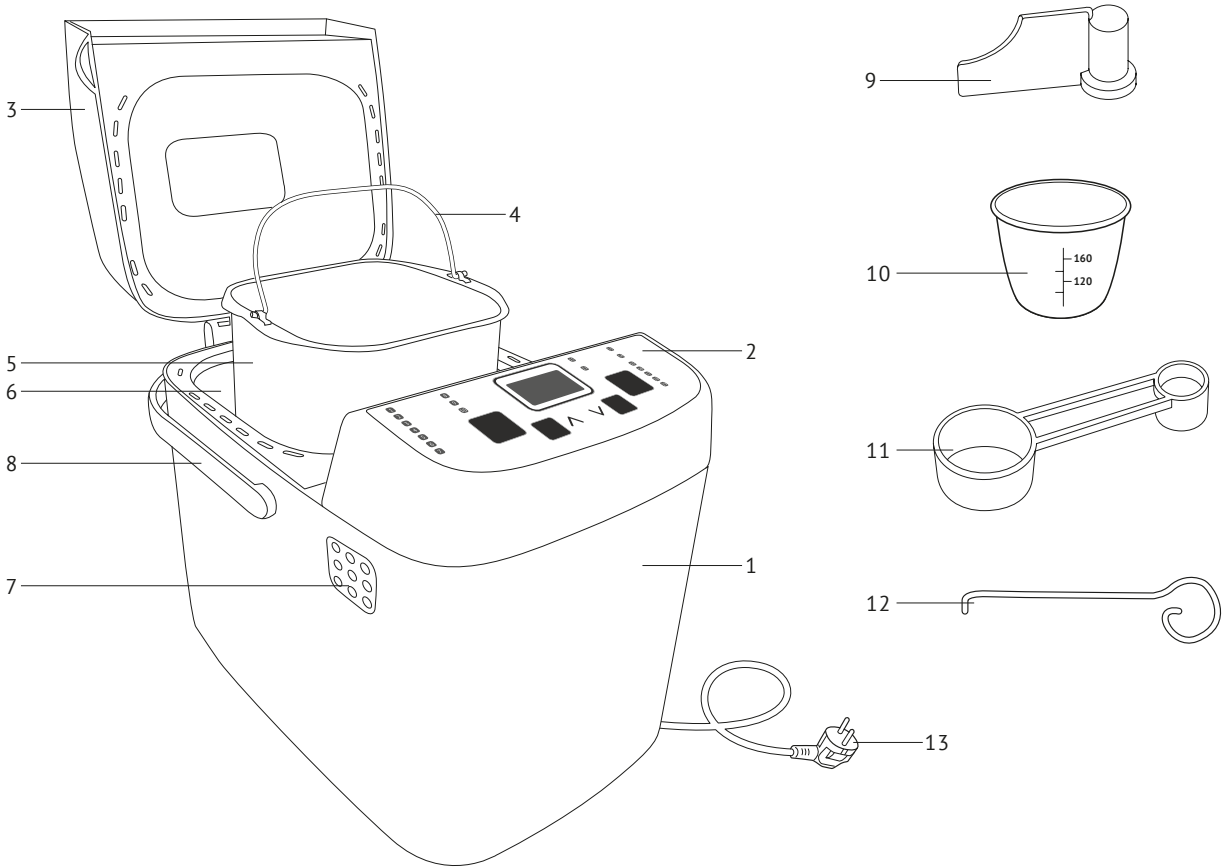
REDMOND

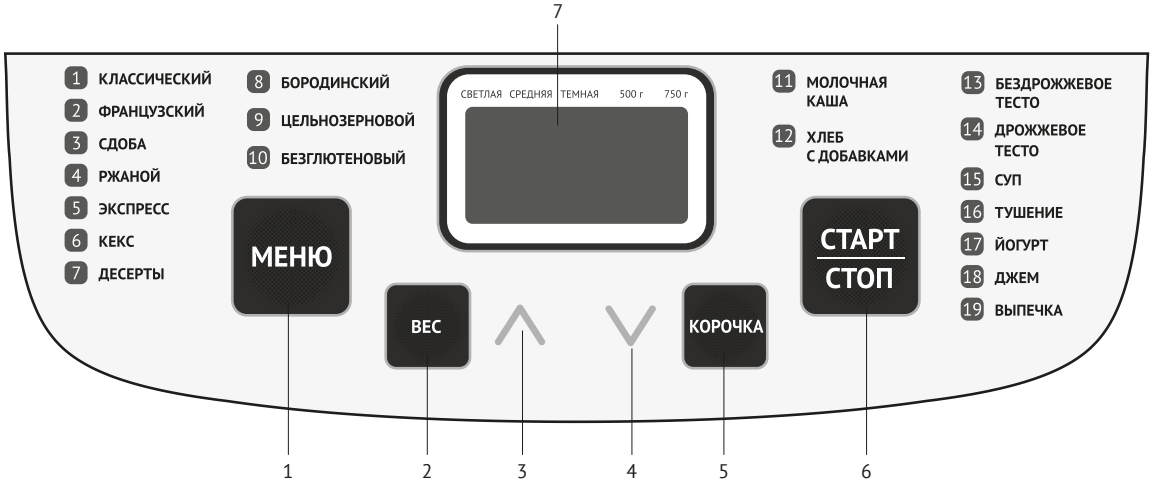
Хлебопечь RBM-1908

Руководство по эксплуатации

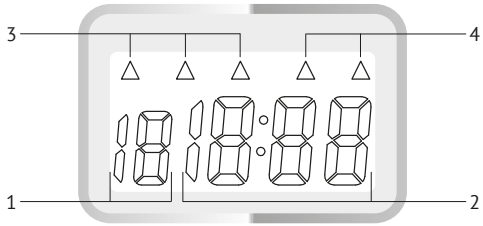
A1



A2


7
1 КЛАССИЧЕСКИЙ
2 ФРАНЦУЗСКИЙ
3 СДОБА
4 РЖАНОЙ
5 ЭКСПРЕСС
6 КЕКС
7 ДЕСЕРТЫ
8 БОРОДИНСКИЙ
9 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ
10 БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ
СВЕТЛАЯ СРЕДНЯЯ ТЕМНАЯ 500 г 750 г
11 МОЛОЧНАЯ КАША
12 ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ
13 БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
14 ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
15 СУП
16 ТУШЕНИЕ
17 ЙОГУРТ
18 ДЖЕМ
19 ВЫПЕЧКА
МЕНЮ
ВЕС
КОРОЧКА
СТАРТ
СТОП
1
2
3
4
5
6

A3


3
4
1
2

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Хлебопечь REDMOND RBM-1908 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором простота и удобство использования, компактность, экономичность и экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив хлебопечь REDMOND RBM-1908, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Хлебопечь REDMOND RBM-1908 существенно сэкономит время, проводимое на кухне. 19 автоматических программ позволяют не только выпекать отличный домашний хлеб и сдобу, но и создавать разнообразные блюда из овощей, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, варить каши, печь пироги, готовить десерты и напитки, топинги, сиропы, варенье, джемы, соусы и многое другое. Функция поддержания температуры готовых блюд сохраняет 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, а саму форму легко мыть. В процессе работы прибора встроенные датчики контролируют температуру ингредиентов, обеспечивая оптимальный режим замеса, подъема и окончательной расстойки теста. Гурманы по достоинству оценят возможность выбрать степень поджарки корочки. В зависимости от интенсивности процесса выпекания вкусная хрустящая корочка получается светлой, золотистой или темной. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, йогуртницы и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в хлебопечи, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 50 рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы и установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в хлебопечи REDMOND RBM-1908 можно создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей хлебопечью делать это легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. Вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).

RUS 6
UKR 28
KAZ 33
UZB 39
ROU 45
LTU 51
LVA 56
EST 61

⚠ *Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

Меры безопасности

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

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

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- 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.

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики 10
Программы 10
Функции 10
Комплектация 10
Устройство хлебопечи 11
Панель управления 11
Устройство дисплея 11
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ 13
Энергонезависимая память 13
Установка времени приготовления 13
Отсрочка старта программы 13
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев) 14
Общий порядок действий при использовании автоматических программ 14
Извлечение готового хлеба 16
Нарезка и хранение хлеба 16
III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 17
IV. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА 20
Особенности основных ингредиентов 20
Консистенция теста 22
Особенности процесса выпекания 22
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) 22
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки 23
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ 24
Эксплуатация формы для выпечки 24
Хранение 25
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР 26
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 27

Технические характеристики

Модель	RBM-1908
Мощность	450 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем формы для выпечки	2 л
Вес выпечки	500/750 г
Тип управления	электронный
Материал корпуса	пластик
Покрытие формы для выпечки	антипригарное
ЖК-дисплей	монохромный
Энергонезависимая память	10 минут
Габаритные размеры	268 x 228 x 280 мм
Вес нетто	3,3 кг ±3%
Длина электрошнура	1,2 м

Программы

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
3. СДОБА
4. РЖАНОЙ ХЛЕБ
5. ЭКСПРЕСС
6. КЕКС
7. ДЕСЕРТЫ
8. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ
9. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
10. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ
11. МОЛОЧНАЯ КАША
12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ
13. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
15. СУП
16. ТУШЕНИЕ
17. ЙОГУРТ
18. ДЖЕМ
19. ВЫПЕЧКА

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	до 1 часа
Отсрочка старта	до 15 часов
Выбор цвета корочки	есть
Добавление ингредиентов	по звуковому сигналу

Комплектация

Хлебопечь	1 шт.
Форма для выпечки	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Мерная ложка	1 шт.
Лопасть для замешивания теста	2 шт.
Крючок для извлечения лопасти	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Книга «50 рецептов»	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 хлебопечи A1

1. Корпус прибора
2. Панель управления
3. Съемная крышка со смотровым окном
4. Ручка формы для выпечки
5. Форма для выпечки
6. Нагревательная камера
7. Вентиляционные отверстия
8. Ручка для переноски
9. Лопасть для замешивания теста
10. Мерный стакан
11. Мерная ложка
12. Крючок для извлечения лопасти для замешивания
13. Шнур электропитания

Панель управления A2

1. Кнопка «Меню» — выбор автоматической программы приготовления. Номер выбранной программы отображается на дисплее.
2. Кнопка «Вес» — выбор веса готового продукта. Вес по умолчанию — 750 г.
3. Кнопка «∧» — увеличение времени отложенного старта / времени приготовления.
4. Кнопка «∨» — уменьшение времени отложенного старта / времени приготовления.
5. Кнопка «Корочка» — кнопка выбора цвета корочки изделия («Светлая», «Средняя», «Темная»). По умолчанию выбран параметр «Средняя».
6. Кнопка «Старт/Стоп» — запуск программы приготовления / приостановка программы приготовления / прерывание программы приготовления и возврат в режим ожидания.
7. Дисплей.

