

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 рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

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

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

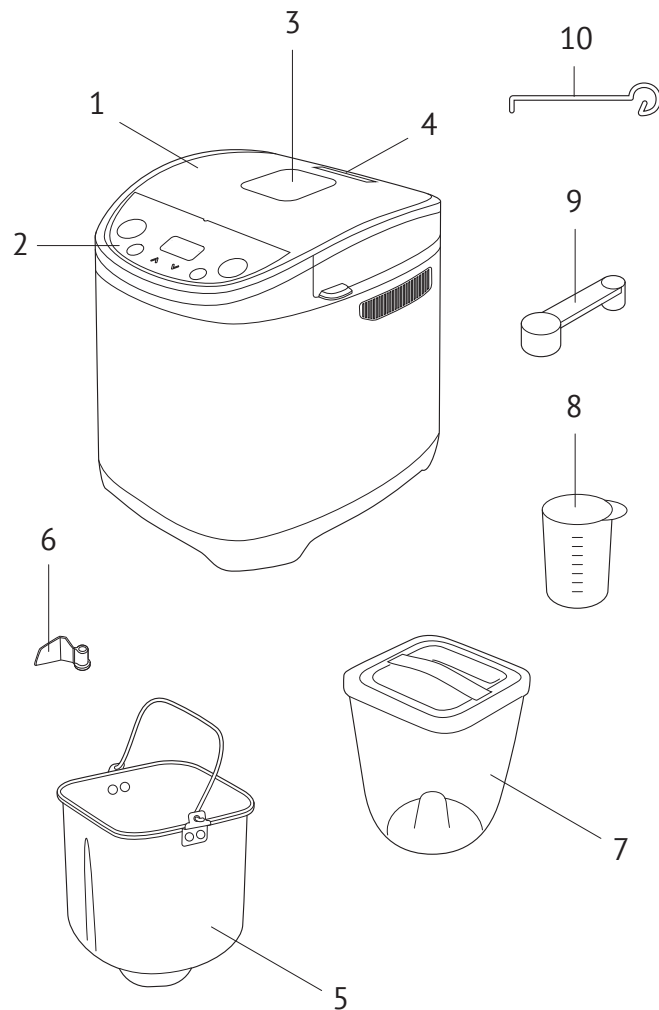
1. Крышка прибора
2. Панель управления
3. Смотровое окно
4. Отверстия для выхода пара
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Контейнер с крышкой для приготовления йогурта
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок для извлечения лопастей для замешивания

