ir ∇ (surumpinti) nustatykite laiką, kuriam praėjus turi baigtis pasirinkta programa (diapazonu iki 13 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių). Norédami greitai keisti reikšmę, spauskite ir laikykite paspaudę atitinkamą mygtuką.

Sakymas, dabar 21.00, o jūs norite, kad duona būtų iškepusi 7 rytų, taigi, po 10 valandų. Pavyzdžiu, jūs pasirinkite šiuos nustatymus: programa 1, gaminio svoris 750 g, plėtulė vidutiniškai apskruodus. Ekrano – paruošimo laikas 2:48. Paspauskitė ir laikykite paspaudę mygtuką Δ iki ekrano pasirodys skaičius 10:00. Jeigu praleidote reikiamą laiko reikšmę, sumaišykite ją spausdinti mygtuką ∇ . Nustatė atidėto paruošimo laiką. Dabar kepmo procesas baigsis po 10 valandų, taigi, 7:00 laiku šviežia kvepianti duona.

Automatinis paruošto patiekalo temperatūros palaikimasis (automatinis šildymas)

Duonkopėje numatytas paruošto patiekalo temperatūros palaikimasis režimas, kuris įsiungia automatiškai pasibaigus programai (funkcija galima tik su programomis 1-7, 10-12) ir palaiko temperatūrą 60–65°C ribose 1 valandą.

Jeigu duoną paliksite duonkopėje be šildymo, duona vėl sugers išgaravusią drėgmę; gaminis bus slapias. Automatinis šildymas apsaugo nuo drėgmės sugėrimo ir kurį laiką padeda išlaikyti gaminį minkštą. Tačiau jeigu norite, kad kepinys būtų idealios kokybės, pagal galimybes stenkites išimti duoną iškart kai pasibaigia kepmo procesas.

Prieš išimant iš duonkopės iškepusi gaminį, būtina paspausti ir palaikti pašaupta mygtuką „Crap/Cron“, kad išsiųngtu automatinio šildymo režimas.

III. BENDROS REKOMENDACIJOS KAIP KEPTI DUONĄ

Tešios konsistencija

Kai tešla maišoma pirmas 5 minutes, žiūrėkite kaip ji atrodo. Iš jos turis susidaryti apvalus guminus. Jeigu guminas nesusidaro, vadinas, ingredientai sumaišyti neteisingai. Duonkopės dantį galima atidaryti tik tada, kai tešla maišoma (girdžiai veikiančio variklio garsas). Jeigu atidarysite dantį kai tešla kyla arba kepmo metu, gaminio kokybę bus blogesnė.

Jeigu tešla labai prilimpa prie indo sienelė, pabarstykyte jas militais. Jeigu tešla per daug sausa, išplikite valgomajį šaukštą šiltą vandenį. Prie šoninių prietaiso sielinų priliupsimas produktus galima nugaruodinti mediniu ar plastikiniu šaukštu. Tą darydami nenaudokite metalinių daiktų – jais galima pažeisti nesylančią formos dangą. Nepalikite dangčio atidaryto ilgiau, nei tai būtina.

Kepimo proceso ypatumai

Duonkopėje kepmamos duonos skoniui ir tekstūrai poreikiu daugelis faktorių: ingredientų sąvypės, virtuvės temperatūra, oro stiegs ir kt. Jeigu duoną kepate pagal savo receptą, griežtai laikykites šioje instrukcijoje nurodytu reikalavimui, kaip sudėti produktus ir kurią programą naudoti. Ingredientus atmatuokite tiksliai pagal svorį. Jeigu naudojate kitų duoneikių kulinarijos knygų receptais, orientuokites, kad iškepusios duonos svoris turi būti 750 g arba 1000 g. Nepriplykite darbinės talpos daugiau nei iki ketvirtadailio, blogiausiai atveju,

trečdailio jos tūrio. Antraip tešla kildama gali išsilieti per formos kraštus į katinimo kamерą, patekti ant katinamojo elemento ir užtersti jungtį, o tai savo ruožtu gali sugadinti prietaisą.

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Valymas

Prieš valydamis prietaisą įsitikinkite, kad jis išsiungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Prieš naudodamis dar kartą, visada sausai nušluostykite prietaisą ir jo dalis.

1. Atidarykite dantį ir išrinkite kepmo formą, truputį pasukdami ją už rankenos perėjus laikrodžio rodyklę ir patraukdami aukštyn.
2. Nuimkite mažytvė mente. Jeigu menteis negalima nuimti nuo ašies, išplikite į kepmo formą šiltą vandenį ir kuriam laikui patikite. Prilipusi tešla suninkštės, ir mente lengvai nuimsite.
3. Išplaukite matavimo indelį, matavimo šaukštą, jogurtu kontenerį, kepmo formą ir mažytvė mente karštu vandeniu miuli, išžidinovinkite. Jeigu menteis vidinė dalis labai užsiteršta, pamerkite ją kuriam laikui į karštą vandenį, po to kruopščiai išvalykite.



Draudžiama duonkeperi ir jos dalims valyti naudoti abrazyvinius valiklius ir kempinges su šurkščia abrazivine danga bei linolpilkis (benzing, octong, rugštis-



irk.

Duonkopės ir jos dalijų negalima plauti ir valyti indaplovėje.

4. Nuvalykite prietaiso korpuso vidinių paviršių drėgnumą audiniu. Jei reikia, naudokite šiek tiek ploviklio. Visiškai pašalinkite ploviklį vandeniu, kitaip galįturi turėti itakos kepmo skoniui.
5. Kad prietaisas būtų patogiai valyti, jo dangtis yra nuimamas ir jį galima plauti po tekstantį vandeniu.
6. Norédami nuimti dangtį, atidarykite ją 80–85° kampu ir atsargiai, nenaudodami jėgos, patraukite į save, išimdami dangčio viryus iš griovelių prietaiso korpuse.
7. Nuvalykite ir nusausinkite dangtį.
8. Išstatykite dangtį į pradinę padėtį: Atsargiai išstatykite viryus į prietaiso korpus esancius griovelius, taikydami dangtį 80–85° kampu. Dangtis turi atsidiaryti ir užsidaryti nenaudojančios jėgos.
9. Prieš kitą kartą naudodamis duonkopę arba jeigu ketinate ilgesnį laiką jai resinaudotu išsitinkinkite, kad visos duonės dalaus sausos.

Kaip naudotis kepmo forma

Kepimo forma ir mažytvė mente padengta nesylančia danga, kuri įgalina išvengti dėmių, taip pat iš lengva išimti duoną. Kad nepažeistumėte paviršiaus, vadovaukite toliai patiekiamais nurodymais.

1. Išimdami duoną iš formos, nenaudokite metalinių arba aštrijų įrankių (pavyzdžiu, peilių ar šakutės).
2. Prieš pjaustydami duonos kepalą išsitinkinkite, kad jame nera mažytvė mente. Jeigu mente liko viduje, palaukite, kol duona atvés, ir tik po to ištraukite mente specialiu kabili. Būkite atsargūs išimdami mažytvė mente, nes jis gali būti karštas.
3. Formai ir mentei valyti nenaudokite minkštą kempinį. Nenaudokite kokių nors abrazyvinių medžiagų (pavyzdžiu, abrazivinių miltelių) ar šurkščių kempinių.
4. Kleti, grūdai, ar stambūsingos ingredientai (pavyzdžiu, nesijoti militai, cukrus, rišiutai arba sėklas) galiau pažeisti nesylančią formos dangą. Jeigu naudojate didelį kiekį ingredientų, padalykite juos į nedidelės dalis. Laikykite receptuose nurodyto tūrio ir rekomenduojamos veiksmų sekos.

Laikymas

Laikykite prietaisą surinktą sausoje vėdinamoje patalpoje. Saugokite nuo ženklų temperatūros svyravimų ir ilgaalgiai tiesioginiu saultė spinduliu poveikio.

V. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

LTU

Galinės gedimas	Priežastis	Kądaryti
Prietaisas neįsijungia	Néra elektros srovės	Išunkite prietaisą į veikiantį elektros tinklo lizdą
Prietaisas įsijungę, tačiau maišymas nevyksta	Neįstatėte maišytvė menteis	Išvalykite kepmo formą, įstatykite menteis formos dugną ir pradėkite procesą iš naujo.
Ekrane rodomas klados pranešimas (radijas arba ardinių skaičiunėlis kodas)	Sutrikę duonkopės darbas	Išunkite prietaisą palaukitė, kol jis atvės iki kambario temperatūros. Vėl įjunkite duonkopę, jeigu dar kartą atsiraodė klados pranešimas, kreipkitės į autorizuotą klientų aptarnavimo centrą.

