

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 прочитайте 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.

STOP ***ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, форма для выпечки и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. 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.

STOP ***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.

STOP

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

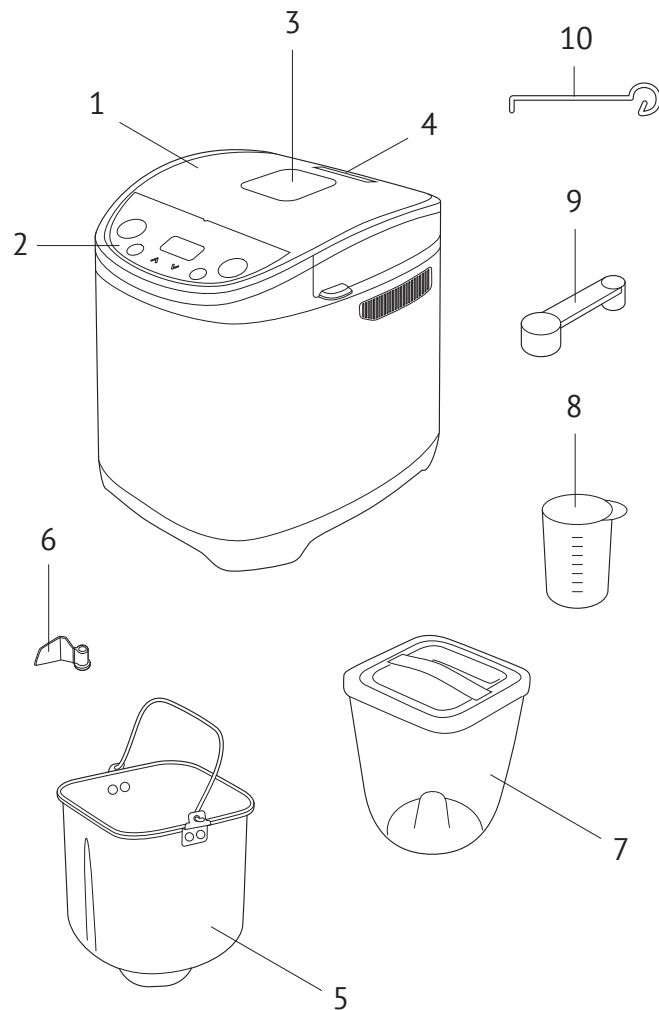
1. Крышка прибора
2. Панель управления
3. Смотровое окно
4. Отверстия для выхода пара
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Контейнер с крышкой для приготовления йогурта
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок для извлечения лопастей для замешивания

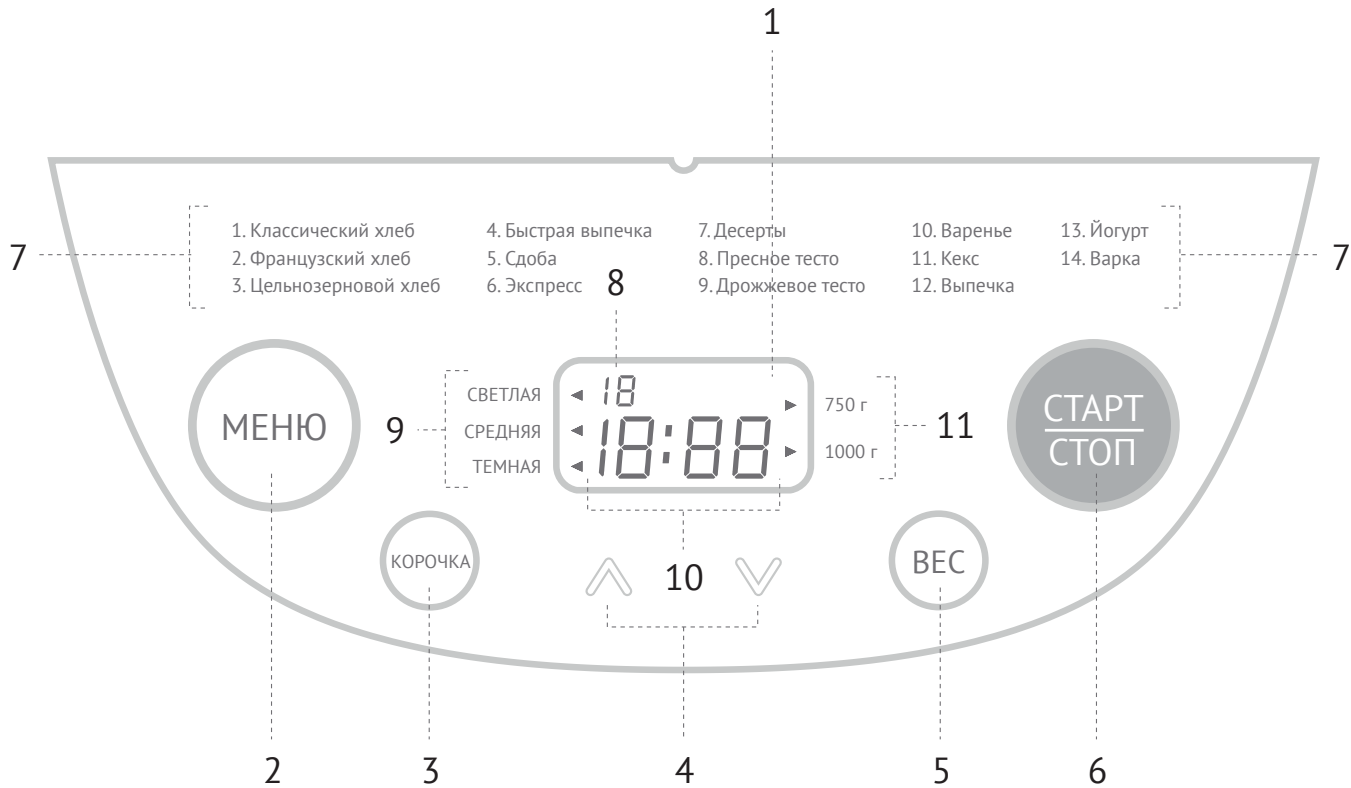
Панель управления

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 сохраняются 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 ½ 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 «ВАРЕНЬЕ»

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

1. 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.
2. Подключите хлебопечь к электросети. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится номер программы (по умолчанию – 1) и время ее работы (2:50).
3. 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	Сдоба	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).
- i** *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 раздастся 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 отключения 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 перчатки, 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 сырым. 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 дополнительно 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 тортов.

Ржаная мука содержит меньший процент клейковины, а потому чаще используется в смеси с пшеничной. Выпускается трех сортов: сеяная, обдирная 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 черствения. 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. Используя 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	Отложенный 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	Сдоба	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. Полностью удалите моющее средство при помощи воды, иначе оно может повлиять на вкус выпечки.

STOP 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 (<i>стр. 12</i>)
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, замських 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 призвести 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, переконайтеся, що він також має заземлення.
- УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша 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 стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

- Даний прилад 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 приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, 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
Енергозалежна пам'ять.....	до 10 хвилин
РК-дисплей.....	14
Число автоматичних програм.....	14
Вибір кольору скоринки.....	є
Автоматичне підтримання температури готової страви.....	до 1 години
Функція відкладеного старту.....	до 13 днів
Додавання додаткових інгредієнтів.....	за звуковим сигналом

Комплектація

Хлібопічка зі встановленою усередніні формою для випікання.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Мірна ложка.....	1 шт.
Лопатка для замішування тіста.....	1 шт.
Запасна лопатка для замішування тіста.....	1 шт.
Гачок для виймання лопаті.....	1 шт.
Контейнер з кришкою для приготування йогурту.....	1 шт.
Книжка «101 рецепт».....	1 шт.
Посібник користувача.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

i 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 виймання лопаті для замішування |
| 5. Форма для випікання | |
| 6. Лопатка для замішування тіста | |

Панель управління

1. Дисплей – показує вибрані налаштування і час, що залишився до кінця приготування.
2. «Меню» – кнопка вибору програми приготування. Номер вибраної програми відображується на дисплеї.
3. «Корочка» («Скоринка») – кнопка вибору кольору скоринки виробу (світла, середня, темна). Стандартно встановлено режим «середня».
4. Кнопки Δ і ∇ для встановлення часу відкладеного старту (в програмах «ВЫПЕКАНИЕ», «ЙОГУРТ», «ВАРКА» («ВІПІКАННЯ»), «ЙОГУРТ», «ВАРІАННЯ») – для зміни часу приготування.
5. «Вес» («Вага») – кнопка вибору ваги продукту – 750/1000 г (стандартно – 1000 г).
6. «Старт/Стоп» – кнопка запуску програми або її зупинки з припиненням процесу роботи та скидання усіх налаштувань.
7. Номери та назви програм приготування.

Дисплей

8. Номер вибраної програми приготування.
9. Колір скоринки випічки (світлий, середній, темний).
10. Таймер зворотного відліку часу до закінчення роботи програми.
11. Вага випічки (750/1000 г).

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

! *Обов'язково збережіть на місці застережні наклеївки, наклеївки-показачки (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 переконайтеся, що внутрішні і зовнішні частини пристрою не мають пошкоджень, сколів і інших дефектів. Встановіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню, подалі від джерел тепла, місць, де можливе потрапляння на прилад води, гарячого жиру та інших забруднень. Під час встановлення стежте за тим, щоб поруч не знаходилися декоративні покриття, електричні прилади й інші предмети, які можуть пошкодитися через підвищену температуру. Не встановлюйте хлібопічку близько до краю столу, а також упритуп до стін та інших приладів. У разі розміщення під навісними меблями переконайтеся, що для відкриття кришки є досить місця.

Під час першого увімкнення можлива поява характерного запаху або легкого диму від згорання технічних масел, використаних для консервації готового виробу. Це не є заводським дефектом.

! *Стежте за тим, щоб мережевий шнур не зіщулювався з краю столу або робочі поверхні, на які встановлено прилад. Прилад має знаходитися в недоступному для дітей місці.*

Енергозалежна пам'ять

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

Якщо в рецепті використовувалися молочні, м'ясні або інші швидкопсувні 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 дотримуйтеся інструкцій розділу «Очищення та догляд».

Якщо використувані інгредієнти не були швидкопсувними і процес випікання ще не розпочався, можна повторно запустити програм приготування спочатку або доставити виріб до готовності за допомогою програм «ВЫПЕЧКА» без заміни продуктів. Потрібно врахувати, що в разі повторного запуску програми якість приготованого хліба може не відповідати бажаному.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ

Призначення й особливості автоматичних програм

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

! *Під час роботи з хлібопічкою дотримуйтеся інструкцій книги «101 рецепт» (ходить до комплектації).*

1. Програма «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ» («КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ»)
Використовується для випікання класичного білого хліба і хліба з суміші житнього й пшеничного борошна.

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

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

Використовується для випікання французького хліба – дуже легкого, з хрусткою 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, вистоявання тіста та випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старту. Ручне регулювання часу не передбачене.

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

Оскільки борошно, що використовується для цього хліба, має невисоку лібобепкарські якості і тісто піднімається повільно, програма упродовж години перед замішуванням здійснює попереднє підігрівання інгредієнтів і залишає тісто доходити на більш тривалий час. Хлібини із зернового борошна звичайно меншого розміру і щільніші.

Програма складається з замішування, вистоявання тіста та випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки, доступна функція відкладеного старту. Ручне регулювання часу не передбачене.

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

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

Програма складається з замішування, швидкого вистоявання тіста та випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки, доступна функція відкладеного старту. Ручне регулювання часу не передбачене.

5. Програма «СДОБА» («СДОБА»)

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

Програма складається з замішування, вистоявання тіста та випікання. Можна вибрати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старту. Ручне регулювання часу не передбачене.

6. Програма «ЭКСПРЕСС» («ЕКСПРЕС»)

Рекомендується для випікання виробів без бездріжджового тіста з використанням розпушувачів.

Програма складається з замішування, короткочасного вистоявання тіста та випікання. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Функція відкладеного старту 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 вибрати колір скоринки. Функція відкладеного старту 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 локшини, пельменів тощо, без подальшого випікання. Прилад працює лише в режимі замішування. Доступна функція відкладеного старту. Функція автопідігріву недоступна. Немає вибору ваги виробу і кольору скоринки, ручне регулювання часу не передбачене.

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

Програма для приготування дріжджового тіста без подальшого випікання. Складається з замішування та вистоявання тіста. Доступна функція відкладеного старту. Функція автопідігріву недоступна. Немає вибору ваги виробу й кольору скоринки, ручне регулювання часу не передбачене.

10. Програма «ВАРЕНЬЕ» («ВАРЕННЯ»)

Використовується для приготування джемів, топінгів до випічки, вафель і морозива, кетчупів, всляжких приправ, а також для підготовки низки продуктів до домашньої консервації. Функція відкладеного старту недоступна. Немає вибору ваги виробу, ручне регулювання часу не передбачене.

11. Програма «КЕКС» («КЕКС»)

Програма для випікання кексів із різними добавками. Складається з швидко-го замшування і випікання. Можна вибрати колір скоринки. Функція відкладеного старту недоступна. Немає вибору ваги виробу, ручне регулювання часу не передбачене.

12. Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПІЧКА»)

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

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 та автовідігріву недоступні. Немає вибору ваги виробу.

Йогурт готується в спеціальному контейнері з кришкою (виходить до комплектації) на водній бані.

! Увага! Під час приготування йогурту лопатку для замішування у форму для випікання не встановлюється.

14. Програма «ВАРКА» («ВАРІННЯ»)

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 автовідігріву недоступні. Немає вибору ваги виробу.

Підготовка до роботи

1. Встановіть хлібнічку на рівню тверду горизонтальну поверхню. Під час встановлення стежте за тим, щоб у процесі роботи приладу не була усладнена його вентиляція, гаряча пара, що виходить із отворів у кришці, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади й інші предмети, які можуть постраждати від підвищеної вологості та температури.
2. Переконайтеся в тому, що внутрішні й зовнішні частини хлібнічки не мають пошкоджень, сколів і інших дефектів.
3. Відкрийте кришку з оглядовим вікном. Візьміть форму для випічки за ручку, трохи поверніть її проти годинникової стрілки і відстаньте, з невеликим зусиллям потягнувши вгору. Переконайтеся в тому, що прості довкола вала і лопаті для замішування тіста.

Завантаження інгредієнтів у форму для випікання**Для випікання хліба та приготування тіста**

1. Надіньте лопатку для замішування на стержень на дні форми для випікання й переконайтеся в надійності з'єднання. Змастіть форму та лопатку маслом.
2. Зважте необхідні інгредієнти відповідно до вибраного рецептом, завантажте їх у чашу! Підготуйте додаткові інгредієнти (сир, шинку, фрукти, горіхи, родзинки тощо) згідно з рецептом. Всі продукти мають бути кімнатної температури (25–35°C), якщо в рецепті не вказано інше.

3. Вкладіть основні інгредієнти у форму для випікання хліба в послідовності, вказаній у рецепті.

- a. Спочатку помістіть у форму рідкі інгредієнти (воду, молоко) і/або яйця. Вода має бути кімнатної температури (близько 25–35°C), оскільки дуже висока температура води негативно позначиться на піднятті тіста. У разі використання режиму відкладеного старту застосуйте лише сухе молоко, інше молоко може згорнути до початку приготування. Цукор і сіль додавайте в рідкі інгредієнти точно відповідно до рецепта.
- b. Додайте інші рідкі інгредієнти (мед, сироп, патоку тощо).
- c. Додайте сухі інгредієнти (спочатку борошно, потім сухе молоко, трави й спеції тощо).
- d. В останню чергу додайте дріжджі або розпушувач. Ці компоненти не мають контактувати з рідинними, інше бродіння почнеється дуже рано, і в результаті вийде жорсткий, твердий і грубий хліб. Дріжджі не мають стикатися з сіллом. Рекоменується зробити ямку в гірці борошна й помістити дріжджі або розпушувач у неї.

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

Надіньте лопатку для замішування на стержень на дні форми для випікання й переконайтеся в надійності з'єднання. Відміряйте й завантажте інгредієнти у форму згідно з рецептом.

Для приготування других страв (програми 12, 14)

Не встановлюйте лопатку для замішування на дно форми. Зважте необхідні інгредієнти згідно з рецептом, завантажте їх у форму для випікання.

Для приготування йогурту

Не встановлюйте лопатку для замішування на дно форми для випікання. Підготовлені й відміряні згідно з рецептом інгредієнти завантажте в спеціальний пластиковий контейнер, що входить до комплектації. Закрийте контейнер кришкою та встановіть на дно форми для випікання. У хлібнічці REDMOND RBM-1906 йогурт готується на водній 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 хлібнічки

1. Обережно вставте форму для випікання в нагрівальну камеру хлібнічки, трохи повернувши її проти годинникової стрілки. Форма має з'єднатися з привідним валом і рівно, без перекосів опуститися на дно камери. Потім поверніть форму за годинникову стрілку до упору. Не докладаючи зусиль, спробуйте трохи підняти форму за ручку: форма має бути надійно закріплена усередині приладу. Закрийте кришку з оглядовим вікном.
2. Підключіть хлібнічку до електромережі. Пролучне звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться номер програми (стандартно – 1) і час її роботи (2:50).
3. 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	Класический хліб	8	Пресное тесто
2	Французский хліб	9	Дрожжеое тесто
3	Цельнозерновой хліб	10	Варенье
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сдоба	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

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

5. Натисненнями кнопки «Корочка» виберіть бажаний вид скоринки виробу (світла, середня, темна). Індикатор кольору скоринки переміститься в нижній частині дисплея. Стандартно встановлено значення «середня». Вибір кольору скоринки доступний не в усіх програмах.
6. На дисплеї, поряд з номером програми, з'явиться стандартний час приготування. Лише у програм 12–14 час приготування можна змінити вручну за допомогою кнопок Δ (збільшення) і ∇ (зменшення). При цьому цифри на дисплеї почнуть мерехтяти. Після того як логічне значення встановлено, натисніть кнопку «Старт/Стоп». Цифри перестануть мерехтяти, нове значення часу задано.
7. Діапазон і крок зміни часу залежать від вибраної програми.
8. За необхідності встановіть час відкладеного старту (лише для програм 1–5, 8–9) за допомогою кнопок Δ і ∇ .

! Увага! У програмах 1–5, 8–9 кнопками Δ і ∇ встановлюється час, через який приготується страва (при цьому час приготування не змінюється). У програмах 12–14 за допомогою цих же кнопок змінюється час присутування.

9. Натисніть кнопку «Старт/Стоп». Таймер зчине зворотний відлік часу, що залишився до закінчення приготування.
10. У програмах 1–6 передбачено звуковий сигнал, що повідомляє про час додавання додаткових інгредієнтів (шоколаду, софруфруктів тощо). Він пролунає приблизно через 30 хвилин після початку роботи залежно від вибраної програми. Почувши сигнал, відкрийте кришку приладу й засипте підготовлені інгредієнти у форму для випікання.
11. Після закінчення роботи програм 1–7, 10–12 автоматично вмикається режим підігрівання.
12. Після завершення програм 8, 9, 13, 14, а також після закінчення роботи функції автовідігріву пролунають 5 коротких сигналів, і прилад переїде в режим очікування.
13. Для переривання роботи програми зі скиданням налаштувань або вимкнення режиму підігрівання натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Стоп». Після закінчення приготування від'єднайте прилад від електромережі.

Виймання готового хліба

1. Відкрийте кришку. Використовуючи кухонні рукавиці, візьміть форму з хлібом за ручку, трохи поверніть її проти годинникової стрілки і відстаньте із камери хлібнічки.

STOP УВАГА! Пам'ятайте, що після закінчення процесу приготування хліб, форма і нагрівальна камера дуже гарячі! Будьте обережні, використовуйте кухонні рукавиці, щоб уникнути опіків! Не ставте харчу форму з хлібом на скатертину, пластик або інші термочутливі поверхні, які можуть загоріти або розплавитися!

2. Переверніть форму для випічки дотри дном і відстаньте з неї готовий хліб на решітку або блюдо. Конструкція хлібнічки передбачає, що після виймання випічки з чаші лопатка для замішування має залишатися на дні форми, видавши її за допомогою спеціального гачка, що входить до комплексу. Це не є дефектом.
3. Після того як форма для випікання вилучена з приладу, охолони, очистіть її відповідно до розділу «Догляд за приладом».

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

Нарізка та зберігання хліба

Для досягнення найкращих результатів після приготування викладіть хліб на решітку й дайте йому охолонути упродовж 20 хвилин. Використовуйте електричний або спеціальний зубчастий ніж, щоб нарізати хліб.

Зберігайте невикористаний хліб у закритій упаковці (у герметичних пластиках 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 розсолу камеру. Оскільки домашній хліб не містить консервантів, він може висихати й псуватися швидше, ніж хліб, виготовлений промисловим способом.

Функція відкладеного старту

Функція відкладеного старту дозволяє приготувати продукт через бажаний проміжок часу в інтервалі до 13 годин (включаючи час приготування), з кроком установки часу в 10 хвилин. Не використовуйте даний режим, якщо процес передає використання швидкопосухів продуктів.

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

Для установки режиму відкладеного старту виконайте наступні дії:

1. Переконайтеся, що інгредієнти завантажені, вибрано номер програми, вагу хліба і колір скоринки.
2. Натисненням кнопок таймера Δ (збільшення) і ▽ (зменшення) встановіть час, через який 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.



Увага, що зараз 21:00, а ви хочете випекти хліб до 7-ї ранку, тобто через 10 годин. Припустимо, ви вибрали наступні параметри: програма 1, вага виробу 750 г, середнє просмаження скоринки. На дисплеї – час приготування 2:48. Натисніть і утримуйте кнопку Δ, поки на дисплеї не з'явиться цифра 10:00. Якщо ви припустили потрібне значення часу, натисненнями кнопок ▽ зменште його. Ви встановили час відкладеного старту. Тепер процес випікання завершиться через 10 годин, тобто о 7:00 на вас чекатиме свіжий ароматний хліб.

Функція автоматичного підтримання температури готової страви (автопідігрів)

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

Якщо хліб залишити усередині печі без підігрівання, випарена волога знов поглинатиється: виріб стає відволоженим. Автопідігрів запобігає поглинанню вологи та допомагає зберегти виріб м'яким упродовж деякого часу. Проте для отримання ідеальної якості виробу рекомендується, якщо можна, виймати хліб відразу після закінчення процесу приготування.

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

III. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИПІКАННЯ ХЛІБА

Консистенція тіста

Установте перших 5 хвилин замішування строго за зовнішнім виглядом тіста. З нього має вийти кругла рівна грудка. Якщо грудка не утворюється, значить, інгредієнти змішані неправильно. Кришку хлібопечі можна відкривати лише під час замішування (чутно зсув пружинного двигуна). Під час підняття тіста або випікання відкрита кришка призведе 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. Видаліть всі інгредієнти, що прилипили 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 кришку відкритою довше, ніж це необхідно.

Особливості процесу випікання

На смак і текстуру хліба, приготованого в хлібопечі, впливає безліч чинників: характер інгредієнтів, температура на кухні, тиск повітря тощо. Використовуйте власний рецепт для приготування хліба, чітко дотримуйтеся рекомендацій щодо закладки продуктів і вибору програми, наведених у даній ін-

струкції. Відміряйте інгредієнти точно за вагою. Використовуючи рецепти з кулінарних книг для інших хлібопечей, орієнтуйтеся на вагу готового хліба 750 г або 1000 г. Не заповнюйте робочу ємкість більш ніж на чверть або, в крайньому випадку, не більше ніж на третину її об'єму. Інакше під час підняття тіста воно може перелитися через краї форми в нагріваючу камеру, потрапити на нагрівальний елемент і засмітити привод, що, у свою чергу, призведе до поломки приладу.

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Очищення

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі й повністю охолонув. Для подальшого використання завжди протирайте прилад і його деталі досуха.

1. Відкрийте кришку та дістаньте форму для випікання, трохи повернувши її за ручку проти годинникової стрілки і потягнувши вгору.
2. Зніміть лопать для замішування. Якщо лопать не знімається з вісі, наповніть форму для випікання теплою водою і залиште на деякий час. Це розм'якшить наліпте тісто, і лопать легко знімається.
3. Вийміть мірну ємкість, мірну ложку, контейнер для йогурту, форму для випікання та лопать для замішування в гарячій мильній воді, просунуть. Якщо внутрішня частина лопаті для замішування дуже забруднена, покладіть її на деякий час в гарячу воду, після чого обережно очистіть.

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для очищення хлібопечі та її деталей абразивні мильні засоби й зубки з жорстким або абразивним покриттям, а також розчинники (бензин, ацетон, луги тощо).

Хлібопечка та її деталі непридатні для миття й очищення в посудомийній машині.

4. Очистіть внутрішню поверхню і корпус приладу вологою тканиною. За необхідності використовуйте невелику кількість мийного засобу. Повністю вийдіть мийний засіб за допомогою води, інакше він може вплинути на смак випічки.
5. Для зручності очищення прилад обладнано знімною кришкою, яку можна промити під струменем води.
6. Щоб зняти кришку, відкрийте її під кутом 80–85° і обережно, не докладаючи зусиль, потягніть на себе, витягуючи петлі кришки з пазів на корпусі приладу.
7. Очистіть і просуніть кришку.
8. Встановіть її в попереднє положення: обережно вставте плоскі петлі в паз на корпусі, тримаючи кришку під кутом 80–85°. Кришка має відкриватися й закриватися без зусиль.
9. Перед повторним використанням хлібопечі або перед тим, як прибрати її на зберігання, переконайтеся, що всі деталі сухі.