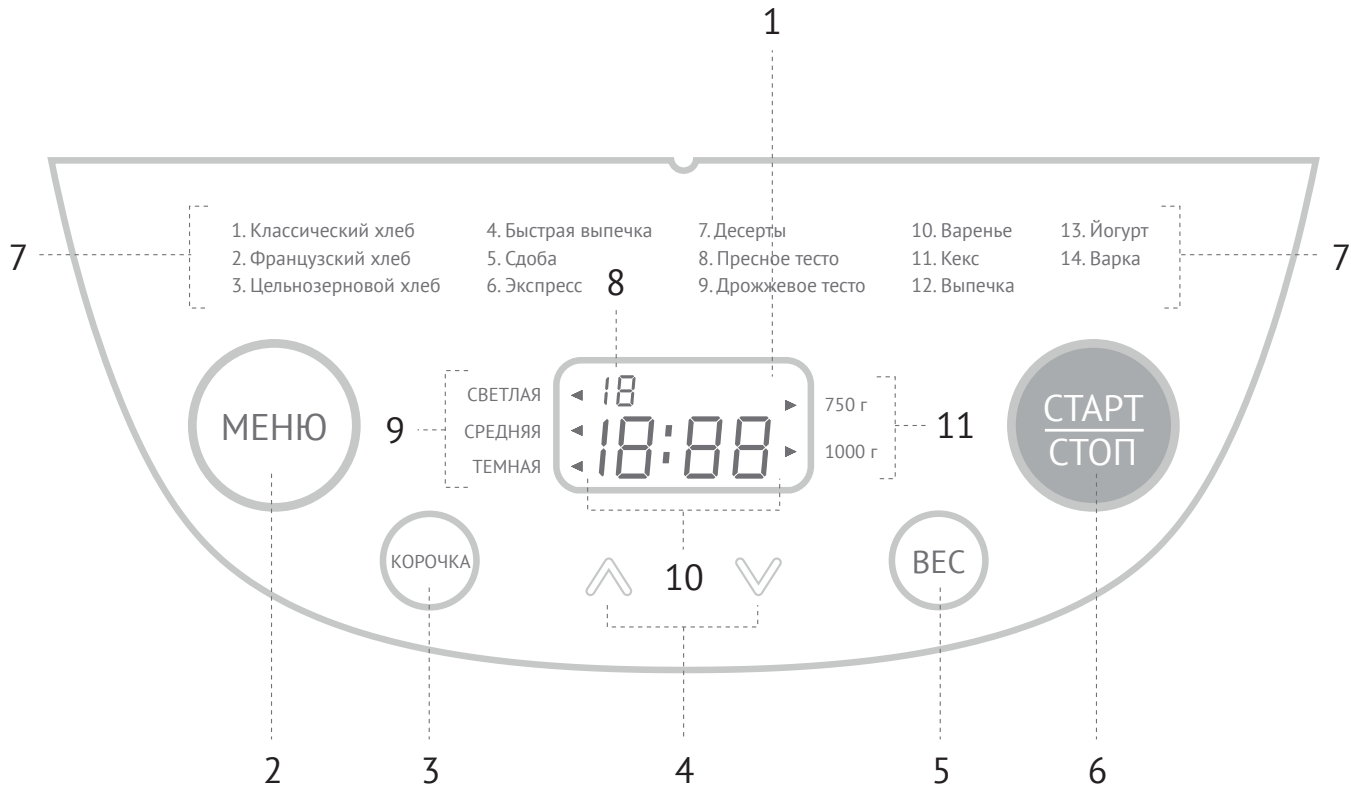
Панель управления

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.....	€
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 замшування тіста.....	1 шт.
Запасна лопатка для замшування тіста.....	1 шт.
Гачок для виїмання лопаті.....	1 шт.
Контейнер з кришкою для приготування йогурту.....	1 шт.
Книга «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 виїмання лопаті з замшування |
| 5. Форма для випікання | |
| 6. Лопатка для замшування 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», «ВАРИННЯ») – 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).

І. 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 пача 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 подачі 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 виїміть форму для випікання, очистіть її і почніть приготування згідно з рецептом заново, використовуючи свіжі інгредієнти. Під час очищення точно дотримуйтеся інструкції розділу «Очищення та догляд».

Якщо використувовані 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.

ІІ. 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 сумішш житнього й пшеничного борошна.

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

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

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

Програма складається з замшування, 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, виходить з ваги випічки 1000 г.

Програма складається з замшування, 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 замшування, 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 бездріжджового тіста з використанням розпушувачів.

Програма складається з замшування, 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 замшування прісного тіста, що використовується для виготовлення локшини, пельменів тощо, без подальшого випікання. Прилад працює лише в режимі замшування. 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 замшування та вистоявання тіста. Доступна функція відкладеного старту. Функція автопідігріву недоступна. Немає вибору ваги виробу й кольору скоринки, ручне регулювання часу не передбачене.

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 рецепт передбачає 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 кнопки 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 пропущили потрібне значення часу, натисненнями кнопки ∇ 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 поглинається: виріб стає відвологленим. Автопідігрів запобігає поглинанню вологи та допомагає зберегти виріб м'яким упродовж деякого часу. Проте для отримання ідеальної якості виробу рекомендується, якщо можна, виїмати хліб відразу після закінчення процесу приготування.

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

III. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИПІКАННЯ ХЛІБА

Консистенція тіста

Упродовж перших 5 хвилин замішування стежте 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 звуқ працюючого двигуна). Під час підняття тіста або випікання відкрита кришка призведе до зниження якості виробу.

Якщо тісто дуже прилипає до бічних поверхонь робочої ємності, посипте їх борошно. Якщо тісто дуже сухе, додайте столову ложку теплої води. Видалити всі інгредієнти, що прилипи 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 ємність 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 нагрівальну 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 дiстанте форму для випікання, трохи повернувши її за ручку проти годинникової стрілки і потягнувши вгору.
2. Змініть 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 ємність, мірну ложку, контейнер для йогурту, форму для випікання та лопать для замішування в гарячій мильній воді, просуніть. Якщо внутрішня частина лопаті для замішування дуже забруднена, покладіть її на деякий час в гарячу воду, після чого обережно очистіть.



ЗАБОРЯНЯЄТЬСЯ використовувати для очищення хлібопечі та її деталей абразивні миючі засоби й зубки з жорстким або абразивним покриттям, а також розчинники (бензин, ацетон, луґи 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 відальміть мийний засіб за допомогою води, інакше він може влинути 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 відкритися й закритися 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 спростує виїмання хліба. Щоб уникнути пошкодження поверхні, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

1. Не користуйтеся металевими або гострими приладами (наприклад, ножем або вилкою) під час виїмання хліба з ємності.
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 ємності для приготування. У разі використання великої кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтеся рекомендацій об'ємі і порядку дії, вказаних у рецептах.