Устройство дисплея A3

1. Порядковый номер программы приготовления
2. Индикатор значения времени приготовления / времени отсрочки старта
3. Индикатор выбранного цвета корочки
4. Индикатор веса выпечки

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

⚠ *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.*

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

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

Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла, мест, где возможно попадание на прибор воды, горячего жира и других загрязнений. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки есть достаточно места.

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.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND RBM-1908 обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено.

В случае отсутствия питания более 10 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор переходит в режим ожидания.

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

Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления (если процесс выпечки не начался) либо довести изделие до готовности с помощью программы «ВЫПЕЧКА» без замены продуктов. Контролируйте готовность изделия через смотровое окно, при необходимости прервите выполнение программы.

Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

Установка времени приготовления

В хлебопечи REDMOND RBM-1908 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для программ «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» и «ВЫПЕЧКА». Для изменения времени приготовления после выбора программы нажимайте кнопки ∧ и ∨. Шаг изменения и возможный диапазон времени приготовления зависят от выбранной программы. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона.

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого хлеб должен быть готов (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 15 часов с шагом установки в 10 минут.

Функция «Отсрочка старта» недоступна в программах «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» и «ВЫПЕЧКА».

Для изменения времени отсрочки старта, после выбора автоматической программы нажимайте кнопки ∧ и ∨. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка температуры продолжится с начала (с конца) диапазона.

Обратите внимание, что при установке времени отсрочки старта используются те же кнопки, что и при установке времени приготовления. Однако при установке времени отсрочки старта индикатор значения времени на дисплее не мигает.

Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Функция «Автоподогрев» включается автоматически по завершении работы программы и может поддерживать температуру готового блюда до 1 часа.

Автоподогрев предотвращает поглощение влаги и помогает сохранить изделие мягким в течение некоторого времени. Однако для достижения оптимального результата рекомендуется вынимать хлеб сразу по окончании процесса приготовления.

При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Старт/Стоп»**.

Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «МОЛОЧНАЯ КАША», «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» и «ВЫПЕЧКА».

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Лопасть для замешивания теста установите на стержень в форме для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте форму и лопасть маслом.
2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту и поместите их в чашу. При выпекании хлеба и приготовлении теста: подготовьте основные и дополнительные ингредиенты (сыр, ветчину, фрукты, орехи, изюм и т. п.) согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру (25-35°С), если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.
3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка повернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.

Сначала помещайте в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру, так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста. При использовании режима отсрочки старта применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления.

Дрожжи или разрыхлитель добавляйте в последнюю очередь. Эти компоненты не должны контактировать с жидкостями, иначе брожение начнется слишком рано: 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.

4. Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания: на дисплее появятся номер программы (по умолчанию — 1) и время ее работы.
5. С помощью кнопки **«Меню»** выберите программу приготовления, ее номер появится на дисплее.
6. При необходимости измените время приготовления или установите время отсрочки старта (*стр. 13*).

В случае использования программы с возможностью ручной регулировки времени приготовления первое нажатие кнопки «Старт/Стоп» после установки значения времени приведет к подтверждению введенных значений. Повторное нажатие кнопки «Старт/Стоп» запустит программу.

7. С помощью кнопки **«Вес»** установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в чаше. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах (*стр. 22*).
8. Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажимайте кнопку **«Корочка»**. Индикатор цвета корочки будет перемещаться в верхней части дисплея. По умолчанию установлено значение «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах (*стр. 22*).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления.
10. В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комок. Если комок не формируется, ингредиенты смешаны неверно.

*Для того чтобы временно остановить выполнение программы без сброса настроек, нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Значение времени на дисплее начнет мигать. Для продолжения работы программы повторно нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**.*

Крышку хлебопечи можно открывать только во время замешивания (слышен звук работающего мотора). Во время подъема теста или выпекания открытие крышки приведет к снижению качества готового изделия.

11. Об окончании программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. После этого, в зависимости от выбранной программы, прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
12. Для прерывания работы программы или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»**.
13. По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.

Извлечение готового хлеба

1. Откройте крышку прибора. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму для выпечки за ручку и поверните ее против часовой стрелки, затем извлеките из нагревательной камеры.

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

2. Переверните форму для выпечки вверх дном и извлеките готовый хлеб из формы, выложите его на решетку или блюдо. Оставьте на 20 минут, чтобы хлеб остыл.
3. После того как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Уход за прибором» (стр. 24).

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, это не является дефектом. Удалите лопасть с помощью специального крючка, входящего в комплект.

Нарезка и хранение хлеба

Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

Храните хлеб в закрытой упаковке (в герметичном пластиковом мешке или пластиковом контейнере) при комнатной температуре не более 3 дней. Для 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.

III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Программа «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ»
Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

2. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»
Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительный замес и расстойку теста. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

Французский хлеб быстро становится черствым, поэтому его лучше не хранить дольше одного дня.

3. Программа «СДОБА»
Рекомендуется для выпекания сдобы. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

4. Программа «РЖАНОЙ ХЛЕБ»
Рекомендуется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

5. Программа «ЭКСПРЕСС»
Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/3 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 750 г. Программа включает в себя замес с подогревом, расстойку теста и выпекание. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

6. Программа «КЕКС»
Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать цвет корочки изделия. Возможность выбора веса изделия недоступна. Ручная регулировка времени отсутствует.

7. Программа «ДЕСЕРТЫ»
Рекомендуется для приготовления различных десертов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час 20 минут. Возможность выбора веса изделия и цвета корочки недоступны.

8. Программа «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ»
Рекомендуется для приготовления бородинского хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

9. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»
Поскольку мука, используемая для этого хлеба, является более тяжелой, то программа в течение 5 минут перед замешиванием теста производит предварительный подогрев ингредиентов и оставляет тесто «подходить» в течение более длительного времени. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.

Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

10. Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»
Для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

Глютен (клейковина) — это белок, содержащийся в злаковых растениях и придающий муке высокие хлебопекарные свойства. Именно благодаря ему тесто приобретает упругость и эластичность. Однако некоторым людям глютен противопоказан.

11. Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»
Программа для варки каш на молоке и воде. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 1 часа 50 минут с шагом установки в 1 минуту. Время приготовления по умолчанию — 40 минут.

12. Программа «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ»

Рекомендуется для выпечки хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

13. Программа «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»
Программа для замеса и расстойки бездрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Доступна функция отсрочки старта. Ручная регулировка времени приготовления, возможность выбора веса и цвета корочки изделия недоступны.

14. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»
Программа для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Доступна функция отсрочки старта. Ручная регулировка времени приготовления, возможность выбора веса и цвета корочки изделия недоступны.

15. Программа «СУП»
Рекомендуется для приготовления супов и бульонов. Программа включает варку без помешивания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час 20 минут. Возможность выбора веса изделия недоступны.

16. Программа «ТУШЕНИЕ»
Рекомендуется для тушения мяса и овощей. Программа включает приготовление без помешивания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час. Возможность выбора веса изделия недоступны.

17. Программа «ЙОГУРТ»
Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 8 часов. Возможность выбора веса изделия недоступны.

18. Программа «ДЖЕМ»
Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 40 минут. Возможность выбора веса изделия недоступны.

19. Программа «ВЫПЕЧКА»
Программа рекомендуется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропекшихся изделий. Стадия замеса и расстойки в данной программе отсутствуют. Можно выбрать цвет корочки изделия. Возможна ручная регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время по умолчанию — 1 час. Возможность выбора веса изделия недоступны.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к хлебопечи REDMOND RBM-1908 кулинарной книге, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

IV. 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.

Пшеничная мука различается по сортам:

- экстра применяется для изготовления кондитерских и хлебобулочных изделий высшего качества;
- высший сорт имеет высокие 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 выпечки. Такой сорт муки часто встречается также под названиями «цельнозерновая», «зерновая», «непросеянная» и т. п.

Высокосортная мука имеет высокую усвояемость и применяется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий высшего качества. Низкосортная мука хуже усваивается организмом, однако содержит больше минеральных веществ и клетчатки.

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 для изготовления 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 и добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического хлеба для улучшения аромата и структуры изделия.

Дрожжи при взаимодействии с сахаром и водой обеспечивают расстойку 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.

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.

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.

Разрыхлитель используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. Разрыхлитель делает изделие воздушным и мягким, при этом времени на расстойку 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.).

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.

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).

Травы и специи можно добавлять в самом начале процесса замешивания теста вместе с остальными ингредиентами. 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 чайных ложки).

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

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

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

Дополнительные ингредиенты. Для приготовления хлеба можно использовать порезанные на мелкие кусочки сушеные фрукты, орехи, 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 выпекание изделий весом 500-750 г.

Консистенция теста

Если тесто слишком прилипает к боковым поверхностям рабочей емкости, посыпьте стенки мукой. Если тесто слишком сухое, добавьте столовую ложку теплой воды. Удалить все ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам емкости, 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 выпекания

На вкус и текстуру хлеба, приготовленного в хлебопечи, влияет множество факторов: характер ингредиентов, температура на кухне, атмосферное давление. Используя собственный рецепт приготовления хлеба, строго следуйте рекомендациям по закладке продуктов и выбору программы, приведенным в данном руководстве. Отмеряйте ингредиенты точно по весу. Используя рецепты из кулинарных книг для других хлебопечей, ориентируйтесь на вес готового хлеба в 500 или 750 грамм. 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 тесто 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 (заводские установки)

№	Название программы	Время работы по умолчанию (час : мин)		Диапазон изменения времени приготовления / шаг изменения	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г				
1	КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	–	+	+	+
2	ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	–	+	+	+
3	СДОБА	3:40	3:45	–	+	+	+
4	РЖАНОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	–	+	+	+
5	ЭКСПРЕСС	1:55	2:00	–	+	+	+
6	КЕКС	2:20		–	+	+	+
7	ДЕСЕРТЫ	1:20		0:20 – 2:00 / 5 мин	–	+	–
8	БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	–	+	+	+
9	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	–	+	+	+

10	БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	–	+	+	+
11	МОЛОЧНАЯ КАША	0:40		0:20 – 1:50 / 1 мин	–	–	–
12	ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	2:55	3:00	–	+	+	+
13	БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	0:15		–	+	–	–
14	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1:30		–	+	–	–
15	СУП	1:20		0:20 – 2:00 / 5 мин	–	–	–
16	ТУШЕНИЕ	1:00		0:20 – 2:00 / 5 мин	–	–	–
17	ЙОГУРТ	8:00		0:05 – 12:00 / 5 мин	–	–	–
18	ДЖЕМ	0:40		0:05 – 1:20 / 5 мин	–	–	–
19	ВЫПЕЧКА	1:00		0:20 – 2:00 / 5 мин	–	–	+

Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Тщательно очищайте внутренние поверхности формы и прибора после каждого использования.