Експлуатація форми для випікання

На форму для випікання і лопать для замішування нанесено антипригарне покриття, що дозволяє уникнути появи плям і спрощує вимання хліба. Щоб уникнути пошкодження поверхні, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

1. Не користуйтеся металевими або гострими приладами (наприклад, ножем або вилкою) під час вимання хліба з ємкості.
2. Перш ніж розрізати хлібину, переконайтеся, що усередині немає лопаті для замішування. Якщо лопать знаходиться усередині, дочекайтеся, поки хліб охолоне, і лише після цього витягуйте лопать спеціальним гачком. Будьте обережні з лопаттю для замішування, оскільки вона може бути гарячою.
3. Використовуйте м'яку губку під час очищення форми для випікання й лопаті. Не використовуйте будь-які абразивні речовини (наприклад, очисувальні порошки) або жорсткі губки.

4. Тверді, грубозерністі або великі інгредієнти (наприклад, неспіраєне борошно, цукор, горіхи або насіння) можуть пошкодити антипригарне покриття ємкості для приготування. У разі використання великої кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтеся рекомендацій об'ємів і порядку дій, вказаних у рецептах.

Зберігання

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

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Можлива несправність	Причина	Необхідні дії
Прилад не вмикається	Відсутнє електроживлення	Підключіть прилад до справної електромережі
Прилад увімкнувся, але замішування не відбувається	Ви не встановили лопать для замішування тіста	Очистіть форму для випікання, встановіть лопать на двоє форми та почніть процес заново
На дисплеї з'явилось повідомлення про помилку (буквенний або буквенно-цифровий код)	Порушення в роботі хлібопечі	Віддайте прилад від електромережі та почекайте, поки він охолоне до кімнатної температури. Увімкніть хлібопечку. Якщо повідомлення про помилку з'явилось повторно, зверніться до авторизованого сервіс-центру

VI. ГАРАНТІЙНІ 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 усього 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 оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлонові 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 наклеї на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосованих технічних стандартів.

i Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми по переробці відходів. Не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.


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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды 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. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.*
- 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 жүргізбеңіз.

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



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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық 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 өздігіңізбен 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

Үлгісі.....	RBM-1906
Қуаты.....	500 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Ғз
Пісірменің салмағы.....	750/1000 г
Пісіретін қалып.....	күюге қарсы жабындысы бар
Энергияға тәуелді жады.....	10 минутқа дейін
СК-дисплей.....	бар
Автоматты бағдарламалар саны.....	14
Қабық түсін таңдау.....	бар
Дайын тағам температурасын автоматты түрде ұстау.....	1 сағатқа дейін
Шегерілген старт функциясы.....	13 сағатқа дейін
Қосымша құрамдастар көсі.....	дыбыстық сигнал бойынша

Жинақ

Пісірмеге арналған қалптың ішінде орнатылған нан пеш.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Өлшеу қасығы.....	1 дана
Қамыр илеуге арналған қалақша.....	1 дана
Қосалқы қамыр илеуге арналған қалақша.....	1 дана
Қалақшаны шығаратын ілгек.....	1 дана
Йогуртты әзірлеуге арналған қақпақты контейнер.....	1 дана
«101 рецепт» кітабы.....	1 дана
Пайдаланушы нұсқаулығы.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

і Өндiрушi өз өнiмiн жақсарту барысында бұл өзгерiстер туралы қосымша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерiстердi енгiзу құқығына ие.

Үлгінің құрылымы

1. Аспаптың қақпағы
2. Басқару панелі
3. Қарау терезесі
4. Бу шығаратын саңылаулар
5. Пісіретін қалып
6. Қамыр илеуге арналған қалақша
7. Йогуртты әзірлеуге арналған қақпақты контейнер
8. Өлшеу стақаны
9. Өлшеу қасығы
10. Араластыратын қалақшаны шығаратын ілгек

Басқару панелі

1. Дисплей – таңдалған орнатылымдарды және әзірлеу соңына дейін қалған уақытты көрсетеді.
2. «Меню» («Мэзiр») – әзірлеу бағдарламасын таңдау түймешігі. Таңдау бағдарламасының нөмірі дисплейден көрінеді.
3. «Корочка» («Қабық») – өнімнің қабық түсін таңдау түймешігі (ашық, орташа, күңгірт). Әдепкі бойынша («орташа») режимі орнатылған.
4. Шегерілген старт уақытын орнатуға арналған Δ және ∇ түймешіктері («ВЫПЕКАНИЕ») («ПІСІРУ»), «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»), «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламаларында – әзірлеу уақытын өзгерту үшін).
5. «Вес» («Салмақ») – өнім салмағын таңдау түймешігі – 750/1000 г (әдепкі бойынша 1000 г).
6. «Старт/Стоп» («Старт/Стоп») – бағдарламаны іске қосу немесе жұмыс үдерісін тоқтату және барлық орнатылымдарды тоқтату түймешігі.
7. Әзірлеу бағдарламаларының нөмірлері мен атаулары.

Дисплей

8. Таңдалған әзірлеу бағдарламасының нөмірі.
9. Пісірме қабығының түсі (ашық, орташа, күңгірт).
10. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда уақыттың кері есебінін таймері.
11. Пісірменің салмағы (750/1000 г).

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның жинақтаушыларын қорпаптан мұқият шығарыңыз. Барлық орам материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды жойыңыз.

⚠ Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериалдық нөмірі бар кестешені орында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериалдық нөмірі жоқ болса, оған кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

Бұйым корпусын сулы шүберекпен сүртіп, кетіріңіз. Аспапты алғаш пайдаланған кезде бөгде иістің пайда болуының алдын алу үшін оны тазалаңыз («Тазалау және күтуді» қар.).

Қолданар алдында құрылғының ішкі және сыртқы бөліктерінде жарықтар мен басқа ақаулардың, зақымдардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Аспапты жылу кездерінде, аспапқа су, ыстық май мен басқа кірдің түсуі ықтимал жерлерден алыста, қатты тегіс көлеңден бетке орнатыңыз. Орнату барысында оның қасында жоғары температурадан зардап шегуі мүмкін декоративті жабындар, электрондық аспаптар мен басқа заттардың болмағанын қадағалаңыз. Нан пешті үстелдің шетіне жақын, сонымен қатар қабырғалар мен басқа аспаптарға тығыз қоймаңыз. Аспалы жиһаздың астына орналастырған кезде қақпақты ашу үшін орын жететіндігіне көз жеткізіңіз.

Алғаш қосқан кезде дайын өнімді консервілеу барысында пайдаланылған техникалық майлардың жануынан шыққан соған тән иіс немесе жеңіл түтіннің пайда болуы мүмкін. Бұл зауыт ақауы болып табылмайды.

⚠ Желілік баудың үстел шетінен немесе аспап орнатылған жұмыс бетінен салақтамағанын қадағалаңыз. Аспап балалардың қолы жетпейтін жерде орналасуы тиіс.

Энергияға тәуелді жады

REDMOND RBM-1906 нан пешінің энергияға тәуелді жадысы бар. Электр қоректенуді уақытша өшіргенде (10 минутқа дейін) барлық енгізілген теңшелімдер сақталып, кернеу берілгенде бағдарламаны орындау автоматты түрде жалғастырылады. Қоректену 10 минуттан артық уақыт болмаса, теңшелімдерді алынып тасталып, әзірлеу үдерісі жаңартыла алмайды.

Егер рецептіте сүтті, етті және басқа да тез бұзылатын өнімдер қолданылса, аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Содан кейін пісіретін қалыпты шығарып, тазартып, жаңа құрамдастарды қолдана отырып, рецептіге сәйкес қайтадан әзірлеуді бастаңыз. Тазалау барысында «Аспапты күту» тарауының нұсқауларын қатаң ұстаныңыз.

Егер қолданылатын құрамдастар тез бұзылатын болмаса, әзірлеу бағдарламасын басынан бастап қайта іске қосуға (егер пісіру үдерісі басталса) немесе өнімдерді ауыстыруға «ВЫПЕКА» бағдарламасының көмегімен өнімді дайын күйге жеткізуге болады (өнімнің дайындығын қарау терезесі арқылы бақылаңыз, қажет болса бағдарламаны қолмен өшіріңіз). Бағдарламаны қайта іске қосқан жағдайда әзірленген нанның сапасы қалаған сапаға сәйкес келмеуі мүмкін екендігін ескерген жаны.

II. НАН ПЕШТІ ПАЙДАЛАНА**Автоматты бағдарламалардың тағайындалуы мен ерекшеліктері**

REDMOND RBM-1906 нан пешінде 14 автоматты әзірлеу бағдарламасы бар. Олардың көмегімен тек нан пісіріп қоймай, сондай-ақ ботқалар, палау, йогурт жасауға, тосан және т.б. қайнатуға болады.

📖 Нан пештен жұмыс істегенде «101 рецепт» кітабындағы нұсқауларды ұстаныңыз (жиһазқа кіреді).

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

Классикалық ақ нан мен қара бидай және бидай ұн қоспасынан жасалған нан пісіру үшін қолданылады.

Бағдарламаға илеу, қамырды тындыру мен нан пісіру қамтылады. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

2. «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («ФРАНЦУЗ ХАНЫ») бағдарламасы
Өте жеңіл, қабығы қытырлаған — француздық нан пісіруге арналған. Ұзақ илеу мен қамырдың көтерілуіне көп уақытты қарастырады. Сары май (маргарин) немесе сүті жоқ қамырдан тағам пісіруге кеңес беріледі. Француз наны дұрыс сақталмай және тез күйіп қалады, сондықтан оны 1 күннен артық сақтамаған жөн.

Бағдарламаға илеу, қамырдың көтерілуі мен нан пісіру қамтылған. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

3. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ТҮТАС ДӘНДІ НАН») бағдарламасы

Бұл нан үшін қолданылатын ұн наубайханалық сапасы жоғары болмайтындықтан және қамыр баяу көтерілетіндіктен, бағдарлама араластыру алдында жарты сағат бойы құрамдастарды алдын ала жылытып, қамырды ұзақ уақыт бойы көтерілуге қалдырады Дәнді ұннан пісірілген нандар әдетте өз өлшемді және анағұрлым тығыз.

Бағдарламаға илеу, қамырдың көтерілуі мен нан пісіру қамтылған. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

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

Ақ нанды тез пісіру үшін қолданылады. Ақ нан қабырына қосымша 1000 г пісірме салмағына сүйеніп отырып, ½ шай қасық ашытқы қосыңыз.

Бағдарламаға илеу, қамырды тез тындыру мен нанды пісіру қамтылады. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

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

Қосылғаны туралы дыбыстық сигнал алды қабыр беретін қосымша құрамдастармен тәтті пісірме жасауға арналған бағдарлама (жемістер, жаңғақтар, шоколадты ұнтақ, цукаттар, мейіз және т.б.).

Бағдарламаға илеу, қамырды тез тындыру мен нанды пісіру қамтылады. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

6. «ЭКСПРЕСС» («ЭКСПРЕСС») бағдарламасы

Қоспытқыштар қолдану арқылы ашытқысыз қамырдан әзірленуіңізге кеңес беріледі.

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

7. «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТТЕР») бағдарламасы

Бағдарламада шоколадты және сүтті десерттер әзірлеуге кеңес беріледі.

Оған кейінгі қыздыру арқылы құрамдастарды араластыру кіреді. Қабықтың түсін таңдауға болады. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағын таңдау жоқ, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

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

Бағдарлама кеспе, тұшпара және т.б. ары қарай пісірусіз қолданылатын тұщы қамыр илеуге арналған. Аспап тек илеу режимінде ғана жұмыс істейді. Шегерілген старт функциясы қол жетімді. Автоқыздыру функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдаңыз, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

9. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР») бағдарламасы

Ары қарай пісірусіз ашытқылы қамыр әзірлеуге арналған бағдарлама. Қамырды илеу және тындыруды қамтиды. Шегерілген старт функциясы қол жетімді. Автоқыздыру функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағы мен қабық түсін таңдаңыз, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

10. «ВАРЕНЬЕ» («ТОСАП») бағдарламасы

Джемдер, пісірмеге арналған топингтер, вафли мен балмұздақ, кетчуптар, түрлі дәмдеуіштер әзірлеуге, сонымен қатар бірқатар азық-түлікте үйде консервілеуге дайындауға кеңес беріледі. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағын таңдау жоқ, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

11. «КЕКС» («КЕКС») бағдарламасы

Түрлі қоспалармен кекстер пісіруге арналған бағдарлама.

Тез илеу мен пісіру қамтылады. Қабықтың түсін таңдауға болады. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Өнімнің салмағын таңдау жоқ, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

12. «ВЫПЕЧКА» («ПІСІРМЕ») бағдарламасы

Алдын ала әзірленген қамырдан өнімдерді пісіруге, сонымен қатар піспек қалған өнімдерді толық пісіруге арналған бағдарлама.

1 минуттық орнату қадамы бар 10 минуттан 1 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеу мүмкін (әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 10 минутта белгіленген). Қабықтың түсін таңдауға болады. Шегерілген старт функциясы қол жетімсіз. Өнім салмағын таңдау жоқ.

13. «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ») бағдарламасы

Йогурттың түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама. 10 минуттық орнату қадамы бар 6 сағаттан 12 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеу мүмкін (әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 8 сағатта белгіленген). Шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз. Өнім салмағын таңдау жоқ.

Йогурт су моншасында қақпағы бар (жинаққа кіреді) арнайы контейнерде жасалады.

i Назар аударыңыз! Йогуртты әзірлеуде араластыратын қалақша пісіретін қалыпқа орнатылмайды.

14. «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасы

Араластырусыз қарқынды қайнату шарттарында азық пісіруге арналған бағдарлама.

5 минуттық орнату қадамы бар 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеу мүмкін (әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат 30 минутта белгіленген). Шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз. Өнім салмағын таңдау жоқ.

Жұмысқа дайындық

1. Нан пешті тегіс қатты көлденең бетке орнатыңыз. Орнату барысында аспап жұмысында оның желдетуіне кедергі болмағанын, оның қасында қақпақтағы саңылаудан шығатын ыстық бу жоғары температурадан зардап шегуі мүмкін декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен басқа заттардың болмағанын қадағалаңыз.
2. Нан пештің ішкі және сыртқы бөліктерінде зақымдар, жарықтар мен басқа ақаулардың жоқтығына көз жеткізіңіз.
3. Қарау терезесі бар қақпақты ашыңыз. Пісіретін қалыпты тұтқасынан ұстап, сағат тіліне қарсы ақырын бұрып, біраз күш салып отырып жоғары тартып шығарыңыз. Білік пен араластыратын қалақшаның айналасындағы кемсітіктің тазасыз екеніне көз жеткізіңіз.

Құрамдастарды пісіретін қалыпқа салу

Нан пісіргенде және қамыр илегенде

1. Араластыратын қалақшаны пісіретін қалыптың түбіндегі өзекке кігізіп, қосылыстың мықтылығына көз жеткізіңіз. Қалып пен қалақшаға май жағыңыз.
2. Қажетті құрамдастарды таңдалған рецептіге сәйкес өлшеңіз де, табаққа салыңыз. Қосымша құрамдастарды таңдалған рецептіге сәйкес дайындаңыз (ірімшік, ветчина, жемістер, жаңғақтар, мейіз және т.б.). Рецептте басқа ештеңе көрсетілмесе, барлық өнімдер бөлме температурасында болуы тиіс (25-35°C).
3. Негізгі құрамдастарды нан пісіретін қалыпқа рецептіге көрсетілгендей етіп салыңыз.
 - a. Алдымен сұйық (су, сүт) құрамдастарды және/немесе жұмыртқаны қалыпқа салыңыз. Судың температурасы бөлмедегідей (25-35°C-ге жуық) болуы тиіс, яткені судың тым жоғары температурасы қамырдың көтеріліуіне теріс әсер етуі мүмкін. Шегерілген старт режимін қолдануда тек құрғақ сүт қолданыңыз, әйтпесе сүт әзірлеу басталғанша ұйып қалуы мүмкін. Қант пен тұзды сұйық құрамдастарға рецептіге сәйкес қосыңыз.
 - b. Қалған сұйық құрамдастарды қосыңыз (бал, тосап, сірне және т.б.).
 - c. Қалған құрғақ құрамдастарды қосыңыз (алдымен ұн, содан кейін құрғақ сүт, шөптер мен дәмдеуіштер және т.б.).
 - d. Соңынан ашытқы немесе қоспсытқышты қосыңыз. Бұл құрамдастар сұйықтыққа тигеуі тиіс, әйтпесе ашу тым ерте басталып, оның салдарынан нан қатты болып піседі. Ашытқыны тұзға тигізуге болмайды. Үйілген ұннан шұңқыр жасап, арасына ашытқы немесе қоспсытқышты салыңыз.

Тосап, джемдер, десерттер әзірлеуде (7, 10 бағдарламалары)

Араластыратын қалақшаны пісіретін қалыптың түбіндегі өзекке кігізіп, қосылыстың мықтылығына көз жеткізіңіз. Құрамдастарды өлшеп, рецептіге сәйкес қалыпқа салыңыз.

Екінің тағамдар әзірлеуде (12, 14 бағдарламалары)

Араластыратын қалақшаны қалыптың түбіне орнатпаңыз. Қажетті құрамдастарды өлшеп, рецептіге сәйкес пісіретін қалыпқа салыңыз.

Йогуртты әзірлеуде

Араластыратын қалақшаны пісіретін қалыптың түбіне орнатпаңыз. Рецепттегі сәйкес дайындалған және өлшенген құрамдастарды жинаққа кіретін арнайы пластик контейнерге салыңыз. Контейнерді қақпақпен жауып, пісіретін қалып түбіне орнатыңыз. REDMOND RBM-1906 нан пешінде йогурт су моншасында әзірленеді: пісіретін қалыпқа су құйыңыз, оның деңгейі мен контейнердегі құрамдастардың деңгейі бірдей болуы тиіс. Судың температурасы 35°C-ден аспауы тиіс.

Пісіретін қалыпты орнату және нан пешті қосу

1. Пісіретін қалыпты сағат тіліне қарсы ақырын бұрып, нан пештің жаздыру камерасына абыялап қоюыңыз. Қалып жетекті білікке қосылып, тегіс, қисаюсыз камераның түбіне түсуі тиіс. Содан кейін қалыпты тірленгенге сағат тілімен бұрыңыз. Күш салмастан, қалыпты тұтқасынан көтеріп көріңіз: қалып аспаптың ішінде мықтап бекітілуі тиіс. Қарау терезесі бар қақпақты жабыңыз.
2. Нан пешті электр желісіне қосыңыз. Дыбыстық сигнал шығып, дисплейде бағдарлама нөмірі пайда болады (әдепкі бойынша – 1) және оның жұмыс уақыты (2:50).
3. «Меню» түймешігінің көмегімен әзірлеу бағдарламасының нөмірін таңдаңыз (1-ден 14-ке дейін) – ол дисплейден көрінеді.

дисплейдегі №	Бағдарлама атауы	дисплейдегі №	Бағдарлама атауы
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	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

4. Табақтағы құрамдастардың мөлшеріне байланысты «Вес» түймешігінің көмегімен дайын пісірменің салмағының мәнін таңдаңыз. Пісірме салмағының индикаторы дисплейдің жоғары жағына ауыстырылады. Әдепкі бойынша

- дайын пісірменің салмағы 1000 грамды құрайды. Өнім салмағын таңдау тек 1-6 бағдарламаларында кол жетімді.
- «Корочка» түймешігін басып отырып, өнім қабығының алаған түрін таңдаңыз (ашық, орташа, күңгірт). Кабық түсінің индикаторы дисплейдің төменгі жағына ауысатын болады. Әдепкі бойынша «орташа» мәні орнатылған. Кабық түсін таңдау барлық бағдарламаларда кол жетімді емес.
 - Дисплейде, бағдарлама нөмірімен қатар әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты пайда болады. Тек 12-14 бағдарламаларында әзірлеу уақытын Δ (ұлғайту) және ∇ (азайту) түймешіктерінің көмегімен қолмен өзгертуге болады. Бұл ретте дисплейдегі цифрлар жыпылықтай бастайды. Қажетті мән орнатылған соң «Старт/Стоп» түймешігінің басының. Цифрлар жыпылықтауды тоқтатады, уақыттың жаңа мәні енгізілді.
 - Уақытты өзгерту диапозоны мен қадамы таңдалған бағдарламаға байланысты.
 - Қажет болса Δ және ∇ түймешіктерінің көмегімен шегерілген старт уақытын орнатыңыз (тек 1-5, 8-9 бағдарламалары үшін).
- i** Назар аударыңыз! 1-5, 8-9 бағдарламаларында Δ және ∇ түймешіктерімен тағам әзірленетін уақыт орнатылады (бұл ретте әзірлеу уақыты ауыспайды). 12-14 бағдарламаларында осы түймешіктердің көмегімен әзірлеу уақыты өзгертіледі.
- «Старт/Стоп» түймешігін басыңыз. Таймер әзірлеу аяқталғанша қалған уақытты кері есептеуді бастайды.
 - 1-6 бағдарламаларында қосымша құрамдастарды қосу уақыты туралы хабарлайтын дыбыстық сигнал қарастырылған (шоколад, кепкен жемістер мен т.б.). Ол таңдалған бағдарламаға байланысты жұмыс басталған соң шамамен 30 минуттан кейін естіледі. Сигнал естілгенде, аспап қақпағын ашыңыз да, дайын құрамдастарды пісіретін қалыпқа есіңіз.
 - 1-7, 10-12 бағдарламаларының жұмысы аяқталғанда автоматты түрде қыздыру режимі қосылды.
 - 8, 9, 13, 14 бағдарламалары аяқталған соң, сонымен қатар автоқыздыру функциясының жұмысы аяқталған соң 5 қысқа сигнал естіліп, аспап күту режиміне өтеді.
 - Теншелідерді алып тастау немесе қыздыру режимін өшіру арқылы бағдарлама жұмысын тоқтату үшін «Старт/Стоп» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Әзірлеу аяқталғанда аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Дайын нанды шығару

- Қақпақты ашыңыз. Ас үй қолғаптарын қолдана отырып, нан салынған қалыпты тұтқасынан ұстап, оны ақырын ғана сағат тіліне қарсы бұрып, нан пеш камерасынан шығарыңыз.
- STOP** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Нан әзірлеу барысы аяқталғанда нан қалып пен қыздыру камерасының өте ыстық болатынын ұмытпаңыз! Күйіктің алдын алу үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз, абай болыңыз! Ыстық қалыпты дастархан, пластик немесе жаңы немесе балқуы мүмкін басқа да ыстыққа сезімтал беттерге қоймаңыз!
- Пісіретін қалыпты түбін жоғары қаратып, ондағы дайын нанды тор немесе табаққа шығарып алыңыз. Нан пештің құрлымы пісірмені табақтан шығарған соң араластыратын қалақша қалыптың ішіндегі білікке қалуы тиіс. Егер ол осылай болмай, нанда қалса, оны жинаққа кіретін арнайы ілгектің көмегімен алып тастаңыз. Бұл ақау болып табылмайды.
 - Нан пісіретін қалып пен аспап суыған соң, оларды «Тазалау және күту» тарауына сәйкес тазалаңыз.

i Маңызды: қалыптың ішкі беті мен аспапты әр пайдаланған сайын мұқият тазалаңыз.

Нанды турау мен сақтау

Жақсы нәтижелерге жеткізу үшін әзірлеген соң нанды торға салып, 20 минут ішінде оны суытыңыз. Нанды турау үшін электр немесе арнайы тісті пышақ қолданыңыз.

Пайдаланылмаған нанды жабық орамда (санылаушы пластик қаптарда немесе пластик контейнерлерде) бөлме температурасында 3 күннен асырмай. Ұзақ сақтау үшін (1 айға дейін) нанды жабық ыдысқа салып, мұздату камерасына қойыңыз. Үйдің нанында консерванттар болмағандықтан, ол өнеркәсіптік тәсілмен жасалған нанға қарағанда тезірек кеуіп, бұзылуы мүмкін.

Шегерілген старт функциясы

Шегерілген старт режимі қалаған уақыт аралығын 13 сағатқа дейін (әзірлеу уақытымен қоса) 10 минут орнату қадамымен өнім әзірлеуге мүмкіндік береді. Егер рецепт жылдам бүлінетін өнімдерді пайдалануды қарастырса, осы режимді қолданбаңыз.

Шегерілген старт режимі тек 1-5, 8, 9 бағдарламаларында кол жетімді. Шегерілген старт режимін орнату үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- Құрамдастардың салынғанын, бағдарлама нөмірі, нанның салмағы мен қабық түсі таңдалғанына көз жеткізіңіз.
- Δ (ұлғайту) және ∇ (азайту) таймерінің түймешіктерін басу арқылы таңдалған бағдарламаның жұмысы аяқталуы тиіс уақытты орнатыңыз (10 минут қадамымен 13 сағатқа дейінгі аралықта). Уақыт мәнін тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз.



Қазір 21:00, ал сіз нанды таңертең 7-де пісіргіңіз келсе, онда 10 сағат бар. Айталық, сіз келесі параметрлерді таңдап алдыңыз: 1 бағдарлама, өнім салмағы 750 г, қабықтың орташа қарлыуы. Дисплейде – әзірлеу уақыты 2:48. Дисплейде 10:00 сандары пайда болғанша, Δ түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Егер сіз қажетті уақыт мәнінен «артып кетсеңіз», ∇ түймешігін басып, оны азайтыңыз. Сіз шегерілген старт уақытын орнатпаңыз. Енді пісіру барысы 10 сағаттан соң аяқталады, ал сағ. 7:00-де сізді жаңа піскен хаш шімі нан күнімің тұрады.

Дайын тағам температурасын автоматты түрде ұстау функциясы (автоқыздыру)

Нан пеш бағдарлама аяқталған соң автоматты түрде қосылатын дайын тағамдар температурасын ұстау режимі қарастырылған (функция тек 1-7, 10-12 бағдарламаларында кол жетімді және температурасы 60–65°C деңгейінде 1 сағат бойы ұстап тұрады.