VI. GARANTINIAI ĮSPAREIGOJIMAI

Šiam gaminui teikiama 25 mėnesių garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotarpiu gaminjotas įspareigoja taipsmo, detalų keitimą arba viso gaminio keitimą būdu pašalinti bet kokių gamybos defektus, atsiraodus dėl nepakamios medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo praradėti originalią garantijos telone. Si garantija prípažinta tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksplotavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ar nebuvo pažietais dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsaugotas pilnas gaminio komplektas. Si garantija netinkoma natūraliam gaminio susidėvėjimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, temputėms, keraminiems ir tefloninėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

Gaminio veikimo trukmė ir garantinių įspareigojimų terminas terminas skaičiuojami nuo pardavimo dienos arba naujo gaminio pagamintimo datos (tuo atveju, kai pardavimo dienos negalima nustatyti).

Prietaiso pagamintimo datą rasite serijos numeriję, kuris nurodytas identifikaciniame lipdike ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų, 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – renginio pagamintimo metus.

Nustatytas gaminio eksplotavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminys eksplotuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniams standartais.

i Pakuoč, vartotojo vadovą, taip pat pat prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdibimo vietas programas. Neišmeskite tokią gaminijų kartu su jprasomis būtinėmis atliekomis.

Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

DROŠĪBAS PASĀKUMI



Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radūsies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.

- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstāklos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalu, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstāklos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).

• Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.

- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas apriņkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojet virtuves cimdus. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat valā vāku.

- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšīņas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.



IEGAUMĒJIET: nejaušs elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu ieklūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkošanas instrukciju.



AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūklas!

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzraudga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms lietošanas ir veikuši instruktāžu par ierīces izmantošanu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāveic vienīgi autorizētajā servisa centrā. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

Tehniskie parametri

Modelis.....	RBM-1906
Jauda	500 W
Spriegums.....	220-240 V, 50 Hz
Gatavā ceipiena svars.....	750/1000 g
Cepšanas forma.....	ar nepiedegeošu pārkāpjumu
Energoneatkarīga atmiņa.....	līdz 10 minūtēm
Šķidro kristālu displejs.....	ir
Automātisko programmu skaits.....	ir
Garoziņas krāsas izvēle.....	ir
Automātiskā gatavā ēdienu temperatūras uzturēšana	līdz 1 stundai
Atlikta starta funkcija.....	līdz 13 stundām
Papildus sastāvdāļu pievienošana	pēc skānas signāla

Komplektācija

Maizes krāsns ar cepšanas formu.....	1 gab.
Mērglāze.....	1 gab.
Mērkarote.....	1 gab.
Mīkla iekāušanas lāpstīja.....	1 gab.
Rezerves mīklas iekāušanas lāpstīja	1 gab.
Āķītis lāpstījas izņemšanai.....	1 gab.
Konteiners ar vāciņu jogurtu pagatavošanai	1 gab.
Grāmata „101“ recepte.....	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatīnā.....	1 gab.

i *Rādījotam ir tiesības veikt izmaiņas izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos datos savas produkcijas pilnveidošanas gaitā bez papildus brīdinājumiem par šīm izmaiņām.*

Modeļa uzvēbe

1. Ierīces vāks	7. Konteiners ar vāciņu jogurtu pagatavošanai
2. Vadības panelis	8. Mērglāze
3. Skatodzīniš	9. Mērkarote
4. Atverē tvaiki nooplūšanai	10. Āķītis mīklas iekāušanas lāpstījas izņemšanai

Vadības panelis

- Displejs – atspoguļo izvēlētos uzstādījumus un laiku, kas palicis līdz ēdienu pagatavošanas beigām.
- „Menū“ („Izvēlnē“) – pagatavošanas programmas izvēles poga. Izvēlētas programmas numurs ir redzams displejā.
- „Koropčka“ („Garoziņa“) – izstrādājuma garoziņas krāsas izvēles poga (gaiša, vidēja, tumša). Pēc noklusējuma uzstādīs režīms „vidēja“.
- Poga Δ un \triangledown atlikta starta laika iestatīšanai (programmas „BIBLIEKĀNIEŠS“ („CEPŠANA“), „JOGURT“ („JOGURTS“), „BAPKA“ („VĀRĪŠANA“) – pagatavošanas laika izmaiņšanai).
- „Bec“ („Svars“) – produkta svara izvēles poga – 750/1000 g (pēc noklusējuma 1000 g).
- „Crap/Cron“ („Starts/Stop“) – poga programmas iedarbināšanai vai apturnēšanai ar visu darbības procesu pārraukušanu un visu uzstādījumu atcelšanu.
- Ēdienu pagatavošanas programmu numuri un nosaukumi.

Displejs

- Izvēlētas pagatavošanas programmas numurs.
- Cepiena garoziņas krāsa (gaiša, vidēja, tumša).
- Laika, kas palicis līdz programmas darbības beigām, atpakaļeošas atskaites tamieris.
- Cepiena svars (750/1000 g).

I. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektējošas daļas no kārbas. Nonemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

⚠️ Obligoti atstājet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (pietas ir) un plāksnīti ar sērijas numuru! Ja uz ierīces nebūs sērijas numura, jums automātiski zād tiesības uz tās garantijas aplikāciju.

Noslaukiet izstrādājuma korpusu ar samitrinātu drāniņu un ļaujiet tam nozūt. Lai, pirms reizi lietojot ierīci, novērstu nepatikamas smakas parādīšanos, veiciet tā tiršanu (skat. „Tiršana un apkopšana“).

Pirms iestāgšanas pārliecīties par to, ka ārējais un iekšējais maizes krāsns daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Novietojiet ierīci uz cietai līzenas horizontālās virsmas, tālāk no siltuma avotiem un vietām, kur uz ierīces var nokļūt ūdens, karsti tauki un citi netrumi. Novietojiet ierīci, sekojiet tam, lai blakus neatrastos dekoratīvi pārkāpumi, elektroniskas ierīces vai citi priekšmeti, kurus var sabojāt augsta temperatūra. Nelielc maizes krāsnī tuvu galdu malai, kā arī cieši klāt sienām un citām ierīcēm. Ja ierīce tiek novietota zem piekariņamām mēbelēm, pārliecīties, ka ir pieteikami daudz vietas, lai atvērtu ierīces vāku.

Pirms iestāgšanas iespējams ievērtēt rakturīgas smakas vai vieglu dūmu parādīšanos no gatavā izstrādājuma konservācijai paredzēto tehnisko eļļu sa-degšanas. Tas nav rūpnicas defekts.

⚠️ Uzmanīties un nepielāgujiet, ka elektrības vads būtu nokārējis no galda molas vai darbu virsmas, uz kurās novietota ierīce. Ierīce jāatrodas vietā, kur tā nav pieejama bērniem.

Energoneatkarīga atmiņa

Maizes krāsns REDMOND RBM-1906 ir aprīkota ar energoneatkarīgu atmiņu. Ja išlaicīgi ir atslēta elektropadeve (līdz 10 minūtēm), visi uzstādītie iestātījumi saglabājās un pēc elektropadeves atjaunošanas programmas izplīdīšana automātiski tiks turpināti. Ja elektropadevei nav ilgāk par 10 minūtēm, visi iestātījumi tiek atcelti, un pagatavošanas process nevar tikt atjaunots.

Ja iestātījumi tiek atjaunoti, piemēram, gaiļas un citi produkti, kas arī bojājas, atslēdziet ierīci no elektrotīrīka, laiņiet ja tā atlīdzīgi. Pēc atlīdzīšanas izņemiet cepšanas formu, iztrīziet un to saiet ēdienu gatavošanai atlīdzīsto receptei no jauna. Tirot ierīci, stingri ievērojiet sadājas „Tiršana un apkope“ norādījumus.

Ja izmantojamas sastāvdāļas nebija produkti, kas arī bojājas, un gatavošanas process vēl nav sačīs, var attartīoti iedarbināt pagatavošanas programmu no jauna vai arī pagatavot izstrādājumu līdz beigām, izmantojot programmu „BIBLIEKĀNA“, bez produkta nomaiņas. Jāņem vērā vienīgi tas, ka gadījumā, kad programma tiek iedarbināta otru reizi, iekāpta maizes kvalitāte var neatbilst vēlāmajai.