Зберігання

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

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Можлива несправність	Приначина	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 (буквений або буквенно-цифровий код)	Порушення в роботі хлібопечі	Віддайте прилад від електромережі та почекайте, поки він охолоне до кімнатної температури. Увійміть 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 комплектиність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлоніві покриття, гумові ущільнювачі і т. д.).

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


Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-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.

І *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.

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 араластыра 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-түлікті 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 салса 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 кигізіп, 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, яйткені судың тым жоғары температурасы қамырдың көтеріліуіне теріс әсер етуі мүмкін. Шегерілген старт режимін қолдануда тек құрғақ сүт қолданыңыз, айтпесе 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 қоспытқышты қосыңыз. Бұл құрамдастар сұйықтыққа тигеуі тиіс, айтпесе ашу тым ерте басталып, оның салдарынан нан қатты болып піседі. Ашытқыны тұзға тигізуге болмайды. Үйілген ұннан шұңқыр жасап, арасына ашытқы немесе қоспытқышты салыңыз.

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

Араластыратын қалақшаны пісіретін қалыптың түбіндегі өзекке кигізіп, 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 денгейі мен контейнердегі құрамдастардың денгейі 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 түбін түсуі тиіс. Содан кейін қалыпты тіргеленше 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

- 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. Рецетіде 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 бөлім 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 jihaz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
 - Jihaz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
 - Jihazni 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!** *Jihaz 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 jihaz ustiga engashmang.*
- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihazni 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.

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 idishdagi 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 murojajjat qiling.

VI. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 25 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobni 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 holdagiga 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	
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 cotat	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.



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 cotat
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 mobilier 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, nuci, 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 amânat 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 amânat 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 amânat 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 amânat 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 amânat 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 amânat 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 amânat 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 amânat și încălzire automată nu sunt disponibile. Selectarea masei produsului lipsește.

Pregătire de lucru

- 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.
- Asigurați-vă, că părțile interne și externe ale mașinii de copt pline nu au deteriorări, spargeri și alte defecte.
- 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

- Puneți paleta de frământare pe tijă pe fundul tavei de coacere și asigurați-vă de siguranța conexiunii. Ungeți tava și paleta cu ulei.
- 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.
- Puneți ingredientele principale în tava de coacere a piinii în succesiunea indicată în rețetă:
 - Înți 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 amânat 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.
 - Adăugați ingredientele lichide rămase (miere, sirop, melasă și etc.).
 - Adăugați ingredientele uscate (înți făina, apoi laptele praf, ierburile și condimentele, etc.).
 - 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 dulțeților, 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

- Puneți cu grijă tava de coacere în camera de încălzire a mașinii de copt pline, întorcând-o ușor în sensul invers al acelor de ceasornic. 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.
- 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).
- 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

- 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.
 - 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.
 - 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.
 - Intervalul și pasul modificării timpului depind de programul selectat.
 - Setați, după necesitate, timpul startului amânat (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.*
- Apăsați butonul «Старт/Сtop». Timerul va începe numărătoarea inversă a timpului rămas pînă la sfîrșitul preparării.
- 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.
- La finalizarea funcționării programelor 1-7, 10-12 se conectează automat regimul de încălzire.

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 buitiniomis sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitiniuose 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.

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.


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

OHUTUSMEETMED

 *Tootja ei kannu 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 kannu 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.

- 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 kõrvalkalded 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, kuni 10 minutit
Energiasõltuv mälu	olemas
Vedelkristallekraan	olemas
Automaatprogrammide arv	14
Leivakooriku värvi valik	olemas
Valmistoidu temperatuuri automaatne ülalhooldmine	olemas
Stardi ajatamise funktsioon	kuni 13 tundi
Täiendavate koostisainete lisamine	helisignaali alusel

Komplektatsioon

Sissepaigutatud küpsetusvormiga leivaküpseti	1 tk.
Mööteklase	1 tk.
Möötelusikas	1 tk.
Labataigna 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.

i Oma toodangu tüüstimise käigus on tootjal õigus täiendava etteavastamisteta muuta seadme disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Mudeli seadmestus

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

Juhtpaneel

- Kraan – näibat valitud seadistused ja aega, mis on jäänud valmistamise lõpuni
- «Меню» («Menüü») – valmistusprogrammi valikuks vah. Valitud programmi number kajastub ekraanil.
- «Корочка» («Koorik») – toote kooriku värvivaliku klahv (hele, keskmine, tüme). Vaikimisi on valitud parameeter «keskmine».
- Klahvid \triangle ja ∇ ajatatud startidaja seadmiseks (programmides «ВЫПЕКАНИЕ», «ИЮГУРТ», «ВАРКА» («KÜPSETAMINE», «JOGURT», «KEETMINE») – valmistamisaja muutmiseks).
- «Вес» («Kaal») – toote kaalu valikuks vah – 750/1000 g (vaikimisi 1000 g).
- «Старт/Стон» («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, tüme).
- 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 pakkematerjalid ja kleebised.