Егер нан пештің ішінде қыздырусыз пештің ішінде қалдыратын болса, шыққан ылғал қайта жұтылатын болады: өнім шикі болып шығады. Автоқыздыру ылғалдың сіңірілуінің алдын алады және өнімді бірнеше уақыт бойы жұмсақ күйінде сақтауға көмектеседі. Алайда мінсіз сапалы өнім алу үшін мүмкіндігінше, нанды әзірлеу үдерісі аяқталғаннан соң бірден шығарған жөн.

Дайын өнімді нан пештен шығар алдында автоқыздыру режимін шығару үшін «Старт/Стоп» түймешігін бірнеше секунд басып ұстап тұрыңыз.

III. НАН ПІСІРУ БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

Қамырдың қоймалжыңдығы

Араластырудың алғашқы 5 минуты ішінде қамырдың сыртқы түрін қадағалап отырыңыз. Одан тузу дөңгелек күлше шығуы тиіс. Егер олай болмаса құрамдастар дұрыс араласпаған. Нан пештің қақпағын тек илеу кезінде ашуға болады (жұмыс істейтін мотордың дыбысы естіледі). Қамыр көтерілген немесе піскен кезде қақпақты ашу нанның бүлінуге әкеліп соқтыруы мүмкін.

Егер қамыр жұмыс сыйымдылығының қаптал беттеріне жабысатын болса, ыдыс беттеріне үн есіңіз. Егер қамыр тым құрғақ болса, бір ас қасық жылы су қосыңыз. Сіз қапталдарына жабысқан барлық құрамдастарды ағаш немесе пластик қасықпен мұқият алып тастай аласыз. Бұл үшін металл заттарды пайдаланбаңыз – олар күюге қарсы жабындыны бұлдіруі мүмкін. Қақпақты қажет уақыттан ұзақ ашық қалдырмаңыз.

Пісіру үдерісінің ерекшеліктері

Нан пеште әзірленген қанық дами мен текстурасына көптеген факторлар әсер етеді: құрамдастар ерекшелігі, ас үйдегі температура, ауаның қысымы мен басқалары. Нанды әзірлеуді жеке рецептіңізді қолдана отырып, азық-түлікті салу және осы нұсқаулыққа келтірілген бағдарламаны таңдау бойынша нұсқауларды ұстаныңыз. Құрамдастарды салмағы бойынша өлшеңіз. Басқа нан пештерге арналған аспаздық кітаптарының рецептілерді қолдана отырып, дайын нанның 750 немесе 1000 г салмағына бейімделіңіз. Жұмыс сыйымдылығын төрттен біріне, тіпті жүк дегенде оның көлемінің үштен бір бөлігінен артық толтырмаңыз. Әйтпесе көтерілген кезде қамыр қалыптың шетінен қыздыру камерасына төгіліп, қыздыру элементіне түсіп, жетекті бітеуі мүмкін, бұл өз кезегінде аспаптың сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

IV. АСПАПТЫ КҮТУ

Тазалау

Аспапты тазалар алдында аспаптың электр желісінен өшірілгеніне және толық суығанна көз жеткізіңіз. Ары қарай пайдалану үшін үнемі аспап пен оның бөлшектерін келтіріп сүртіңіз.

- Қақпақты ашып, пісіретін қалыпты тұтқасынан сағат тіліне қарсы ақырын бұрып, жоғары тартыңыз да, шығарыңыз.
- Араластыратын қалақшаны алып тастаңыз. Егер қалақша остен алынбаса, пісіретін қалыпты жылы суға толтырып, біраз уақытқа қалдырыңыз. Бұл жабысқан қамырды жұмартып, қалақша оңай алынады.
- Өлшеу стақаны, өлшеу қасығын, йогуртқа арналған контейнер, пісіретін қалып пен араластыратын қалақшаны ыстық сабынды суда жуып, келтіріңіз. Егер араластыратын қалақшаның ішкі жағы қатты кірленген болса, оны біраз уақытқа ыстық суға салып, артынан жақсылап тазартыңыз.

STOP Нан пеш немесе оның бөлшектерін тазалауда образивті жуу құралдары мен қатты немесе образивті жабындысы бар сіңіргішті, сонымен қатар еріткіштер (жарнамалы, ацетон, сілтілер мен т.б.) пайдалануға тыйым салынады. Нан пеш немесе оның бөлшектері ыдыс жуу машинасында тазалау және жууға жарамдыды.

- Ішкі бет пен аспаптың корпусын сулы шүберекпен сүртіңіз. Қажет болса жуу құралының біраз мөлшерін қолданыңыз. Жуу құралын судың көмегімен толық жуыңыз, әйтпесе ол пісірменнің дәміне әсер етуі мүмкін.

STOP НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптың корпусы мен электр қоректендіру бауын суға немесе суықтыққа салмаңыз.

- Қолайлы болу үшін аспап су ағынында жууға болатын алынбалы қақпақпен жабдықталған.
- Қақпақты алып тастау үшін оны 80-85° бұрышында ашып, ақырын, күш салмастан, аспап корпусындағы паздардан қақпақтың ілгерін шығара отырып, өзіңізге тартыңыз.
- Қақпақты тазалап, келтіріңіз.
- Оны бұрынғы күйіне орнатыңыз: корпусы паздарға тегіс ілгерілерді қақпақты 80-85° бұрышында ұстап отырып ақырын орнатыңыз. Қақпақ күш салмастан ашылуы тиіс.
- Нан пешті қайта қолданар алдында немесе оны сақтауға алып тастаудың алдында барлық бөлшектердің құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Пісіруге арналған қалыпты пайдалану

Пісіретін қалып пен араластыратын қалақшаға дақтардың пайда болуының алдын алуға мүмкіндік беретін және нанды шығаруды оңайлататын күйікке қарсы жабындысы жасалған. Беттің зақымдалуының алдын алу үшін төменде келтірілген нұсқауларды ұстаныңыз.

- Нанды ыдыстан шығару үшін металл немесе үшкір заттарды қолданбаңыз (мысалы, пышақ немесе шанышқы).
- Қалыптан шыққан нанды кесер алдында оның ішінде араластыратын қалақшаның жоқтығына көз жеткізіңіз. Егер қалақша іште болса, нанның суығанын күтіңіз, содан кейін ғана қалақшаны арнайы ілгекпен алып шығарыңыз. Араластыратын қалақшамен жұмыс істегенде абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.
- Пісіретін қалып пен қалақшаны тазалау кезінде жұмсақ сіңіргішті қолданыңыз. Қандай да бір абразивті заттарды (мысалы тазалау ұнтақтары) немесе қатқыл сіңіргіштерді қолданбаңыз.
- Қатты ірі дәнді немесе ірі құрамдастарды (мысалы, епенбеген ұн, қант, жаңғақтар немесе дәндер) әзірлеуге арналған сыйымдылықтың күреге қарсы жабындысын бұлдіруі мүмкін. Құрамдастардың көп мөлшерін пайдалану барысында оларды кішігірім бөліктерге бөліңіз. Рецеттіде көрсетілген әрекеттер тәртібі мен кеңес берілген көлемдерді ұстаныңыз.

Сақтау

Аспапты жиналған күйде құрғақ желдетілетін жерде сақтаңыз. Оны температуралардың айтарлықтай ауытқуы мен тура түскен күн сәулелерінің ұзақ әсерінде қалдырмаңыз.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ықтимал ақау	Себеп	Қажетті әрекеттер
Аспап қосылмайды	Электр қоректендіруі жоқ	Аспапты істен тұрған электр розеткаға қосыңыз
Аспап қосылды, бірақ қамыр иленбейді	Сіз қамыр илеуге арналған қалақшаны орнатпағаныңыз	Пісіруге арналған қалыпты тазалап, қалақшаны қалыптың түбіне салып, үдерісті қайта бастаңыз
Дисплейде қате туралы хабар пайда болды (әріптік немесе әріптік-цифрлық код)	Нан пеш жұмысының бұзылуы	Аспапты электр желісінен ажыратып, ол бөлме температурасында суығанын күтіңіз. Нан пешті қосыңыз. Егер қате туралы хабар қайта пайда болса, авторландырылған сервис-орталыққа жолығыңыз.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 25 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).


Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сайкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.


i Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

Ushbu mahsulotdan foydalanishni boshlashdan avval undan foydalanish bo'yicha qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing va uni kelajakda foydalanish uchun saqlang. Jihozdan to'g'ri foydalanish uning xizmat ko'rsatish 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 jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan 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.

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
 - Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
 - Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang — bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
-  **DIQQAT!** *Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.*
- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan 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'rsatish markazida darhol almashtirish talab qilinadi.

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida yopib qo'ymang – 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'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga 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 bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan 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'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot 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'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

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

Texnik xususiyatlari

Modeli	RBM-1906
Quvvati	500 W
Kuchlanish	220–240 V, 50 Hz
Pishiriq vazni	750/1000 g
Pishirgich uchun shakl	kuyishga qarshi qoplamali
Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira	10 daqiqagacha
Suyuq kristalli displey	bor
Avtomatik dasturlar soni	14
Ustki qatlam rangini tanlash	bor
Tayyor taom haroratini avtomatik ushlab turish	1 soatgacha
Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasi	13 soatgacha
Qo'shimcha masalliqarni qo'shish	tovushli signal bo'yicha

Majmua toplami

Ichiga pishirish uchun shakl o'rnatilgan non pishirgich	1 dona
O'lchov stakani	1 dona
O'lchov qoshiqchasi	1 dona
Xamirni aralashtirish uchun kurak	1 dona
Xamirni aralashtirish uchun zahira kuragi	1 dona
Kurakni chiqarib olish uchun ilmoq	1 dona
Yugurt tayyorlash uchun qoppoqli konteyner	1 dona
«101 ta resept» kitobi	1 dona
Foydalanuvchi qo'llanmasi	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona

i Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar to'g'risida avvaldan xabarдор qilmagan holda mahsulot dizayni, majmua toplami hamda texnik xususiyatlariga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

Modelning tuzilishi

1. Jihoz qoppoqi
2. Boshqaruv paneli
3. Ko'rish oynasi
4. Bug' chiqishi uchun tirqish
5. Pishirgich uchun shakl
6. Xamirni aralashtirish uchun kurak
7. Yugurt tayyorlash uchun qoppoqli konteyner
8. O'lchov stakani
9. O'lchov qoshiqchasi
10. Aralashtirish kuragini olish uchun ilmoqchasi

Boshqaruv paneli

1. Display – tanlangan o'rnatma va tayyorlash tugagunigacha qolgan vaqtni ko'rsatadi.
2. «Меню» («Menu») – tayyorlash dasturlarini tanlash tugmachasi. Tanlangan dastur raqami displeyda namoyish qilinadi.
3. «Корочка» («Ust qatlam») – mahsulot ust qatlamini rangini tanlash tugmachasi (och, o'rtacha, toq). Standart holatda «o'rtacha» parametri o'rnatilgan bo'ladi.
4. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish uchun Δ va ∇ tugmachalari («ВЫПЕКАНИЕ» («PISHIRIQ»), «ДОПУСТ» («YOGURT»), «ОТВАТБИВ ПИШИРИШ») dasturlarida – tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun).
5. «Вес» («Vazn») – mahsulot vaznini tanlash tugmachasi – 750/1000 g (standart holatda 1000 g).
6. «Срап/Срон» («Ishga tushirish / To'xtatish») – dasturni ishga tushirish yoki ish jarayonini bekor qilish va barcha o'rnatmalarni nolga keltirish bilan dasturni to'xtatish tugmachasi.
7. Tayyorlash dasturlarining raqamlari va nomlari.

Displey

8. Tanlangan tayyorlash dasturi raqami.
9. Pishirgich ust qatlamini rangi (och, o'rtacha, toq).
10. Dastur ishi tugagunigacha qolgan vaqtning teskari hisobi taymeri.
11. Pishirgich vazni (750/1000 g).

I. FOYDALANISHNI BOSHLAGHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarni olib tashlang.

⚠ Oqog'lanuvchi nakleykalar, ko'rsatkich nakleykalar (mavjud bo'lsa) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqamini ko'rsatilgan yoritqini albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmastligi sizni kafolatlari xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Mahsulot ko'rpusini nam latta bilan arting va quriting. Jihozning dastlabki foydalanish vaqtida noxush hidlar paydo bo'lishining oldini olish uchun uni tozalashni amalga oshiring («Tozalash va qarov» bo'limiga qarang).

Yoqishdan avval qurilmaning ichki va tashqi qismlarining shikastlanishlar, singan joylar va boshqa nuqsongacha ega emasligiga ishonch hosil qiling. Jihozni qattiq tekis gorizontal sirtga, issikliq manbalari, jihozga suv, qaynoq yog' va boshqa iflos narsalar tushishi mumkin bo'lgan joylardan uzoqroqqa o'rnatang. O'rnatishda jihoz yaqinida bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va yuqori haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlarning bo'lmastligini kuzatib boring. Non pishirgichni stol qirg'og'iga yaqin holatda hamda devor va boshqa jihozlarga taqaqan holatda joylashtirmang. Osmo mebellar ostiga joylashtirganda qoppoqni ochish uchun yetarlicha joy qolganligiga ishonch hosil qiling.



Ilk marta yoqilganda o'ziga xos hid yoki tayyor mahsulotni konservatsiya qilishda foydalanilgan texnik yog'larning yonishidan hosil bo'luvchi yengil tutun paydo bo'lishi mumkin. Bu ishlab chiqarish nuqsoni hisoblanmaydi.

Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira

REDMOND RBM-1906 non pishirgichi quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira bilan jihozlangan. Elektr ta'minoti vaqtinchalik (10 daqiqagacha) uzilib oqgan vaqtga barcha berilgan sozlamalar saqlanadi va kuchlanish berilishi bilan dasturning ishlashi avtomatik ravishda davom ettiriladi. Ta'minot 10 daqiqadan uzoqroq vaqt bo'lmagan holda davom sozlamalar bekor qilinadi va tayyorlash jarayonini qayta tiklab bo'lmaydi.

Agar reseptda sutli, go'shtli yoki boshqa tez buziladigan mahsulotlardan foydalanilgan bo'lsa, jihozni elektr tarmog'idan uzing va uni sovuting. Keyin pishirish uchun shaklni chiqarib oling, tozalang va yangi masalliqlardan foydalangan holda tayyorlashni reseptga ko'ra qaytadan boshlang. Tozalashda «jihoz ustidan qarob» bo'limidagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

Agar foydalanilayotgan masalliqalar tez buziladigan bo'lmasa, tayyorlash dasturini qaytadan ishga tushirish (agar pishirish jarayoni boshlanmagan bo'lsa) yoki mahsulotlarni almashtrimgan holda «ВЫПЕКА» dasturini yordamida mahsulotni tayyor holga keltirish mumkin (ko'rish oynasi orqali mahsulotning tayyorligini nazorat qilib turing, zarur holatda dasturni qo'lda o'chiring). Dastur qaytadan ishga tushirilgan holda tayyorlangan non sifatini kutilgan sifat darajasiga mos bo'lmastligi mumkinligini hisobga olish lozim.

II. NON PISHIRGICH DAN FOYDALANISH

Avtomatik dasturlarning vazifalari va o'ziga xos xususiyatlari

REDMOND RBM-1906 non pishirgichida 14 ta avtomatik tayyorlash dasturi mavjud. Ular yordamida nafaqat non pishirish, balki botqa, palov, yugurt tayyorlash, murabbo qaynatish kabirlarni bajarish ham mumkin.



Non pishirgich bilan ishlaganda «101 peunen» kitobidagi ko'rsatmalarga amal qiling (majmua to'plamiga kiradi).

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

Klassik oq non va javdar hamda bug' do'yi uni aralashmasidan non pishirish uchun foydalaniladi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

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

Frantsuzcha – juda yengil, qarshib o'stiki qatlamli nonni pishirish uchun foydalaniladi. Ko'proq vaqt xamirni qorish va ko'tarishga ajratiladi. Tarkibida sariyog' (margarin) va sut mavjud bo'lmagan mahsulotlarni pishirish uchun tavsiya qilinadi. Frantsuzcha non tez buziladi, shuning uchun uni 1 kundan ko'proq saqlamagan ma'qul.

Dastur xamir qorish, ko'tarish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

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

Bunday non uchun foydalaniladigan un juda yuqori nonvoychilik sifatlariga ega bo'lganligi va xamir sekin ko'tarilishi tufayli dastur qorishdan avval yarim soat davomida masalliqarni dastlabki qizdirishni amalga oshiradi va xamirni uzoqroq vaqt davomida tindiradi. Donli undan qilingan buxanka odatda kichikroq o'lchamda va zichroq bo'ladi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

4. «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» («ТЕЗКОР PISHIRIQ») dasturi

Oq nonni tezkor pishirish uchun foydalaniladi. 1000 g pishiriq vaznidan kelib chiqqan holda oq non uchun xamirga qo'shimcha ½ choy qoshiq xamirturish qo'shish.

Dastur xamir qorish, tezkor tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

5. «СДОБА» («YO'GLI SHIRIN BO'LKA») dasturi

Dastur qo'shimcha masalliqarga (mevalar, yong'oqlar, shokolad bo'laklari, shakarlangan meva po'stlari, uzum va boshq.) ega bo'lgan shirin pishiriq tayyorlash uchun mo'ljallangan, ularni qo'shish vaqtlari to'g'risida tovushli signal orqali xabar beriladi.

Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

6. «ЭКСПРЕСС» («EKSPRESS») dasturi

Yumshatgichlardan foydalangan holda xamirturishsiz xamiridan mahsulotlar pishirish uchun tavsiya qilinadi.

Dastur xamir qorish, qisqa muddatli tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash mumkin. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

7. «ДЕСЕРТЫ» («DESETLAR») dasturi

Dastur shokoladli va sutli desertlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi.

Keyinchalik qizdirish bilan mahsulotlarni aralashtirishni o'z ichiga oladi. Ustki qatlam rangini tanlash mumkin. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo'lmaydi, vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

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

Keyingi pishirishsiz ugra, chuchvara kabilarni tayyorlashda foydalaniladigan chuchuk xamir qorish uchun mo'ljallangan dastur. Jihoz faqat qorish rejimida ishlaydi. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Avtomatik itish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlab bo'lmaydi, vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

9. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ACHITQILI XAMIR») dasturi

Keyingi pishirishsiz achitqli xamir tayyorlash uchun mo'ljallangan dastur. Xamir qorish va tindirishlarni o'z ichiga oladi. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Avtomatik itish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlab bo'lmaydi, vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

10. «ВАРЕНЬЕ» («MURABBO») dasturi

Pishiriq, vafl va muzqaymoqlar uchun jemlar, topinglar, ketchuplar, turfa xil ziravorlar tayyorlash hamda uy sharoitida konservatsiya qilgani bir qator mahsulotlarni tayyorlash uchun foydalaniladi. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo'lmaydi, vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

11. «КЕКС» («KEKS») dasturi

Turli qo'shimchalarga ega bo'lgan keks pishirish uchun mo'ljallangan dastur. Tezkor qorish va pishirishni o'z ichiga oladi. Ustki qatlam rangini tanlash mumkin. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo'lmaydi, vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

12. «ВЫПЕЧКА» («PISHIRIQ») dasturi

Avvaldan tayyorlangan xamiridan mahsulotlar pishirish hamda to'liq pishirilgan mahsulotlarni tayyor holga keltirish uchun mo'ljallangan dastur.

Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin (standart holatda 10 daqiqaga teng tayyorlash vaqti o'rnatiladi). Ustki qatlam rangini tanlash mumkin. Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo'lmaydi.

13. «ЙОГУРТ» («YOGURT») dasturi

Yogurtning turli turarlini tayyorlash uchun mo'ljallangan dastur. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 6 soatdan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin (standart holatda 8 soatga teng tayyorlash vaqti o'rnatiladi). Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik itish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo'lmaydi.

Yogurt qopqoqli maxsus konteynerda (majmua to'plamiga kiradi) suvli ham-momda tayyorlanadi.

i *Diqqat!* Yogurt tayyorlash vaqtida aralashtirish uchun kurak pishirish uchun shaklga o'rnatilmaydi.

14. «БАРКА» («QAYNATIB PISHIRISH») dasturi

Mahsulotlarni kuchli qaynash sharoitlarida aralashtirmasdan qaynatib pishirish uchun mo'ljallangan dastur.

Vaqtni 5 daqiqaga teng o'rnatish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soat orasida qo'lda boshqarish mumkin (standart holatda 1 soat 30 daqiqaga teng tayyorlash vaqti o'rnatiladi). Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik itish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulot vaznini tanlab bo'lmaydi.

Ishga tayyorlash

1. Non pishirgichni tekis qattiq gorizontal sirtga o'rnatang. O'rnatishda jihoz ishlayotgan vaqtda havo aylanishining qiyinlashmasligi, tirqis-lardan chiqayotgan issiq bug'ning qulqo'zlar, bezakli qoplamalar, elektron jihazlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlarga tushmasligiga ishonch hosil qiling.
2. Nop pishirgichning ichki va tashqi qismlarining shikastlanishlar, singan joylar va boshqa nuqsunlarga ega emalligiga ishonch hosil qiling.
3. Ko'rish oynasi bo'lgan qopqoqchani oching. Pishirish uchun shakl dastasidan ushlang, uni soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda biroz aylantirib va ozgina kuch bilan yuqoriga tortish orqali chiqarib oling. Val va qorish uchun kuraklar atrofidagi soatning toza ekanligiga ishonch hosil qiling.

Pishirish uchun shakl masalliqalarni yuklash

Non pishirish va xamir tayyorlashda

1. Qorish uchun kurakni pishirish uchun shakl tubidagi sterjenga kirgizing va ulanishning ishonchli ekanligiga ishonch hosil qiling. Shakl va kurakni yog' bilan yog'lang.
2. Tanlangan reseptga ko'ra kerakli masalliqalarni o'lchang, ularni jomga joylashtiring. Reseptga ko'ra qo'shimcha masalliqalarni (pishloq, vet-china, mevalar, yong'oqlar, uzum va boshq.) tayyorlang. Agar reseptga boshgacha ko'rsatilmagan bo'lsa, barcha mahsulotlar xona haroratida (25-35°C) bo'lishi kerak.
3. Asosiy masalliqalarni reseptda ko'rsatilgan ketma-ketlikda non pishirish uchun shaklga joylashtiring.
 - a. Avval shaklga suyuq masalliqalar (suv, sut) va/yoki tuxumni joylashtiring. Suv xona haroratida (25-35°C ga yaqin) bo'lishi kerak, chunki suvning o'ta yuqori harorati xamirning ko'tarilishiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Ishga tushirishni kechiktirish rejimidan foydalanganda faqat quruq sut ishlatilgan, aks holda sut tayyorlash boshlangunicha ayinib qotishi mumkin. Shakar va tuzni suyuq masalliqalarga reseptga qat'iy amal qilgan holda qo'shing.

- b. Boshqa masalliqalarni (asal, sirop, quyuq shinni va boshq.) qo'shing.
- c. Quruq masalliqalarni (avval un, keyin quruq sut, o'tlar va ziravorlar va boshq.) qo'shing.
- d. Oxirida xamirturish yoki yumshatgichni qo'shing. Bu mahsulotlar suyuqlikka tegmasligi kerak, aks holda achitish xaddan tashqari erta boshlanadi va natijada qattiq, dagal va qopol non hosil bo'ladi. Xamirturish tuzga tegmasligi kerak. Un uyumida chuchurcha hosil qilish va unga xamirturish yoki yumshatgichni joylashtirish tavsiya qilinadi.

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

Qorish uchun kurakni pishirish uchun shakl tubidagi sterjenga kirgizing va ulanishning ishonchli ekanligiga ishonch hosil qiling. Reseptga ko'ra masalliqalarni o'lchang va shaklga yuklang.

Ikkinchi taomlarni tayyorlashda (12, 14-dasturlar)

Qorish uchun kurakni shakl tubiga o'rnatmang. Reseptga ko'ra kerakli masalliqalarni o'lchang, ularni pishirish uchun shaklga yuklang.

Yogurt tayyorlashda

Qorish uchun kurakni pishirish uchun shakl tubiga o'rnatmang. Reseptga ko'ra tayyorlangan va o'lchanggan masalliqalarni majmua to'plamiga kiruvchi maxsus plastik konteynerga yuklang. Konteynerni qopqoq bilan yoping va pishirish uchun shakl tubiga o'rnatang. REDMOND RBM-1906 non pishirgichida yogurt suv hammomida tayyorlanadi: pishirish uchun shaklga suv quyuing, uning sathi konteynerdagi masalliqalar sathi bilan bir xil bo'lishi kerak. Suv harorati 35°C dan oshmasligi lozim.

Pishirish uchun shaklni o'rnatish va non pishirgichni yoqish

1. Uni soat strelkasi yo'nalishiga qarama-qarshi yo'nalishda biroz aylantirgan holda pishirish uchun shaklni ehtiyotlik bilan non pishirgichning qizdirish kamerarisiga qo'ying. Shakl uzatmalik valga ulanishi va kamera tubiga bir tekis, to'siqlarsiz tushishi kerak. Keyin shaklni soat strelkasi yo'nalishida oxirigacha aylantiring. Kuch ishlatmagan holda shaklni dastasidan ko'tarishga harakat qiling: shakl jihoz ichiga ishonchli tarzda mahkamlangan bo'lishi kerak. Ko'rish oynasi bo'lgan qopqoqchani yoping.
2. Non pishirgichni elektr tarmog'iga ulang. Jihoz tovushli signal beradi, displeyda dastur raqami (standart holatda – 1) va uning ishlash vaqti (2:50) namoyish qilinadi.
3. «Меню» tugmachasi yordamida tayyorlash dasturini (1 dan 14 gacha) tanlang – u displeyda paydo bo'ladi.