II. MAIZES KRĀSNIS LIETOŠANA**Automātisko programmu uzdevums un iepatnības**

Maizes krāsns REDMOND RBM-1906 ir 14 automātiskās ēdienu gatavošanas programmas. Ar to atlīdzību var ne tikai cept maiži, bet arī pagatavot putras, plovu, jogurtu, vārīt ievārījumus utt.

📘 Lietojot maizes krāsnī, izmantojet ierīcei pagatavotās receptes „101 recepte“ (ietilpst komplektācijā) instrukcijas.

1. Programma „KLASSISKESKIJ HLEB“ („KLASICĀ MAIZE“)

Tiek lietota, cept klasisko baltmaizi vai maiži no rudu un krievu milzu maišījuma. Programma ietver sevi mīklas iekāušanu, uzraudzēšanu un malzes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

2. Programma „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ“ („FRANÇU MAIZE“)

Tiek lietota, cept françu maiži – ļoti viegli, ar kraukšķīgu garoziņu. Vairāk laika tiek veltīts mīklas iekāušanai un uzraudzēšanai. Šajā programmā tiek ietekls cept izstrādājumus, kuros netiek pievienots svieests (margarīns) vai piens. Françu maize siltā uzglabājās un ātri paliek cieta, tāpēc labāk to neuzglabāt ilgāk par vienu dienu.

Programma ietver sevi mīklas iekāušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

3. Programma „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ“ („PILNGRAUDU MAIZE“)

Tā kā maiži izmantojamie milti ir smagāki un tiem nav augsta maizes cepšanai vadīgāji vairogāji kvalitāte, mīklas no tiem uzraudzējās lēni, programma pusstāndis laikā pirms mīklas iekāušanas veic iepriekšēju sastāvdāļu uzsildīšanu un atlāj mīklu uzrūgāšanai vēl garākā laika posmā. Kukulīši no pilngraudu miltiem parasti ir mazāk izmēra un blīvāki.

Programma ietver sevi mīklas iekāušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

4. Programma „БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА“ („ĀTRĀ CEPŠANA“)

Tiek lietota pastrādātā baltmaizes cepšanai. Pievienojet baltmazies mīklai papildus $\frac{1}{2}$ tējkarto rauga, iezot no tā, ka cepšana svars ir 1000 grami.

Programma ietver sevi mīklas iekāušanu, ātro uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

5. Programma „СДОВА“ („SMALMKMAIZITES“)

Programma, lai pagatavotu salāds smalkmaizites ar papildus sastāvdāļām (augļiem, riektēriem, sūkolaļiem, drūmstalām, sukdām, roziņēm un tamīldzīgi), par laiku, kad jāpievieno šīs piedevas, zīgo skānas signāls.

Programma ietver sevi mīklas iekāušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

6. Programma „ЭКСПРЕСС“ („EKSPRESIS“)

Tiek lietota, lai ceptu izstrādājumus no bezruga mīklas, izmantojot cepampulveri.

Programma ietver sevi mīklas iekāušanu, īslaicīgu uzraudzēšanu un cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

7. Programma „ДЕСЕРТЫ“ („SALDIE ĒDIENI“)

Programma tiek ieteikta sūkolaļiem un piena saldo ēdienu pagatavošanai.

Programma ietver sevi sastāvdāļu maišījanu un turpmāku sildīšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Atlikta starta funkcija nav pieejama. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

8. Programma „ПРЕЧНОЕ ТЕСТО“ („NERAUDZĒTA MĪKLA“)

Programma, lai iekāuptu neraudzētu mīklu, kuru izmanto nūdeļu, pēlmēju un tam līdzīgu izstrādājumu pagatavošanai, bez tālakas cepšanas. Ierīce darbojas tikai iekāušanas režīmā. Pieejama atlikta starta funkcija. Autouzsildes funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

9. Programma „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“ („RAUGA MĪKLA“)

Programma rauga mīklas pagatavošanai ar turpmākas cepšanas. Programma ietver sevi mīklas iekāušanu un uzraudzēšanu. Pieejama atlikta starta funkcija. Autouzsildes funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

10. Programma „BAPEHĒBĒ” („IEVĀRĪJUMS”)

Programma tiek izmantota ievārījumi, vafēju un saldējuma saldo pildījumu, kētuļu, visdažādko piedevu pagatavošanai, kā arī daudzu produktu sagatavošanai mājas konservēšanai. Attīktā starta funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

11. Programma „KEKC” („KĒKSS”)

Programma, lai ceptu kēkus ar dažādām piedevām.

Ietver sevi atro ieaukšanu un cepšanu. Var izvēlēties garoziņas krāsu. Attīktā starta funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru, manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

12. Programma „VĒLPĒČKA” („CEPŠANA”)

Programma, lai cepti izstrādājumus no iepriekš pagatavotas mīklas, kā arī, lai iezīmētu līdz gatavībai neizcepus izstrādājumus.

Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestāšanas soli (pēc noklusējuma ir uzstādīts pagatavošanas laiks 10 minūtes). Var izvēlēties garoziņas krāsu. Attīktā starta funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru.

13. Programma „JOGURT” („JOGURTS”)

Programma visdažādāko jogurtu pagatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 6 līdz 12 stundām ar 10 minūtes ilgu iestāšanas soli (pēc noklusējuma ir uzstādīts pagatavošanas laiks 8 stundas). Attīktā starta funkcija nav autouzsildes funkcijas nav pieejamas. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru. Jogurts tiek gatavots speciālā konteinerā ar vāciņu (ietilpst komplektācijā) līdzēns.

i *Uzmanību! Gatavojoj jogurtu, mīklas iejaukšanas lāpstiņa netiek uzstādīta cepšanas formā.*

14. Programma „BAPKA” („VĀRĪŠANA”)

Programma produktu vārīšanai intensīvs vārīšanās apstākļos bez maisišanas.

Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanas soli (pēc noklusējuma ir uzstādīts pagatavošanas laiks 1 stunda 50 minūtes). Attīktā starta un autouzsildes funkcijas nav pieejamas. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru.

Sastāvdalīs ielikšana cepšanas formā

- Novietojiet ierīci uz līdzēnu, cietas horizontālās virsmas. Novietojot ierīci, sekojiet tam, ka ierīces darbības laikā netiktu apgrūtināta tās ventiliācija, lai izplūstošie karstie taviki nāvka atvērēm nenokētu uz tāpetēm, dekoratīvajiem pārķājumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem, kurus var sabojāt paaugstināts mitrums un temperatūra.
- Pārliecīnieties par to, ka uz maizes krāsns iekšējās un ārējās daļas nav nekādu bojājumu, šķēlumu un citu defektu.
- Atveriet vāku ar skatloži. Piegrieziet cepšanas formu arī roktura, nedaudz pagrieziet to pret pulkstenrādītāju kustības virzienu un izņemiet, ar nelielu piepūli pavelkot to uz augšu. Pārliecīnieties par to, ka telpa ap vārpstu un mīklas iejaukšanas lāpstiņas ir tīras.

Sastāvdalīs ielikšana cepšanas formā

Cepot maizi un gatavojoj mīklu

- Uzlieciet mīklas iejaukšanas lāpstiņu uz vārpstu, kas atrodas cepšanas formas dibenā, un pārliecīnieties, ka savienojums ir drošs. Iesmērējiet formu un lāpstiņu ar sviesu.
- Nosveriet nepieciešamās sastāvdalīas atbilstoši izvēlētajai receptei, ielieciņiet tās cepšanas formā. Sagatavojet papildus sastāvdalīas (sieru, šķinki, auglis, riekstus, rozīnes utt.) atbilstoši receptei. Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrai (25-35°C), ja vien receptē nav citāds norādījums.

- Izlieciet pamatsastāvdalīas maizes cepšanas formā tajā secībā, kas norādīta receptē.
 - No sākuma ieliejiņiet formā šķīdrās sastāvdalīas (odeni, pienu) un/vai olas. Ūdenis jābūt istabas temperatūrai (aptuveni 25-35°C), jo pārak augsta ūdens temperatūra var negatīvi iespaidot mīklas raudzēšanu. Ja izmantojat attīktā starta režīmu, lietojiet tikai sauso pienu, pretejā gadījumā piens sakups vēl pirms gatavošanas sākšanās. Cukuru un sāli pievienojet šķīdrājās sastāvdalījās, stingri ievērojot receptes norādījumus.
 - Pievienojet pārējās šķīdrās sastāvdalījas (medu, sirupu utt.).
 - Cepšanas formā ielieciņiet sālīgās sastāvdalījas (no sākuma miltus, pēc tam piena pulveri, zāļutes un garšvielas).
 - Kā pēdējo pievienojet rauvu vai cepampulveri. Nedrīkst pieļaut, ka šīs sastāvdalījas saskarsnas ar šķīdrumu, jo tādā gadījumā rūgšķana slāksties pārāk atrā, un rezultātā iznaks cieta, ruņja un rauņa malze. Tapat nedrīkst ietvert raugamās sastāvdalījas ar sāli. Tieki ieteikti mittu kaudzītēs izveidot bedrītēs ielikti tājā rauvu vai cepampulveri.