STOP *ВНИМАНИЕ! Не погружайте корпус прибора и шнур электропитания в воду или другие жидкости. Хлебопечь и ее детали непригодны для мытья в посудомоечной машине.*

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, форму для выпечки и лопасть для замешивания в горячей воде с мягким моющим средством. Если внутренняя часть лопасти для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.
4. Очищайте внутреннюю поверхность и корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо. Полностью удаляйте моющее средство влажной губкой или тканью, иначе в дальнейшем оно может повлиять на вкус выпечки.

⚠ *ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать при очистке хлебопечи и ее деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также химически агрессивные вещества.*

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, упрощающее извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте приведенным ниже инструкциям.

1. Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время 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 в 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.

При регулярной эксплуатации формы возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта формы.

Хранение

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

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к розетке	Убедитесь, что электрошнур включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
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
На дисплее появилось сообщение «HHH»	Внутри хлебопечи слишком высокая температура	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не снизится до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно
На дисплее появилось сообщение «LLL»	Внутри хлебопечи слишком низкая температура	Отключите прибор от электросети и перенесите его в помещение с температурой не ниже 15°C. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не поднимется до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно
На дисплее появилось сообщение «EE0» или «EE1»	Сбой в работе температурного датчика	Отключите прибор от электросети и подождите, пока он остынет. Включите хлебопечь в сеть и запустите программу повторно. Если сообщение повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 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 руководством 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 даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.*

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог щодо техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може 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 подовжувача, 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 перекручував-

ся і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести 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 — попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпуса пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

STOP *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.
- Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмам і ушкодженню майна.

STOP *УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях*

Технічні характеристики

Модель	RBM-1908
Потужність	450 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Об'єм форми для випікання	2 л
Вага випічки	500/750 г
Тип управління	електронний
Матеріал корпусу	пластик
Покриття форми для випікання	антипригарне
Дисплей	РК
Енергонезалежна пам'ять	10 хвилин
Габаритні розміри	268 x 228 x 280 мм
Довжина електрошнура	1,2 м

Функції

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)	до 1 години
Відстрочка старту	до 15 годин
Вибір кольору скоринки	є
Додавання інгредієнтів	за звуковим сигналом

Комплектація

Хлібопічка	1 шт.
Форма для випікання	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Мірна ложка	1 шт.
Лопать для замішування тіста	2 шт.
Гачок для виймання лопаті для замішування	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.
Книга «50 рецептів»	1 шт.

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 хлібопічки A1

1. Корпус приладу
2. Панель управління
3. Знімна кришка з оглядовим вікном
4. Ручка форми для випікання
5. Форма для випікання
6. Нагрівальна камера
7. Вентиляційні отвори
8. Ручка для перенесення
9. Лопать для замішування тіста
10. Мірна склянка
11. Мірна ложка
12. Гачок для виймання лопаті для замішування
13. Електрошнур

Панель управління A2

1. Кнопка «Меню» («Меню») — вибір автоматичної програми приготування. Номер вибраної програми відображується на дисплеї.
2. Кнопка «Вес» («Вага») — вибір ваги готового продукту. Стандартна вага – 750 г.
3. Кнопка ∧ — збільшення часу відкладеного старту / часу приготування.
4. Кнопка ∨ — зменшення часу відкладеного старту / часу приготування.
5. Кнопка «Корочка» («Скоринка») — кнопка вибору кольору скоринки виробу («Светлая» («Світла»), «Средняя» («Середня»), «Темная» («Темна»)). Стандартно вибрано параметр «Средняя».
6. Кнопка «Старт/Стоп» («Старт/Стоп») — запуск програми приготування / призупинення програми приготування / переривання програми приготування та повернення в режим очікування.
7. Дисплей.

Будова дисплея A3

1. Порядковий номер програми приготування
2. Індикатор значення часу приготування / часу відстрочки старту
3. Індикатор вибраного кольору скоринки
4. Індикатор ваги випічки

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

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

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, електронні прилади й інші предмети, які можуть пошкодитися через підвищену температуру. Не встановлюйте хлібопічку близько до краю столу, а також упритул до стін та інших приладів. У разі розміщення під навісними меблями переконайтеся, що для відкриття кришки є досить місця.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ

Енергонезалежна пам'ять

Хлібопічка REDMOND RBM-1908 має незалежну пам'ять. У разі вимкнення електроенергії під час роботи програми приготування налаштування зберігаються в пам'яті приладу впродовж 10 хвилин. У разі відновлення електроживлення виконання програми буде автоматично продовжено.

У разі відсутності живлення понад 10 хвилин налаштування скидаються. Під час повторного підключення до електромережі в разі скидання налаштувань прилад переходить в режим очікування.

Якщо в рецепті використовувалися молочні, м'ясні або інші швидкопсувні продукти, відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Вийміть форму для випікання, очистіть її та почніть приготування згідно з рецептом заново, використовуючи свіжі інгредієнти. Під час очищення чітко дотримуйтеся інструкцій розділу «Догляд за приладом».

Якщо використовувані інгредієнти не були швидкопсувними, можна повторно запустити програму приготування (якщо процес випікання не почався) або довести виріб до готовності за допомогою програми «ВЫПЕЧКА» без заміни продуктів. Контролюйте готовність виробу через оглядове вікно, за необхідності перервіть виконання програми.

Необхідно враховувати, що в разі повторного запуску програми якість приготованого хліба може не відповідати бажаному.

Встановлення часу приготування

У хлібопічці REDMOND RBM-1908 можна самостійно встановлювати час приготування для програм «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» і «ВЫПЕЧКА». Для змінення часу приготування після вибору програми натискуйте кнопки ∧ і ∨. Крок змінення та можливий діапазон часу приготування залежать від вибраної програми приготування. Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку (з кінця) діапазону.

Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого хліб має бути готовий (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 15 годин із кроком установки в 10 хвилин.

Функція відстрочки старту недоступна в програмах «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» і «ВЫПЕЧКА».

Для змінення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натискуйте кнопки ∧ і ∨. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення температури продовжиться з початку (з кінця) діапазону.

Зверніть увагу, що під час встановлення часу роботи функції відстрочки старту використовуються ті ж кнопки, що і під час встановлення часу приготування. Проте під час встановлення часу відстрочки старту індикатор значення часу на дисплеї не мерехтить.

Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Функція «Автоподогрев» вмикається автоматично після закінчення роботи програми й може підтримувати температуру готової страви до години.

Автопідігрів запобігає поглинанню вологи та допомагає зберегти виріб м'яким упродовж деякого часу. Проте для отримання ідеальної якості виробу рекомендується виймати хліб відразу після закінчення процесу приготування.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Старт/Стоп».

Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «МОЛОЧНАЯ КАША», «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» і «ВЫПЕЧКА».

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Лопать для замішування тіста встановіть на стержень у формі для випікання. Переконайтеся в міцності з'єднання. Змастіть ємкість для приготування та лопать олією.
2. Відміряйте необхідні інгредієнти згідно з вибраним рецептом і помістіть їх у чашу. Під час випікання хліба та приготування тіста: підготуйте основні та додаткові інгредієнти (сир, шинку, фрукти, горіхи, родзинки тощо) згідно з рецептом. Всі продукти мають бути кімнатної температури (25-35°С), якщо в рецепті не вказано інше. Викладіть основні інгредієнти у форму для випікання хліба в послідовності, вказаній у рецепті.
3. Обережно вставте форму для випікання в нагрівальну камеру хлібопічки, трохи повернувши її проти годинникової стрілки. Форма має з'єднатися з приводним валом рівно, без перекосів. Зафіксуйте форму, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору. Закрийте кришку з оглядовим вікном.

Спочатку поміщайте у форму рідкі інгредієнти (воду, молоко) і/або яйця. Вода має бути кімнатної температури, оскільки дуже висока температура води негативно позначиться на піднятті тіста. Під час використання режиму відстрочки старту застосовуйте лише сухе молоко, інакше молоко може згорнутися до початку приготування.

Дріжджі або розпушувач додайте в останню чергу. Ці компоненти не мають контактувати з рідинами, інакше бродіння почнеться надто рано: в результаті вийде жорсткий, твердий і грубий хліб. Дріжджі не мають стикатися з сіллю. Рекомендується зробити заглиблення в гірці борошна й помістити дріжджі або розпушувач у нього.

4. Підключіть хлібопічку до електромережі. Прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування: на дисплеї з'являться номер програми (стандартно — 1) і час її роботи.
5. За допомогою кнопки «Меню» виберіть програму приготування, її номер з'явиться на дисплеї.
6. За необхідності змініть час приготування або встановіть час відстрочки старту.

У разі використання програми з можливістю ручного регулювання часу приготування перше натиснення кнопки «Старт/Стоп» після встановлення значення часу призведе до підтвердження введених значень. Повторне натиснення кнопки «Старт/Стоп» запустить програму.

7. За допомогою кнопки «Вес» встановіть значення ваги готової випічки. Орієнтуйтеся на вказівки в книзі рецептів і кількість інгредієнтів у чаші. Індикатор ваги випічки переміщатиметься у верхній частині дисплея. Можливість вибору ваги продукту передбачена не в усіх програмах.
8. Щоб вибрати бажаний відтінок скоринки виробу (світла, середня, темна), натискуйте кнопку «Корочка». Індикатор кольору скоринки переміщатиметься у верхній частині дисплея. Стандартно встановлено значення «Средняя». Можливість вибору кольору скоринки передбачена не в усіх програмах.
9. Натисніть кнопку «Старт/Стоп». Таймер почне зворотний відлік часу приготування.
10. Упродовж перших 5 хвилин замішування стежте за зовнішнім виглядом тіста. Із нього має вийти кругла рівна грудка. Якщо грудка не формується, інгредієнти змішані невірно.

Для того щоб тимчасово зупинити виконання програми без скидання налаштувань, натисніть кнопку «Старт/Стоп». Значення часу на дисплеї почне мерехтіти. Для продовження роботи програми повторно натисніть кнопку «Старт/Стоп».

Кришку хлібопічки можна відкривати лише під час замішування (чутно звук працюючого двигуна). Під час підняття тіста або випікання відкриття кришки призведе до зниження якості готового виробу.

11. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Після цього, залежно від вибраної програми, прилад автоматично перейде в режим автопідігріву або в режим очікування.
12. Для переривання роботи програми або режиму автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Стоп».
13. Після закінчення приготування від'єднайте хлібопічку від електромережі.

Виймання готового хліба

1. Відкрийте кришку приладу. Використовуючи кухонні рукавиці, візьміть форму для випікання за ручку та поверніть її проти годинникової стрілки, потім вийміть із нагрівальної камери.