Displeydagi №	Dastur nomi	Displeydagi №	Dastur nomi
1	Классический хлеб	8	Пресное тесто
2	Французский хлеб	9	Дрожжевое тесто
3	Цельнозерновой хлеб	10	Варенье
4	Быстрая выпечка	11	Кексы
5	Сдоба	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

4. Jomdagi masalliqalar miqdoriga bog'liq ravishda «Be» tugmachasi yordamida tayyor pishirish uchun vazni qiymatini tanlang. Pishiriq vazni indikator displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Standart holatda tayyor pishirgichning vazni 1000 grammni tashkil qiladi. Mahsulot vaznini faqat 1-6-dasturlarda tanlash mumkin.
5. «Корочка» tugmachasini bosish orqali kerakli mahsulot ust qoplamasi ko'rinishini (och, ortacha, to'g) tanlang. Ust qoplama rangi indikator displeyning quyi qismiga ko'chiriladi. Standart holat uchun «ortacha» qiymati o'rnatilgan. Barcha dasturlarda ham ushbu qoplam rangini tanlab bo'lmaydi.

6. Displayda dastur raqamining oldida standart bo'yicha o'rnatilgan tayyorlash vaqti namoyish qilinadi. Faqat 12-14-dasturlarda (orttirish) va s (kamaytirish) tugmachalari yordamida tayyorlash vaqtini qo'l'da o'zgartirish mumkin. Bunda displaydagi raqamlar millitaylay boshlaydi. Kerakli qiymat o'rnatilgandan keyin «Crapt/Cron» tugmachasini bosing. Raqamlar millitashdan to'xtaydi, vaqtning yangi qiymati o'rnatiladi.
7. Vaqtni o'zgartirish diapazoni va qadami tanlangan dasturga bog'liq bo'ladi.
8. Zarur bo'lgan hollarda (faqat 1-5, 8-9-dasturlar uchun) Δ va ∇ tugmachalari yordamida ishga tushirishni cheklovchi vaqtini o'rnatish.



DIQQAT! 1-5, 8-9-dasturlarda Δ va ∇ tugmachalari bilan taom tayyor bo'lganicha o'tishi kerak bo'lgan vaqt o'rnatiladi (bunda tayyorlash vaqti o'zgaraydi). 12-14-dasturlarda xuddu shu tugmachalar yordamida tayyorlash vaqti o'zgartiriladi.

9. «Crapt/Cron» tugmachasini bosib, Taymer tayyorlash tugagunigacha qolgan vaqtning teskari hisobini boshlaydi.
10. 1-6-dasturlarda qo'shimcha masalliqarlarni (shokolad, quruq mevalar va boshq.) qo'shish vaqti to'g'risida xabar qiluvchi tovushli signal ko'zda tutilgan. U tanlangan dasturga bog'liq ravishda dastur ishga tushgan-dan boshlab taxminan 30 daqiqadan keyin chalinadi. Signalni eshitgach jihoz qopqoq'ini oching va tayyorlangan masalliqarlarni pishirish uchun shaklga soling.
11. 1-7, 10-12-dasturlar ishi yakunlanishi bilan avtomatik ravishda isitish rejimi yoqiladi.
12. 8, 9, 13, 14-dasturlar ishi yakunlanishi bilan hamda avtomatik isitish funksiyasi ishi nihoyasiga yetgandan keyin 5 marta qisqa tovushli signal beriladi va jihoz kutish rejimiga o'tadi.
13. Parametrlar qiymatlarini bekor qilish bilan dastur ishini to'xtatish yoki isitish rejimini o'tchirib qo'yish uchun «Crapt/Cron» tugmachasini bosib va ushlab turing. Tayyorlash yakunlanishi bilan jihozning elektr tarmog'idan uzing.

Tayyor nonni chiqarib olish

1. Qopqoqni oching. Oshxonaga qo'lqoplaridan foydalangan holda non solingan shaklni dastasidan ushlang, uni soat strelkasi yo'nalishida biroz aylantiring va non pishirgich kamerasidan chiqarib oling.



DIQQAT! Tayyorlash jarayoni tugagan vaqtda non, shaki va qizdirish kamerasing juda issiq bo'lishini yodda tuting! Ehtiyot bo'ling, quyishning oldini olish uchun oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning! Nonni issiq shaklni dasturxon, plastik yoki boshqa issiqqa chidamsiz, yonib yoki erib ketishi mumkin bo'lgan sirtlarga qo'yamang!

2. Pishirish uchun shaklni o'tnaring va undan tayyor nonni panjara yoki idishga chiqarib oling. Non pishirgichning tuzilishi pishirgich jomdan chiqarib olingandan keyin aralashirish uchun kurakning shakl uchidagi valda qolishi kerakligini ko'zda tutadi. Agar bundan bo'lmagan va u nonda qolgan bo'lsa, majmualar to'plamiga kiruvchi maxsus ilmoqcha yordamida uni oling. Bu nosozlik hisoblanmaydi.
3. Pishirgich uchun shakl va jihoz sovganidan keyin «Tozalash va qarov» bo'limiga muvofiq tarzda ularni tozalashni amalga oshiring.



MUHM! Har safar foydalanib bo'lgandan keyin shakl ichki yuzalari va jihozni yaxshilab tozalang.

Nonni kesish va saqlash

Eng yaxshi natijalarga erishish uchun tayyorlangandan keyin nonni panjaraga joylashtiring va uni 20 daqiqa sovutning. Nonni kesish uchun elektrli yoki maxsus tishli pichoqdan foydalaning.

Foydalanilmay qolgan nonni xona haroratida yopiq qadoqda (germetik plastik qopchalar yoki plastik konteynerlar) 3 kundan ko'p bo'lmagan muddat saqlang. Uzoqroq muddat (1 oygacha) saqlash uchun nonni yopiq idishda muzlatish kamerasiga joylashtiring. U nonni tarkibida konservantlar mavjud bo'lmaganligi uchun sanoat usulida tayyorlangan nonga qaraganda tezroq qotishi va buzilishi mumkin.

Chekkitirilgan ishga tushirish funksiyasi

Ishga tushirishni cheklovchi funksiyasi 10 daqiqa o'rnatish qadami bilan 13 soatgacha (tayyorlash vaqti bilan birgalikda) bo'lgan oraladagi istalgan vaqt oralig'idan keyin mahsulot tayyorlashga imkon beradi. Agar reseptda tez buziluvchi mahsulotlardan foydalanish ko'zda tutilgan bo'lsa, bu rejimdan foydalanmang. Ishga tushirishni cheklovchi rejimidan faqat 1-5, 8, 9-dasturlari uchun foydalanish mumkin. Ishga tushirishni cheklovchi rejimini o'rnatish uchun quyidagi harakatlarni bajaring:

1. Masalliqarlarning yuklanganligi, dastur raqami, non vazni va ust qoplarni rangining tanlanganligiga ishonch hosil qiling.
2. Taymer tugmachalari Δ (orttirish) va ∇ (kamaytirish) ni bosib bilan tanlangan dastur ishi yakunlanganicha o'tishi kerak bo'lgan vaqtning o'rnatilgan (10 daqiqa qadam bilan 13 soatgacha bo'lgan diapazonda). Vaqt qiymatini tez o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.



Aytaylik, hozir soat 21:00, siz esa nonning ertalabki 7 ga, ya'ni 10 soatdan keyin pishirishni xohlaysiz. Aytaylik, siz quyidagi parametrlarni tanlagansiz: 1-dastur, mahsulot vazni 750 g, ust qoplarni o'rtacha qizartirish. Displayda – tayyorlash vaqti 2:48. Δ tugmachasini bosib va displayda 10:00 raqamlari paydo bo'lmagunicha ushlab turing. Agar o'zingizga kerakli vaqt qiymatini o'tkazib yuborgan bo'lsangiz, ∇ tugmachasini bosib orqali uni kamaytiring. Siz ishga tushirishni cheklovchi vaqtini o'rnatdingiz. Endi pishirish jarayoni 10 soatdan keyin yakunlanadi, ya'ni soat 7:00 da sizni yangi xushbo'y non kutib turadi.

Tayyor taom haroratini avtomatik ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Non pishirgichda tayyor taomlarni isitish rejimi ko'zda tutilgan, u dastur ishi yakunlanishi bilan avtomatik ravishda yoqiladi (funksiyadan faqat 1-7, 10-12-dasturlarda foydalanish mumkin) va haroratni 1 soat davomida 60–65°C darajasida ushlab turadi.

Agar non isitish rejimisiz pech ichida qoldirilsa, bug'langan namlik yana yutiladi: mahsulot nam bo'lib qoladi. Avtomatik isitish namlikning yutilishini oldini oladi va ma'lum vaqt davomida mahsulotni yumshoq saqlashga yordam beradi. Biroq mahsulotning eng yaxshi sifatiga erishish uchun biz iloji boricha nonni tayyorlash jarayoni tugashi bilan qoqchirib olishni tavsiya qilamiz.

Tayyor mahsulotni non pishirgichdan chiqarib olishdan avval avtomatik isitish rejimini o'chirish uchun «Crapt/Cron» tugmachasini bosib va ushlab turish lozim.

III. NON PISHIRISH BO'YICHA UMUMIY TAVSIYALAR

Xamir konsistensiyasi

Aralashirishning dastlabki 5 daqiqasi davomida xamirning tashqi ko'rinishini kuzatib turing. Undan dumaloq tekis gulvalacha hosil bo'lishi kerak. Agar gulvalacha hosil bo'lmassa, bu masalliqarlarning notekis aralashirilganligini bildiradi. Non pishirgich qopqoq'ini faqat qorish vaqtida ochish mumkin (ishlayotgan motor o'ziga eshitiladi). Xamir ko'tarilayotgan yoki pishirish vaqtida qopqoqni ochish mahsulot sifatining pasayishiga olib keladi.

Agar xamir ishchi idishning yon sirtlariga xaddan tashqari ko'p yopishsa, idish devorlariga un seping. Agar xamir xaddan tashqari quruq bo'lsa, bir osh qoshiq iliq suv qo'shing. Pishirish uchun shaklning yon tomonlariga yopishgan barcha masalliqarlarni yoqoch yoki plastik qoshiqcha bilan qirib tashlash mumkin. Buning uchun metall buyumlardan foydalanmang – ular shaklning kuyishiga qarshi qoplamasiga shikast yetkazishi mumkin. Zarur bo'lgan hollarda qopqoqni uzoqroq vaqt ochiq qoldirmang.

Pishiruv jarayonining o'ziga xos xususiyatlari

Non pishirgichda tayyorlangan non ta'mi va teksturasiga ko'pgina omillar ta'sir ko'rsatadi: masalliqarlarning xususiyatlari, oshxonadagi harorat, havo bosimi va boshqalar. Non tayyorlash uchun o'z reseptingizdan foydalanish vaqtida ushbu yo'riqnomada keltirilgan mahsulotlarni solish va dasturlarni tanlash bo'yicha tavsiyalarga qat'iy amal qiling. Mahsulotlar vaznini aniq o'lchang. Boshqa non pishirgichlar uchun oshpazlik kitoblaridan reseptlardan foydalaning holda tayyor non vazni uchun 750 g yoki 1000 g ni mo'ljall qiling. Ishchi idishni uning hajmining to'rtidan bir yoki ko'pi bilan uchdan bir qismidan to'proqqa to'ldirmang. Aks holda xamir ko'tarilgan vaqtda shakl cheltalari orqali qizdirish kamerasiga oqib o'tishi, qizdirish elementiga tushishi va uzatmani kirlantirishi, bu esa o'z navbatida jihozning buzilishiga olib keladi.

IV. JIHOZ USTIDAN QAROV

Tozalash

Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovgunligiga ishonch hosil qiling. Keyinchalik foydalanish uchun jihoz va uning qismlarini doimo quruq qilib arting.

1. Qopqoqni oching va uni dastasidan soat strelkasi yo'nalishiga qarama-qarshi yo'nalishda biroz burash va yuqoriga tortish orqali pishirish uchun shaklni chiqarib oling.
2. Aralashirish uchun kurakni chiqarib oling. Agar kurak o'qidan olinmasa, pishirgich uchun shaklni iliq suv bilan to'ldiring va ma'lum vaqt qoldiring. Bu yopishib qolgan xamirlarni yumshatadi va kurak osongina olinadi.
3. O'lchov stakani, o'lchov qoshiqchasi, yogurt uchun konteyner, pishirgich uchun shaki va aralashirish uchun kurakni qaynoq sovindi suvda yuving, quriting. Agar aralashirish uchun kurakning ichki qismi kuchli darajada kirlangan bo'lsa, uni ma'lum vaqt issiq suvga solib qo'ying, keyin esa uni yaxshilab tozalang.



Non pishirgich va uning qismlarini tozalaganda abraziv yuvish vositalari va dagal yoki abraziv qoplarni gubkalaridan hamda erituvchilardan (benzin, atseton, ishqorlar va boshq.) foydalanish taqiqlanadi.

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

4. Jihoz ichki yuzasi va korpusini nam latta bilan tozalang. Zarur bo'lgan hollarda oz miqdordagi yuvish vositasidan foydalaning. Yuv yordamida yuvish vositasini butunlay ketkazing, aks holda u pishirgich mazasiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.



DIQQAT! Jihoz korpusi va elektr tarmog'iga ulash shnurini suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang.

5. Tozalash qalay bo'lishi uchun jihoz suv oqimida yuvish mumkin bo'lgan olinuvchi qopqoq bilan jihozlangan.
6. Qopqoqni olish uchun uni 80-85° burchak ostida oching va ehtiyotlik bilan, kuch ishlatmasdan o'zingizga torting va qopqoq ilmoqlarini jihoz korpusidagi chuqurchalardan chiqarib oling.
7. Qopqoqni tozalang va quriting.

8. Uni avvalgi holatiga o'rnatish: qopqoqni 80-85° burchak ostida ushlagan holda tekis ilmoqlarni jihoz korpusidagi chuqurchalarga joylashtiring. Qopqoq kuch ishlatmagan holda ochilishi va yopilishi kerak.
9. Non pishirgichdan takroran foydalanishdan yoki uni saqlash uchun yig'ishtirishdan avval barcha qismlarining quruq ekanligiga ishonch hosil qiling.

Pishiriq uchun shakldan foydalanish

Pishiriq uchun shakl va aralashtirish uchun kurakka dog'lar paydo bo'lishining oldini olishga imkon beruvchi va nonni olishni osonlashtiruvchi kuyishga qarshi qoplamani surtilgan. Yuzasi shikastlanishining oldini olish uchun quyida keltirilgan ko'rsatmalarga amal qiling.

1. Nonni idishdan chiqarib olish uchun metall yoki o'tkir buyumlardan (masalan, pichoq yoki sanchiq) foydalanmang.
2. Non buxankasini kesishdan avval uning ichida aralashtirish uchun kurakning yo'qligiga ishonch hosil qiling. Agar kurak uning ichida bo'lsa, nonning sovushini kuting va shundan keyin maxsus ilmoq bilan kurakni chiqarib oling. Aralashtirish uchun kurak bilan muomala qilganda ehtiyot bo'ling, chunki u issiq bo'lishi mumkin.
3. Pishiriq uchun shakl va kurakni tozalash vaqtida yumshoq gubkadan foydalaning. Abraziv moddalar (masalan, tozalash kukunlari) yoki qattiq gubkalardan foydalanmang.
4. Qattiq, yirik donli yoki yirik masalliclar (masalan, elanmagan un, shakar, yong'oq yoki urug'lar) tayyorlash uchun idishning kuyishga qarshi qoplamasini shikastlashi mumkin. Ko'p miqdordagi masalliclardan foydalanganda ularni kichik qismlarga ajrating. Tavsiya qilingan hajmlar va reseptlarga ko'rsatilgan harakatlarni tartibiga 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 MUHOJAJAT QILISHDAN AVVAL

Mumkin bo'lgan nosozlik	Sababi	Zarur harakattar
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minoti mavjud emas	Jihozni foydalanish uchun yaroqli elektr tarmog'iga ulang.
Jihoz yoqildi, biron qorish bajarilmayapti.	Xamirni aralashtirish uchun kurakni o'rnatmaganisiz	Pishiriq uchun shaklni tozalang, shakl tubiga kurakni o'rnatish va jarayonni qaytadan boshlang.
Displeyda xatolik to'g'risidagi xabar (harfli yoki harfli-raqamli kod) paydo bo'ldi	Non pishirgich idishidagi buzilish	Jihozni elektr tarmog'idan uzing va u xona haroratigacha pasaygunicha kuting. Non pishirgichni yoqing. Agar xatolik to'g'risidagi xabar yana paydo bo'lsa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojajat qiling.

VI. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 25 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati maboyimida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nugsolonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobni almashtirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan,

ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdagidan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

Mahsulotni ishlab chiqarilgan yilidan yoki uning sotilishi kunidan boshlab unga mahsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati tarqaladi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'lmasa).

Asbobni ishlab chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishingiz mumkin. Seriyali raqami 13 belgidan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi - mahsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

Asbobning ishlab chiqaruvchi tomonidan belgilangan xizmat muddati u sotib olingan kundan e'tiboran 5 yilni tashkil etadi, bosharti mahsulotdan foydalanish mazkur qo'llanmaga va amaldagi texnik standartlarga muvofiq amalga oshirilgan bo'lsa.

i Asbob o'rni, foydalanishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utilashtirish chiqindilarga ishtov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lazim. Mazkur ashyolarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. 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 tablita 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 pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.




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.

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

- Nu instalați aparatul pe o suprafața moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării - acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Este interzisă exploatarea aparatului la aer liber - pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot 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 dereglări 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, accesorii, 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.....	pînă la 10 minute
Display LCD.....	este
Numărul de programe automate.....	14
Selectarea culorii crusteii.....	14
Menținerea automată a temperaturii bucatelor gata.....	pînă la 1 oră
Funcție de start amânat.....	pînă la 13 de ore
Adăugarea ingredientelor suplimentare.....	la semnalul sonor

Completare

Mașină de copt pîine cu tavă de coacere instalată.....	1 buc.
Pahar cotel.....	1 buc.
Lingură de măsurare.....	1 buc.
Paleta pentru frământarea aluatului.....	1 buc.
Paleta de rezervă pentru frământarea aluatului.....	1 buc.
Clirg pentru scoaterea paletelor.....	1 buc.
Container cu capac pentru prepararea iaurtului.....	1 buc.
Cartea «101 rețete».....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Carte servise.....	1 buc.

i Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării 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. Container cu capac pentru prepararea iaurtului
8. Pahar cotel
9. Lingură de măsurare
10. Clirg pentru scoaterea paletelor de frământare

Panou de comandă

1. Display-ul – arată setările selectate și timpul rămas pînă la sfîrșitul preparării.
2. «Меню» («Menu») – butonul de setare a programului de preparare. Numărul programului setat se afișează pe display.
3. «Корочка» («Crustă») – butonul de selectare a culorii crusteii produsului (deschisă, medie, închisă). După setările implicite este ales parametru «medie».
4. Butoanele Δ și ∇ se utilizează pentru setarea timpului de start amânat (în programele «ВЫПЕКАНИЕ» («COACERE»), «ИОГУРТ» («IAURT»), «ВАРКА» («FIERBERE») – pentru schimbarea timpului de preparare).
5. «Вес» («Masă») – butonul de selectare a masei produsului – 750/1000 g (valoarea implicită 1000 g).
6. «Старт/Стом» («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 crusteii copturii (deschisă, medie, închisă).
10. Timerul numărătoarei inverse a timpului rămas pînă la sfîrșitul funcționării programului.
11. Masa copturii (750/1000 g).

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolante promoționale.

⚠ *Păstrați obligatoriu pe loc autocolante de avertizare, autocolante-indica-toarele (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 cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin 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, grăsimii fierbinți și a altor impurități. 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 amplasați mașina de copt pîine aproape de marginea mesei, pereții și alte dispozitive. La amplasare sub mobilierul suspendat asigurați-vă că pentru deschiderea capacului este loc suficient.

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

⚠ *Asigurați-vă ca cablul de alimentare nu atîrnă de pe marginea mesei sau suprafața de lucru pe care este instalat dispozitivul. Dispozitivul nu trebuie să fie la îndemna copiilor.*

Memorie independentă de energie

Mașina de copt pîine REDMOND RBM-1906 are memoria independentă de energie. La decuplarea temporară a alimentării cu energie electrică (pînă 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 mult de 10 minute setările se anulează și procesul de preparare nu poate fi restabilit.

Dacă rețeta prevede utilizarea produselor lactate, carnable sau altor produse perisabile, deconectați dispozitivul de la rețeaua 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 curățarea urmați riguros instrucțiunile secțiunii «Întreținere 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 «ВЫПЕЧКА» fără întocuirea produselor (controlați gradul de pregătire prin fereastră de vizualizare, după necesitate, deconectați programul manual). Țineți cont, că în cazul lansării rețetei a programului, calitatea pîinii ar putea să nu corespundă celei dorite.

II. UTILIZAREA MAȘINII DE COPT PÎINE**Destinația și particularitățile programelor automate**

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



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

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

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

Programul include frământarea, dospirea aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crusteii, este disponibilă funcția de start amânat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

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

Se utilizează pentru coacerea pîinii franțuzești – foarte ușoară, 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. Pîinea franțuzescă se usucă foarte repede, deaceia este mai bine s-o păstrați nu mai mult de o zi.

Programul include frământarea, dospirea aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crusteii, este disponibilă funcția de start amânat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

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

Deoarece făina utilizată pentru această pîine are calități de panificație scăzute și aluatul crește lent, programul efectuează preîncălzirea ingredientelor timp de o jumătate de oră înainte de frământarea aluatului și lasă aluatul să dospescă un timp mai îndelungat. De obicei pîinea din făină de cereale este de dimensiuni mai mici și este mai densă.

Programul include frământarea, dospirea aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crusteii, este disponibilă funcția de start amânat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

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

Se folosește pentru coacerea rapidă a pîinii albe. Adăugați suplimentar în aluatul pentru pîinea albă ½ linguriță de drojdie, reieșind din masa copturii 1000 g.

Programul include frământarea, dospirea rapidă a aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crusteii, este disponibilă funcția de start amânat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

5. Programul «СДОБА» («COZONAC»)

Programul pentru producerea copturilor dulci cu ingrediente suplimentare (fructe, nucii, fulgi de ciocolată, fructe zaharosite, stafide, etc.), despre timpul adăugării cărora anunță semnalul sonor.

Programul include frământarea, dospirea aluatului și coacerea. Puteți selecta masa produsului și culoarea crusteii, este disponibilă funcția de start amânat. Reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

6. Programul «ЭКСПРЕСС» («EXPRESS»)

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

Programul include frământarea, dospirea de scurtă durată a aluatului și coacerea. Puteți seta masa produsului și culoarea crusteii. Funcția de start amânat 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 lapte. Include amestecarea ingredientelor cu încălzire ulterioară. Puteți seta culoarea crustei. Funcția de start amănat nu este disponibilă. Selectarea masei produsului lipsește, reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

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

Programul pentru frământarea aluatului nedospit utilizat la fabricarea tăietilor, pelmenilor, 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 crustei nu sunt disponibile, reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

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

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

10. Programul «ВАРЕНЬЕ» («DULCEȚĂȚI»)

Se folosește pentru prepararea gemurilor, toppingurilor pentru copturi, vafelor 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 lipsește, reglarea manuală a timpului nu este prevăzută.

11. Programul «КЕКС» («CHECS»)

Programul pentru coacerea checurilor cu adaosuri diferite.

Include frământarea rapidă și coacerea. Puteți seta culoarea crustei. Funcția de start amănat nu este disponibilă. Selectarea masei produsului lipsește, 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 până la gradul de pregătire.

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

13. Programul «ЙОГУРТ» («IAURT»)

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

Iaurtul se prepară într-un container 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 «ВАРКА» («FIERBERE»)

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

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

Pregătire de lucru

1. Instalați mașina de copt pline pe o suprafață plană, dură, orizontală. La instalare, asigurați-vă că la funcționarea dispozitivului nu a fost împiedicată ventilația sa, aburul fierbințe care iese din orificiile din capac nu a nimerit pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electrice și alte obiecte, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.
2. Asigurați-vă, că părțile interne și externe ale mașinii de copt pline nu au deteriorări, spargeri și alte defecte.
3. Deschideți capacul cu fereastra de vizualizare. Luați tava de coacere de mâner, rotiți-o ușor în sensul invers al acelor de ceasornic și scoateți trăgând-o în sus cu un efort mic. Asigurați-vă că spațiul din jurul arborelui și paletei de frământare este curat.

Încărcarea ingredientelor în tava de coacere

La coacerea piinii și prepararea aluatului

1. Puneți paleta de frământare pe tijă pe fundul tavei de coacere și asigurați-vă de siguranța conexiunii. Ungeți tava și paleta cu ulei.
2. Cântăriți ingredientele necesare conform rețetelor alese, încărcați-le în vas. Pregătiți 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 altfel.
3. Puneți ingredientele principale în tava de coacere a piinii în succesiunea indicată în rețetă:
 - a. Întii puneți în tavă ingredientele lichide (apa, laptele) și/sau ouăle. Apa trebuie să fie de temperatura 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 utilizați doar lapte praf, altfel laptele se poate coarși înainte de începerea procesului de preparare. Adăugați zahărul și sarea în ingredientele lichide strict conform rețetei.
 - b. Adăugați ingredientele lichide rămase (miere, sirop, melasă și etc.).
 - c. Adăugați ingredientele uscate (întii făina, apoi laptele praf, ierburile și condimentele, etc.).
 - d. În ultimul rând adăugați drojdia sau praful de copt. Aceste ingrediente nu trebuie să intre în contact cu lichidul, altfel fermentația va începe prea devreme și în rezultat piinea se va primi dură, virtuoasă și aspră. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sarea. Se recomandă a face o gaură în grămada făinii și a plasa drojdia sau praful de copt în ea.

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

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

La prepararea felurilor doi (programele 12, 14)

Nu instalați paleta de frământare pe fundul tavei. Cântăriți ingredientele necesare conform rețetei, încărcați-le într-o tava de coacere.