! Kindlasti hoidke alles hoitavad sedelid, viitavad sedelid (nende olemasolu) ja seerianumbriга sedel seadme korpusel! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiivoolduse õigusest.

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

Enne sisselülitamist veenduge, et seadme sisemised ja välised osad on vigastamata, puuduvad eraldunud killud ja muud defektid. Paigaldage seade kõvale siledale pinnale, eemal soojustalikest, kohtadest, kust võib seadmele peale sattuda vesi, kuum rasv ja muu mustus. Paigaldamisel jälgige, et kõrvale ei oleks dekoratiivseid kattede, elektriseadmeid ja muid esemeid, mis võivad kõrgenenud temperatuurist kahjustuda. Ärge seadme leivaküpsetajast laua äärelle, samuti tihedalt vastu seina või muud esemeid. Seadme paigaldamisel rippuvasse moodilisse 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 tööpinnalt, millele seade on paigaldatud. Seadet peab hoidma lastele kättesaamatus kohas.

Energiasõltuv mälu

Leivaküpsetaja REDMOND RBM-1906 on energiasõltuv mälu. Elektritoote ajutise väljalülitamise korral (kuni 10 minutit) säilivad kõik määratud seadistused ning elektritoote taastamisel jätkub programmi automaatselt edasi. Elektritoote 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 värsket toiduaineid. Puhastamisel järgige rangelt jao «Puhastamine ja hooldus» instruktsiooni.

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 teistkordesse käivitamiseks korral võib valmistatud leiva kvaliteet soovitle mitte vastata.

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

Leivaküpsetajas REDMOND RBM-1906 on 14 automaatselt valmistamisprogrammi. Nende abil võib lisaks leiva küpsetamisele valmistada ka putrusid, pillafi, jogurtit, keeta moosi jne.

! Leivaküpsetajaga töötades 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 soovitatavate küpsetada küpsetusi taignast, mis ei sisalda võid (margarini) 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 kõrged küpsetamisomadused ja tainas tõuseb aeglaselt, soojendab programm pool tundi enne taigna segamist koostisained ja jätab taigna kerkima pikema aialt. Teraviljajahust pätsid on tavaliselt väiksema suurusega ja tihkedam.

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» («KIIRDE KÜPSETISED»)

Kasutatakse valge saia kiireks küpsetamiseks. Lisage valge leiva taignasse täiendavalt ½ teelusikat pärm, lahtudes 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»)

Soovitakse kergitusainega pärmitta tainast toodete küpsetamiseks.

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

7. Programm «ДЕСЕРТЫ» («DESSERID»)

Programm on mõeldud šokolaadi ja piimadesertite 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 «ПЕСЧОЕ ТЕСТО» («HAPENDAMATA TAINAS»)

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

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

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

EST

10. Programm «ВАПЕНЬЕ» («MOOS»)

Kasutatakse džemeide, küpsetiste, vahvlite ja jäätise , ketšupi, köikvõimalike maitseainete valmistamiseks, samuti terve rea toiduainete ettevalmistamiseks kodusks konserveerimiseks. Ajatatud starti funktsiooni ei ole. Puudub toote kaalu valiik, 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 valiik, 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 valiik.

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 autosoojen-dusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole. Puudub toote kaalu valiik.

Jogurtit valmistatakse spetsiaalses kaanega konteineris (kuulub komplekti) veevanni.

I Tähelepanu! Jogurti valmistamisel segamislabla küpsetusvormi ei panda.

14. Programm «БАПКА» («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 autosoojen-dusfunktsiooni nimetatud program-mis ei ole. Puudub toote kaalu valiik.

Toõks ettevalmistamine

- Asetage leivaküpsetaja siledale kõvale horisontaalpinnale. Paigaldamisel jälgige, et seadme töö ajal oleks tagatud hea ventilatsioon, kaanes olevastest avadest tulev aur ei satuks tapeteidtele, dekoratiiv-setele ketetele, elektroonseadmetele ja muudele esemetele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.
- Enne leivaküpsetaja sisselülitamist veenduge, et seadme sisemised ja välised osad on vigastamata, puuduvad eraldunud killud ja muud defektid.
- Avage vaateaknaga kaas. Võtke küpsetusvorm käepidemest, keerake seda kergelt vastupäeva ja võtke välja, tõmmates seda kergelt ülეს-poolte. Veenduge, et võlli ja segamislabla ümber olev ruum on puhas.