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

2. Переверніть форму для випікання догори дном і вийміть готовий хліб із форми, викладіть на решітку або блюдо. Залиште на 20 хвилин, щоб хліб охолонув.
3. Після того як форма для випікання та прилад охолонуть, очистіть їх відповідно до розділу «Догляд за приладом» (стор. ??).

Конструкція хлібопічки передбачає, що після виймання випічки з чаші лопать для замішування має залишатися на валу усередині форми. Якщо цього не сталося й вона залишилася в хлібі, це не є дефектом. Видаліть лопать за допомогою спеціального гачка, що входить до комплекту.

III. ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

1. Програма «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ» («КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ»)

Використовується для випікання класичного білого хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє.

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

Використовується для випікання легкого французького хліба з хрусткою скоринкою. Передбачає тривале замішування та вистоювання тіста. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє.

Французький хліб швидко стає черствим, тому його краще не зберігати довше ніж один день.

3. Програма «СДОБА» («ЗДОБА»)

Рекомендується для випікання здоби. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє.

4. Програма «РЖАНОЙ ХЛЕБ» («ЖИТНІЙ ХЛІБ»)

Рекомендується для випікання хліба з житнього борошна. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє.

5. Програма «ЭКСПРЕСС» («ЕКСПРЕС»)

Використовується для прискореного випікання білого хліба. Додайте в тісто для білого хліба додатково 1/3 чайної ложки дріжджів, виходячи з ваги випічки 750 г. Програма включає замішування з підігріванням, вистоювання тіста й випікання. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє.

6. Програма «КЕКС» («КЕКС»)

Рекомендується для випікання кексів із різними наповнювачами. Програма включає швидке замішування, вистоювання та випікання. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати колір скоринки виробу. Можливість вибору ваги виробу недоступна. Ручне регулювання часу відсутнє.

7. Програма «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТИ»)

Рекомендується для приготування різних десертів. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування — 1 година 20 хвилин. Можливість вибору ваги й кольору скоринки виробу недоступні.

8. Програма «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («БОРОДІНСЬКИЙ ХЛІБ»)

Рекомендується для приготування бородінського хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє

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

Оскільки борошно, що використовується для цього хліба, є більш важким, то програма впродовж 5 хвилин перед замішуванням тіста здійснює попереднє підігрівання інгредієнтів і залишає тісто «підходити» упродовж більш тривалого часу. Хлібини із зернового борошна зазвичай меншого розміру та щільніші.

Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє.

10. Програма «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ»)

Для випікання хліба з безглютенового борошна. Програма включає підігрівання інгредієнтів, замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє.

Глютен (клейковина) — це білок, що міститься в злакових рослинах і надає борошну високі хлібопекарські властивості. Саме завдяки йому тісто набуває пружності та еластичності. Але деяким людям глютен протипоказаний.

11. Програма «МОЛОЧНАЯ КАША» («МОЛОЧНА КАША»)

Програма для варіння каш на молоці й воді. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 50 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. Стандартний час приготування — 40 хвилин.

12. Програма «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ» («ХЛІБ З ДОБАВКАМИ»)

Рекомендується для випікання хліба з різними добавками. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу й колір скоринки. Ручне регулювання часу відсутнє.

13. Програма «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО»)

Програма для замішування й вистоювання бездріжджового тіста без подальшого випікання. Доступна функція відстрочки старту. Ручне регулювання часу приготування, можливість вибору ваги виробу й кольору скоринки недоступні.

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

Програма для замішування й вистоювання дріжджового тіста без подальшого випікання. Доступна функція відстрочки старту. Ручне регулювання часу приготування, можливість вибору ваги виробу й кольору скоринки недоступні.

15. Програма «СУП» («СУП»)

Рекомендується для приготування супів і бульйонів. Програма включає варіння без помішування. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування — 1 година 20 хвилин.

16. Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)

Рекомендується для тушкування м'яса й овочів. Програма включає приготування без помішування. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування — 1 година.

17. Програма «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)

Програма для приготування різних видів йогурту. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування — 8 годин.

18. Програма «ДЖЕМ» («ДЖЕМ»)

Використовується для приготування варення, джемів, топінгів до випічки, вафель і морозива, кетчупів, всіляких приправ, а також для підготовки низки продуктів до домашньої консервації. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 20 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування — 40 хвилин.

19. Програма «ВЫПЕЧКА» («ВЫПІЧКА»)

Програма рекомендується для випікання бісквітів і інших виробів з готового тіста, а також для доведення до готовності виробів, що не пропеклися. Стадія замішування та вистоювання в даній програмі відсутні. Можна вибрати колір скоринки виробу. Можливе ручне регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час — 1 година. Можливість вибору ваги виробу недоступна.

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до хлібопічки REDMOND RBM-M1908 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті ua.multivarka.pro.

IV. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИПІКАННЯ ХЛІБА

Консистенція тіста

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

Особливості процесу випікання

На смак і текстуру хліба, приготованого в хлібопічці, впливає безліч чинників: характер інгредієнтів, температура на кухні, атмосферний тиск. Використовуючи власний рецепт приготування хліба, чітко дотримуйтеся рекомендацій щодо закладки продуктів і вибору програми, наведених у даній інструкції. Відміряйте інгредієнти точно за вагою. Використовуючи рецепти з кулінарних книг для інших хлібопічок, орієнтуйтеся на вагу готового хліба 500 або 750 г. Не заповнюйте робочу ємкість більш ніж на чверть або, в крайньому разі, не більше ніж на третину її обєму. 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.

V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі й повністю охолов. Ретельно очищуйте внутрішні поверхні форми й приладу після кожного використання.

STOP *УВАГА! Не занурюйте корпус приладу й шнур електроживлення у воду або інші рідини. Хлібопічка та її деталі непридатні для миття в посудомийній машині.*

1. Відкрийте кришку та дістаньте форму для випікання, трохи повернувши її за ручку проти годинникової стрілки й потягнувши вгору.
2. Зніміть лопать для замішування. Якщо лопать не знімається з вісі, наповніть форму для випікання теплою водою та залиште на деякий час. Це розм'якшить налипле тісто, і лопать легко зніметься.
3. Вимийте мірну ємкість, мірну ложку, форму для випікання та лопать для замішування в гарячій воді з м'яким мийним засобом. Якщо внутрішня частина лопаті для замішування дуже забруднена, покладіть її на деякий час у гарячу воду, після чого обережно очистіть.
4. Очищуйте внутрішню поверхню й корпус виробу вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути ймовірних патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха. Повністю видаляйте мийний засіб вологою губкою або тканиною, інакше в подальшому він може вплинути на смак випічки.

STOP *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для очищення хлібопічки та її деталей абразивні мийні засоби й губки з жорстким або абразивним покриттям, а також хімічно агресивні речовини.*

Перед повторним використанням хлібопічки або перед тим, як прибрати її на зберігання, переконайтеся, що всі деталі сухі.

Експлуатація форми для випікання

На форму для випікання та лопать для замішування нанесено антипригарне покриття, що спрощує виймання хліба. Щоб уникнути пошкодження поверхні, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

1. Не користуйтеся металевими або гострими приладами (наприклад, ножем або вилкою) під час виймання хліба з ємкості.
2. Перш ніж розрізати хлібину, переконайтеся, що усередині немає лопаті для замішування. Якщо лопать знаходиться усередині, дочекайтеся, поки хліб охолоне, і лише після цього виймайте 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, очищувальні порошки) або жорсткі губки.
4. Тверді, грубозернисті або великі інгредієнти (наприклад, непросіяне борошно, цукор, горіхи або насіння) можуть пошкодити антипригарне покриття ємкості для приготування. У разі використання великої кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйте рекомендованих об'ємів і порядку дій, указаних у рецептах.

У разі регулярної експлуатації форми можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Само по собі це не є ознакою дефекту форми.

Зберігання

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

VI. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключено до розетки	Переконайтеся, що електрошнур увімкнено в розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад в справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо вона відсутня, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Прилад увімкнувся, але замішування не відбувається	Ви не встановили лопать для замішування тіста	Очистіть форму для випікання, встановіть лопать на дно форми та почніть процес знову
На дисплеї з'явилося повідомлення «HHH»	Усередині хлібопічки занадто висока температура	Відключіть прилад від електромережі. Відкрийте кришку приладу й почекайте, поки температура усередині не знизиться до кімнатної. Увімкніть хлібопічку й запустіть програму повторно
На дисплеї з'явилося повідомлення «LLL»	Усередині хлібопічки занадто низька температура	Відключіть прилад від електромережі та перенесіть його в приміщення з температурою не нижче ніж 15 °C Відкрийте кришку приладу та почекайте, поки температура всередині не підвищиться до кімнатної. Увімкніть хлібопічку й запустіть програму повторно
На дисплеї з'явилося повідомлення «EE0» або «EE1»	Збій в роботі температурного датчика	Відключіть прилад від електромережі й почекайте, поки він охолоне. Увімкніть хлібопічку в електромережі й запустіть програму повторно. Якщо повідомлення повторюється, зверніться до авторизованого сервіс-центру

VII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлонові покриття, гумові ущільнювачі і т. д.).

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

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній 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 застосовних технічних стандартів.

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.

STOP *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.

STOP *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.*

Техникалық сипаттамалары

Үлгісі	RBM-1908
Қуаты	450 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Пісіруге арналған қалып көлемі	2 л
Пісірме салмағы	500/750 г
Басқару түрі	электронды
Корпус материалы	пластик
Пісіруге арналған қалып жабыны	қуюге қарсы
Дисплей	СК
Қуаттан тәуелсіз жады	10 минут
Габариттік өлшемдері	268 x 228 x 280 мм
Электрлік сым ұзындығы	1,2 м

Функциялар

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)	1 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	15 сағатқа дейін
Қабықша түсін таңдау	бар
Ингредиенттерді қосу	дыбыстық белгі бойынша

Жинақталу

Нан пісіргіш	1 д.
Пісіруге арналған қалып	1 д.
Өлшеуіш стақан	1 д.
Өлшеуіш қасық	1 д.
Қамыр араластыруға арналған қалақша	2 д.
Араластыруға арналған қалақты шығаруға арналған ілмек	1 д.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 д.
Сервистік кітапша	1 д.
«50 рецепт» кітабы	1 д.