La prepararea iaurtului

Nu instalați paleta de frământare pe fundul tavei de coacere. Încărcați ingredientele preparate și măsurate conform rețetei într-un container special de plastic, care face parte din setul de livrare. Închideți containerul cu capac și instalați-l pe fundul tavei de coacere. În mașina de copt pline REDMOND RBM-1906 prepararea iaurtului se face în baie de apă: umpleți tava de coacere cu apă astfel, încât nivelurile apei și a ingredientelor în container să fie similare. Temperatura apei nu trebuie să depășească 35°C.

Instalarea tavei de coacere și conectarea mașinii de copt pline

1. Puneți cu grijă tava de coacere în camera de încălzire a mașinii de copt pline, 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 înclinată. Apoi rotiți 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.
2. Conectați mașina de copt pline 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).
3. 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	Сдоба	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

4. Selectați masa copturii gata cu ajutorul butonului «Век» în dependență de cantitatea ingredientelor în vas. Indicatorul masei copturii se va deplasa în partea de sus a displayului. Valoarea implicită a masei copturii gata constituie 1000 grame. Selectarea masei produsului este disponibilă doar în programele 1-6.
5. Cu apăsările butonului «Корочка» selectați aspectul dorit al crustei produsului (deschisă, medie, închisă). Indicatorul culorii crustei se va deplasa în partea de jos a displayului. Valoarea implicită «медие». Selectarea culorii crustei nu este disponibilă în toate programele.
6. Alături de numărul programului pe display se va afișa timpul de preparare setat implicit. Puteți modifica manual timpul de preparare numai în programele 12-14 cu ajutorul butoanelor ↑ (majorarea) și ↓ (micșorarea). În acest timp vor începe a clipea cifrele pe display. După setarea valorii necesare, apăsați butonul «Старт/Сtop». Cifrele vor înceta să clipească, valoarea nouă a timpului este setată.
7. Intervalul și pasul modificării timpului depind de programul selectat.
8. Setări, după necesitate, timpul startului amănat (numai pentru programele 1-5, 8-9) cu ajutorul butoanelor Δ și ▽.

i *Atenție! În programele 1-5, 8-9 cu butoanele Δ și ▽ setează 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.*

9. Apăsați butonul «Старт/Сtop». Timerul va începe numărătoare inversă a timpului rămas pînă la sfîrșitul preparării.
10. În programele 1-6 este prevăzută un semnal sonor, vestitor al timpului de adăugare a ingredientelor suplimentare (ciocolatei, fructelor 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.
11. La finalizarea funcționării programelor 1-7, 10-12 se conectează automat regimul de încălzire.

- 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 așteptare.
- Pentru oprirea funcționării programului cu anularea tuturor setărilor sau deconectarea regimului de încălzire, apăsați și mențineți apăsat butonul «Crap/Cron». După finalizarea preparării deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică.

Scoterea pîinii gata

- Deschideți capacul. Utilizând mânuși de bucătărie, luați tava cu pline de mâner, întoarceți-o ușor în sens invers al acelor de ceasornic și scoateți-o din camera mașinii de copt.

STOP *ATENȚIE! Rețineți, că după finalizarea procesului de preparare plinea, tava și camera de încălzire sunt foarte fierbinți! Fiți atenți, utilizați mânuși de bucătărie pentru a evita arsurile! Nu puneți tava fierbinte cu pline pe fața de masă, suprafețe de plastic sau alte suprafețe sensibile la căldură care se pot aprinde sau topi!*

- Întoarceți tava de coacere cu fundul în sus și scoateți din ea plinea gata pe grilă sau pe platou. Construcția mașinii de copt pline prevede ca după scoaterea copurii din recipient paleta de frământare rămâne pe arborele situat în interiorul tavei. Dacă aceasta nu s-a întăpat și ea a rămas în pline, înlăturați-o cu ajutorul cîrligului special care face parte din setul de livrare. Aceasta nu este o defecțiune.

- După ce tava de coacere și dispozitivul s-au răcit, curățați-le conform instrucțiunilor din secțiunea «Curățare și întreținere».

i *Important: curățați minuțios suprafețele interioare ale tavei și dispozitivul după fiecare utilizare.*

Filierea și păstrarea pîinii

Pentru cele mai bune rezultate puneți plinea după preparare pe grilă și lăsați-o să se răcească timp de 20 minute. Utilizați cuțitul electric sau cuțitul zimțat special pentru filierea pîinii.

Păstrați plinea neutilizată în ambalaj închis (pungi ermetice de plastic sau containere de plastic) la temperatura camerei nu mai mult de 3 zile. Pentru păstrarea mai îndelungată (pînă la 1 lună) puneți plinea în vasul închis în camera de congelare. Deoarece plinea de casă nu conține conservanți, ea se poate usca și altera mai repede, decât plinea fabricată în mod industrial.

Funcția de start amănat

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

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

- Asigurați-vă, că ingredientele sunt încărcate, este setat numărul programului, masa pîinii și culoarea crustei.
- Cu apăsările butoanelor timerului Δ (majorarea) și ∇ (micșorarea) setați timpul după care trebuie să fie finalizată 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 doriți să coaceți plinea la ora 7 de dimineață, adică peste 10 ore. Presupunem că ați 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 afișa cifrele 10:00. Dacă ați trecut valoarea necesară a timpului, micșorați-l cu apăsările butonului ∇ . Dvs ați setat timpul de start amănat. Acum procesul de coacere se va finaliza peste 10 ore, adică la ora 7:00 vă va aștepta plinea proaspătă aromată.

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

În mașina de copt pline este prevăzut regimul de încălzire a bucatelor 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 plinea este lăsată în interiorul cuptorului fără încălzire, apă evaporată din ea se va absorbe din nou: produsul va deveni crud. Încălzirea automată previne absorbția 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 plinea imediat după finalizarea procesului de preparare.

Înainte de a scoate produsul gata din mașina de copt pline, este necesar de a apăsa și a menține apăsat butonul «Crap/Cron» pentru a deconecta regimul de încălzire automată.

III. RECOMANDĂRI GENERALE PENTRU COACEREA PÎINII

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 incorect. Puteți deschide capacul mașinii de copt pline doar în timpul frământării (se aude zgomotul motorului în funcțiune). Deschiderea capacului în timpul creșterii aluatului sau coacerii va duce la alterarea pîinii.

Dacă plinea se lipește de suprafețele laterale ale camerei de lucru, presați părțile tavei cu făină. Dacă aluatul este prea uscat, adăugați o lingură de apă caldă. Puteți înlătura cu grijă toate ingredientele care s-au lipit de părțile laterale ale tavei de coacere cu o spatulă de lemn sau de plastic. Nu utilizați pentru aceasta obiecte metalice - ele pot deteriora acoperire antiaderentă a tavei. Nu lăsați capacul deschis mai mult timp decât este necesar.

Particularitățile procesului de coacere

Gustul și textura pîinii, preparate în mașina de copt, sunt influențate de mai mulți factori: natura ingredientelor, temperatura în bucătărie, presiunea aerului, etc. Utilizând rețeta proprie pentru prepararea pîinii, urmați riguros recomandările privind încărcarea produselor și selectarea programului, prevăzute în această instrucțiune. Cântăriți ingredientele conform masei precise. Utilizând rețetele din cărțile de bucate pentru alte mașini de copt pline, orientați-vă la masa pîinii 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 aluatului poate să se reverse peste marginile tavei în camera de încălzire, să nimerescă pe elementul de încălzire și să infunde motorul, fapt ce la rîndul său va duce la defectarea dispozitivului.

IV. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Curățare

Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Întotdeauna înainte de utilizare ulterioară ștergeți dispozitivul și accesoriile acestuia pînă la uscare.

- Deschideți capacul și scoateți tava de coacere, rotind-o ușor de mâner în sensul invers al acelor de ceasornic.
- 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 ușurință.
- Spălați recipientul de măsurare, lingura de măsurare, containerul pentru iaurt, tava de coacere și paleta de frământare în apă caldă cu săpun, uscați-le. Dacă partea interioară a paletei de frământare este foarte murdară, puneți-o pentru un anumit timp în apă fierbinte, după care curățați-o cu grijă.

STOP *Nu utilizați la curățarea mașinii de cop pline și pieselor acesteia detergenți abrazivi și burete cu acoperire dură, precum și solvenți (benzină, acetona, bazele și etc.). Mașina de copt pline și piesele acesteia nu sunt potrivite pentru spălare în mașina de spălat vase.*

- Curățați suprafața interioară și corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Dacă este necesar utilizați o cantitate mică de detergent. Îndepărtați complet detergentul cu ajutorul apei, altfel el poate influența asupra gustului copturii.

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

- Pentru comoditatea curățării dispozitivul este echipat cu un capac detașabil, care poate fi spălat sub jet de apă.
- Pentru a scoate capacul, deschideți-l sub unghiul de 80-85° și cu grijă, fără aplicarea efortului, trageți-l spre sine, extrăgând balamele capacului din canalele, situate pe corpul dispozitivului.
- Curățați și uscați capacul.
- Instalați-l la poziția inițială: instalați cu grijă balamele plate în canalele, situate pe corpul dispozitivului, ținând capacul sub unghiul de 80-85°. Capacul trebuie să se deschidă și să se închidă fără efort.
- Înainte de utilizare repetați a mașinii de copt pline sau înainte de a o stoca la păstrare, asigurați-vă că toate piesele sunt uscate.

Utilizarea tavei de coacere

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

- Nu utilizați dispozitive metalice sau ascuțite (de exemplu, cuțitul sau furculița) în timpul scoaterii pîinii din recipient.
- Înainte de filierea pîinii, asigurați-vă că în interiorul acesteia nu este paleta de frământare. Dacă paleta se află în interior, așteptați răciria pîinii, și doar apoi puteți scoate paleta cu un cîrlig special. Fiți atenți la manevrarea cu paleta de frământare, deoarece ea poate fi fierbinte.
- Utilizați în timpul curățării tavei de coacere și paletei bureta moale. Nu utilizați detergenți abrazivi (de exemplu, praful de curățat) sau bureți duri.
- Ingredientele macrogranulare sau de mărime mare (de exemplu, făina integrală, zahărul, nucile sau semințele) pot deteriora acoperirea antiaderentă a recipientului pentru preparare. La utilizarea cantității mari de ingrediente, divizați-le în părți mici. Urmăți 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 a luminii solare directe.

V. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul posibil	Cauza	Acțiunile necesare
Dispozitivul nu se conectează	Lipsește energia electrică	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
Dispozitivul s-a conectat, dar fărâmițarea nu se produce	Nu ați instalat paleta de fărâmițare a aluatului	Curățați 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)	Dereglare în funcțiunea mașinii de copt pline	Deconectați dispozitivul cu butonul «I/O» și așteptați răcirea lui până la temperatura camerei. 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 înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte 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 ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezentă 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 păstrată toată completarea produsului. Prezentă garanție nu se răspindește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor 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 corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.


i 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 pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.


SAUGOS PRIEMONĖS

 *Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksploatavimo 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 eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo 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).

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

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.
- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – tai būtinas reikalavimas, kad apsisaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- Pasinaudoję prietaisu, taip pat jį valydami arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Neištempkite elektros srovės laido 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.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauke – dėl prietaiso vidun patekusios drėgmės arba pašalinių daiktų prietaisas gali rimtai sugesti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės 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 atsakingas 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.
- Draudžiama 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
Įskiepus gaminio svoris.....	750/1000 g
Keipimo forma.....	su nesvylančia danga
Išliekamoji atmintis.....	iki 10 minučių
Skystųjų kristalų ekranas.....	yra
Automatinį programų skaičius.....	14
Plutelės spalvos pasirinkimas.....	yra
Automatinis paruošto patiekalo temperatūros palaikymas.....	iki 1 valandos
Atidėto paruošimo laiko funkcija.....	iki 13 valandų
Galimybė sudėti papildomus ingredientus.....	pasigirdus garso signalui

Komplekto sudėtis

Duonkepė su keipimo forma viduje.....	1 vnt.
Matavimo indelis.....	1 vnt.
Matavimo šaukštas.....	1 vnt.
Tešlos maišytuvo mente.....	1 vnt.
Atsarginė tešlos maišytuvo mente.....	1 vnt.
Kabliuko maišytuvo mente išimti.....	1 vnt.
Jogurto gaminio konteineris su dangteliu.....	1 vnt.
Knyga „101 receptas“.....	1 vnt.
Naudojimo instrukcija.....	1 vnt.
Kliento aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.

i Gaminio turi teišetobulindamas savo produkciją keisti gaminio dizainą, komplekto sudėtį ir modelio techninius duomenis papildomai apie tai nepranešdamas apie tuos pakeitimus.

Modelio sandara

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis | 7. Jogurto gaminio konteineris su dangteliu |
| 2. Valdymo skydelis | 8. Matavimo indelis |
| 3. Stabėjimo langelis | 9. Matavimo šaukštas |
| 4. Garų angos | 10. Kabliuko maišytuvo mente išimti |
| 5. Keipimo forma | |
| 6. Tešlos maišytuvo mente | |

Valdymo skydelis

- Ekranas – rodo pasirinktus nustatymus ir laiką, likusį iki paruošimo pabaigos.
- „Menu“ („Meniu“) – gaminio programos nustatymo mygtukas. Nustatytos programos numeris rodomas ekrane.
- „Корочка“ („Plutelė“) – gaminio plutelės spalvą pasirinkti (šviesi, vidutinė, tamsi). Iš anksto nustatytas parametras „vidutinė“.
- Mygtukai Δ ir ∇ paruošimo atidėjimo laikui nustatyti (programose „ВЫПЕКАНИЕ“ („KEIPIMAS“), „ЙОГУРТ“ („JOGURTAS“), „ВАРКА“ („VIRIMAS“) – paruošimo laikui pakeisti).
- „Бес“ („Svoris“) – produkto išiegos svoriori pasirinkti – 750/1000 g (iš anksto nustatyta reikšmė 1000 g).
- „Смарт/Срон“ („Pradėti/Sustabdyti“) – programos paleidimo arba sustabdymo nutraukiant keipimo procesą ir panaikinant visus nustatymus mygtukas.
- Gaminio programų numeriai ir pavadinimai.

Ekranas

- Nustatytos gaminio programos numeris.
- Keipimo plutelės spalvos reikšmė (šviesi, vidutinė, tamsi).
- Atgalinio skaičiavimo laikmatis, rodo laiką, likusį iki programos pabaigos.
- Iškepusio gaminio svoris (750/1000 g).

I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI

Atsargiai išimkite iš dėžės gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visą pakuočės medžiagą ir reklamos lipdukus.

! *Būtinai palikite vietoje perspėjamosius lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ir kotpus! Jeigu nėra serijos numerio, automatiškai netenkate teisę į garantinį aptarnavimą.*

Nušuostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu ir leiskite išdžiūti. Kad neatsirastų pašaliniai kvapai, prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu jį išvalykite (žr. „Valymas ir priežiūra“).

Prieš įjungdami įsitikinkite, kad vidinės ir išorinės prietaiso dalys nepažeistos, neįskilusios ir neturi kitų defektų. Pastatykite prietaisą ant lygaus horizontalaus paviršiaus, atokiai nuo šilumos šaltinių ir vietų, kur ant prietaiso gali užtikti vandens, karštų riebalų ir kitų nešvarumų. Statydami duonkepę žiūrėkite, kad šalia jos nebūtų dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų, kuriems galėtų pakenkti aukšta temperatūra. Nestatykite duonkepės arti stalo krašto, taip pat labai arti sienos ar kitų prietaisų. Statydami po kabančiais baldais įsitikinkite, kad yra pakankami vietos dangčių atidaryti.

Pirmą kartą įjungus gali būti užuodiamas tipiškas kvapas arba atsirasti lengvas dūmelis nuo degančių techninių tepalų, kurie buvo panaudoti gaminiui užkonservuoti. Tai nėra gamyklos defektas.

! *Žiūrėkite, kad elektros tinklo laidas nekabėtų nuo stalo krašto arba darbinio paviršiaus, ant kurio stovi prietaisas. Prietaisas turi stovėti vaikams nepasiekiamoje vietoje.*

Išliekamoji atmintis

Duonkepėje REDMOND RBM-1906 įtaisyta išliekamoji atmintis. Laikiniai išjungus elektros srovę (iki 10 minučių) visi nustatymai išsaugomi, vėl atsiradus įtampai nustatytos programos bus automatiškai tęsiamos. Jeigu elektros srovės nebus ilgiau nei 10 minučių, visi nustatymai bus panaikinti ir gaminio procesas automatiškai neatsinaujins.

Jeigu pagal receptą buvo naudojami pieno, mėsos ar kiti greitai gendantys produktai, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Tada išimkite keipimo formą, ją išvalykite ir pradėkite gaminti pagal receptą iš naujo, naudodami šviežius ingredientus. Valdymą griežtai naudokites norudymų, pateikiamų skyrelyje „Valymas ir priežiūra“.

Jeigu panaudoti produktai nebuvo greitai gendantys, galima dar kartą pateisti gaminio programą iš pradžių (jeigu dar nebuvo prasidėjęs keipimo procesas) arba kepti gaminį iki galutinio programų „ВЫПЕЧКА“ ir nekeičiant produktų. Turėkite galvoje, kad kartojant paleidus programą iškepusios duonos kokybė gali būti ne tokia, kokios tikėjotės.

II. KAIP NAUDOTIS DUONKEPE**Automatinį gaminio programų ypatumai ir paskirtis**

Duonkepėje REDMOND RBM-1906 yra 14 automatinio gaminio programų. Su jomis galima ne tik kepti duoną, bet ir gaminti košes, plovą, jogurtą, virti uogienę ir kt.

! *Dirbdami su duonkepe vadovaukitės knygos „101 receptas“ instrukcijomis (tikinama komplekte).*

1. Programa „КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ“ („KLASKINĖ DUONA“)

Naudojama klasikinė baltai duonai ir duonai iš kvietinių ir ruginių miltų mišinio kepti.

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

2. Programa „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ“ („PRANCŪZIŠKA DUONA“)

Naudojamakepti prancūziškai duonai – labai lengvai, su gruzdžia plutete. Daugiau laiko skiriamaužmaišymui ir tešlos kildinimui. Rekomenduojame kepti gaminius iš tešlos, kurios sudėtyje nėra sviesto (margarino) arba pieno. Prancūziška duona greitai sudžiūsta, todėl jos geriausia laikyti ilgiau nei 1 dieną.

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

3. Programa „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ“ („NEMALTŲ GRŪDŲ DUONA“)

Kadangi šiai duonai kepti naudojamų miltų keipimo savybės nėra labai geros ir tešla kyla lėtai, programa pusvalandį iki prasidės tešlos maišymas šildo produktus, ir tešla kildinama ilgiau. Kepalėliai iš rupių miltų tešlos paprastai būna mažesni ir standesni.

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

4. Programa „БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА“ („GREITAS KEIPIMAS“)

Naudojama baltai duonai pagreitinai kepti. Į baltos duonos tešlą įdėkite papildomai ½ arbatinio šaukštelio mielių 1000 g keipimo svorio.

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

5. Programa „СДОБА“ („Sviestinės bandelės“)

Programa kepti saldžiosias bandelėms su priedais (vaisiais, riešutais, šokolado drožlėmis, cukrintais vaisiais, razinomis ir kt.). Kai juos reikia sudėti, pasigirsta garso signalas.

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

6. Programa „ЭКСПРЕСС“ („EXPRESS“)

Rekomenduojama gaminiams iš bemiels tešlos kepti, kildinimui naudojami purikliai.

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

7. Programa „ДЕСЕРТН“ („DESSERTAI“)

Programarekomenduojama šokoladiniams ir pieniškiems desertams gaminti.

Ingredientai sumaišomi ir vėliau šildomi. Galima pasirinkti plutelės spalvą. Atidėto paruošimo laiko funkcija negalima. Negalima pasirinkti gaminio svorio, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

8. Programa „ПРЕСНОЕ ТЕСТО“ („NERAUGINTA TEŠLA“)

Programaužmaišyti neraugintai tešai, iš kurios daromi makaronai, koldūnai ir kt., nėra keipimo proceso. Prietaisas veikia tik tešlos užmaišymo režimu. Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Automatinio šildymo funkcijos nėra. Negalima pasirinkti gaminio svorio ir plutelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

9. Programa „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“ („MIELINĖ TEŠLA“)

Programamielinė tešla paruošti, jos toliau nekepti. Tešla užmaišoma ir kildinama. Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Automatinio šildymo funkcijos nėra. Negalima pasirinkti gaminio svorio ir plutelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

10. Programa „БАРЕНБЕ“ („UOGIENĖ“)

Naudojama džemams, kepinų įdarams, vafliams ir ledams, kečupams, įvairiems prieskoniams gaminti, taip pat paruošti daugelį produktų konservavimui.

11. Programa „КЕК“ („KEKSAS“)

Programakępti keksams su įvairiais priedais.

Tešla užmaišoma ir keptama. Galima pasirinkti plutelės spalvą. Atidėto paruošimo laikų funkcija negalima. Negalima pasirinkti gaminio svorio, laiko nustatymo rakinčiu būdu nenumatytas.

12. Programa „БЫПЕЧКА“ („KEPIMAS“)

Programaskirta kepti gaminiams iš ankščiau paruoštos teštos arba baigti kepti ne visai iškepusiems gaminiams.

Galimareguliuoti paruošimo laiką nuo 10 minučių iki 1 valandos!apazonu, pokyčio žingsnis 1 minutė (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 10 minučių). Galima pasirinkti plutelės spalvą. Atidėto paruošimo laiko funkcija negalima. Negalima pasirinkti gaminio svorio.

13. Programa „ЙОГУРТ“ („JOGURTAS“)

Programaskirta gaminti įvairiems jogurtams. Galimareguliuoti paruošimo laiką nuo 6 iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 8 valandos). Atidėto paruošimo laiko funkcija bei automatinio šildymo funkcija negalima. Negalima pasirinkti gaminio svorio.

Jogurtas gaminamas specialiaime konteineriye su dangteliu (yra komplekse sudėtyje) vandenį vonelėje.

i Dėmesio! Gaminant jogurtą maišytuvo mentės įstatyti į formą nereikia.

14. Programa „БАПКА“ („VIRIMAS“)

Programaskirta virti produktams intensyvaus virimo nemaišant sąlygomis.

Galima rakinčiu būdu reguliuoti laikuanuo 10 minučiųiki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda 30 minučių). Atidėto paruošimo laiko funkcija bei automatinio šildymo funkcija negalima. Negalima pasirinkti gaminio svorio.

Kaip pasirengti darbiui

1. Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus. Statydami duonkepę žiūrėkite, kad prietaisui veikiant nebūtų kliūčių ventilacijai, o besiveržiantys iš dangčio angos garai nepakliūtų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektros prietaisų ir kitų daiktų, kuriems galėtų pakenkti didėtelė drėgmė ar aukšta temperatūra.
2. Įsitikinkite, kad vidinės ir išorinės duonkepės dalys nepažeistos, neįskilusios ir neturi kitų defektų.
3. Atidarykite dangtį su stebėjimo langueliu. Paimkite keptimo formą už rankenos, truputį pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir išimkite, nespriepriai patraukdami aukštyn. Įsitikinkite, kad ertmė aplink maišytuvo veleną ir mentę švari.

Kaip sudėti ingredientus keptimo formą

Kai keptape duoną ir gaminate tešlą

1. Uždėkite maišytuvo mentę ant veleno keptimo formos dugneir įsitikinkite, kad tinkamai sujungėte. Sutepkite formą ir mentę riebalais.
2. Pasverkite reikalingus ingredientus pagal pasirinktą receptą ir sudėkite į formą. Paruoškite papildomus ingredientus(sūrį, kumpį, vaisius, riešutus, razinas ir kt.), kurie nurodytorecepte. Visi produktai turi būti kambario temperatūros (25-35°C), jeigu recepte nenurodyta kitaip.
3. Sudėkite pagrindinius ingredientus į duonos keptimo formąrecepte nurodyta seka.
 - a. Pirmiausia supilkite į formą skystuosius ingredientus (vandenį, pieną) ir/arbakiaušinius. Vanduo turi būti kambario temperatūros (apie 25-35°C),

kadangi dėl per aukštos vandens temperatūros gali blogiau kilti tešla. Jeigu naudojate atidėto paruošimo laiko režimą,naudokite tik pieno milteilus, nes iki gamavimo proceso pradžios pieną gali sutraukti. Cukrų ir druską dėkite į skystuosius ingredientus griežtai pagal receptą.

- b. Sudėkite kitus skystuosius ingredientus (medų, sirupą, melasą ir kt.).
- c. Sudėkite sausuosiusingredientus (pirmiausia miltiltus, po to pieno milteilus, žoleles, prieskonius ir kt.).
- d. Paskutines sudėkite mietes arba puriklį. Sie ingrediteliai neturi liestis su šiltesniais, kitaip rūgimas prasidės per anksči. Dėl to duona gali būti sužmeksusi, kieta ir grublėta. Mielės taip pat neturi liestis su druska. Rekomenduojamepadaryti iš miltų kalvelę ir į ją sudėti mietes arba puriklį.

Jeį gaminate uogienę, džemą, desertus (programos 7, 10)

Uždėkite maišytuvo mentę ant veleno keptimo formos dugneir įsitikinkite, kad tinkamai sujungėte. Atmatuokite ir sudėkite į formą reikalingus ingredientus pagal pasirinktą receptą.

Jeį gaminate antruosius patiekalus (programos 12, 14)

Maišytuvo mentę įstatyti į formos dugną nereikia. Pasverkite reikalingus ingredientus pagal pasirinktą receptą ir sudėkite į keptimo formą.

Jeį gaminate jogurtą

Maišytuvo mentę įstatyti į formos dugną nereikia. Paruoštus ir atmatuotus pagal receptą ingredientus sudėkite į specialią plastikinį konteinerį, tiekiamą su komplektu. Uždenkite konteinerio dangtį ir įstatykite į keptimo formą. Duonkepėje REDMOND RBM-1906 jogurtas gaminamas vandens vonelėje: įpilkite į keptimo formą vandens, kad jo lygis ir ingredientų lygis konteineriye būtų viendodas. Temperatūra turi būti ne aukštesnė nei 35°C.