Koostisainete panemine küpsetusvormi

Leiva küpsetamisel ja taina valmistamisel

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

- Pange peamised koostisained küpsetusvormi retseptis osutatud järjekorras.
 - 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 kiilmi tõmbuda veel enne valmistamise algust. Suhkrit ja soola lisage vedelatesse koostisainetesse rangelt retseptis toodule.
 - Lisage ülejäänud vedelad koostisained (mesi, siirup jne.).
 - Lisage kuivad koostisained (alguses jahu, seejärel kuivpiim, taimed ja maitseained jne.).
 - 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, džemeide, dessentide valmistamisel (programmid 7, 10) Asetage segamislabla küpsetusvormi põhjas olevale vardale ja veenduge, et ühendus on kindel. Mõõtkte ja pange koostisained vormi vastavalt retseptile.

Praadide valmistamisel (programm 12, 14) Ärge asetage segamislabla vormi põhja. Kaaluge vajalikud koostisained vastavalt retseptile, pange need küpsetusvormi.

Jogurti valmistamisel Ärge asetage segamislabla küpsetusvormi põhja. Vastavalt retseptile ette valmistatud ja mõdetud koostisained pange spetsiaalsesse plastkonteinerisse, mis kuulub komplekti. Sulgege konteiner kaanega ja asetage see küpsetusvormi põhja. Leivaküpsetajaks REDMOND RBM-1906 valmistatakse jogurtit veevanni; valage küpsetusvormi vett nii palju, et vee ja koostisai-nete tase oleks ühesugune. Veetemperatuur ei tohi ületada 35°C.

Küpsetusvormi paigaldamine ja leivaküpsetaja sisselülitamine

- Pange ettevaatlikult küpsetusvorm leivaküpsetaja soojenduskambris, pöörates seda kergelt vastupäeva. Vorm peab ühinema ajamivõlliga ja sisse, viidakuteta laskuma kambri põhja. Seejärel pöörake vormi päripäeva lõpuni. Kergelt, jõupingutusteta proovige toista või käepide-dest: vorm peab kindlalt seadme sisse kinnitama. Sulgege vaateakna- ga kaas.
- Lülitage leivaküpsetaja elektrivõrku. Kostub helisignaal, ekraanile ilmub programmi number (vaikimisi – 1) ja selle töö aeg (2:50).
- Klahvi «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

- Sõltuvalt koostisainete hulgast anumass valige klahvi «Вес» abil valmis küpsetise kaal. Küpsetise kaalu indikaator hakkab liikuma ekraani üllemises osas. Valmis toote kaal vaikimisi on 1000 grammi. Toote kaalu valiik on olemas vaid programmides 1-6.
- Klahvi «Корочка» vajutades valige toote kooriku liik (helle, keskmise, tume). Kooriku värvi indikaator hakkab liikuma ekraani üllemises osas. Vaikimisi on valitud parameeter «средняя». Kooriku värvi valiik on olemas mitte kõikides programmides.
- Ekraanil, programmi numbri kõrval, sütib vaikimisi seatud valmistamis-aeg. Vaid programmides 12-14 võib valmistusaja seada käitsi klahvide r (suurendamine) ja s (vähendamine) abil. Seejuures hakkavad ekraanil olevad numbrid vilkuma. Peale seda, kui vajalik tähendus on seatud, vajutage klahvi «Срап/Срон». Arvud lõpetavad vilkumise, uus ajatähendus on seatud.
- Aja vahemik ja samm sõltuvad valitud programmist.
- 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 samede klahvidega valmistamisaja.

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

Valmis leiva väljavõtmine

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

STOP TÄHELEPANU! Pidage meeles, et peale valmistamisprotsessi on leib, vorm ja soojenduskambr väga tulesed! Ettevaatust, kasutage pajalappe põletuste vältimiseks! Ärge asetage kuuma vormi leivaga laudinale, plastmassist või muudele termotundlikele pindadele, mis võivad süttida või sulada!

- Pöörake küpsetusvorm ümber ja võtke sellest valmis leib välja kas restile või taldrikule. Leivaküpsetaja konstruktsioon näeb ette, et peale küpsetise väljavõtmist anumast, peab segamislabla jääma vormi sees olevale võllile. Kui seda ei juhtunud ja see jäi leiva sisse, eemaldage see spetsiaalse konguga, mis kuulub komplekti. See ei ole tehase defekt.
- 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.



© 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