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Нан пісіргіш құрылымы A1

1. Аспап корпусы
2. Басқару тақтасы
3. Қарау терезесі бар алмалы қақпақ
4. Пісіруге арналған қалып тұтқасы
5. Пісіруге арналған қалып
6. Қыздырғыш камера
7. Желдеткіш саңылау
8. Тасымалдауға арналған тұтқа
9. Қамыр араластыруға арналған қалақша
10. Өлшеуіш стақан
11. Өлшеуіш қасық
12. Араластыруға арналған қалақты шығаруға арналған ілмек
13. Электр қоректендіру бауы

Басқару тақтасы A2

1. «Меню» батырмасы («Мәзір» батырмасы) — автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау. Таңдалған бағдарлама нөмірі дисплейде көрсетіледі.
2. «Вес» батырмасы («Салмақ» батырмасы) — дайын өнім салмағын таңдау. Тағайындалу бойынша салмақ — 750 г.
3. ∧ батырмасы — кейінге қалдырылған старт уақытын / әзірлеу уақытын арттыру.
4. ∨ батырмасы — кейінге қалдырылған старт уақытын / әзірлеу уақытын азайту.
5. «Корочка» батырмасы (Қабықша» батырмасы) — өнім қабықшасының түсін таңдау батырмасы («Светлая» («Ашық»), «Средняя» («Орташа»), «Темная» («Күңгірт»)). Тағайындалу бойынша «Средняя» параметрі таңдалған.
6. «Старт/Стоп» батырмасы («Старт/Тоқта» батырмасы) — әзірлеу бағдарламасын іске қосу / әзірлеу бағдарламасын уақытша тоқтату / әзірлеу бағдарламасын тоқтату және күту тәртібіне оралу.
7. Дисплей.

Дисплей құрылымы A3

1. Әзірлеу бағдарламасының реттік нөмірі
2. Әзірлеу уақытының / стартты кейінге қалдыру уақытының шамалық индикаторы
3. Таңдалған қабықша түсінің индикаторы
4. Пісірме салмағының индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Бұйым корпусын сулы шүберекпен сүртіп, кептіріңіз. Аспапты алғаш пайдаланған кезде бөгде иістің пайда болуының алдын алу үшін оны тазалаңыз («АСПАП КҮТІМІ» қар.).

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

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

II. НАН ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Қуаттан тәуелсіз жады

REDMOND RBM-1908 нан пісіргіші қуаттан тәуелсіз жадымен қамтылған. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында электр қуаты сөндірілген жағдайда баптаулар аспап жадысында 10 минут бойы сақталады. Электрлік қоректенуді жандандырған кезде бағдарламаның орындалуы автоматты жалғастырылады.

Қоректену 10 минуттан астам болмаған жағдайда баптаулар өшіріледі. Баптаулар өшірілген жағдайда электр желісіне қайта қосылған жағдайда аспап күту тәртібіне ауысады.

Егер рецептіде сүтті, етті немесе басқа жылдам бұзылатын өнімдер пайдаланылса, аспапты электр желісінен сөндіріп, салқындағанша күтіңіз. Пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз, оны тазартыңыз және, жаңа ингредиенттер қолданып, рецептіге сәйкес қайтадан әзірлеуді бастаңыз. Тазартқан кезде «Аспап күтімі» бөлімінің нұсқаулықтарын қатаң сақтаңыз.

Егер қолданылатын ингредиенттер жылдам бұзылатын болмаса, әзірлеу бағдарламасын қайтадан іске қосуға болады (егер пісірі үрдісі басталмаса) немесе өнімдерді ауыстырусыз «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы арқылы өнімдерді дайын болғанша жеткізуге болады. Қарау терезесі арқылы өнім дайындығын қадағалаңыз, қажет кезде бағдарламаның орындалуын тоқтатыңыз.

Бағдарламаны қайта іске қосқан кезде әзірленген нан сапасы қалаулы нәтижеге сәйкес келмеуі мүмкін екендігін ескеру керек.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RBM-1908 нан пісіргішінде «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» және «ВЫПЕЧКА» бағдарламалары үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Бағдарлама таңдағаннан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін ∧ және ∨ батырмаларын басыңыз. Әзірлеу уақытының өзгеріс қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін уақыттың орнатылуы диапазон басынан (соңынан) басталады.

Бағдарлама стартын кейінге қалдыру

Стартты кейінге қалдыру функциясы нан пісіруге қажетті (бағдарлама жұмысының уақытын ескерумен) уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 10 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан 15 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады.

Стартты кейінге қалдыру функциясы «ДЕСЕРТ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» және «ВЫПЕЧКА» бағдарламаларында қол жетімсіз.

Бағдарлама таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін ∧ және ∨ батырмаларын басыңыз. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін уақыттың орнатылуы диапазон басынан (соңынан) басталады.

Назар аударыңыз, стартты кейінге қалдыру уақытын орнатқан кезде әзірлеу уақытын орнату кезіндегі батырмалар қолданылады. Алайда стартты кейінге қалдыру уақытын орнату кезінде уақыт шамасының индикаторы дисплейде жыпылықтамайды.

Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқа, балғын сүт, ет, ірімшік және т. б.) болса, «Отсрочка старта» функциясын пайдалану ұсынылмайды.

Дайын тағамдақ температурасын сақтау (автожылыту)

«Автожылыту» функциясы бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 1 сағатқа дейін сақтай алады.

Автожылыту ылғалдың сіңірілуінің алдын алады және өнімдерді біршама уақыт ішінде жұмсақ күйінде сақтауға көмектеседі. Алайда мінсіз сапалы өнім алу үшін нанды әзірлеу үрдісі аяқталғаннан кейін бірден шығару ұсынылады.

Қажет кезде автожылытуды «Старт/Стоп» батырмасын басу және бірнеше секунд ұстап тұру арқылы сөндіруге болады.

Автожылыту функциясы «МОЛОЧНАЯ КАША», «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТНО», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» және «ВЫПЕЧКА» бағдарламаларында қол жетімсіз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қамырды араластыруға арналған қалақшаны пісірмеге арналған қалыптағы өзекке орнатыңыз. Қосылыстың берік екендігіне көз жеткізіңіз. Әзірлеуге арналған ыдысты және қалақты маймен майлаңыз.
2. Таңдалған рецептіге сәйкес қажетті ингредиенттерді өлшеп, оларды тостағанға салыңыз. Нан пісірген кезде және қамырды дайындаған кезде: рецептіге сәйкес негізгі және қосымша ингредиенттерді (ірімшік, сүрсүбе, жемістер, жаңғақтар, мейіз және т. б.) дайындаңыз. Егер рецептіде басқаша көрсетілмесе, барлық ингредиенттер бөлме температурасында (25-35°С) болу керек. Негізгі ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа рецептіде көрсетілген реттілікте салыңыз.
3. Нан пісіруге арналған қалыпты абайлап нан пісіргіштің қыздырғыш камерасына енгізіңіз, осы кезде оны аздап сағат тіліне қарсы бұрау керек. Қалып жетекті біліктен түзу, қиғаштықсыз жалғасу керек. Қалыпты тірелгенше сағат тілі бойынша бұрап, оны бекітіңіз. Қарау терезесі бар қақпақты жабыңыз.

Алдымен қалыпта сұйық ингредиенттерді (су, сүт) және/немесе жұмыртқаларды араластырыңыз. Су бөлме температурасында болу керек, себебі жоғары температура қамырдың көтерілуіне жағымсыз әсер етеді. Стартты кейінге қалдыру тәртібін пайдаланған кезде тек құрғақ сүтті пайдаланыңыз, өзге жағдайда сүт әзірлеу басталғанша ұйып кетуі мүмкін.

Ашытқыны немесе қопсытқышты соңғы кезек қосыңыз. Бұл компоненттер сұйықтықтармен жанаспау керек, әйтпесе ашу үрдісі тым ерте басталады: нәтижесінде қатты, қатаң және қатқыл нан дайындалады. Ашытқы тұзбен жанаспау керек. Ұн үйіндісінде ойық жасап, сонда ашытқыны немесе қопсытқышты салу ұсынылады.

4. Нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық белгі береді және құту тәртібіне ауысады: дисплейде бағдарлама нөмірі (тағайындалу бойынша — 1) және оның жұмыс уақыты пайда болады.
5. «Мәзір» батырмасы көмегімен әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз, оның нөмірі дисплейде пайда болады.
6. Қажет кезде әзірлеу уақытын өзгертіңіз немесе стартты кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.

Әзірлеу уақытын қолмен реттеу мүмкіндігі бар бағдарламаны пайдаланған жағдайда уақыт шамасын орнатқаннан кейін «Старт/Стоп» батырмасын алғаш басу енгізілген шамалардың расталуына алып келеді. «Старт/Стоп» батырмасын қайта басу бағдарламаны іске қосады.

7. «Салмақ» батырмасы көмегімен дайын пісірме салмағының шамасын орнатыңыз. Рецептілер кітабындағы нұсқауларға және тостағандағын ингредиенттер мөлшеріне сүйеніңіз. Пісірме салмағының индикаторы дисплейдің жоғарғы бөлігінде орналасады. Өнім салмағын таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
8. Өнім қабықшасының қалаулы реңкін (ашық, орташа, күңгірт) таңдау үшін «Корочка» батырмасын басыңыз. қабықша түсінің индикаторы дисплейдің жоғарғы бөлігінде орналасады. Тағайындалу бойынша «Средняя» шамасын орнатылған. Қабықша түсін таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
9. «Старт/Тоқта» батырмасын басыңыз. Таймер әзірлеу уақытының кері санағын бастайды.
10. Араластырудың алғашқы 5 минуты ішінде қамырдың сыртқы түрін бақылау керек. Одан дөңгелек тегіс түйір түзілу керек. Егер түйір түзілмесе, ингредиенттер дұрыс араласпаған.

Бағдарламаның орындалуын баптауларды өзгертусіз уақытша тоқтату үшін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасы жыпылықтай бастайды. Бағдарлама жұмысын жалғастыру үшін «Старт/Тоқта» батырмасын қайта басыңыз

Нан пісіргіш қақпағын тек араластыру кезінде (жұмыс жасап жатқан мотор дыбысы естіледі) ашуға болады. Қамыр көтерілген немесе пісірілген кезде қақпақты ашу дайын өнім сапасының төмендеуіне алып келеді.

11. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді. Осыдан кейін, таңдалған бағдарламаға сәйкес, аспап автоматты түрде автожылыту тәртібіне немесе күту тәртібіне ауысады.
12. Бағдарлама жұмысын немесе автожылыту тәртібін тоқтату үшін «Старт/Стоп» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.
13. Әзірлеу аяқталғаннан кейін нан пісіргішті электр желісінен ажыратыңыз.

Дайын нанды шығару

1. Аспап қақпағын ашыңыз. Асханалық қолғапты пайдаланып, нан пісіруге арналған қалыпты қолға алыңыз және оны сағат тіліне қарсы бұраңыз, кейін қыздырғыш камерадан шығарыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Есте сақтаңыз, әзірлеу үрдісі аяқталғаннан кейін нан, қалып және қыздырғыш камера өте ыстық! Абай болыңыз, күйік шалудың алдын алу үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз! Нан салынған ыстық қалыпты дастарханға, пластикті немесе тұтануы немесе балқуы мүмкін басқа термосезімтал беттерге қоймаңыз!