Kaip įstatyti keptimo formą ir įjungti duonkepę

1. Atsargiai įstatykitekeptimo formą į duonkepės kaitinimo kamerą, truputį pasukdami prieš laikrodžio rodyklę. Forma turi susijungti su pavaro velenu ir tolygiai, nepersikreipdama, nusileisti į kameros dugną. Po to pasukite formą laikrodžio rodyklės kryptimi iki galo. Nenaudokdami jėgos, pabandykite pakelti formą už rankenos: forma turi būti patikimaiįtvirtinta prietaiso kameroje. Uždarykite dangtį su stebėjimo langueliu.
2. Įjunkite duonkepę į elektros tinklą. Pasigirs garso signalas, ekrane pasirodys programos numeris (iš anksto nustatyta – 1) ir jos trukmė (2:50).
3. „Menu“ mygtukų pasirinkite gamavimo 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	Сдоба	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

4. Priklausomai nuo formoje esančių ingredientų kiekio mygtuku „Бec“ pasirinkite iškepusio gaminio svorio reikšmę. Kepinio svorio indikatorius judės viršutinėje ekrano dalyje. Iš anksto nustatyta, kad keptinio svorio bus 1000 gramų. Produkto svorį pasirinkti galima tik programose 1-6.

5. Spausdami mygtuką „Корочка“ pagal savo skonį nustatykite plutelės spalvą (šviesi, vidutinė, tamsi). Plutelės spalvos indikatorius judės apatinėje ekrano dalyje. Iš anksto nustatyta reikšmė „vidutinė“. Plutelės spalvą galima pasirinkti ne visose programose.
6. Šalia programos numerio ekrane bus rodomas iš anksto nustatytas paruošimo laikas. Tik programose 12-14 galima paruošimo laiką pakeičti rakinčiu būdu spaudžiant mygtukus „+“ (paiginti) ir „-“ (sutrumpinti). Skaičiai ekrane pradės mirksėti, kai reikiama reikšmė bus nustatyta, paspauskite mygtuką „Срart/Cron“: skaičiai ekrane nustos mirksėti, nauji laiko reikšmė nustatyta.
7. Laiko diapazonas ir pokyčio žingsnis priklauso nuo pasirinktos programos.
8. Jeigu reikia, mygtukais Δ ir ∇ nustatykite atidėto paruošimo laiką (tik programose 1-5, 8-9).

i Dėmesio! Programose 1-5, 8-9 mygtukai Δ ir ∇ nustatomas laikas, kuriam praėjus patieklas bus pagamintas (patį paruošimo trukmė nesikeičia). Programose 12-14 tais pačiais mygtukais keičiamas keičiamas laikas.

9. Paspauskite mygtuką „Срart/Cron“. Laikmatis pradės atgal skaičiuoti laiką, likusį iki programos pabaigos.
10. Programose 1-6 numatytas garso signalas, kuris praneša, kad metas sudėti papildomus ingredientus (šokoladą, džiovintus vaisius ir kt.). Iš pasigirsta praėjus maždaug 30 minučiųnuo gamavimo pradžiospriekšiosomai nuo to, kokia programa nustatyta. Išgirę signalą, atidarykite prietaiso dangtį ir sudėkite į keptimo formą paruoštus ingredientus.
11. Kai programos 1-7, 10-12 pasibaigia,automatiškai įsijungia šildymo režimas.
12. Kai pasibaigia programos 8, 9, 13, 14, taip pat kai pasibaigia automatinio šildymo funkcijos veikimo laikas,pasigirsta 5 trumpi signalai ir prietaisas persijungia į laukimo režimą.
13. Jeigu norite nutraukti veikiantį programą ir tuo pačiu atšaukti nustatymus arba išjungti šildymo režimą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срart/Cron“. Baigę darbą išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lizdo.

Kaip išimti iškepusią duoną

1. Atidarykite dangtį. Naudodami virtuvės pirštines, paimkite formą su duona už rankenos, truputį pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir išimkite iš duonkepės kameros.

STOP DĖMESIO! Nepamirškite, kad pasibaigus gamavimo procesui duona,forma ir kaitinimo kamera būna labai įkaitus! Būkite atsargūs, naudokites virtuvės pirštines, kad išvengtumėte nudegimų! Nedėkite karštos formos su duona ant staltiesės, plastikinių ar kitų karščiui jautrių paviršių, kurie gali uždegti arba išsilydyti!

2. Apverskite keptimo formą dugnu aukštyn lengvai pakratydami išimkite iškepusią duoną iš formos, padėkite ant grotelių arba padėklė. Duonkepės konstrukcijoje numatyta, kad išėmus keptinį iš dubens, maišytuvo mentė turi pasilikti ant volelio formos viduje. Jeigu taip nėra ir mentė liko duonoje, išimkite ją specialiu kabliu, kuris yra komplekse sudėtyje. Tai nėra gedimas.
3. Po to, kai keptimo forma ir prietaisas atvėso, išvalykite juos vadovaudamiesi nurodymaisskyriuje „Valymas ir priežiūra“.

i SVARBU: kaskart pasinaudoję kruopščiai išvalykite formas ir prietaiso vidinį paviršių.

Kaip raikyti ir laikyti duoną

Kad pasiektumėte geriausią rezultatą, iškepusią duoną padėkite ant grotelių ir leiskite atvėsti 20 minučių. Duoną į pjautysti naudokite elektrinį arba specialų dantytą peilį.

Jeį duonos nesuvalgėte, laikykite uždarytoje pakuoptyje (hermetiškuose plastikiniuose maišeliuose arba plastikiniuose konteineriuose) kambario temperatūroje ne ilgiau kaip 3 dienas. Norėdami išlaikyti ilgiau (iki 1 mėnesio),įdėkite duoną į uždarą indą ir padėkite į šaldiklį. Kadangi naminė duona yra be konservantų, ji gali sudžiūti ir sugesti greičiau negu duona, pagaminta pramoniniu būdu.

Atidėto paruošimo laiko funkcija

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

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

Norėdami nustatyti atidėto paruošimo laiko režimą, atlikite šiuos veiksmus:

1. Įsitikinkite, kad sudėtyje visus ingredientus, nustatėte pasirinktos programos numerį, duonos svorį ir plutelės spalvą.
2. Spausdami laikmačio mygtuką Δ (paiginti) ir ∇ (sutrumpinti) nustatykite laiką, kuriam praėjus turi baigtis pasirinkta programa (diapazonu iki 13 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių). Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę atinkamą mygtuką.



Sakykite, dabar 21:00, o jūs norite, kad duona būtų iškepusi 7 ryto, taigi, po 10 valandų. Pavyzdžiui, jūs pasirinkote šiuos nustatymus: programa 1, gaminio svoris 750 g, plutelė vidutiniškai apskrudusi. Ekране – paruošimo laikas 2:48. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką Δ iki ekrane pasirodys skaičiai 10:00. Jeigu praleidote reikiamą laiką reikšmę, sumažinkite ją spausdami mygtuką ∇ . Nustatėte atidėto paruošimo laiką. Dabar keipimo procesas baigtis po 10 valandų, taigi, 7:00 jūsų lauks šviežia kepvieta duona.

Automatinis paruošto patiekalo temperatūros palaikymas (automatinis šildymas)

Duonkepėje numatytas paruoštų patiekalų temperatūros palaikymo režimas, kuris įsijungia automatiškai pasibaigus programai (funkcija galima tik su programomis 1-7, 10-12) ir palaiko temperatūrą 60–65°C ribose 1 valandą.

Jeigu duoną paliksėte duonkepėje be šildymo, duona vėl sugers išgaravusią drėgmę: gaminys bus šlapias. Automatinis šildymas apsaugo nuo drėgmės surėmimo ir kurį laiką padeda išlaikyti gaminį minkštą. Tačiau jeigu norite, kad kepinyas būtų idealios kokybės, pagal galimybes stenkitės išimti duoną iškart kai pasibaigia kepimo procesas.

Prieš išimant iš duonkepės iškepusį gaminį, būtina paspausti ir palaikyti paspaustą mygtuką „Crapt/Cron“, kad išsijungtų automatinio šildymo režimas.

III. BENDROS REKOMENDACIJOS KAIP KEPTI DUONĄ

Tešos konsistencija

Kai tešla maišoma pirmas 5 minutes, žiūrėkite kaip ji atrodo. Iš jos turi susidaryti apvalus glotnus gumulas. Jeigu gumulas nesusidarė, vadinasi, ingredientai sumaišyti neteisingai. Duonkepės dangtį galima atidaryti tik tada, kai tešla maišoma (girdisi veikiančio variklio garsas). Jeigu atidarysite dangtį kai tešla kyla arba kepimo metu, gaminio kokybė bus blogesnė.

Jeigu tešla labai prilimpa prie indo sienelių, pabarstykite ją miltais. Jeigu tešla per daug sausa, įpilkite valgomąjį šaukštą šilto vandens. Prie šoninių prietaiso sienelių prilipusių produktus galima nugarantį mediniu ar plastikiniu šaukštu. Tą darydami nenaudokite metalinių daiktų – jis galima pažeisti nesvylančią formos dangą. Nepalikite dangčio atidaryto ilgiau, nei tai būtina.

Keptimo proceso ypatumai

Duonkepėje kepiamos duonos skoniui ir tekstūrai poveikį daro daugelis faktorių: ingredientų svaybės, virtuvės temperatūra, oro slėgis ir kt. Jeigu duoną kepiate pagal savo receptą, griežtai laikykite šiose instrukcijose nurodytų reikalavimų, kaip sudėti produktus ir kokią programą naudoti. Ingredientus atmatuokite tiksliai pagal svorį. Jeigu naudojate kitų duonkepių kulinarijos knygu receptais, orientuokitės, kad iškepusios duonos svoris turi būti 750 g arba 1000 g. Nepripildykite darbinės talpos daugiau nei iki ketvirtadalia, blogiausiu atveju, iki

trečdaliao jos tūrio. Antraip tešla kildama gali išsilieti per formos kraštus į kaitinimo kamerą, patekti ant kaitinamojo elemento ir užteršti jungtį, o tai savo ruožtu gali sugadinti prietaisą.

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Valymas

Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Prieš naudodami dar kartą, visada sausiai nušluostykite prietaisą ir jo dalis.

1. Atidarykite dangtį ir išimkite kepimo formą, truputį pasukdami ją už rankenos prieš laikrodžio rodyklę ir patraukdami aukštyn.
 2. Nuimkite maišytuvo mentę. Jeigu mentės negalima nuimti nuo ašies, įpilkite į kepimo formą šilto vandens ir kuriam laikui palikite. Prilipusi tešla suminkštės, ir mentę lengvai nuimsite.
 3. Išplaukite matavimo indelį, matavimo šaukštą, jogurto konteinerį, kepimo formą ir maišytuvo mentę karštu vandeniu su muilu, išdžiovinkite. Jeigu mentės vidinė dalis labai užteršusi, pamerkite ją kuriam laikui į karštą vandenį, po to kruopščiai išvalykite.
- STOP** Draudžiama duonkepe ir jos dalimis valyti naudoti abrazyvinius valiklius ir kempines su šurkščiua abrazyvine danga beitrapičius (benziną, acetoną, rūgštis ir kt.).

Duonkepės ir jos dalių negalima plauti ir valyti indaplovėje.

4. Nuvalykite prietaiso korpuso vidinį paviršių drėgnu audiniu. Jei reikia, naudokite šiek tiek ploviklio. Visiškai pašalinkite ploviklio vandeniu, kitaip jis gali turėti įtakos kepimo skoniui.
5. **STOP** *DĖMESIO! Nepamerkite prietaiso korpuso ir elektros srovės laido į vandenį ar kitus skysčius.*
5. Kad prietaisą būtų patogiau valyti, jo dangtis yra nuimamas ir jį galima plauti po tekančiu vandeniu.
6. Norėdami nuimti dangtį, atidarykite jį 80–85° kampu ir atsargiai, nenaudodami jėgos, patraukite į save, išimdami dangčio vyrius iš griovelių prietaiso korpuso.
7. Nuvalykite ir nusausininkite dangtį.
8. Įstatykite dangtį į pradinę padėtį: Atsargiai įstatykite vyrius į prietaiso korpuso esančius griovelius, laikydami dangtį 80–85° kampu. Dangtis turi atsisdaryti ir užsidaryti nenaudojant jėgos.
9. Prieš kitą kartą naudodami duonkepe arba jeigu ketinate ilgesnį laiką ją nesinaudoti įsitikinkite, kad visos duonkepės dalys sausas.

Kaip naudotis kepimo forma

Kepimo forma ir maišytuvo mentė padengta nesvylančią danga, kuri įgalina išvengti dėmių, taip pat iš jos lengva išimti duoną. Kad nepažeistumėte paviršiaus, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais.

1. Išimdami duoną iš formos, nenaudokite metalinių arba aštrių įrankių (pavyzdžiui, peilio ar šaukštų).
2. Prieš įpjusdami duonos kepalą įsitikinkite, kad jame nėra maišytuvo mentės. Jeigu mentė liko viduje, palaukite, kol duona atvės, ir tik po to ištraukite mentę specialiu kablyu. Būkite atsargūs išimdami maišytuvo mentę, nes ji gali būti karšta.
3. Formai ir mentei valyti naudokite minkštą kempinę. Nenaudokite kokių nors abrazyvinių medžiagų (pavyzdžiui, abrazyvinių miltelių) ar šurkščių kempinių.
4. Kieti, grūdėti ar stambūs ingredientai (pavyzdžiui, nesijoti miltai, cukrus, riešutai arba sėklos) gali pažeisti nesvylančią formos dangą. Jeigu naudojate didelį kiekį ingredientų, padalykite juos į nedidelės dalis. Laikykites receptuose nurodyto tūrio ir rekomenduojamus veiksmus sekos.

Laikymas

Laikykite prietaisą surinktą sausose vėdinamoje patalpoje. Saugokite nuo ženkliu temperatūros svyravimų ir ilgalaikio tiesioginio saulės spindulių poveikio.

V. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Galimas gedimas	Priežastis	Ką daryti
Prietaisas neįsijungia	Nėra elektros srovės	Įjunkite prietaisą į veikiančią elektros tinklo lizdą
Prietaisas įsijungė, tačiau maišymas nevyksta	Neįstatėte maišytuvo mentės	Išvalykite kepimo formą, įstatykite mentę į formos dugną ir pradėkite procesą iš naujo.
Ekране rodomas klaidinis arabinis (skaitmeninis) kodas	Sutriko duonkepės darbas	Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės iki kambario temperatūros. Vėl įjunkite duonkepe. Jeigu dar kartą atsirado klaidos pranešimas, kreipkitės į autorizuotą klientų aptarnavimo centrą.

VI. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 25 mėnesių garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotarpiu gamintojas įsipareigoja taismo, detalių keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantijos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksploataavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsaugotas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėjimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir tefloninėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

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

Prietaiso pagaminimo datą rasite serijos numeryje, kuris nurodytas identifikaciniame lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų, 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminimo metus.

Nustatytas gaminio eksploataavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminis eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.



Pakuotė, vartotoja vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdavimo vietos programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI




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


- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalu, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. 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 aprīkotas 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 korpusi, kausi un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā 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 dakšiņas, 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 iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, 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 strūkļas!*

- 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 uzrauga, 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
Ģatavā cepiena svars	750/1000 g
Cepšanas forma	ar nepiecieđošu pārkāļjumu
Ergoneatkarīga atmiņa	līdz 10 minūtēm
Šķidr kristālu displejs	14
Automātisko programmu skaits	14
Garoziņas krāsas izvēle	14
Automātiskā ģatavā ēdiena temperatūras uzturēšana	līdz 1 stundai
Atliktā starta funkcija	līdz 13 stundām
Papildus sastāvdaļu pievienošana	pēc skaņas signāla

Komplektācija

Maizes krāsns ar cepšanas formu	1 gab.
Mērgāze	1 gab.
Mērkarote	1 gab.
Miklas iekaušanas lāpstiņa	1 gab.
Rezerves miklas iekaušanas lāpstiņa	1 gab.
Āķītis lāpstiņas izņemšanai	1 gab.
Konteiners ar vāciņu jogurta pagatavošanai	1 gab.
Grāmata „101” recepte	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.

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

Modeļa uzbūve

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Ierīces vāks | 7. Konteiners ar vāciņu jogurta pagatavošanai |
| 2. Vadības panelis | 8. Mērgāze |
| 3. Skatlodziņš | 9. Mērkarote |
| 4. Atvere tvaiku noptūšanai | 10. Āķis miklas iekaušanas lāpstiņas izņemšanai |
| 5. Cepšanas forma | |
| 6. Miklas iekaušanas lāpstiņa | |

Vadības panelis

- Displejs – atspoguļo izvēlētos uzstādījumus un laiku, kas palicis līdz ēdiena pagatavošanas beigām.
- „Menu” (Izvēlne) – pagatavošanas programmas izvēles poga. Izvēlētas programmas numurs ir redzams displejā.
- „Корочка” („Garoziņa”) – izstrādājuma garoziņas krāsas izvēles poga (gaiša, vidēja, tumša). Pēc noklusējuma uzstādīts režīms „vidēja”.
- Pogas Δ un ∇ atliktā starta laika iestāšanai (programmās „ВЫПЕКАНИЕ” („CEPŠANA”), „ЙОГУРТ” („JOGURTS”), „ВАРКА” („VĀRŠANA”) – pagatavošanas laika izmaiņai).
- „Beс” („Svars”) – produkta svara izvēles poga – 750/1000 g (pēc noklusējuma 1000 g).
- „Сrап/Cron” („Starts/Stop”) – poga programmas iedarbināšanai vai apturēšanai ar visu darbības procesu pārtraukšanu un visu uzstādījumu atcelšanu.
- Ēdiena gatavošanas programmu numuri un nosaukumi.

Displejs

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

I. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS

Uzmanīgi iznemiет ierīci un tās komplektējošās daļas no kārbas. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlimes.

⚠ Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājumu uzlimes, uzlimes – norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar sērijas numuru! Ja uz ierīces nebūs sērijas numura, jums automātiski zudīs tiesības uz tās garantijas apkalpošanu.

Nostaukiet izstrādājuma korpusu ar samitrinātu drāniņu un ļaujiet tam nožūt. Lai, pirmo reizi lietojot ierīci, novērstu nepatīkamas smakas parādīšanos, veiciet tā tīrīšanu (skat. „Tīrīšana un apkopšana”).

Pirms ieslēgšanas pārliecinieties par to, ka ārējās un iekšējās maizes krāsns daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Novietojiet ierīci uz cietas līdzenas horizontālas virsmas, tālāk no siltuma avotiem un vietām, kur uz ierīces var nokļūt ūdens, karsti tvaiki un citi netīrumi. Novietojiet ierīci, sekojot tam, lai blakus neatrošas dekoratīvi pārkāļjumi, elektroniskas ierīces vai citi priekšmeti, kurus var sabojāt augsta temperatūra. Nelieciet maizes krāsni tuvu galda malai, kā arī cieši klāt sienām un citām ierīcēm. Ja ierīce tiek novietota zem piekabināmajam mēbeļiem, pārliecinieties, ka ir pietiekami daudz vietas, lai atvērtu ierīces vāku.

Pirms ieslēgšanas laikā iespējama raksturīgas smakas vai viegļu dūmu parādīšanās no ģatavā izstrādājuma konservācijai paredzēto tehnisko eļļu sadegšanas. Tas nav rūpnīcas defekts.

⚠ Uzmanieties un nepieļaujiet, ka elektrības vāds būtu nokaries no galda malas vai darba virsmas, uz kuras novietota ierīce. Ierīcei jāatrodas vietā, kur tā nav pieejama bērniem.

Ergoneatkarīgā atmiņa

Maizes krāsns REDMOND RBM-1906 ir aprīkots ar ergoneatkarīgu atmiņu. Ja tīsaicīgi ir atslēgta elektropadeve (līdz 10 minūtēm), visi uzstādītie iestatījumi saglabājas un pēc elektropadeves atjaunošanas programmas izpildīšana automātiski tiks turpināta. Ja elektropadeves nav ilgāk par 10 minūtēm, visi iestatījumi tiek atcelti, un pagatavošanas process nevar tikt atjaunots.

Ja receptē bija iekļauti piena, gaļas un citi produkti, kas ātri bojājas, atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Pēc atdzīšanas iznemiет cepšanas formu, iztīriet to un sāciet ēdiena gatavošanu atbilstoši receptei no jauna. Tīrot ierīci, stingri ievērojiet sadaļas „Tīrīšana un apkope” norādījumus.

Ja izmantojat sastāvdaļas nebiju produkti, kas ātri bojājas, un gatavošanas process vēl nav sācies, var atkārtoti iedarbināt pagatavošanas programmu no jauna vai arī pagatavot izstrādājumu līdz beigām, izmantojot programmu „ВЫПЕЧКА”, bez produktu nomaināms. Jāņem vērā vienlasi tas, ka ģatājumiā, kad programma tiek iedarbināta otru reizi, izceptās maizes kvalitāte var nedaudz samājā.

II. MAIZES KRĀSNS LIETOŠANA

Automātisko programmu uzdevums un īpatnības

Maizes krāsni REDMOND RBM-1906 ir 14 automātiskās ēdiena gatavošanas programmas. Ar to palīdzību var ne tikai cept maizi, bet arī pagatavot putras, plovu, jogurtu, vārti ievārījumus utt.

📖 Lietojot maizes krāsni, izmantojiet un ievērojiet grāmatas „101 recepte” (ietilpst komplektācijā) instrukcijas.

1. Programma „КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ” („KLASISKĀ MAIZE”)

Tiek lietota, ceptot klasisko baltmaizi vai maizi no rudzu un kviešu miltu maisījuma. Programma ietver sevi miklas iekaušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svāru un garoziņas krāsu, ir pieejama atliktā starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

2. Programma „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ” („FRANĀU MAIZE”)

Tiek lietota, ceptot franĀu maizi – ļoti vieglu, ar kraukšķīgu garoziņu. Vairāk laika tiek veltīts miklas iekaušanai un uzraudzēšanai. Šajā programmā tiek ieteikti cepti izstrādājumi, kuros netiek pievienots sviests (margarīns) vai piens. FranĀu maizi slikti uzglabājas un ātri paliek cieta, tāpēc labāk to neuzglabāt ilgāk par vienu dienu.

Programma ietver sevi miklas iekaušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svāru un garoziņas krāsu, ir pieejama atliktā starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

3. Programma „ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ” („PILNGRAUDU MAIZE”)

Tā kā šai maizei izmantojamie milti ir smāģāki un tiem nav augsta maizes cepšanai vajadzīgā kvalitāte, mīkla no tiem uzraudzēšana ļēni, programma pusstundas laikā pirms miklas iekaušanas veic iepriekšēju sastāvdaļu uzsilēšanu un atstāj mīklu uzrūģšanai vēl ģarākā laika posmā. Kukuliņi no pilngraudu miltiem parasti ir mazāka izmēra un bīvāki.

Programma ietver sevi miklas iekaušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svāru un garoziņas krāsu, ir pieejama atliktā starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

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

Tiek lietota paātrinātai baltmaizes cepšanai. Pievienojiet baltmaizes mīklai papildus ½ tēģkaroti rauga, iezējot no tā, ka cepiena svārs ir 1000 grami.

Programma ietver sevi miklas iekaušanu, ātro uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svāru un garoziņas krāsu, ir pieejama atliktā starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

5. Programma „СДОБА” („SMALKMAIZĪTES”)

Programma, lai pagatavotu saldās smalkmaizītes ar papildus sastāvdaļām (augļiem, riekstiem, šokolādes drumstāļiem, sukaldēm, rozīnēm un tam līdzīgi), par laiku, kad jāpievieno šīs piedevas, ziņo skaņas signāls.

Programma ietver sevi miklas iekaušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svāru un garoziņas krāsu, ir pieejama atliktā starta funkcija. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

6. Programma „ЭКСПРЕСС” („EKSPRESIS”)

Tiek lietota, lai ceptu izstrādājumus no bezrauga miklas, izmantojot cepampulveri.

Programma ietver sevi miklas iekaušanu, īsaicīgu uzraudzēšanu un cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svāru un garoziņas krāsu. Atliktā starta funkcija nav pieejama. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

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

Programma tiek ieteikta šokolādes un piena saldo ēdienu pagatavošanai.

Programma ietver sevi sastāvdaļu maišīšanu ar turpmāko silēšanu. Var izvēlēties garoziņas krāsu. Atliktā starta funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svāru, manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

8. Programma „ПЕЧЕНОЕ ТЕСТО” („NERAUDZĒTA MĪKLA”)

Programma, lai iekauptu neraudzētu mīklu, kurā izmanto noēdļu, pelmeņu un tam līdzīgu izstrādājumu pagatavošanai, bez tālākas cepšanas. Ierīce darbojas tikai iekaušanas režīmā. Pieejama atliktā starta funkcija. Autouzsilēšanas funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svāru un garoziņas krāsu, manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

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

Programma rauga miklas pagatavošanai bez turpmākas cepšanas. Programma ietver sevi miklas iekaušanu un uzraudzēšanu. Pieejama atliktā starta funkcija. Autouzsilēšanas funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svāru un garoziņas krāsu, manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

10. Programma „БАПЕХБЕ” („IEVĀRIJUMS”)

Programma tiek izmantota ievārijumu, vafeļu un saldējuma saldo pildījumu, kečupu, visdažādāko pildieņu pagatavošanai, kā arī daudzdu produktu sagatavošanai mājās konservēšanai. Atlikta starta funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

11. Programma „КЕКК” („КĒКСС”)

Programma, lai ceptu kēksus ar dažādām pildievām.

Ietver sevi ātro ievājkānu un cepšanu. Var izvēlēties garoziņas krāsu. Atlikta starta funkcija nav pieejama. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

12. Programma „БЫПЕЧКА” („СЕРШАНА”)

Programma, lai ceptu izstrādājumus no ierīcēs pagatavotas mīklas, kā arī, lai izņemtu līdz gatavībai neizcepušos izstrādājumus.