Gatavojoj ievārījums, dzēmus, saldos ēdienu (7.10. programma)

Uzlieciet mīklas iejaukšanas lāpstiņu uz vārpstu, kas atrodas cepšanas formas dibenā, un pārliecīnieties, ka savienojums ir drošs. Nosveriet un izlieciet formu sastāvdalījas atbilstoši receptei.

Gatavojoj otros ēdienu (12.14. programma)

Neuzstādīt mīklas iejaukšanas lāpstiņu cepšanas formā. Nosveriet nepieciešamās sastāvdalījas atbilstoši receptei, ielieciņiet tās cepšanas formā.

Gatavojoj jogurtu

Neuzstādīt mīklas iejaukšanas lāpstiņu cepšanas formā. Sagatavotās un nomērītās atbilstoši receptās sastāvdalīas ielieciņiet speciālājā plostmasas konteinerā, kas ietilpst ierīces komplektācijā. Aizveriet konteineru ar vāciņu un ielieciņiet cepšanas formā. Maizes krāsns REDMOND RM-1906 jogurts tiek gatavots līdzēns pēdējā: cepšanas formā, ieliejiņiet tādiem, ka tā iemīnēs sastāvdalīju iemīnēs konteinerā būtu vienādi. Ūdens temperatūra nedrīkst būt augstāk par 35°C.

Cepšanas formas uzstādīšana un maizes krāsns iestēšana

- Uzmanīgi ielieciņiet cepšanas formu maizes krāsns kāršējamā kamerā, nedaudz pagriezot to pret pulkstenrādītāju kustības virzienam. Formai ir jāsavienojas ar piedziņas vārpstu un taisni, bez saķiebšanas nolaišties uz kameras dibenā. Pēc tam pagrieziet formu pulkstenrādītāju kustības virzienā līdz galam. Bez piepūles pamēģiniet formu arī roktura nedaudz pacelt - formai jābūt droši nostiprinātai ierīcē. Aizveriet vāku ar skatloži.
- Pieslēdziņiet maizes krāsnī pie elektroķīni. Atskanēs skāpas signāls, displejā parādisīs programmas numurs (pēc noklusējuma – 1) un programmas darbības laiks (2:50).
- Ar pogas „Mēno” palīdzību izvēlēties pagatavošanas programmas numuru (no 1. līdz 14.) – tas parādisies displejā.

Nr. displejā	Programmas nosaukums	Nr. displejā	Programmas nosaukums
1	Классический хлеб	8	Пресное тесто
2	Французский хлеб	9	Дрожжевое тесто
3	Цельнозерновой хлеб	10	Вареные
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сдоба	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

- Atkarībā no sastāvdalīja daudzuma cepšanas formā ar pogas „Bec” palīdzību izvēlēties gatavā izstrādājuma svara lielumu. Cepiena svara indikators pārvietosies displejā augšējā daļā. Pēc noklusējuma gatavā cepiena svars ir 1000 gramti. Produktu svara izvēle ir pieejama tikai 1.-6. programma.

- Spiežot pogu „Koropcha”, izvēlēties izstrādājuma vēlamo garoziņas veidu (gaša, vidēja, tumša). Garoziņas krāsas indikators pārvietosies displejā apakšējā daļā. Pēc noklusējuma ir uzstādīts lielums „vidēja”. Garoziņas krāsas izvēle ir pieejama ne visās programmas.

- Displejā, blakus programmu numuriem parādīsies pagatavošanas laiks, kas uzstādīts pēc noklusējuma. Tikai 12.-14. programma pagatavošanas laiku var mainīt manuāli ar pogu r (palīešanā) un s (samazināšana) palīdzību. Tai pat laikā cipari displejā sāks mirgot. Pēc tam, kad būs iestātīts nepieciešamais lielums, nospiežiet pogu „Crapr/Cron”. Cipari pārstās mirgot, jaunais laika lielums ir iestātīts.
- Laika diapazons un izmāināšanas solis ir atkarīgi no izvēlētās programmas.
- Jār iepieciešams, iestātīts attīktā starta laiku (tikai 1.5., 8.-9. programmas) ar pogu ▲ un ▽ palīdzību.

Uzmanību! 1.5.-8.9.programmās ar pogām △ un ▽ tiek uzstādīts laiks, pēc kura būs gatavs ēdiens (turklāt pagatavošanas laiks nemainīs). 12.-14. programmā ar šo pašu palīdzību tiek mainīts pagatavošanas laiks.

- Nospiežiet pogu „Crapr/Cron”. Tāmerīs sāks atpakaļējoši atskaitīt laikam, kas palīcis līdz ēdiens pagatavošanas beigām.
- 1.-6. programmā ir paredzēti skānas signāls, kas pazīpo, ka pienācis laiks pievienot papildus sastāvdalījas (šokolādi, žāvētus augus utt.). Tas atskanēs apmēram 30 minūtes pēc darbības uzsākšanas atkarībā no izvēlētās programmas. Pēc tam, kad atskanēs signāls, atveriet ierīces vāku un leberiet sagatavotās sastāvdalījas cepšanas formā.
- Pēc 1.-7., 10.-12. programmas darbības beigām automātiski iestādēs autouzsildes režīms.
- Pēc 8., 9., 13., 14. programmas darbības beigām, kā arī pēc autouzsildes funkcijas darbības pabeigšanas atskanēs pieci tāi signāli, un ierīce pārējas gādīšanas režīmā.
- Lai pārtrauktu programmas darbību ar visu uzstādījumu atcelšanu vai lai atslēgtu autouzsildes režīmu, nospiežiet un turiet nospiestu pogu „Crapr/Cron“. Pēc ēdienu gatavošanas pabeigšanas atvienojet ierīci no elektrotīkla.

Gatavās maizes izņemšana

- Atveriet vāku. Izmantojiet virtutes cīmndus, panemiet cepšanas formu aiz roktura, nedaudz pagrieziet pār pulkstenrādītāju kustības virzienā un izņemiet tā maizes krāsns kameru.

STOP
UZMANĪBU! Atcerieties, ka pēc maizes gatavošanas procesa pabeigšanas maize, forma un kāršēšanas kameru iet karstās! Esiet uzmanīgi, izmantojiet virtutes cīmndus, lai novērtu apdegumu rāšanos! Nelietiet karstu cepšanas formu ar maizi uz gādīšanu, plostmasas un citām termojobām virsmām, kuras var izdegties vai izkrustīties.

- Apgrīziet cepšanas formu uz mutes un izņemiet no tās gatavo maizi, nolieciet maizi uz režģu vai šķīvju. Maizes krāsns konstrukcija pārejās, ka pēc cepšanas izņemšanas no trauka mīklas iejaukšanas lāpstiņa ir jāpalielik uz vārpsta formā. Ja tas nav noticis un lāpstiņa ir palikusi maizē, izņemiet to ar speciālu akīšu palīdzību (akīši ietilpst komplektācijā). Tas nav defekts.
- Pēc tam, kad cepšanas forma un pati ierīce ir atdzīsūšas, velciet to tīrīšanu pārākai sadalījai „Tīrīšana un apkope”.

- SVARIĜI:** rāpīgi atvietiet formas un ierīces iekšējās virsmas pēc katras lietošanas.

Maizes sagriešana un uzglabāšana

Lai sasniedgtu vislabāko rezultātu, pēc pagatavošanas izlieciet maizi uz režģu un aujiet (aujiet 20 minūšu laikā. Maizes sagriešanai izmantojiet elektrisko vai speciālu robainu nazi.

Neizlietoto maizi uzglabājiet noslēgtā iepakojumā (hermētiskos polietīlenā maiņos vai plastmasas konteineros) istabas temperatūrā ne ilgāk kā 3 dienas. Ilgstotākai uzglabāšanai (līdz 1 mēnesim) ielieciņiet noslēgtā traukā ievietot maizi saldētāvā. Tā kā maizas maizes nesatur konservantus, tā var sakalst un sabojāties krietiņi strāk, nekā maize, kas izgatavota rūpnieciskā veidā.