2. Пісіруге арналған қалыпты аударып, дайын нанды қалыптан шығарыңыз, оны торламаға немесе тағамға қойыңыз. Нан салқындағанша 20 минут күтіңіз
3. Пісіруге арналған қалып және аспап салқындағаннан кейін оларды «Уход за прибором» бөліміне сәйкес тазартыңыз.

Нан пісіргіш құрылымы пісірменің тостағаннан шығарғаннан кейін араластыруға арналған қалақтың қалып ішінде білікте қалуы керектігін қарастырады. Егер бұл орын алмаса және ол нанда қалып қойса, бұл ақаулық болып табылмайды. Қалақты жинаққа кіретін арнайы ілмек көмегімен алып тастаңыз.

III. АВТОМАТТЫ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ ЖӘНЕ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

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

Классикалық ақ нанды пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластырды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

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

Қытырлақ қабықшалы жеңіл француздық нанды пісіру үшін қолданылады. Қамырдың ұзақ уақыт араластырылуын және көтерілуін қамтиды. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

Француздық нан жылдам қатқылданады, сондықтан оны бір күннен астам сақтамаған жөн.

3. «СДОБА» («МАЙҒА ИЛЕНГЕН ҚАМЫР») бағдарламасы

Тоқаш пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

4. «РЖАНОЙ ХЛЕБ» («ҚАРА БИДАЙ НАНЫ») бағдарламасы

Қара бидай ұнынан нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

5. «ЭКСПРЕСС» («ЭКСПРЕСС») бағдарламасы

Ақ нанды жылдам пісіру үшін ұсынылады. Ақ нанға арналған қамырға қосымша 750 г пісірме салмағына шаққанда 1/3 шай қасық ашытқы қосыңыз. Бағдарлама қамырды қыздырумен араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

6. «КЕКС» («КЕКС») бағдарламасы

Әр түрлі толтырғыштар салынған кекстер пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды жылдам араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабарлайды. Өнім қабықшасының түсін таңдауға болады. Өнім салмағын таңдау, сонымен қатар стартты кейінге қалдыру функциясы қол жетімсіз. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ

7. «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТТЕР») бағдарламасы

Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады. 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Әзірлеу уақытын қолмен реттеу қол жетімді.

8. «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («БОРОДИНДІК НАН») бағдарламасы

Бородиндік нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

9. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ТҰТАС ДӘНДІ НАН») бағдарламасы

Осы нан үшін қолданылатын ұн ауырлау болғандықтан, бағдарлама қамырды араластыру алдында 5 минут ішінде ингредиенттерді алдын ала жылытады және қамырды ұзақ уақытқа «икемделуге» қалдырады. Дәнді ұннан жасалған бөлкелер әдетте өлшемі жағынан кішірек және жоғарырақ тығыз болады.

Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

10. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («ГЛЮТЕНСІЗ НАН» бағдарламасы

Глютенсіз ұннан нан пісіруге арналған. Бағдарлама ингредиенттерді жылытуды, қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

Глютен (балауыз) — бұл дақылды өсімдіктер құрамындағы және ұнға жоғары наубайханалық қасиеттер беретін ақуыз. Осы қасиет арқасында қамыр қатаңдық пен серпімділікті иеленеді. Алайда кейбір адамдарға глютенді тұтынуға тыйым салынған.

11. «МОЛОЧНАЯ КАША» («СҮТ БОТҚАСЫ») бағдарламасы

Сүтте және суда ботқалар пісіруге арналған бағдарлама. 1 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 1 сағат 50 минутқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты — 40 минут.

12. «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ» («ҚОСПАЛАР ҚОСЫЛҒАН НАН») бағдарламасы

Әр түрлі қоспалар қосылған нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

13. «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ТҰЩЫ ҚАМЫР») бағдарламасы

Ары қарай пісірусіз ашытылмаған қамырды араластыруға және көтеруге арналған бағдарлама. Стартты кейінге қалдыру функциясы қол жетімді. Әзірлеу уақытын қолмен реттеу, өнімнің салмағы мен қабықша түсін таңдау мүмкіндігі және автожылыту функциясы қол жетімсіз.

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

Ары қарай пісірусіз ашытылған қамырды араластыруға және көтеруге арналған бағдарлама. Стартты кейінге қалдыру функциясы қол жетімді. Әзірлеу уақытын қолмен реттеу, өнімнің салмағы мен қабықша түсін таңдау мүмкіндігі және автожылыту функциясы қол жетімсіз.

15. «СУП» («КӨЖЕ») бағдарламасы

Көжелер мен сорпалар әзірлеу үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды. 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда уақытты реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты — 1 сағат 20 минут.

16. «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламасы

Ет пен көкөністерді бұқтыру үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды. 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда уақытты реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты — 1 сағат.

17. «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ») бағдарламасы

Әр түрлі йогурт түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама. 5 минуттық орнату қадамымен 5 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты — 8 сағат.

18. «ДЖЕМ» («ТОСАП») бағдарламасы

Тосаптар, джемдер, пісірмеге, вафельдер мен балмұздақтарға арналған топингтер, кетчуптер, әр түрлі дәмдеуіштер әзірлеу үшін, сонымен қатар бірқатар өнімдерді үйде консервілеу үшін дайындау үшін қолданылады. 5 минуттық орнату қадамымен 5 минуттан бастап 1 сағат 20 минутқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты — 40 минут. «Отсрочка старта» және «автоподогрев» функциялары қол жетімсіз.

19. «ВЫПЕЧКА» («ПІСІРУ») бағдарламасы

Бағдарлама дайын қамырдан бисквиттер және басқа өнімдер пісіру үшін, сонымен қатар толық піспеген өнімдерді дайын болғанша пісіру үшін ұсынылады. Араластыру және көтеру кезендері бұл бағдарламада жоқ. Өнім қабықшасының түсін таңдауға болады. 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша уақыт — 1 сағат. Сонымен қатар өнім салмағын таңдау мүмкіндігі қол жетімсіз.

Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгі үшін дайындалған, REDMOND RBM-1908 нан пісіргішіне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецептілерді сіз сонымен қатар www.multivarka.pro сайтында таба аласыз.

IV. НАН ПІСІРУ БОЙЫНША ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР

Қамыр консистенциясы

Егер қамыр жұмыс ыдысының бүйірлік беттеріне жабысса, қабырғаларға ұн себіңіз. Егер қамыр өте құрғақ болса, бір ас қасық жылы су қосыңыз. Ыдыстың бүйірлік беттеріне жабысқан барлық ингредиенттерді ағаш немесе пластикті қасықпен тазартуға болады. Бұл мақсатта металл заттар пайдаланбаңыз – олар қалыптың күюге қарсы жабының зақымдауы мүмкін. Қақпақты қажетті уақыттан ұзақ ашық қалдырмаңыз.

Пісіру үрдісінің ерекшеліктері

Нан пісіргіште пісірілген нанның дәмі мен құрылымына көптеген факторлар әсер етеді: ингредиенттер сипаты, асханадағы температура, атмосфералық қысым. Нан пісірудің жеке рецептіңізді қолданған кезде осы нұсқаулықта келтірілген өнімдерді салу және бағдарлама таңдау жөніндегі нұсқаулықтарды қатаң сақтаңыз. Басқа нан пісіргішпен арналған аспаздық кітаптардағы рецептілерді пайдаланған кезде 500 немесе 750 грамм дайын нан салмағына бейімделіңіз. Жұмыс ыдысын ширек бөліктен асыра немесе, аса қажет жағдайда, ұштен бір бөлігінен асыра толтырмаңыз. Өзге жағдайда көтерілген кезде қамыр қалып жиектерінен қыздырғыш камераға төгіліп, қыздырғыш элементке түсуі және жетекті ластауы мүмкін, бұл, өз кезегінде, аспаптың сынуына алып келеді.

V. АСПАП КҮТІМІ

Аспапты тазарту алдында аспаптың электр желісінен ажыратылғандығына және толық салқындағанына көз жеткізіңіз. Әр пайдаланғаннан кейін қалып пен аспаптың ішкі беттерін мұқият тазартыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап корпусын және электрлік қоректену сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Нан пісіргіш және оның бөлшектері ыдыс жуу машинасында жууға жарамсыз.

1. Қақпақты ашып, пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз, ол үшін оны тұтқасынан аздап сағат тіліне қарсы бұрап, жоғары тарту керек.
2. Араластыруға арналған қалақты шешіңіз. Егер қалақ біліктен шешілмесе, пісіруге арналған қалыпқа жылы су құйып, біршама уақытқа қалдырыңыз. Бұл жабысып қалған қамырды жібітіп, қалақ жеңіл алынады.
3. Өлшеуіш ыдысты, өлшеуіш қасықты, пісіруге арналған қалыпты және қалақты жұмсақ жуу құралын қолданумен ыстық суда жуыңыз. Егер араластыруға арналған қалақтың ішкі бөлігі ластанған болса, оны біршама уақытқа ыстық суға салып, кейін ақырындап тазартыңыз.
4. Бұйымның ішкі беті мен корпусын жұмсақ дымқыл асханалық майлықпен немесе ысқышпен сүртіңіз. Назік тазартқыш құралды пайдалануға болады. Корпуста су ақпалары мен сызаттардың алдын алу үшін оны құрғақ қылып сүртуді ұсынамыз. Жуу құралын ысқышпен немесе шүберекпен толықтай сүртіңіз, әйтпесе кейін ол пісірме дәміне әсер етуі мүмкін.

Нан пісіргішті және оның бөлшектерін тазарту кезінде абразивті жуу құралдарын қатты немесе абразивті жабынды ысқыштарды, сонымен қатар химиялық белсенді заттарды пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Нан пісіргішті қайта пайдаланар алдында немесе оны сақтауға жинар алдында барлық бөлшектердің құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.

Пісіруге арналған қалыпты пайдалану

Пісіруге арналған қалыпқа және қалақшаға дақтардың пайда болуының алдын алатын және нанның алынуын жеңілдететін күюге қарсы жабын жағылған. Беттің зақымдануының алдын алу үшін төменде келтірілген нұсқаулықтарды сақтаңыз.