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

13. Programma „ЙОГУРТ” („ЈОГУРТС”)

Programma visdažādāko jogurtu pagatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 6 līdz 12 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma ir uzstādīts pagatavošanas laiks 8 stundas). Atlikta starta un autoizslīdes funkcijas nav pieejamas. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru.

Jogurts tiek gatavots speciālā konteinerā ar vāciņu (ietilpst komplektācijā) ūdens peldē.

i *Uzmanību!* Gatavojot jogurtu, mīklas ievājkāšanas lāpstiņa netiek uzstādīta cepšanas formā.

14. Programma „БАПКА” („VĀRĪŠANA”)

Programma produktu vārīšanai intensīvas vārīšanās apstākļos bez maisīšanas.

Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma ir uzstādīts pagatavošanas laiks 1 stunda 30 minūtes). Atlikta starta un autoizslīdes funkcijas nav pieejamas. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru.

Sagatavošanās darbam

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, cietas horizontālas virsmas. Novietojot ierīci, sekojiet tam, lai ierīces darbības laikā netiktu apgrūtināta tās ventilācija, lai izplūstošie karstie tvaiki no vāka atverēm nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem parklājumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem, kurus var sabojāt paaugstināts mitrums un temperatūra.
- Pārliecinieties par to, ka uz maizes krāsns iekšējās un ārējās daļas nav nekādu bojājumu, šķēlumu un cita defekta.
- Atveriet vāku ar skatlodziņu. Paņemiet cepšanas formu aiz roktura, nedaudz pagriežiet to pret pulksteņrādītāja kustības virzienu un izņemiet, ar nelielu piepūli paveltiet to uz augšu. Pārliecinieties par to, ka telpa ap vārpstu un mīklas ievājkāšanas lāpstiņas ir tīras.

Sastāvdaļu ielikšana cepšanas formā

Ceptot maizi un gatavojot mīku

- Uzlieciet mīklas ievājkāšanas lāpstiņu uz vārpstu, kas atrodas cepšanas formas dibenā, un pārliecinieties, ka savienojums ir drošs. Iesmērijiet formu un lāpstiņu ar sviestu.
- Nosveriet nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši izvēlētajai receptei, ielieciet tās cepšanas formā. Sagatavojiet papildus sastāvdaļas (sieri, šķiņķi, augļus, riekstus, rozīnes utt.) atbilstoši receptei. Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrai (25-35°C), ja vien receptē nav citāds norādījums.

- Uzlieciet pamatsastāvdaļas maizes cepšanas formā tajā secībā, kas norādīta receptē.

- No sākuma ielieciet formā šķidrās sastāvdaļas (ūdeni, pienu) un/vai olas. Ūdenim jābūt istabas temperatūrai (aptuveni 25-35°C), jo pārāk augsta ūdens temperatūra var negatīvi iedarboties mīklas raudzēšanā. Ja izmantojat atlikta starta režīmu, lietojiet tikai sauso pienu, pretējā gadījumā piens sākums vēl pirms gatavošanas sāksnās. Cukuru un sāli pievienojiet šķidrās sastāvdaļās, stingri ievērojot receptes norādījumus.
- Pievienojiet pārējās šķidrās sastāvdaļas (medu, sirupu utt.).
- Pievienojiet sausās sastāvdaļas (no sākuma miltus, pēc tam piena pulveri, zāļus un garšvielas).
- Kā pēdējo pievienojiet raugu vai cepampulveri. Nedrīkst pieļaut, ka šīs sastāvdaļas saskaras ar šķidrumu, jo tāda gadījumā rūgšana sāksies pārāk ātri, un rezultātā iznāks cieta, rupja un raupja maize. Tāpat nedrīkst ļaut raugam saskarties ar sāli. Tiek ieteikts miltu kaudzītē izveidot bedrīti un ielikt tajā raugu vai cepampulveri.

Gatavojot ievārijumus, džeļus, saldus ēdienus (7., 10. programma)

Uzlieciet mīklas ievājkāšanas lāpstiņu uz vārpstu, kas atrodas cepšanas formas dibenā, un pārliecinieties, ka savienojums ir drošs. Nosveriet un ielieciet formā sastāvdaļas atbilstoši receptei.

Gatavojot otros ēdienus (12., 14. programma)

Neuzstādiēt mīklas ievājkāšanas lāpstiņu cepšanas formā. Nosveriet nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās cepšanas formā.

Gatavojot jogurtu

Neuzstādiēt mīklas ievājkāšanas lāpstiņu cepšanas formā. Sagatavotās un nomērtās atbilstoši receptei sastāvdaļas ielieciet speciālajā plastmasas konteinerā, kas ietilpst ierīces komplektācijā. Aizveriet konteineru ar vāciņu un ielieciet cepšanas formā. Maizes krāsni REDMOND RBM-1906 jogurts tiek gatavots ūdens peldē: cepšanas formā ielieciet ūdeni tā, lai tā līmenis un sastāvdaļu līmenis konteinerā būtu vienādi. Ūdens temperatūra nedrīkst būt augstāka par 35°C.

Cepšanas formas uzstādīšana un maizes krāsns ieslēgšana

- Uzmanīgi ielieciet cepšanas formu maizes krāsns karsējamajā kamerā, nedaudz pagriežot to pret pulksteņrādītāja kustības virzienu. Formai ir jāsavienojas ar piedziņas vārpstu un taisni, bez sašķiešanās nolaisties uz kameras dibenu. Pēc tam pagriežiet formu pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz galam. Bez piepūles pamēģiniet formu aiz roktura nedaudz pacelt – formai jābūt droši nostiprinātai ierīcē. Aizveriet vāku ar skatlodziņu.
- Pieslēdziet maizes krāsni pie elektrotīkla. Atskaņs skaņas signāls, displejā parādīsies programmas numurs (pēc noklusējuma – 1) un programma darbības laiks (2:50).
- Ar pogas „Меню” palīdzību izvēlieties pagatavošanas programmas numuru (no 1. līdz 14.) – tas parādīsies 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	Варенье
4	Быстрая выпечка	11	Кекс
5	Сдоба	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

- Atkarībā no sastāvdaļu daudzuma cepšanas formā ar pogas „Бec” palīdzību izvēlieties gatavā izstrādājuma svaru lielumam. Cepiena svara indikators parvītosies displeja augšējā daļā. Pēc noklusējuma gatavā cepiena svars ir 1000 gram. Produkta svara izvēle ir pieejama tikai 1-6. programām.

- Spiežot pogu „Корочка”, izvēlieties izstrādājuma vēlamo garoziņas veidu (gaiša, vidēja, tumša). Garoziņas krāsns indikators parvītosies displeja apakšējā daļā. Pēc noklusējuma ir uzstādīts lielums „vidēja”. Garoziņas krāsns izvēle ir pieejama ne visās programmās.
- Displejā, blakus programmu numuriem parādīsies pagatavošanas laiks, kas uzstādīts pēc noklusējuma. Tikai 12. -14. programma pagatavošanas laiku var mainīt manuāli ar pogu R (palielināšana) un S (samazināšana) palīdzību. Tai pat laikā cipari displejā sāks mirgot. Pēc tam, kad būs iestatīts nepieciešamais lielums, nospiediet pogu „Crap/Cron”. Cipari pārstaš mirgot, jaunais laika lielums ir iestatīts.
- Laika diapazons un izmātināšanas solis ir atkarīgi no izvēlētas programmas.
- Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku (tikai 1-5., 8-9. programmas) ar pogu Δ un ∇ palīdzību.

i *Uzmanību!* 1-5., 8-9. programmas ar pogām Δ un ∇ tiek uzstādīts laiks, pēc kura būs gatavs ēdiens (turklāt pagatavošanas laiks nemainās). 12. -14. programmas ar šo pašu pogu palīdzību tiek mainīts pagatavošanas laiks.

- Nospiediet pogu „Crap/Cron”. Taimeris sāks atpakaļejošo atskaiti laikam, kas palicis līdz ēdiena pagatavošanas beigām.
- 1.-6. programma ir paredzēts skaņas signāls, kas paziņo, ka pienācis laiks pievienot papildus sastāvdaļas (šokolādi, žāvētus augļus utt.). Tas atskaņs apmēram 30 minūtes pēc darbības uzsākšanas atkarībā no izvēlētas programmas. Pēc tam, kad atskaņs signāls, atveriet ierīces vāku un iebēriet sagatavotās sastāvdaļas cepšanas formā.
- Pēc 1-7., 10-12. programmas darbības beigām automātiski ieslēdzas autoizslīdes režīms.
- Pēc 8., 9., 13., 14. programmas darbības beigām, kā arī pēc autoizslīdes funkcijas darbības pabeigšanas atskaņs pieci tīsi signāli, un ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
- Lai pārtrauktu programmas darbību ar visu uzstādījumu atceļšanu vai lai atslēgtu autoizslīdes režīmu, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Crap/Cron”. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Gatavās maizes izņemšana

- Atveriet vāku. Izņemtojiot virtuves cimdus, paņemiet cepšanas formu aiz roktura, nedaudz pagriežiet to pret pulksteņrādītāja kustības virzienu un izņemiet no maizes krāsns kameras.

STOP *UZMANĪBU!* Atcerieties, ka pēc maizes gatavošanas procesa pabeigšanas maize, formu un karšsēšanas kameru ir ļoti karsti! Esiet uzmanīgi, izņemtojiot virtuves cimdus, lai novērstu apdegumu rašanos! Nelieciet karsto cepšanas formu ar maizi uz galdotā, plastmasas un citām termojūtīgām virsmām, kurus var aizdedzēt vai izkust!

- Apgrīziet cepšanas formu uz mutes un izņemiet no tās gatavo maizi, nolieciet maizīti uz režģa vai šķīvja. Maizes krāsns konstrukcija paredz, ka pēc cepiena izņemšanas no trauka mīklas ievājkāšanas lāpstiņai ir jāpaliek uz vārpsta formā. Ja tas nav noticis un lāpstiņa ir palikusi maizē, izņemiet to ar speciālu āķīša palīdzību (āķis ietilpst komplektācijā). Tas nav defekts.
- Pēc tam, kad cepšanas formu un pati ierīce ir atdziušās, veiciet to tīrīšanu atbilstoši sadaļai „Tīrīšana un apkope”.

i *SVARĪGI: rūpīgi atīriet formas un ierīces iekšējās virsmas pēc katras lietošanas.*

Maizes sagriešana un uzglabāšana

Lai sasniegtu vislabāko rezultātu, pēc pagatavošanas izlieciet maizi uz režģa un ļaujiet tai atdzist 20 minūšu laikā. Maizes sagriešanai izmantojiet elektrisko vai speciālu robaunu nazi.

Neizlietojot maizi uzglabājiet noslēgtā iepakojumā (hermētiskos polietilēna maisiņos vai plastmasas konteineros) istabas temperatūrā ne ilgāk kā 3 dienas. Ilgstošakai uzglabāšanai (līdz 1 mēnesim) ielieciet noslēgtā traukā ievietoto maizi saldētāvā. Tā kā mājās maize nesatur konservantus, tā var sakalt un sabojāties krievni ātrāk, nekā maize, kas izgatavota rūpnieciskā veidā.

Atlikta starta funkcija

Atlikta starta funkcija sniedz iespēju pagatavot produktu pēc vēlamā laika sprāža intervālā līdz 13 stundām (ieskaitot ēdiena pagatavošanas laiku), ar 10 minūtes ilgu laika iestatīšanas soli. Neizmantojiet šo režīmu, ja receptē ir paredzēts izmantot produktus, kas ātri bojājas.

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

Lai uzstādītu atlikta starta režīmu, izpildiet sekojošas darbības:

1. Pārliecinieties, ka sastāvdaļas ir ieliktas, programmas numurs, maizes svars un garoziņas krāsa ir izvēlēti.
2. Nospiežot taimera pogas Δ (palielināšana) un ∇ (samazināšana), iestatiet laiku, pēc kura ir jābeidzas izvēlētas programmas darbībai (diapazonā līdz 13 stundām ar 10 minūtes ilgu soli). Lai ātri nomainītu laika lielum, nospiežiet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.



Pieņemsim, ka tagad ir 21:00, bet jūs gribat, lai maize ir izcepta 7 no rīta, tātad pēc 10 stundām. Pieļausim, ka jūs esat izvēlējušies sekojošos parametrus: 1. programma, izstrādājuma svars 750 grami, vidēji acepta garoziņa. Displejā – pagatavošanas laiks 2:48. Nospiežiet un turiet nospiestu pogu Δ , līdz displejā parādīsies cipari 10:00. Ja esat palaiduši garām vajadzīgo laika lielum, nospiežot pogu ∇ , samaziniet to. Jūs esat iestatījuši atlikta starta laiku. Tagad cepšanas process beigsies pēc 10 stundām, t.i., 7:00 jūs jau gaidīs svaiga aromātiska maize.

Ģatavā ēdiena temperatūras automātiskās uzturēšanas funkcija (autouzsilde)

Maizes krāsni ir paredzēts gatavo ēdiumu sildīšanas režīms, kas ieslēdzas automātiski uzreiz pēc programmas pabeigšanas (funkcijas numurs, maizes svārs, 10-12. programma) un uztur temperatūru 60–65°C līmenī vienas stundas laikā.

Ja maize atstāt krāsni, mitrums no tās neiztvaiko, bet tieši otrādi – maize to uzsūc, tādējādi maize ir mīksta, bet mitra. Autouzsilde novērs mitruma uzsūkšanos un palīdz kādu laiku saglabāt gatavā izstrādājuma kvalitāti. Un tomēr, lai iegūtu izstrādājuma ideālu kvalitāti, iesakām pēc iespējas izņemt maizi uzreiz pēc pagatavošanas procesa pabeigšanas.

Pirms gatavā izstrādājuma izņemšanas no maizes krāsni ir jānospiež un jātur nospiesta pogu „Crapp/Cron”, lai atslēgtu autouzsilde režīmu.

III. VISPĀRĒJI IETEIKUMI MAIZES CEPŠANAI

Mīklas konsistence

Iejaukt mīklu, pirmo 5 minūšu laikā sekojot tās izskatam. No tās ir jāizveidojas apaļai līdzenai pikai. Ja pika nav izveidojusies, tas nozīmē, ka sastāvdaļas ir samaīstas nepareizi. Maizes krāsni vāku drīkst atvērt tikai miklas iejaukšanas laikā (ir dzirdama strādājoša motora skaņa). Lai kā, kad mīkla rūgst vai cepas maize, vāku atvēšana var sabojāt maizi.

Ja mīkla pārāk pieļņ pie darba vertnes sāna sienām, apkaisiet vertnes sienas ar miltiem. Ja mīkla ir pārāk sausa, pievienojiet ēdamkaroti silta ūdens. Pie maīnas sūnu virsmām pieļņušās sastāvdaļas var aizkurt, izmantojot koka vai plastmasas karoti. Neizmantojiet šim nolūkam metāla priekšmetus – tie var sabojāt formas nepieēdošo pārkļājumu. Neturiet vāku atvērtu ilgāk, kā jums tas ir vajadzīgs.

Cepšanas procesa īpatnības

Maizes krāsni ceptās maīzītes garšu un tekstūru ietekmē daudzi un dažādi faktori: sastāvdaļu īpatnības, temperatūra virtuvē, gaisa spiediens un citi. Ja izmantojat savu maīzes cepšanas recepti, strikti ievērojiet produktu pievienošanas un programmas izvēles ieteikumus, kas aprakstīti šajā instrukcijā. Sastāvdaļas nomēriet tikai pēc svara. Izmantojiet citu kulinārijas grāmatu mai-

zes krāsni domātās receptes, orientējieties uz gatavās maīzes svaru 750 grami vai 1000 grami. Nepieēildiet darba tvērti vairāk par ceturtdaļu vai siltākajā gadījumā ne vairāk par trešo tās apjoma daļu. Pretējā gadījumā mīklas uzraudzības laiks tā var pārlīt pāri formas maīlām karsējamajā kamerā, nokļūt uz sildāmelementa un piesārņot pievadu, kas savukārt var izraisīt ierīces sabojāšanos.

IV. IERĪCES APKOPE

Tīrīšana

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzīsis. Pirms tālākas lietošanas vienmēr izslaukiet ierīci un tās detaļas pilnīgi sausas.

1. Atveriet vāku un izņemiet cepšanas formu, pagriežot to aiz rokturīša pret pulksteņrādītāja kustības virzienu un Pavelkot uz augšu.
2. Noņemiet iejaukšanai paredzēto lāpstīņu. Ja lāpstīņu nevar noņemt no vārpsta, ielejiet cepšanas formā siltu ūdeni un uz kādu laiku atstājiet. Tas atmieēkē piesūkušo mīklu, un lāpstīņu varēs viegli noņemt.
3. Nomazgājiet mērgāzi, mērkaroti, jogurta konteineru, cepšanas formu un miklas iejaukšanas lāpstīņu karstā ziepjūdenī, izžāvējiet. Ja iejaukšanas lāpstīnas iekšējā daļa ir ļoti netīra, ieleiciet uz kādu brīdi to karstā ūdenī, pēc tam rūpīgi notīriet.

STOP *Aizliegts maīzes krāsni un tās detaļu tīrīšanā lietot abrazīvus mazgāšanas līdzekļus un sūkļus ar raupju vai abrazīvu pārkļājumu, kā arī šķīdinātājus (benzīnu, acetonu, sārmus un tam līdzīgus).*

Maīzes krāsni un tās detaļas aizliegts mazgāt un tīrīt trauku mazgājamojā maīšā.

4. Notīriet ierīces korpusu un iekšējo virsmu ar samitrinātu drāniņu. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet nelielu daudzumu mazgājamā līdzekļa. Pilnībā noskalojiet mazgājamo līdzekli, citādi tas var ietekmēt pagatavojama produkta garšu.

STOP *UZMANĪBU! Neiegremdējiet ierīces korpusu un elektropadeves vadu ūdenī vai citos šķīdumos.*

5. Ērtākai tīrīšanai ierīce ir aprīkota ar noņemamu vāku, kuru drīkst mazgāt ūdens strūkļā.
6. Lai noņemtu vāku, atveriet to aptuveni 80-85 grādu leņķi pret korpusu , pēc tam bez sevišķs pieļņēus pavelciēt uz savu pusi, izņemot vāka eņģītes no gropēm uz ierīces korpusa.
7. Izīrtiet un nožāvējiet vāku.
8. Ievietojiet vāku iepriekšējā stāvoklī: uzmanīgi ievietojiet eņģu plakanās daļas atbilstošajās ierīces korpusa gropēs, turot vāku 80-85° lielā leņķī pret korpusu. Vākam ir jāatveras un jāizveras bez spēka pielikšanas.
9. Pirms atkārtotas maīzes krāsni lietošanas vai pirms tam, kā nolikt to glabāšanai, pārliecinieties, ka visas detaļas ir sausas.

Cepšanas formas lietošana

Cepšanas formas un miklas iejaukšanas lāpstīnas pārkļājumi ir nepieēdoēšs, kas ļauj novērst traipu parādīšanos un atvieglo maīzes izņemšanu no formas. Lai novērstu pārkļājumu bojājumus, jāievēro zemāk minētās instrukcijas:

1. Neizmantojiet metālu un asus piederumus (piemēram, nažu, dakšīnas), izņemot maīzi no tvētnes.
2. Pirms sākt griezt maīzes klaipu, pārliecinieties, ka tam iekšā nav palikusi iejaukšanas lāpstīņa. Ja lāpstīņa atrodas klaipā, sagaidiet, kad maize atdzīs, un tikai pēc tam izņemiet lāpstīņu ar speciāli tam domāto āķi. Esiet uzmanīgi rīkojoties ar miklas iejaukšanas lāpstīņu, tā var būt ļoti karsta.
3. Lietojiet mīkstu sūklti, tirot cepšanas formu un lāpstīņu. Neizmantojiet jebkādas abrazīvās vielas (teiksmi, tīrīšanas pulverus) vai rupjus sūkļus.
4. Cietas, lieltgadānas vai lielas sastāvdaļas (piemēram, neizsijāti milti,

kukurs, rieksti vai sēklas) var sabojāt pagatavošanas trauka nepieēdoēšo pārkļājumu. Ja izmantojat lielu daudzumu sastāvdaļu, sadaliet tās nelielās daļās. Ievērojiet ieteiktos apjomus un darbību secību, kas norādīti receptēs.

Uzglabāšana

Uzglabājiet ierīci saliktā 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	Nepieciešamā rīcība
Ierīce neieslēdzas	Nav elektrobarošanas	Pieslēdziet ierīci pie darberīgas elektriskās rozetes
Ierīce ir ieslēgusies, bet miklas iejaukšana nenotiek	Jūs neesat uzstādījis miklas iejaukšanas lāpstīņu	Iztīriet cepšanas formu, saņemsiem dibenā uzstādiēt lāpstīņu un sāciet procesu no jauna
Displejā parādās ziņojums par kļūdu (burtu vai burtu un ciparu kods)	Traucējumi maīzes krāsni darbībā	Izslēdziet ierīci (poga „J/O”) un pagaidiet, kamēr tā atdzīsis līdz istabas temperatūrai. Izslēdziet maīzes krāsni. Ja ziņojums par kļūdu atkārtoti parādās displejā, vērsieties autorizētajā servisa centrā

VI. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 25 mēneši no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražotājs defektus, kurus izraisījis nepiecieēkama materiālu vai montāžas kvaīlitate. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir talons atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikšķiņiem un teflona pārkļājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datums nav iespējams noteikt).


Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esoēš pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācijai notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskās prasības.

i *Iesaņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāūēlīēzē saskaņā ar vietojā atrikrumu pārstrādāšanas programmu. Gadājiēt par vīdi: neizmēriet šādus izstrādājumu kopā ar parastajiem sadzīves atrikrumiem.*


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 numbrites, 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 pinge 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.*

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

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

EST

- 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 tõsisid vigastusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.



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

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

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

Tehniline iseloomustus

Mudel.....	RBM-1906
Võimsus.....	500 W
Pinge.....	220–240 V, 50 Hz
Valmis küpsetise kaal.....	750/1000 g
Anum.....	kõrbemisvastase keraamilise kattega.
Energiasõltuv mälu.....	kuni 10 minutit
Vedelkristallekraan.....	olemas
Automaatprogrammide arv.....	14
Leivakooriku värvi valik.....	olemas
Valmistoidu temperatuur automaatne ülalhoidmine.....	kuni 13 tundi
Stardi ajatamise funktsioon.....	kuni 13 tundi
Täiendavate koostisainete lisamine.....	helsignaali alusel

Komplektatsioon

Sissepaigutatud küpsetusvormiga leivaküpseti.....	1 tk.
Möötekläss.....	1 tk.
Möötelusikas.....	1 tk.
Laba taigna segamiseks.....	1 tk.
Täiendav labataigna segamiseks.....	1 tk.
Konks labataigna segamiseks.....	1 tk.
Kaaneaga konteiner jogurti valmistamiseks.....	1 tk.
Raamat «101 retsepti».....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hooldusraamat.....	1 tk.



Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada etteavutamata muuta seadme disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Mudeli seadmestus

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Seame kaas | 7. Kaaneaga konteiner jogurti valmistamiseks |
| 2. Juhtpaneel | 8. Möötekläss |
| 3. Vaateaken | 9. Möötelusikas |
| 4. Auru väljalaskeava | 10. Konks segamislaba eemaldamiseks |
| 5. Küpsetusvorm | |
| 6. Laba taigna segamiseks | |

Juhtpaneel

- Ekraan – näitab valitud seadistused ja aega, mis on jäänud valmistamise lõpuni
- «Меню» («Menüü») – valistusprogrammi valikuks. Valitud programmi number kajastub ekraanil.
- «Корочка» («Koorik») – toote kooriku värvivaliku klahv (hele, keskmine, tume). Vaikimisi on valitud parameeter «keskmise».
- Klahvid Δ ja ∇ ajatatud startidaja seadmiseks (programmides «ВЫПЕКАНИЕ», «ЙОГУРТ», «БАРКА» («KÜPSETAMINE», «JOGURT», «KEETMINE») – valmistamisaja muutmiseks).
- «Вес» («Kaal») – toote kaalu valikuks (750/1000 g (vaikimisi 1000 g)).
- «Старт/Стоп» («Start/Stop») – programmi käivitamise või selle peatamise klahv tööprotsessi lõpetamiseks ja kõikide seadistuste nullimiseks.
- Valmistamisprogrammide numbrid ja nimetused.

Ekraan

- Valitud valmistamisprogrammi number.
- Küpsetise kooriku värv (hele, keskmine, tume).
- Aja tagasiarvestuse taimer, mis on jäänud programmi töö lõppemiseni.
- Küpsetise kaal (750/1000 g).

I. ENNE KASUTAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakematerjalid ja kleebid.



Kindlasti hoidke alles hoitavaid sedelid, viitavad sedelid (nende olemasolul) ja seerianumbriga sedel seadme korpusel! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiivõtte õigusest.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja andke sellele aeg. Kõrvalise lõhna tekkinise vältimiseks puhastage see enne esmast kasutamist (vt. «Puhastamine ja hooldus»).

Enne sisselülitamist veenduge, et seadme sisenised ja välised osad on vigastamata, puuduvad eraldunud killud ja muud defektid. Paigaldage seade kõvale siledale pinnale, eemal soojusallikatest, kohtadest, kust võib seadmele peale sattuda vesi, kuum rasv ja muu mustus. Paigaldamisel jälgige, et kõrval ei oleks dekoratiivseid katteid, elektriseadmeid ja muid esemeid, mis võivad kõrgenenud temperatuurist kahjustuda. Ärge seadme leivaküpsetajat laua äärelle, samuti tihedalt vastu seinale või muud esemele. Seadme paigaldamisel rippuvasse mööblisse veenduge, et kaane avamiseks on piisavalt ruumi.