Atlikta starta funkcija

Atlikta starta funkcija sniedz iespēju pagatavot produktu pēc vēlamā laika sprīža intervalā līdz 13 stundām (ieskaitot ēdiena pagatavošanas laiku), ar 10 minūtes ilgu laiku iestāšanas soli. Neizmantojiet šo režīmu, ja receptē ir paredzēts izmantonot produktus, kas atšķirīgi.

Atlikta starta režīms ir pieejams tikai 1.-5., 8., 9. programmā.

Lai uztādītu atlikta starta režīmu, izpildiet sekojošas darbības:

- Pieliekot tāmējību kārtību, programmas numurs, maizes svars un garozīnās krāsa ir izvēlēti.
- Nospiežot taimējības pogas Δ (paliecināšana) un ∇ (samazināšana), iestājot laiku, pēc kura ir jābeidzas izvēlētās programmas darbības (diapazonā līdz 13 stundām ar 10 minūtes ilgu soli). Lai atņāminītu laiku lielumu, nospiediet un turiet nospieštālo pogu Δ .

Piemēriem, ka tagad ir 21:00, bet jūs gribat, lai maize ir icepta 7 no rīta, tātad pēc 10 stundām. Pieļaujiet, ka jūs esat izvēlējies sekojošus parametrus: 1. programma, izstrādājuma svars 750 grami, viļņi apēcta garozīni. Dispējāt – pagatavošanas laiks 10-12. 10. Jo esat palaidusi garām veidzojīgo laiku lielumu, nospiežot pogu ∇ , samaziniet to. Jūs esat iestājūsi atlikta starta laiku. Tagad cepšanas process beigties pēc 10 stundām, t.i., 7:00 jūs jau gaidīs sveiga aromātiskā maize.

Gatavā ēdiena temperatūras automātiskās uzturēšanas funkcija (autozīmē)

Maizes krāsnī ir paredzēts gatavo ēdienu sildīšanas režīms, kas iestēdzas automātiski uzreiz pēc programmas pabeigšanas (funkcija ir pieejama tikai 1.-7., 10.-12. programmā) un uztur temperatūru $60\text{--}65^{\circ}\text{C}$ vienīgi vienā stundas laikā.

Jāmaiži atstāt krāsnī, mitrumu, no tās neizvaiķo, bet tieši otrādi – maiže to uzšūc, tadējādai maiži, kā arī mitra. Autuzīmēlē novērši mitruma uzsūkšanās un palīdz kādu laiku saglabāt gatavā izstrādājuma kvalitāti. Un tomēr, lai iegūtu izstrādājuma ideālu kvalitāti, iesakām pēc iespējas izņemt maiži uzreiz pēc pagatavošanas procesa pabeigšanas.

Pirms gatava izstrādājuma izņemšanas no maizes krāsns ir jāņospiež un jātur nospiesta poga „Crapt/Cron”, lai atslēgtu autozīmēles režīmu.

III. VISPĀRĒJI IETEIKUMI MAIZES CEPŠANAI

Mīklas konsistence

Iestājot mīklu, pirmo 5 minūšu laikā sekojiet tās izskatam. No tās ir jāzīveidojas apalai līdzīgais pīkai. Ja pīka nav izveidojusies, tas nozīmē, ka sastāvdalas ir samaisīgas nepareizi. Maizes krāsns vāku drīkst atvērt tikai mīklas iejaūšanās laikā (ir dzīrdama strādājoša motora skana). Laikā, kad mīkla rūgt vai cepas maiže, vāka atvēršana var sabojāt maiži.

Jāmīkla pīrāk pieļup pīrābātēs sāna sienīnām, apkaistēt tvertēs sienīnās ar mīliem. Ja mīkla ir pīrāk sausa, pievienojet ēdamkaroti siltā ūdens. Pie mašīnas sānu virsmām pīrīpūšas sastāvdalas var alvākt, izmantojot koka vai plastmasas karoti. Neizmantojiet šīm nolūkam metāla pīrēkmetus – tie var sabojāt formas piepledēgošo pārkāpumumu. Neturiet vāku atvērtu itgāk, ja jums tas ir vajadzis.

Cepšanas procesa īpatnības

Maizes krāsns ceptaizmīklas garšu un tekstūru ietekmē daudzi un dažādi faktori: sastāvdalas īpatnības, temperatūra vīrtuve, gaisa spiediens un citi. Ja izmantojat savu maizes cepšanas recepti, strikti ievērojiet produktu pievienošanas un programmas izvēles ieteikumus, kas aprakstīti šajā instrukcijā. Sastāvdalas nomēriet tikai pēc svara. Izmantojot citu kulinārijas grāmatu mai-

zes krāsnīm domētās receptes, orientējieties uz gatavās maizes svaru 750 grami vai 1000 grami. Nepielīdīt darba tvertni vairāk par ceturtdaļu vai slīktākajā gadījumā ne vairāk par trīs reātās apjomā daļu. Pretējā gadījumā mīklas uzaudzēšanas laikā tā var pārlīgt pīrābātē formās malām karsējāmajā kamerā, nokūjt uz sildāmēlementu un pīrēsnot pīevedu, kas savukārt var izraisīt ierīces sabojāšanos.

IV. IERĪCES APKOPE

Tirišana

Pirms ierīces tirišanas pārliecīnieties, ka tā ir atlēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzīsusi. Pirms tālākās lietošanas vienmēr izslaukiet ierīci un tās detaļas pilnīgi sausas.

- Atveriet vāku un izņemiet cepšanas formu, pieļaujot to aiz rokturiša pret pulkstenīrādītā kustības virzīnu un pāvelot už augšu.
- Nonemiet iejaūšanai paredzēto lāptiņu. Ja lāptiņu nevar noņemt no vārpsta, ieliejiļiet cepšanas formā siltu ūdeni un uz kādu laiku atstājiet. Tas atmekšēs pieļūpošo mīklu, un lāptiņu varēs viegli noņemt.
- Nonamzājāmēģlāzī, mērkaroti, jogurta konteineru, cepšanas formu un mīklas iejaūšanās lāptiņu karšā ziegļiņēdēt. Ja iejaūšanās lāptiņas iekšējā daļa ir netrīna, ielieciļiet uz kādu brīdi to karšā ūdeni, pēc tam rūpīgi noņemt.

STOP Aizliegt maiži krāsns un tās detaļu tirišanai lietot abrazīviu mazgāšanas līdzekļus un sūkļus ar rāpuļu vai abrazīvu pārkāpumumu, kā arī šķīdinātājs (benzīnu, acetonu, sārmus un tam tīdzīgu).

Maizes krāsns un tās detaļas aizliegt maižāt un tīrtīt trauku mazgājotāmā rīmīnā.

- Notrieti ierīces korpusu un iekšējo virsmu ar samitrinātu drāniņu. Nepielīdzības gadījumā izmantojiet nelielu daudzumu mazgājamo līdzekļu. Pilnībā noskalojiet mazgājamo līdzeklī, citādi tas var ieteiktēti pagatavotām parādībām.

STOP UZMANĪBU! Neievērojiet ierīces korpusu un elektropadeves vadu ūdeni vai citos ūkīdrūmos.

- Ertākai tirišanai ierīce ir aprīkota ar nonemamu vāku, kuru drīkst maižāt ūdens strūklā.
- Lai nonemtu vāku, atveriet to aptuveni 80-85 grādu leņķi pret korpusu, pēc tam bez sevišķas pīpēles pārvietuz savu pusī, izņemot vāku enģīties no gropēm uz ierīces korpusa.
- Izlietiet un nozīmējiet vāku.
- Ievietojet vāku iepriekšējā stāvoklī: uzmanīgi ievietojet enģu plakanās daļas atbilstošajās ierīces korpusa gropēs, turot vāku 80-85° leņķi pret korpusu. Vākan ir jāatveras un jāiezveras bez spēka pieltīkšanās.
- Pirms atkārtotas maizes krāsns ietēšanas vai pirms tam, ka nolikt to glābāšanai, pārliecīniet, ka visas detaljas ir sausas.