1. Нанды ыдыстан алған кезде металл немесе өткір аспаптарды (мысалы, пышақ немесе айыр) пайдаланбаңыз.
2. Нан бөлкесін кесу алдында оның ішінде араластыруға арналған қалақтың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Егер қалақ іште болса, нан салқындағанша күтіп, қалақты арнайы ілмекпен шығарыңыз. Араластыруға арналған қалақпен абай болыңыз, себебі ол ыстық болуы мүмкін.
3. Пісіруге арналған қалыпты және қалақты тазартқан кезде жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Қандай да бір абразивті заттарды (мысалы, тазартқыш ұнтақ) немесе қатты ысқыштар пайдаланбаңыз.
4. Қатты, ірі дәнді немесе ірі ингредиенттер (мысалы, иленбеген ұн, қант, жаңғақтар немесе дәндер) әзірлеуге арналған ыдыстың күюге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін. Ингредиенттердің көп мөлшерін пайдаланған кезде оларды шағын бөліктерге бөліңіз. Рецептілерде көрсетілген, ұсынылған көлемдерді және әрекет ету тәртібін сақтаңыз.

Қалыпты жуйелі пайдаланған кезде оның ішкі күюге қарсы жабынының түсі толықтай немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Бұл іс жүзінде қалып ақаулығының белгісі болып табылмайды.

Сақтау

Аспапты жиналған күйінде құрғақ желдетілетін жерде сақтаңыз. Оны елеулі температура айырмаларынан және тура күн сәулелерінің ұзақ әсерінен сақтаңыз.

VI. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрлік қоректену сымы розеткаға жалғанбаған	Электрлік сымның розеткаға қосылғандығына көз жеткізіңіз
	Электрлік розетка ақаулы	Аспапты жарамды розеткаға қосыңыз
	Электр желісінде ток жоқ	Электр желісінде кернеудің бар екендігін тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, сіздің үйге қызмет көрсететін үйымға жүгініңіз
Аспап қосылды, бірақ араластыру жүрмейді	Сіз қамырды араластыруға арналған қалақты орнатпадыңыз	Пісіруге арналған қалыпты тазартып, қалақты қалып түбіне орнатып, үрдісті қайтадан басыңыз
Дисплейде «HHH» хабарламасы пайда болды	Нан пісіргіш ішінде өте жоғары температура	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін төмендегенше күтіңіз. Нан пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Дисплейде «LLL» хабарламасы пайда болды	Нан пісіргіш ішінде өте төмен температура	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз және оны температурасы 15°С төмен болмайтын бөлмеге апарыңыз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін көтерілгенше күтіңіз. Нан пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз.
Дисплейде «EE0» немесе «EE1» хабарламасы пайда болды	Температуралық қадаға жұмысындағы ақаулық	Аспапты электр желісінен сөндіріп, ол салқындағанша күтіңіз. Нан пісіргішті электрлік желіге қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер хабарлама қайталанса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.

VII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрылым 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 нсұқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу 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 сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы 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.

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

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

XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang — bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

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

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

shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.

- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

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

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.
- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi.

Jihozni ta'mirlash faqat vakolatli xizmat ko'rsatish markazi mutaxassisi tomonidan bajarilishi lozim. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP *DIQQAT! Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanish taqiqlanadi.*

Texnik xususiyatlari

Modeli	RBM-1908
Quvvati	450 Vt
Kuchlanish	220-240 V, 50 Gts
Pishiriq uchun shakl hajmi	2 l
Pishiriq vazni	500/750 g
Boshqaruv turi	elektron
Korpus materiali	plastik
Pishiriq uchun shakl qoplamasi	kuyishga qarshi
Displey	suyuq kristalli
Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira	10 daqiqa
Gabarit o'lchamlari	268 x 228 x 280 mm
Elektr shnurining uzunligi	1,2 m

Funksiyalar

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)	1 soatgacha
Ishga tushirishni kechiktirish	15 soatgacha
Ustki qatlam rangini tanlash	bor
Tovushli signal bo'yicha	masalliqlarni qo'shish

Majmua to'plami

Nonpishirgich	1 dona
Pishiqiriq uchun shakl	1 dona
O'lchov stakani	1 dona
O'lchov qoshiqchasi	1 dona
Xamirni aralashtirish uchun kurak	2 dona
Aralashtirish kuragini olish uchun ilmoqcha	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona
«50 ta retsept» kitobi	1 dona

Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar to'g'risida avvaldan xabardor qilmagan holda mahsulot dizayni, majmualar to'plami hamda texnik xususiyatlariga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

Non pishirgichning tuzilishi A1

1. Jihoz korpusi
2. Boshqaruv paneli
3. Ko'rish oynasi bo'lgan olinuvchi qopqoq
4. Pishiriq uchun shakl dastasi
5. Pishiqiriq uchun shakl
6. Qizdirish kamerasi
7. Ventilyatsiya tirqishlari
8. Ko'tarish uchun dasta
9. Xamirni aralashtirish uchun kurak
10. O'lchov stakani
11. O'lchov qoshiqchasi
12. Aralashtirish kuragini olish uchun ilmoqcha
13. Elektr ta'minot shnuri

Boshqaruv paneli A2

1. «Меню» («Menyu») tugmachasi — avtomatik tayyorlash dasturini tanlash. Tanlangan dastur raqami displeyda namoyish qilinadi.
2. «Вес» («Vazn») tugmachasi — tayyor mahsulot vaznini tanlash. Standart bo'yicha vazn — 750 g.
3. ∧ tugmachasi — kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini / tayyorlash vaqtini orttirish.
4. ∨ tugmachasi — kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini / tayyorlash vaqtini kamaytirish.
5. «Корочка» («Ust qatlam») tugmachasi — mahsulot ust qatlami rangini tanlash tugmachasi («Светлая» («Och»), «Средняя» («O'rtacha»), «Темная» («To'q»)). Standart holatda «Средняя» («O'rtacha») parametri tanlangan bo'ladi.
6. «Старт/Стоп» («Ishga tushirish/To'xtatish») tugmachasi — tayyorlash dasturini ishga tushirish / tayyorlash dasturini to'xtatish / tayyorlash dasturini uzib qo'yish va kutish rejimiga qaytish.
7. Displey.

Displeyning tuzilishi A3

1. Tayyorlash dasturining tartib raqami
2. Tayyorlash vaqti / ishga tushirishni kechiktirish vaqti qiymati indikatori
3. Tanlangan ust qoplam rangi indikatori
4. Pishiriq vazni indikatori

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

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

Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar (mavjud bo'lsa) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Tashigandan yoki quyi haroratlarda saqlagandan keyin yoqishdan avval kamida 2 soat jihozni xona haroratida saqlab turish kerak.

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

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

II. NON PISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira

REDMOND RBM-1908 nonpishirgichi quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda elektr ta'minoti uzilib qolganda berilgan barcha sozlanmalar 10 daqiqa davomoda jihoz xotirasida saqlanadi. Elektr ta'minoti qayta tiklanganda dasturning bajarilishi avtomatik ravishda davom ettiriladi.

Ta'minot 10 daqiqadan ortiqroq vaqt bo'lmagan hollarda barcha sozlanmalar standart qiymatlariga o'rnatiladi. Sozlanmalar standart qiymatlariga qaytadan o'rnatilganda elektr ta'minotiga qaytadan ulanilganda jihoz kutish rejimiga o'tadi.

Agar retseptda sutli, go'shtli mahsulotlardan yoki boshqa tez buzuvchi mahsulotlardan foydalanilsa, jihozni elektr tarmog'idan uzing va uni sovuting. Pishirish uchun shaklni chiqarib oling, uni tozalang va yangi masalliqlardan foydalanib retsept bo'yicha tayyorlashni qaytadan boshlang. Tozalashda «Jihoz ustidan qarov» bo'limidagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

Agar foydalaniladigan masalliqlar tez buziladigan bo'lmasa, tayyorlash dasturini qaytadan ishga tushirish (agar pishirish jarayoni boshlanmagan bo'lsa) yoki mashulotlarni almashtirmasdan «ВЫПЕЧКА» dasturi yordamida mahsulotni tayyor holatgacha yetkazish mumkin. Ko'rish oynasi orqali mahsulotning tayyorligini nazorat qilib turing, zarur bo'lgan hollarda dasturning bajarilishini to'xtatib qo'ying.

Dastur qaytadan ishga tushirilgan hollarda tayyorlangan nonning sifati kutilganiga mos kelmasligini hisobga olish lozim.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RBM-1908 nonpishirgichida «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» va «ВЫПЕЧКА» dasturlari uchun tayyorlash vaqtini mustaqil tarzda o'rnatish mumkin. Dastur tanlangandan keyin tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun ∧ va ∨ tugmachalarini bosing. Tayyorlash vaqtining o'zgartirish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi. Vaqt qiymatini tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Vaqtni o'rnatishning maksimal (minimal) qiymatiga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan (oxiridan) boshlanadi.

Dasturni ishga tushirishni kechiktirish

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi o'tishi bilan taom non bo'lishi kerak bo'lgan vaqt oralig'ini berishga imkon beradi (dasturning ishlash vaqtini hisobga olgan holda). Vaqtni 10 daqiqaga teng bo'lgan o'rnatish qadami bilan 10 daqiqadan 15 soatgacha diapazonda berish mumkin.

«ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» va «ВЫПЕЧКА» dasturlarida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Avtomatik dastur tanlangandan keyin ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'zgartirish uchun ∧ va ∨ tugmachalarini bosing. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Maksimal (minimal) qiymatiga yetganda haroratni o'rnatish diapazonning boshidan (oxiridan) boshlanadi.

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda tayyorlash vaqtini o'rnatishdagi bilan bir xil tugmachalardan foydalanilishiga e'tibor bering. Biroq ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda displeyda vaqt qiymati indikatori miltillamaydi.

Retsept tarkibida tez buziluvchi mahsulotlar (tuxum, yangi sut, go'sht, pishloq va boshq.) mavjud bo'lgan hollarda ishga «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)

«Avtomatik isitish» funksiyasi dastur ishi yakunlanishi bilan yoqiladi va tayyor taom haroratini 1 soatgacha bo'lgan muddatda ushlab turishi mumkin.

Avtomatik isitish namlikning yutilishini oldini oladi va ma'lum vaqt davomida mahsulotni yumshoq saqlashga yordam beradi. Biroq mahsulotning eng yaxshi sifatiga erishish uchun biz nonni tayyorlash jarayoni tugashi bilanoq chiqarib olishni tavsiya qilamiz.