Esimese sisselülitamise ajal võib tekkida iseloomulik lõhn või kerge suits tehniliste määrete põlemisest, mida kasutatakse valmis toote konserveerimiseks. See ei ole tehase defekt.



Jälgige, et võrgujuhe ei ripuks alla lauaäärelt või tööpinnalet, mille seade on paigaldatud. Seadet peab hoidma lastele kättesaamatus kohas.

Energiasõltuv mälu

Leivaküpsetajal REDMOND RBM-1906 on energiasõltuv mälu. Elektritoite ajutise väljalülitamise korral (kuni 10 minutit) säilivad kõik määratud seadistused ning elektritoite taastamisel jätkub programmi automaatselt edasi. Elektritoite puudumisel enam kui 10 minutit seadistused nullitakse ja valmistamisprotsessi taastada ei ole võimalik.

Kui retseptis kasutatakse piima, liha- või muid kiiresti riknevaid toiduaineid, lülitage seade elektrivõrgust välja ja andke seadmel jahtuda. Seejärel võtke küpsetusvorm välja, puhastage see ja alustage valmistamist retsepti järgi uuesti, kasutades selleks värsked toiduained. Puhastamisel järgige rangelt jao «Puhastamine ja hooldus» instruktsioone.

Kui kasutatavad toiduained ei olnud kiirelt riknevad, võib valmistamisprogrammi taas töösse käivitada või siis valmistada toode lõpuni programmi «ВЫПЕЧКА» abil ilma toiduainete väljavahetamiseta. Tuleb mees pidada, et programmi teistkordse käivitamise korral võib valmistatud leiva kvaliteet soovitude mitte vastata.

II. LEIVAKÜPSETAJA KASUTUS**Automaatprogrammide nimetused ja eripärad**

Leivaküpsetajal REDMOND RBM-1906 on 14 automaatselt valmistamisprogrammi. Nende abil võib lisaks leiva küpsetamisele valmistada ka putrusid, pilaffe, joguriti, keeta moosi jne.



Leivaküpsetajaga tootades järgige raamatu «101 retsepti» juhendeid (kuulub komplekti).

1. Programm «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ» («KLASSIKALINE LEIB»)
Kasutatakse klassikalise valge saia ning rukki- ja nisujahu segust leiva valmistamiseks. Programm lülitab endasse segamise, taina kergituse ja leiva küpsetamise. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, samuti on olemas stardi ajatamise funktsioon. Aja käitsi reguleerimist ei ole.

2. Programm «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («PRANTSUSE LEIB»)

Kasutatakse prantsuse leiva- väga kerge, krõbeda koorikuga - leiva küpsetamiseks. Rohkem aega eraldatakse segamisele ja taina kergitamisele. Selles programmis soovitatakse küpsetada küpsetisi taignast, mis ei sisalda võid (margariini) ja piima. Prantsuse leib muutub kiiresti kõvaks, mistõttu ei peaks seda säilitama üle 1 päeva.

Programm lülitab endasse segamist, taina kergitamist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, samuti on olemas stardi ajatamise funktsioon. Aja käitsi reguleerimist ei ole.

3. Programm «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («TÄISTERAVILJALEIB»)

Kuna selle leiva jaoks kasutataval jahul ei ole eriti kõrgeid küpsetamisomadused ja tainas tõuseb aeglaselt, soojendab programm pool tundi enne taigna segamist koostisained ja jätab taigna kerkima pikema ajalt. Teraviljajahust pätsid on tavaliselt väiksema suurusega ja tihked.

Programm lülitab endasse segamise, taina kergituse ja leiva küpsetamise. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, samuti on olemas stardi ajatamise funktsioon. Aja käitsi reguleerimist ei ole.

4. Programm «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» («KIIRED KÜPSETISED»)

Kasutatakse valge saia kiireks küpsetamiseks. Lisage valge leiva taignasse täiendavalt ½ teelusikat pärm, lähtudes küpsetise kaalust 1000 g.

Programm lülitab endasse segamise, taina kiire kergituse ja leiva küpsetamise. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, samuti on olemas stardi ajatamise funktsioon. Aja käitsi reguleerimist ei ole.

5. Programm «СДОБА» («MAGUSAD KÜPSETISED»)

Programm magusate küpsetiste valmistamiseks täiendavate koostisainetega (puuviljadega, pähkitega, šokolaadilaastudega, sukaatidega, rosinatega jne.), millele lisamisest annab teada helisignaali.

Programm lülitab endasse segamise, taina kergituse ja küpsetamise. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, samuti on olemas stardi ajatamise funktsioon. Aja käitsi reguleerimist ei ole.

6. Programm «ЭКСПРЕСС» («EKSPRESS»)

Soovitatakse kergitusainega pärmitta tainast toodete küpsetamiseks.

Programm lülitab endasse taina segamist, lühiaegset kergitamist ja küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi. Ajatatud stardi funktsiooni ei ole. Aja käitsi reguleerimist ei ole.

7. Programm «ДЕСЕРТЫ» («DESSERDID»)

Programm on mõeldud šokolaadi ja piimadesertide valmistamiseks.

Lülitab endasse koostisainete segamist edasise soojendamiseks. Valida võib kooriku värvi. Ajatatud stardi funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu valik, aja käitsi seadmine.

8. Programm «ПЕЧЕНОЕ ТЕСТО» («HAPENDAMATA TAINAS»)

Programm hapendamata taigna segamiseks, mida kasutatakse nuudlite, pelmeenide jne. valmistamiseks edasise küpsetamiseta. Programm töötab vaid segamise režiimis. Olemas stardi ajatamise funktsioon. Autosoojenus-funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu ja kooriku värvi valik, aja käitsi reguleerimist ei ole.

9. Programm «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («PÄRMITAINAS»)

Programm on mõeldud pärmitaina valmistamiseks edasise küpsetamiseta. Lülitab endasse taina segamist ja kergitamist. Olemas stardi ajatamise funktsioon. Autosoojenusfunktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu ja kooriku värvi valik, aja käitsi reguleerimist ei ole.

10. Programm «ВАПЕЧЬЕ» («MOOS»)

Kasutatakse džemmide, küpsetiste, vahvlite ja jäätise , ketšupi, köikvõimalike maitseainete valmistamiseks, samuti terve rea toiduainete ettevalmistamiseks kodusks konserveerimiseks. Ajatatud starti funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu valik, aja käitsi seadmine.

11. Programm «КЕКС» («KEEK»)

Programm on mõeldud erinevate liisanditega keekside küpsetamiseks.

Lülitab endasse kiiret segamist ja küpsetamist. Valida võib kooriku värvi. Ajatatud starti funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu valik, aja käitsi seadmine.

12. Programm «ВЫПЕЧКА» («KÜPSETAMINE»)

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

Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 10 minutist 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamise aeg 10 minutit). Valida võib kooriku värvi. Ajatatud starti funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu valik.

13. Programm «ЙОГУРТ» («JOGURT»)

Soovitatakse erinevat liiki jogurtite valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 6 kuni 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamise aeg 8 tundi). Starti ajatamise ja autosoojenusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole. Puudub toote kaalu valik.

Jogurtit valmistatakse spetsiaalses kaanega konteineris (kuulub komplekti) veevanni.

i Tähelepanu! Jogurti valmistamisel segamislaba küpsetusvormi ei panda.

14. Programm «БАРКА» («KEETMINE»)

Programm toiduainete keetmiseks intensiivse keemise tingimustes ilma segamiseta.

Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamise aeg 1 tund 30 minutit). Starti ajatamise ja autosoojenusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole. Puudub toote kaalu valik.

Toöks ettevalmistamine

1. Asetage leivakupsetaja siledale kõvale horisontaalpinna. Paigaldamisel jälgige, et seadme töö ajal oleks tagatud hea ventilatsioon, kaanes olevastest avadest tulev aur ei satuks tapetidele, dekoratiivsetele katetele, elektroonseadmetele ja muudele esemetele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.
2. Enne leivakupsetaja sissetülitamist veenduge, et seadme sisemised ja välised osad on vigastamata, puuduvad eraldunud killud ja muud defektid.
3. Avage vaateaknaga kaas. Võtke küpsetusvorm käepidemest, keerate seda kergelt vastupäeva ja võtke välja, tõmmates seda kergelt ülispoole. Veenduge, et võlli ja segamislaba ümber olev ruum on puhas.

Koostisainete panemine küpsetusvormi

Leiva küpsetamisel ja taina valmistamisel

1. Asetage segamislaba küpsetusvormi põhjas olevale vardale ja veenduge, et ühendus on kindel. Määrige vorm ja segamislaba võiga.
2. Kaaluge vajalikud koostisained vastavalt valitud retseptile, pange need anumasse. Valmistage ette täiendavad koostisained (juust, sink, puuviljad, pähkid, rosinaid jne.) vastavalt retseptile. Kõik koostisained peavad olema toatemperatuuril (25-35°C), kui retseptis ei ole osutatud teisiti.

3. Pange peamised koostisained küpsetusvormi retseptis osutatud järjekorras.
 - a. Alguses pange vormi vedelad koostisained (vesi, piim) ja/või munad. Vesi peab olema toatemperatuuril (umbes 25-35°C), kuna liialt kõrge veetemperatuur võib negatiivselt mõjuda taina kerkimisele. Starti ajatamisrežiimi kasutamisel kasutage vaid kuivpiima, vastasel juhul võib piim kiilpi tõmbuda veel enne valmistamise algust. Suhkru ja soola lisage vedelatesse koostisainetesse rangelt retseptis toodule.
 - b. Lisage ülejäänud vedelad koostisained (mesi, siirup jne.).
 - c. Lisage kuivad koostisained (alguses jahu, seejärel kuivpiim, taimed ja maitseained jne.).
 - d. Viimasena lisage pärn või kergitusaine. Need koostisained ei tohi kokku puutuda vedelikega, vastasel juhul algab käärimine liialt vara ning tulemusel valmib sitke, kõva ja vintske leib. Pärn ei tohi kokku puutuda soolaga. Soovitatakse jahusse teha väike lõhk ja panna sellesse pärn või kergitaja.

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

Asetage segamislaba küpsetusvormi põhjas olevale vardale ja veenduge, et ühendus on kindel. Mõõtkte ja pange koostisained vormi vastavalt retseptile.

Praadide valmistamisel (programm 12, 14)

Ärge asetage segamislaba vormi põhja. Kaaluge vajalikud koostisained vastavalt retseptile, pange need küpsetusvormi.

Jogurti valmistamisel

Ärge asetage segamislaba küpsetusvormi põhja. Vastavalt retseptile ette valmistatud ja mõdetud koostisained pange spetsiaalsesse plastkonteinerisse, mis kuulub komplekti. Sulgege konteiner kaanega ja asetage see küpsetusvormi põhja. Leivakupsetajas REDMOND RBM-1906 valmistatakse jogurtit veevannis: valage küpsetusvormi vett nii palju, et vee ja koostisainete tase oleks ühesugune. Veetemperatuur ei tohi ületada 35°C.

Küpsetusvormi paigaldamine ja leivakupsetaja sissetülitamine

1. Pange ettevaatlikult küpsetusvorm leivakupsetaja soojenduskambris, pöörates seda kergelt vastupäeva. Vorm peab ühinema ajamivõlliga ja silelt, vildakuteta laskuma kambri põhja. Seejärel pöörake vormi päripäeva lõpuni. Kergelt, jõupingutusteta proovige tõsta võtte käepidemest: vorm peab kindlalt seadme sisse kinnitama. Sulgege vaateaknaga kaas.
2. Lülitage leivakupsetaja elektrivõrku. Kostub helisignaal, ekraanile ilmub programmi number (vaikimisi – 1) ja selle töö aeg (2:50).
3. Klahvile «Меню» vajutades valige valmistamisprogrammi number (1 kuni 14) – see ilmub ekraanile:

Nr ekraanil	Programmi nimetus	Nr ekraanil	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	Сдоба	12	Выпечка
6	Экспресс	13	Йогурт
7	Десерты	14	Варка

4. Sõltuvalt koostisainete hulgast anumasse valige klahvi «Bec» abil valmis küpsetise kaal. Küpsetise kaalu indikaator hakkab liikuma ekraani üllemises osas. Valmis toote kaal vaikimisi on 1000 grammi. Toote kaalu valik on olemas vaid programmides 1-6.
5. Klahvile «Корочка» vajutades valige toote kooriku liik (helle, keskmine, tüme). Kooriku värvi indikaator hakkab liikuma ekraani üllemises osas. Vaikimisi on valitud parameeter «средняя». Kooriku värvi valik on olemas mitte kõikides programmides.
6. Ekraanil, programmi numbri kõrval, sütib vaikimisi seatud valmistamis-aeg. Vaid programmides 12-14 võib valmistusaja seada käitsi klahvide r (suurendamine) ja s (vähenemine) abil. Seejuures hakkavad ekraanil olevad numbrid vilkuma. Peale seda, kui vajalik täendus on seatud, vajutage klahvi «Crapt/Cron». Arvud lõpetavad vilkumise, uus ajatähendus on seatud.
7. Aja vahemik ja samm sõltuvad valitud programmist.
8. Vajadusel seadke ajatatud starti aeg (vaid programmidele 1-5, 8-9) klahvide Δ ja ∇ abil.

i Tähelepanu! Programmides 1-5, 8-9 seatakse klahvidega Δ ja ∇ aeg, mille möödudes peab toit valmis olema (seejuures valmistamise aeg ei muutu). Programmides 12-14 muudetakse sarnade klahvidega valmistamisega.

9. Vajutage klahvi «Crapt/Cron». Taimer alustab aja tagasisarvestust, mis on jäänud valmistamise lõpuni.
10. Programmides 1-6 on ette nähtud helisignaal, mis teatab täiendavate koostisainete (šokolaad, kuivatatud puuviljad jne.) lisamise ajast. See kostab umbes 30 minutit peale töö algust sõltuvalt valitud programmist. Kuuldes signaali, avage seadme kaas ja pange ettevalmistatud koostisained küpsetusvormi.
11. Programmide 1-7, 10-12 töö lõppedes lülitub automaatselt sisse soojendusrežiim.
12. Programmide 8, 9, 13, 14 lõppedes, samuti peale autosoojenusfunktsiooni lõppedes kõlavad 5 lühikest signaali ja seade läheb üle ooterežiimi.
13. Programmi töö katkestamiseks seadistuste nullimisega või soojendusrežiimi väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all klahvi «Crapt/Cron». Valmistamise lõppedes lülitage seade elektrivõrgust välja.

Valmis leiva väljavõtmine

1. Avage kaas. Kasutades pajalappe võtke leivaga vorm käepidemest, pöörake seda kergelt vastupäeva ja võtke see leivakupsetaja kambri st välja.

STOP TÄHELEPANU! Pidage meeles, et peale valmistamisprotsessi on leib, vorm ja soojenduskaamer väga tulised! Ettevaatus: kasutage pajalappe pöletuste vältimiseks! Ärge asetage kuuma vormi leivaga laudlinale, plastmassist või muudele termotundlikele pindadele, mis võivad süttida või sulada!

2. Pöörake küpsetusvorm ümber ja võtke sellest valmis leib välja kas restile või taldrikule. Leivakupsetaja konstruktsioon näeb ette, et peale küpsetise väljavõtmist anumast, peab segamislaba jääma vormi sees olevale võllile. Kui seda ei juhtunud ja see jäi leiva sisse, eemaldage see spetsiaalse kongsuga, mis kuulub komplekti. See ei ole tehase defekt.
3. Peale seda, kui küpsetusvorm ja seade on jahtunud, puhastage need vastavalt jaole «Puhastamine ja hooldus».

i TÄHTIS: Hoolikalt puhastage vormi ja seadme sisepinnad peale igat kasutuskorda.

Leiva lõikamine ja säilitamine

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

Säilitage kasutamata leiba kinnises pakendis (hermeetilistes plastkottides või plastikkonteinerites) tootetemperatuuril mitte üle 3 päeva. Pikemaks säilitamiseks (kuni 1 kuu) asetage leib kinnises nõus külmkambris. Kuna kodune leib ei sisalda konserve, võib see kuivada ja rikneda kiiremini, kui tööstustingimustes valmistatud leib.

Stardi ajatamise funktsioon

Stardi ajatamise funktsioon võimaldab valmistada toodet teatud ajavahemiku möödudes intervallis kuni 13 tundi (muuhulgas valmistamisaja), 10-minutilise seadmisammuga. Ärge kasutage nimetatud režiimi, kui retsept sisaldab kiiresti riknevaid aineid.

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

Stardi ajatamise režiimi seadmiseks toimige nii:

1. Veenduge, et koostisained on sisse pandud, valitud programmi number, leiva kaal ja kooriku värv.
2. Taimeri klahvidele Δ (suurendamine) ja ∇ (vähendamine) vajutades seadke aeg, milleks peab lõppema valitud programmi töö (vahemikus kuni 13 tundi 10-minutilise sammuga). Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi.



Võtame näiteks, et praegu on 21:00, teie aeg tahate küpsetada leiva kella 7 hommikul, s.t. 10 tunni pärast. Oletame, et valisite järgmised parameetrid: programm 1, toote kaal 750 g, keskmise krõbedusega koorik. Ekraanile ilmub valmistamise aeg 2:48. Vajutage ja hoidke all klahvi Δ , kuni ekraanile ilmuvad arvud 10:00. Kui lasite vajaliku aja mööda, klahvidele ∇ vajutades vähendage seda. Olete seadnud stardi ajatamise aja. Nüüd lõpete küpsetamise protsess 10 tunni möödudes, s.t. kell 7:00 ootab teid ees aromaatselt värsked leib.

Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon (autosoojendus)

Leivakupsetajas on ette nähtud valmistoitude soojendamise režiim, mis lülitub automaatselt sisse peale programmi lõppemist (funktsioon on olemas vaid programides 1-7, 10-12) ja hoiab temperatuuri 60–65°C piires 1 tunni vältel.

Kui leib jätta ahju ilma soojendamiseta, hakkab aurustus niiskust taas inemaduma: toode muutub tooreks. Autosoojendus väldib niiskuse inemendumist ja aitab säilitada toote kvaliteeti mõne aja vältel. Kuid ideaalse tulemuse saavutamiseks võtke leib võimaluse korral välja kohe peale valmistamist.

Enne valmis toidu väljavõtmist leivakupsetajast tuleb vajutada ja hoida all klahvi «Crust/Cron» helisignaal tekkinisele selleks, et lülitada välja autosoojendusrežiim.

III. LEIVA KÜPSETAMISE ÜLDISOOVITUSED

Taigna konsistents

Esimese 5 segamisminuti jooksul jälgige taigna välisilmet. Sellest peab saama ümar pall. Kui pall ei moodustu, tähendab on koostisained valesti segatud. Leivakupsetaja kaant võib avada vaid segamise ajal (kuuldub töötava mootori heli). Kaane avamine taigna kerkimise või küpsetamise ajal võib tingida leiva riknemise.

Kui taigen kleebub tööanuma külgpinnale, puistake anuma küljed jahuga üle. Kui taigen on liialt kuiv, lisage sellele supilusikas sooja vett. Eemaldada kõik küpsetusvormi külgedele kinnikeerunud koostisained võib puust või plastmassist lusikaga. Ärge kasutage selleks metallist esemeid – need võivad kahjustada vormi kõrbemisvastast pinda. Ärge jätke kaant avatuks rohkem kui vaja.

Küpsetamisprotsessi eripära

Leivakupsetajas valmistatud leiva maitse ja struktuurile mõjub hulgaliselt faktoreid: toiduainete iseloom, köögis olev temperatuur, õhurõhk jm. Kasutage leiva valmistamiseks isiklikku retsepti, rangelt järgides käesolevas juhendis toodud toiduainete paneku soovitusi ja programmi valikut. Mõõte koostisainete täpselt vastavalt kaalule. Kasutades retsepte teiste leivakupsetajate kulinaaria raamatutest, orienteeruge valmis leiva kaalule 750 või 1000 g. Ärge täitke tööanumat üle neljandiku, äärmiselt juhul mitte üle kolmandiku kogu mahust. Vastasel juhul võib taigen kerkimise ajal voolata üle vormi ääre soojendamiskambri, sattuda soojenduselemendile ja ummistada ajami, mis omakorda tingib seadme vigastumise.

IV. MULTIKEETJA HOOLDUS

Anuma puhastamine

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

1. Avage kaas ja võtke küpsetusvorm välja, keerates seda kergelt käepidemest vastupäeva ja tõmmates ülespoole.
2. Võtke segamislabla maha. Kui segamislabla ei tule telje küljest lahti, täitke valmistamisanum sooja veega ja jätke mõneks ajaks. See pehmenab külgejäänd tainast ja labla tuleb kergelt lahti.
3. Peske mõoteanum, mõotelusikas, jogurti konteiner, küpsetusvorm ja segamislabla kaanema seebivee, kuivatage. Kui segamislabla sisemine osa on tugevalt märdunud, asetage see mõneks ajaks kuumale vette, mille järgselt puhastage ettevaatlikult.

STOP Leivakupsetaja ja selle detailide puhastamiseks on keelatud kasutada abrasiivseid pesuvahendeid ja käsnasid abrasiivse või jäiga kattega, samuti lahusteid (bensooni, atsetooni, leeliseid jm.). Leivakupsetajat ja selle detaili on keelatud pesta nõudepesumasinas.

4. Puhastage seadme sisepind ja korpust niiske lapiga. Vajadusel kasutage väike kogus pesuvahendit. Eemaldage pesuvahend täielikult veega, vastasel juhul võib see mõjuda toote maitsele.

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

5. Puhastamiseks kergendamiseks on seade varustatud eemaldatava kaanega, mida võib pesta jooksva vee all.
6. Kaane avamiseks, avage see 80–85° nurga all ja ettevaatlikult, jõupingutusteta tõmmake enda poole, võttes kaane aasad välja seadme korpusest olevatest soontest.
7. Puhastage ja kuivatage kaas.
8. Asetage see endisele asendisse: korralikult asetage lamedad aasad korpusest olevatele soontesse, hoides kaant 80–85° nurga all. Kaas peab avanema ja sulguma raskusteta.
9. Enne leivakupsetaja taaskasutust või selle paigaldamist hoiule veenduge, et selle detailid on kuivad.

Küpsetusvormi kasutamine

Küpsetusvormile ja segamislabale on peale kantud kõrbemisvastane kate, mis võimaldab vältida plekkide tekkimist ning lihtsustab leiva väljavõtmist. Katte vigastamiseks vältimiseks järgige alltoodud juhendeid.

1. Ärge kasutage metallist või teravaid esemeid (näiteks nuga või kahvli) leiva väljavõtmiseks anumast.
2. Enne leivapäti lökimist veenduge, et sellense ei ole jäänud segamislabla. Kui laba asub leiva sees, oodake, kuni leib jahtub ning vaid peale seda eemaldage laba spetsiaalse konksuga. Ettevaatust segamislabaga töötades, kuna see võib olla tuline.

3. Küpsetusvormi ja laba puhastamisel kasutage pehmet käsna. Ärge kasutage mistahes abrasiivseid aineid (näiteks puhastuspulbreid) või karedaid käsna.
4. Kõvad, suureteralised või suured koostisained (näiteks sõelumata jahu, suhkru, pähkliid või seemned) võivad kahjustada valmistamisanuma kõrbemisvastast kate. Suure koguse koostisainete kasutamisel jaotage need väikesteks portsjoniteks. Järgselt retseptide tootud mahtsuid ja tegutsemise korda.

Säilitamine

Hoidke seadme kokkupanduna kuivas ventileeritavas ruumis. Hoidke seda õhulist temperatuurikõikumiste ja pikaajaliste otseste päikese kiirte eest.

V. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÖÖRDUMIST

EST

Võimalik viga	Põhjus	Vajalikud tegevused
Seade ei lülitu sisse	Puudub elektrivõrk	Lülitage seade töökorras elektrivõrku.
Seade lülitub sisse, kuid segamist ei toimu	Telli jäi seadmas labla taigna segamiseks	Puhastage küpsetusvorm, asetage segamislabla vormi põhja ja alustage protsessi uuesti
Ekraanile ilmub veateade (täht- või täht-arv kood)	Häired leivakupsetaja töös	Võtke seadme elektrivõrgust välja ja oodake, kuni see on jahtunud tootetemperatuurini. Lülitage leivakupsetaja välja. Kui veateade ilmub taas, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskuse poole.

VI. GARANTIIOHUSTUSED

Käesolevale seadmele kehtib 25 kuu pikkune garantii selle soetamise momendist alates. Garantii perioodi vältel on kohustatud valmistaja kõrvaldama remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise mistahes tehase defektid, mis on esile kujunenud materjalide või komplektatsiooni ehhapilava kvaliteediga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluse pitsi ja müüja allkirjaga originaalsel garantii loangil. Käesolev garantii on tumustatav vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ehhõõge kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säilinud toote täielik komplektatsioon. Nimetatud garantii ei laiene toote loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtriid, lambid, keramiilised- ja teflonkatted, kummist tihendid jne.).

Toode teenistuse tähtaeg ja garantii kohustuste kehtivust arvestatakse müügi päevast või toode valmistuse kuupäevast (juhul, kui müügi kuupäev kindlaks määrata ei ole võimalik).

Seadise valmistamise kuupäev võib leida seerianumbris, mis on paigutatud identifikaatsiooni etikettil toode kerel. Seerianumber sisaldab 13 määrgi. 6-es ja 7-es märk tähendavad kuu, 8-mes – seadise väljalaskmise aasta.

Toota poolt kehtestatud kasutusajaga moodustab 5 aastat selle soetamise päevast arvates tingimusel, et toodet kasutatakse kooskõlas käesoleva juhendiga ja rakendatavate tehniiliste standarditega.



Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise on vaja utiliseerida kooskõlas kohaliku jäätmekäitluse programmiga. Ärge visake neid tooteid välja koos tavapärase olmeprüügiga.



© 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