Cepšanas formas lietošana

Cepšanas formas un mīklas iejaūšanās lāptiņas pārkāpumus ir nepiepledēgoši, kas ļauj novērst traipu pārēšanu un atvieglo maizes izņemšanu no formas. Lai novērstu pārkāpumu bojājumus, jāievēro zemāk minētās instrukcijas:

- Neizmantojiet metālu un asus piederumus (piemēram, nažus, dažīnās), izņemot maiži no tvertēm.
- Pirms sākt griezt maižas klāpi, pārliecīnieties, ka tam iekšā nav palikusi iejaūšanās lāptiņa. Ja lāptiņš atrodas klāpi, saqaidiet, kad maiža atdzīs, un tikai pēc tam izņemiet lāptiņu ar speciālu tamponi āki. Esiet uzmanīgi rīkojieties ar mīklas iejaūšanās lāptiņu, tā var būt joti karsta.
- Lietojiet mīkstu sūkliņi, tirot cepšanas formu un lāptiņu. Neizmantojiet jebkādas abrazīvās vielas (teiksmi, tirišanas pulveru) vai rupjus sūkļus.
- Cietas, lielgraudainas vai lielas sastāvdalas (piemēram, nelīzisjāti mīlti,

cukurs, riekti vai sēklas) var sabojāt pagatavošanas trauka nepiepledēgošo pārkāpumumu. Ja izmantojat lielu daudzumu sastāvdalju, sadaliet tās nelielās daļās, levērojiet ieteiktos apjomus un darbību secību, kas norādīti receptēs.

Uzglabāšana

Uzglabājiet ierīci satikta veidā sausā telpā ar labu ventilāciju. Pasargājiet to no būtiskām temperatūras izmaiņām un no ilgstošas tiešu saules staru iedarbības.

V. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Iespējamais bojājums	Iemesls	Nepliešamā rīcība
ierīce neieslēdzas	Nav elektrobarošanas	Pieslēdziņet ierīci pēc darbībergas elektriskās rozetes
ierīce ir iestējusies, bet mīklas iejaūšana nenošķīst	Jūs neesat uzstādījis mīklas iejaūšanās lāptiņu	Izslēdziet cepšanas formu, formas dibenā uzstādījet lāptiņu un sačīret procesu jauna
Dispējāt parādās ziņojums par klādu (vai burtu vai burtu un ciparu kodu)	Traucējumi maizes krāsns darbībā	Izslēdziet ierīci (poga „J/O“) un pagaidiet, kamēr tā atdzīs līdz stabīs temperatūrai, izslēdziet maizes krāsns. Ja ziņojums par klādu atkārtoti parādās dispējā, vērsieties autorizētajā servisa centrā

VI. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šīm izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 25 mēneši no tā iegādāšanas mīrķi. Garantijas perioda laikā rāzotās užņemas pienākumu novērt, veicot remontu, nomainot daļas vai nomainot visu izstrādājumu, ieburķus rāzotās defektus, kurus izraisījuši nepietiekama materiāla vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanas datums ir atspiepināts ar veikalā zīmogu un pārdeveja parakstu oriģinālā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietoti abilstoši ietēšanas instrukcijai, nav tīcis remontēts, izaugsu un nav bijis abilstoši nepareizīgi rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabātā pilna izstrādājuma komplektācijā. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patēriņamajiem materiāliem (filtriem, lampīnām, keramiskajiem un teftona pārkāpumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības terminš tiek aprekīnāts no pārdošanas datumiem vājā no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Rāzotājai noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanas dienas. Termiņš ir spēkā esoši pīrābātēs korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Rāzotājai noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanas dienas. Termiņš ir spēkā esoši pīrābātēs korpusa, kas izstrādājuma ekspluatācija notikusi abilstoši šai instrukcijai un ietējamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija noteik, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītas tehniskās prasības.

i Iesaiņojums, ietēšanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāatlīze saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmētiet ūdus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzives atkritumiem.

Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaega.

OHUTUSMEETMED



Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.

- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbris, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pingi vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit).
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

TÄHELEPANU! *Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*

EST

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavaadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate ese- metega, mööbli nurkadega ja äärtega.

MEELESPEA: *elektrijuhtme juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.*

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsiseid vigastusi.
- Enne seadme puastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puastamise juhendeid.



KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda joooksva vee alla.

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, näri-

dega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhendamine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastub nende ohutuse eest. Teostada laste järelvalvet eesmärgiga vältida nende mängimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakkendiga. Seadme puastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalvata teha.

- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti

peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

10. Programm «BAPEHbE» («MOOS»)

Kasutuslike džemmidé, küpsistete, vahvlite ja jäätile, ketšupi, kõikvõimalike maitseainete valmistamiseks, samuti treva rea toiduainete ettevalmistamiseks koduseks konserveerimiseks. Ajatatud stardi funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu valik, aja käitsi seadmine.

11. Programm «KEKС» («KEEKS»)

Programm on mõeldud erinevate lisanditega keeksides küpsetamiseks.

Lülituse endasse kiiret segamist ja küpsetamist. Valida võib koorku värv. Ajatatud stardi funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu valik, aja käitsi seadmine.

12. Programm «ВЫПЕЧКА» («KÜPSETAMINE»)

Programm eelnevalt valmistatud tainast toodete küpsetamiseks, samuti pooltooretoode lõpuni valmistamiseks.

Valmistamisaja võib seada käistsi vahemikus 10 minutist 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seadut valmistamise aeg 10 minut). Valida võib koorku värv. Ajatatud stardi funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu valik.

13. Programm «ЙОГУРТ» («JOGURT»)

Soovitatakse erinevat liiki jogurtit valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käistsi vahemikus 6 kuni 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seadut valmistamise aeg 8 tund). Stardi ajatamine ja autosoojenufunktsiooni nimetatud programmis ei ole. Puudub toote kaalu valik.

Jogurtit valmistatakse spetsiaalses kaanega konteineris (kuulub komplekti) veevannil.

Tähelepanul! Jogurti valmistamisel segamislaba küpsetusvormi ei pandu.

14. Programm «BAPKA» («KEETMINE»)

Programm toiduainete keetmiseks intensiivse keemise tingimustes ilma segamiseta.

Valmistamisaja võib seada käistsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seadut valmistamise aeg 1 tund 30 minutit). Stardi ajatamine ja autosoojenufunktsiooni nimetatud programmis ei ole. Puudub toote kaalu valik.

Tööks ettevalmistamine

- Asetage leivaküpsetaja siledale kövale horisontaalpinnale. Paigaldamisel jälgige, et seadme töö ajal oleks tagatud hea ventilaatsioon, kaanes olevatest avadest tulev aur ei satuks täpeditide, dekoratiivsetele katetele, elektroonasedmetele ja muudele esemetele, mis võivad kanatada kõrgenuin niiskusest ja temperatuurist.
- Enne leivaküpsetaja siselülitamist veenduge, et seadme sisemised ja välised osad on vigastamata, puuduvad eraldunud killud ja muud defektid.
- Avage vaateknaga kaas. Võtke küpsetusvorm käepidemest, keerake seda kergelt vastupäeva ja võtke välja, tömmates seda kergelt ülespoole. Veenduge, et võlli ja segamislaba ümber olev ruum on puhas.

Koostainaine panemine küpsetusvormi

Leiva küpsetamisel ja taina valmistamisel

- Asetage segamislaba küpsetusvormi põhjas olevale vardale ja veenduge, et ühendus on kindel. Määrite vorm ja segamislaba võiga.
- Kaaluge vajalikult koostainedest vastavalt valitud resepteeti, pange need anumasse. Valmistage ette täiendavat koostistust (juust, sink, puuviljad, pähklid, rosinad jne.) vastavalt resepteeti. Kõik koostained peavad olema toatemperatuuril (25–35 °C), kui reseptis ei ole osutatud teisiti.

3. Pange peamised koostained küpsetusvormi retsepüs osutatud järjekorras.

- Alguses pange vormi vedelad koostained (vesi, piim) ja/või munad. Vesil peab olema toatemperatuuril (umbes 25–35 °C), kuna liitlal kõrge veetemperatuur võib negatiivselt mõjuda taina kerkimisele. Stardi ajatamiseks liimi kasutamisel kasutage vaid kuivpõima, vastasel juulil võib piim kliimpi tömbuda veel enne valmistamise algust. Suhkrut ja soola lisage vedelatesse koostainetesse rangelt retseptis toodule.
- Lisage ülejäänud vedelad koostained (mesi, siirup jne.).
- Lisage kuivad koostained (alguses jahu, seejärel kuivpõim, taimed ja maitseained jne.).
- Viimasena lisage pärn või kergitusaine. Need koostained ei tohi kokku puutuda veidelelaga, vastasel juulul agab käärimine liialt vara ning tulemusel valmib sitke, kõva ja vites leib. Pärn ei tohi kokku puutuda soolaga. Soovitatatakse jahusse teha väike lohk ja panna selleesse pärn või kergitaja.

Moosi, džemmidé, dessertide valmistamisel (programmid 7, 10)

Asetage segamislaba küpsetusvormi põhjas olevale vardale ja veenduge, et ühendus on kindel. Määrite ja pange koostained vormi vastavalt resepteile.

Praadide valmistamisel (programmid 12, 14)

Ärge asetage segamislaba vormi põhja. Kaaluge vajalikud koostained vastavalt resepteile, pange need küpsetusvormi.

Jogurti valmistamisel

Ärge asetage segamislaba küpsetusvormi põhja. Vastavalt resepteile ette valmistatud ja mõõdetud koostained pange spetsiaalsesse plastkonteinerisse, mis kuulub komplekti. Sulgege konteiner kaanega ja asetage see küpsetusvormi põhja. Leivaküpsetaja REDMOND RBM-1906 valmistatakse jogurtit veevannil: valage küpsetusvormi vett nii palju, et see ja koostained tase oleks ühesugune. Veetemperatuur ei tohi ületada 35 °C.

Küpsetusvormi paigaldamine ja leivaküpsetaja siselülitamine

- Pange ettevitatikult küpsetusvormi leivaküpsetaja soojenduskambrisse, pöörates seda kergelt vastupäeva. Vorm peab ühinema ajamivõlilia ja sirgelt, vildakuteta laskuma kambri põhja. Seejärel pöörake vormi päríapäeva lõpuni. Kergelt, jõupingutusteta proovige tösta vormi käepidemest: vorm peab kindlastalt seadme sisse kinnitama. Sulgege vaatekaaka kaas.
- Lülitage leivaküpsetaja elektrivõru. Kostub helsinginaal, ebraanile ilmub programmi number (vaikimisi – 1) ja selle töö aeg (2:50).
- Klahvitel «Меню» vajutades valige valmistamisprogrammi number (1 kuni 14) – see ilmub ebraanile:

Nr ebraanil	Programmi nimetus	Nr ebraanil	Programmi nimetus
1	Классический хлеб	8	Пресное тесто
2	Французский хлеб	9	Дрожжевое тесто
3	Цельнозерновой хлеб	10	Варенье
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сфера	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

- Sõltuvalt koostainete hulgast anumas valige klahvi «Bec» abil valmis küpsetise kaal. Küpsetise kaalu indikaator hakkab liukuma ebraani ülemises osas. Valmis toote kaal vaikimisi on 1000 grammi. Toote kaalu valik on olemas vaid programmis 1–6.

- Klahvitel «Корочка» vajutades valige toote koorku liik (hele, keskmne, tume), Koorku varvi indikaator hakkab liukuma ebraani ülemises osas. Vaikimisi on valitud parameeter «средняя». Koorku värvil valik on olemas mitte kõikides programmis.

- Ebraanil, programmi numbri kõval, sülitub vaikimisi seadut valmistamise aeg. Vaid programmis 12–14 võib valmistusaja seda käitsi klahvide r (suurendamine) ja s (vähendamine) abil. Seejuures hakkavad ebraanil olevad numbrid vitkuma. Peale seda, kui vajalik tähendus on seatud, vajutage klahvi «Crapt/Cron». Arvud lõpetavad vilkumise, uus ajatähendus on seatud.

- Aja vahemik ja samm sõltuvad valitud programmist.

- Vajadusel seadke ajatund stardi aeg (vaid programmidel 1–5, 8–9) klahvide Δ ja \triangledown abil.

Tähelepanul! Programmidel 1–5, 8–9 seatakse klahvidega Δ ja \triangledown aeg, mille mõõdudes peab toat valmis olemas (seejuures valmistamise aeg ei muutu). Programmidel 12–14 muudetakse samade klahvidega valmistamisaega.

- Vajutage klahvi «Crapt/Cron». Taimer alustab aja tagasiarvestust, mis on jäädv valmistamise lõpuni.

- Programmidel 1–6 on ette nähtud helisignal, mis teatab täidetavate koostainedate (šokolaad, kuivatud puuviljad jne.) lisamise ajast. See kostab umbes 30 minutit peale töö algust sõltuvalt valitud programmist. Kuuldes signaali, avage seadme kaas ja pange ettevalmistatud koostainede küpsetusvormi.

- Programmidel 1–7, 10–12 töö lõpeades lülitub automaatselt sisse soojendusrežiim.

- Programmidel 8, 9, 13, 14 lõpetedes, samuti peale autosoojenufunktsiooni lõppedes kõlavat 5 lühikese signaali ja seade läheb üle otterežiimi.

- Programmi töö katkestamiseks seadistatakse nullimisega või soojendusrežiimi väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all klahvi «Crapt/Cron». Valmistamine lõppedeks lülitatakse seade elektrivõrgust välja.

Valmis leiva väljavõtmine

- Avage kaas. Kasutades pajalappe võtke leivaga vorm käepidemest, pöörake seda kergelt vastupäeva ja võtke see leivaküpsetaja kambrist välja.

TÄHELEPANU! Pidage meeles, et peale valmistamisprosesi on leib, vorm ja soojenduskomber väga tulised! Ettevaatust, kasutage pajalape ja pööratuse väljavõtmist! Ärge asetage kuuma vormi leivaga laudilale, plastmassist või muudel termotundlikul pinnaoludele, mis võivad suttida voi läbida!

- Pöörake küpsetusvorm ümber ja võtke sellest valmis leib välja kas restile või taldriluke. Leivaküpsetaja konstruktsioon näeb ette, et peale küpsetise väljavõtmist anumast, peab segamislaba jäätma vormi sees olevale vöölile. Kui seda ei juhitud ja see jäi leiva sisse, eemaldage see spetsiaalse konkusuga, mis kuulub komplekti. See ei ole tehase defekt.

- Peale seda, kui küpsetusvorm ja seade on jahtunud, puustage need vastavalt jaole «Puustamine ja hooldus».

TÄHTIS: Hoolikalt puustage vorm ja seadme sisepinnaid peale igat kasutuskorda.

Leiva lõikamine ja säilitamine

Parimate tulemuste saavutamiseks pange leiba peale valmistamist restile ja andke sellel jahtuda 20 minuti vältel. Kasutage elektrilist või spetsiaalset hamblulist nuga leiva lõikamiseks.

Säilitage kasutamata leiba kinnises pakendis (hermeetilistes plastikottides või plastikkonteinerites) toetemperatuuril mitte üle 3 päeva. Pikemaks säilitamiseks (kuni 1 kuu) asetage leib kinnises nöös külmkambriisse. Kuna kodune leib ei sisalda konservantere, võib see kuivada ja rikneda kiremini, kui tööstustingimustes valmistatud leib.

Stardi ajatamise funktsioon

Stardi ajatamise funktsioon võimaldab valmistatud toodet teatud ajavahemiku mõõdudes intervallis kuni 13 tundi (muuhulgas valmistasinaeg), 10-minutilise seadmissammuga. Ärge kasutage nimetatud režiimi, kui resept sisaldab kiiresti riknevaidaineid.

Stardi ajatamise režiim on olemas vaid programmis 1-5, 8, 9.

Stardi ajatamise režiimi seadmiseks toimingi nii:

1. Veenduge, et koostisained on sisse pandud, valitud programmi number, leiba kaal ja kooriku värv.
2. Taimeri klahvidel Δ (surendamine) ja ∇ (vähendamine) vajutades seadke aeg, milleks peab lõppema valitud programmi töö (vahemikus kuni 13 tundi 10.minutiinuse sammuga). Tähenduseki reikeks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi.

Võtame näiteks, et praegu on 21:00, teie aga tahate küpsedat leiba kella 7 hommikul, s.t. 10 tunni pärast. Oletame, et valisite järgmised parameetrid: programm 1, toote kaal 500 g, keskmise kröbeusega koorik. Eksaamile ilmub valmistasinae aeg 2:48. Vajutage ja hoidke all klahvi Δ , kuni eksaamile ilmuvad arvud 10:00. Kui lasite vajaliku aja mööda, klahvile ∇ vajutatades vähendage seda. Olete seadhus stardi ajatamise aja. Nüüd tööpe küpsetamise protsess 10 tunni mõõdudes, s.t. kell 7:00 ootab teil ees aroomatne värske leib.

Valmistoituse temperatuuri üldlaihi funktsioon (autosoojendus)
Leivaküpsetajas on ette nähtud valmistoituse soojendamise režiim, mis lülitub automaatselt sisse peale programmi tööperist (funktsioon on olemas vaid programmis 1-7, 10-12) ja hoib temperatuuri $60-65^{\circ}\text{C}$ piires 1 tunni vältel.

Kui leib jääta ahju ilma soojendamiseta, hakkab aurustuv niiskus taas imenduma: toode muutub tooreks. Autosoojendus vältib niiskeust imendumist ja aitab säilitada toote kvaliteeti mõne aja vältel. Kuid ideaalse tulemuse saavutamiseks peab leib võimalusele korral välja kohre peale valmistaist.

Enne valmis toidu väljavõtmist leivaküpsetajast tuleb vajutada ja hoida all klahvi «Crap/Cron» helisignaali tekkiniseni selleks, et tühitada välja auto-soojendusrežiim.

III. LEIVA KÜPSETAMISE ÜLDSOOVITUSED

Taigna konsists

Esimene 5 segamisminuti jooksul jälgige taigna väljsiltmet. Sellest peab saama ümar pikk. Kui pikk ei moodustu, tähendab see koostisained valesti segatud. Leivaküpsetaja kaant võib avada vaid segamise ajal (kuulub töötava mootori heli). Kaane avamine taigna kerkimise või küpsetamise ajal võib tingida leiba riknemise.

Kui leib kleepub tööanuma külpinnaale, puistake anumal küljed jahuga üle. Kui taignen on liialt kui, lisage sellele suplisikas sooya vett. Eemaldada kõik küpsetusvormi külgedele kinniklepunud koostisained võib puust või plastmassist lusikaga. Ärge kasutage selleks metallist esemeid – need võivad kahjustada vormi körbemisvastast pinda. Ärge jätkage kaant avatust rohkem kui vaja.

Küpsetamisprotsessi eripära

Leivaküpsetajas valmistatud leiba maitse ja struktuurile mõjub hulgaliselt faktoreid: toiduainete isoleom, kõogis olev temperatuur, õhurõhk jm. Kasutage leiba valmistasinae isiklikku resepti, rangelt järgjige käesolevas juhendis toodud toiduainete paneku soovitusi ja programmi valikut. Mõotke koostisained täpselt vastavalt kaalule. Kasutates resepte teiste leivaküpsetajate kulinaaria raamatust, orienteeruge valmis leiba kaalule 750 või 1000 g. Ärge täitke tööanumat üle neljandiku, äärmisel juhul mitte üle kolmandiku kogu mahust. Vastasel juhul võib taigen kerkimise ajal voolata üle vormi ääre soojendamiskambrisesse, sattuda soojenduselementide ja ümismistad ajami, mis omakorda tingib seadme vigastumise.

IV. MULTIKEETJA HOOLDUS

Anuma puhamustamine

Enne seadme puhamastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Edasiseks kasutamiseks hõõruse alati seade ja selle detailid kuivaks.

1. Avage kaas ja võtke küpsetusvorm välja, keerates seda kergelt käepidemest vastupäeva ja tömmates ülespoole.
2. Võtke segamislaabu maha. Kui segamislaabu ei ole telje küljest lahti, täitke valmistasinau suuja veega ja jätké mõnoks ajaks. See pehmendab külgejäändut täistain ja laba tuleb kergelt lahti.
3. Peesk mõootanum, mõotelusikas, jogurti konteiner, küpsetusvorm ja segamislaabu kuumas seevisee, kuivatage. Kui segamislaabu sisemine osa on tuugevalt määrdunud, asetage see mõnoks ajaks kuuma vette, mille järgselt puhastage ettevaatlikult.

STOP Leivaküpsetaja ja selle detailide puhamastamiseks on keelatud kasutada abrasiivseid pesuvahendeid ja käsasid abrasiivse või jäigja kattega, samuti lahestused (bensini, atsooni, leeliseid jm.). Leivaküpsetajat ja selle detaile on keelatud pestu nöödepesumasinas.

4. Puhastage seadme sisepind ja korpus niiske lapiga. Vajadusel kasutage väike kogus pesuvahendit. Eemaldage pesuvahend täielikult veega, vastasul jahul võib see mõjuda toote maitsle.

STOP TÄHELEPANU! Ärge asetage seadet ja elektrijuhet vette või muudesse vedenikesse.

5. Puhastamine kergendamiseks on seade varustatud eemaldatava kaarega, mida võib pesta jooskva vee all.
6. Kaane avamiseks, avage see 80-85° nurga all ja ettevaatlikult, jõupingutustega tömmake enda poolle, võttes kaane asasid välja seadme korpusel olevatest soontest.
7. Puhastage ja kuivatage kaas.
8. Asetage see endisesse asendisse: korralikult asetage lamedad asasid korpusel olevatesse soontesse, hoides kaant 80-85° nurga all. Kaas peab avanema ja sulguma raskusteta.
9. Enne leivaküpsetaja taaskasutust või selle paigaldamist hoiule veenduge, et selle detailid on kuivad.

Küpsetusvormi kasutamine

Küpsetusvormile ja segamislabaale on peale kantud körbemisvastane kate, mis võimaldab vältida plekkide tekkinist ning lihtsustab leiba väljavõtmist. Katte vigastamise vältimiseks järgige allooitud juhendeid.

1. Ärge kasutage metallist või teravaid esemeid (näiteks nuga või kahvlit) leiba väljavõtmiseks anumast.
2. Enne leivapäti löökamist veenduge, et sellesse ei ole jäänud segamislaba. Kui laba asub leiba sees, oodake, kuni leib jahtub ning vaid peale seda eemaldage leiba spetsiaalsed konksuga. Ettevaatust segamislaba töötades, kuna see võib olla tuline.

3. Küpsetusvormi ja laba puhamastamisel kasutage pemet käsna. Ärge kasutage mistahes abrasiivseid aineid (näiteks puhaspulbreid) või karedaid käsnu.

4. Kõvad, suurelateralised või suured koostisained (näiteks söelumata jahu, suhkur, pähklid) võivad kahjustada valmistasianuma körbemisvastast kate. Suure koguse koostisainete kasutamisel jaotage need väiksemateks portsoniteks. Järgjige retsepseides toodud mahtusid ja tegutsemise korda.

Säilitamine

Hoidke seaded kokkupanduna kuivas ventileeritavas ruumis. Hoidke seda oluliste temperatuuriöökümiste ja pikajaliste otsetse päiksekirte eest.

V. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Võimalik viga	Põhjus	Vajalikud tegevused
Seade ei lülitu sisse	Puudub elektroonide	Lülitage seade töökorras elektrivõrku.
Seade lülitus sisse, kuid segamist ei toimu	Teil jääb seadma laba taigna segamiseks	Puhastage küpsetusvorm, asetage segamislaba vormi põhja ja alustage protsessi uesti
Eksaamile ilmub veateade (täh- või täht-avardus)	Häired leivaküpsetaja töös	Võtke seadme elektrivõrgust välja ja läksake, kui see on jahtunud. Lülitage seade töökorras ja lülitage leivaküpsetaja välja. Kui veateade ilmub taas, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskuse poole.

VI. GARANTIIKOHUSTUSED

Käesolevate seadmele kehtib 25 kuu pikkune garantii selle soetamise mõendist alates. Garantioperioodi väitel on kohustatud valmistasja kõrvalenda remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamiseks mistahes tehases defektid, mis on esile kutsutud materjalide või komplektaktsiooni ebasäädavat kvaliteediga. Garantiit juostub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatis ja müüja allkirjaga originaalsel garantitiatolgil. Käesolev garantii on tunnustatav vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei vötetud lahti ja ebaõige kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säiliinud toote täielik komplektaktsioon. Nimestatud garantii ei talenine toote loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, keramitsised- ja teflonkatted, kummist tihendid jm.).

Toode teenistuse tähtaeg ja garantii kohustuste kehtivust arvestatakse müügi päävest või toode valmistuse kuupäevast (juhul, kui müügi kuupäev kindlaks määratakse ei ole võimalik).

Seadise valmistamise kuupäev võib leida seerianumbris, mis on paigutatud identifikatsiooni etiketil toode kerel. Seerianumber sisaldb 13 märgi. 6-es ja 7-es märk tähendavad kuu, 8-mes – seadise väljalaskmisse aasta.

Tootja poolt kehtestatud kasutusseadused mõodustab 5 aastat selle soetamise päävest arvates tingimusel, et toodet kasutataksee kooskõlas käseseoleva juhindiga ja rakendatakse tehniliste standardidega.

i Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise on vaja utiliseerida kooskõlas kohaliku täitemerkitusi programmiga. Ärge visake neid tooteid välja koos täparase olmeprigüiga.

EST

© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ. 2014

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая
переработка данного документа или любой его части без предварительного
письменного разрешения компании REDMOND запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RBM-1906-CIS-UM-1