Zarur bo'lgan hollarda «Старт/Стоп» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША», «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» va «ВЫПЕЧКА» dasturlarida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Xamir qorish kurakchasini pishirish uchun shakldagi sterjenga o'rnating. Ulanishning mustahkamligiga ishonch hosil qiling. Tayyorlash uchun sig'im va kurakchani yog' bilan yog'lang.
2. Tanlangan retseptga ko'ra kerakli masalliqlarni o'lchang va ularni jomga joylashtiring. Non pishirish va xamir tayyorlashda: retseptga ko'ra asosiy va qo'shimcha masalliqlarni (pishloq, vetchina, mevalar, yong'oqlar, uzum va boshq.) tayyorlang. Agar retseptga boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, barcha mahsulotlar xona haroratida (25-35°C) bo'lishi kerak. Asosiy masalliqlarni retseptda ko'rsatilgan ketma-ketlikda non pishirish uchun shaklga joylashtiring.
3. Uni soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda biroz buragan holda pishirish uchun shaklni ehtiyotlik bilan nonpishirgichning qizdirish kamerasiga joylashtiring. Shakl uzatmali val bilan bir tekis, nuqsonlarsiz birlashishi kerak. Shaklni tiqillagan tovush chiqqinucha soat strelkasi yo'nalishida buragan holda qotiring. Ko'rish oynasi bo'lgan qopqoqchani yoping.

Avval shaklga suyuq masalliqlar (suv, sut) va/yoki tuxumni joylashtiring. Suv xona haroratida bo'lishi kerak, chunki suvning o'ta yuqori harorati xamirning ko'tarilishiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtidan foydalanganda faqat quruq sutdan foydalaning, aks holda sut tayyorlash vaqtigacha aynib qolishi mumkin.

Achitqi yoki yumshatgichni eng oxirida qo'shing. Bu masalliqlar suyuqlikka tegmasligi kerak, aks holda achitish xaddan tashqari erta boshlanadi: natijada dag'al, qattiq va qo'pol non hosil bo'ladi. Xamirturish tuzga ham tegmasligi kerak. Un uyumida chuqurcha hosil qilish va unga xamirturish yoki yumshatgichni joylashtirish tavsiya qilinadi.

4. Non pishirgichni elektr tarmog'iga ulang. Jihoz tovushli signal beradi va kutish rejimiga o'tadi: displeyda dastur raqami (standart bo'yicha — 1) va uning ishlash vaqti namoyish qilinadi.
5. «Меню» tugmachasi yordamida tayyorlash dasturini tanlang, uning raqami displeyda paydo bo'ladi.
6. Zarur bo'lgan hollarda tayyorlash vaqtini o'zgartiring yoki ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnating.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish mumkin bo'lgan dasturdan foydalanilgan hollarda vaqt qiymati o'rnatilgandan keyingi «Старт/Стоп» tugmachasining birinchi bosilishi kiritilgan qiymatlarning tasdiqlanishiga olib keladi. «Старт/Стоп» tugmachasini qayta bosilishi dasturni ishga tushiradi.

7. «Вес» tugmachasi yordamida tayyor pishiriq vaznini o'rnating. Retseptlar kitobidagi ko'rsatmalar va jomdagi masalliqlar miqdoriga asoslaning. Pishiriq vazni indikatori displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Mahsulot vaznini tanlash imkoniyati barcha dasturlarda ham ko'zda tutilmagan.
8. Mahsulot ust qoplamasining istalgan tusini (och, o'rtacha, to'q) tanlash uchun «Корочка» tugmachasini bosing. Ust qoplama rangi indikatori displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Standart holat uchun «Средняя» qiymatga o'rnatilgan. Ust qoplama rangini tanlash imkoniyati barcha dasturlarda ham ko'zda tutilmagan.
9. «Старт/Стоп» tugmachasini bosing. Taymer tayyorlash vaqtining teskari hisobini boshlaydi.
10. Qorishning dastlabki 5 daqiqasi davomida xamirning tashqi ko'rinishini kuzatib turing. Undan doirasimon tekis guvala hosil bo'lishi kerak. Agar guvala hosil bo'lmasa, masalliqlar bir tekis aralashtirilmagan bo'ladi.

Sozlanmalarni bekor qilmagan holda dastur bajarilishini vaqtinchalik to'xtatish uchun «Старт/Стоп» tugmachasini bosing. Displeyda vaqt qiymati miltillay boshlaydi. Dasturning ishlashini davom ettirish uchun «Старт/Стоп» tugmachasini qayta bosing.

Nonpishirgich qopqog'ini faqat qorish vaqtidagina ochish mumkin (ishlayotgan motor tovushi eshitiladi). Xamir ko'tarilayotgan yoki pishirish vaqtida qopqoqni ochish tayyor mahsulot sifatining pasayishiga olib keladi.

11. Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida tovushli signal beriladi. Shundan keyin tanlangan dasturga bog'liq ravishda jihoz avtomatik ravishda avtomatik isitish rejimiga yoki kutish rejimiga o'tadi.
12. Dasturning ishlashi yoki avtomatik isitish rejimini to'xtatib qo'yish uchun «Старт/Стоп» tugmachasini bosing va ushlab turing.
13. Tayyorlash yakunlanishi bilan nonpishirgichni elektr tarmog'idan uzing.

Tayyor nonni chiqarib olish

1. Jihoz qopqog'ini oching. Oshxona qo'lqoplaridan foydalangan holda pishiriq uchun shaklning dastasidan ushlang va uni soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda burang, keyin qizdirish kamerasidan chiqarib oling.

DIQQAT! Tayyorlash jarayoni tugagan vaqtda non, shakl va qizdirish kamerasining juda issiq bo'lishini yodda tuting! Ehtiyot bo'ling, kuyishning oldini olish uchun oshxona qo'lqoplaridan foydalaning! Nonli issiq shaklni dasturxon, plastik yoki boshqa issiqqa chidamsiz, yonib yoki erib ketishi mumkin bo'lgan sirtlarga qo'ymang!

2. Pishirish uchun shaklni teskarisiga ag'daring va tayyor nonni shakldan chiqarib oling, uni panjara yoki idish ustiga qo'ying. Non sovushi uchun 20 daqiqa kuting.
3. Pishiriq uchun shakl va jihoz sovuganidan keyin «Tozalash va qarov» bo'limiga muvofiq tarzda ularni tozalashni amalga oshiring.

Non pishirgichning tuzilishi pishiriq jomdan chiqarib olingandan keyin aralashtirish uchun kurakning shakl uchidagi valda qolishi kerakligini ko'zda tutadi. Agar bu sodir bo'lmasa va u nonda qolsa, bu nuqson hisoblanmaydi. Kurakchani majmua to'plamiga kiruvchi maxsus ilmoq yordamida chiqarib oling.

III. AVTOMATIK TAYYORLASH DASTURLARINING VAZIFALARI VA O'ZIGA XOS XUSUSIYATLARI

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

Klassik oq non pishirish uchun foydalaniladi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

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

Qarsildoq ust qoplamali yengil fransuzcha non pishirish uchun foydalaniladi. Xamirni uzoq vaqt qorish va tindirishlarni ko'zda tutadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

Fransuzcha non tez qotadi, shuning uchun uni bir kundan ortiq vaqt saqlamagan ma'qul.

3. «СДОБА» («YOG'LI SHIRIN BO'LKA») dasturi

Yog'li shirin bo'lka pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

4. «РЖАНОЙ ХЛЕБ» («JAVDARLI NON») dasturi

Javdar unidan non pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

5. «ЭКСПРЕСС» («EKSPRESS») dasturi

Oq non uchun xamirga 750 g pishiriq vaznidan kelib chiqqan holda qo'shimcha ravishda 1/3 choy qoshiq achitqi qo'shing. Dastur qizdirish bilan xamir qorish, xamirni tindirish va pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

6. «КЕКС» («KEKS») dasturi

Turli qo'shimchalarga ega bo'lgan kekslar pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur tezkor xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqlarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot ust qoplamasi rangini tanlash mumkin. Mahsulot vaznini tanlash imkoniyati hamda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

7. «ДЕСЕРТЫ» («DESERTLAR») dasturi

Turli desertlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 1 soat 20 daqiqa.

8. «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («BORODINO NONI») dasturi

Borodino nonini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

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

Bu non uchun foydalaniladigan un og'irroq bo'lganligi sababli dastur xamirni aralashtirishdan avval 5 daqiqa davomida masalliqlarning dastlabki qizdirishni amalga oshiradi va xamirni qoldiradi, uzoqroq vaqt davomida saqlash uchun mosdir. Donli undan qilingan buxanka odatda kichikroq o'lchamda va zichroq bo'ladi.

Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

10. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («GLYUTENSIZ NON») dasturi

Glyutensiz undan non pishirish uchun. Dastur masalliqlarni qizdirish, xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

Glyuten (Kleykovina) — bu boshoqli o'simliklarda mavjud bo'lgan va unga yuqori darajadagi non pishirishga mos xususiyatlarni beruvchi oqsildir. Aynan u tufayli xamir qayishqoqlik va elastiklik xususiyatlariga ega bo'ladi. Biroq ayrim kishilar uchun glyuten iste'mol qilish zararlidir.

11. «МОЛОЧНАЯ КАША» («SUTLI BO'TQA») dasturi

Sut va suvda bo'tqalar pishirish uchun dastur. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 1 soat 50 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 40 daqiqa.

12. «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ» («QO'SHIMCHALAR QO'SHILHAN NON») dasturi

Turli qo'shimchalarga ega bo'lgannon pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkinVaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

13. «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ACHITQISIZ XAMIR») dasturi

Keyinchalik pishirmasdan achitqisiz xamir qorish va tindirish uchun dastur. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Tayyorlash vaqtini qo'lda boshqarish, mahsulot vazni va mahsulot ust qoplamasini tanlash va avomatik isitish funksiyasidan foydalanish mumkin emas.

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

Keyinchalik pishirmasdan achitqili xamir qorish va tindirish uchun dastur. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Tayyorlash vaqtini qo'lda boshqarish, mahsulot vazni va mahsulot ust qoplamasini tanlash va avomatik isitish funksiyasidan foydalanish mumkin emas.

15. «СУП» («SHO'RVA») dasturi

Sho'rva va bulonlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Dastur aralashtirmasdan qaynatishni o'z ichiga oladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 1 soat 20 daqiqa.

16. «ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturi

Go'sht va sabzavotlarni dimlash uchun tavsiya qilinadi. Dastur aralashtirmasdan tayyorlashni o'z ichiga oladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 1 soat.

17. «ЙОГУРТ» («YOGURT») dasturi

Yogurtning turli turlarini tayyorlash uchun dastur. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 8 soat.

18. «ДЖЕМ» («JEM») dasturi

Pishiriq, vafli va muzqaymoqlar uchun murabbolar, jemlar, topinglar, ketchuplar, turfa xil ziravorlar tayyorlash hamda uy sharoitda konservatsiya qilgani bir qator mahsulotlarni tayyorlash uchun foydalaniladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 1 soat 20 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 40 daqiqa.

19. «ВЫПЕЧКА» («PISHIRIQ») dasturi

Dastur biskvitlar va tayyor xamirdan turli mahsulotlar pishirish hamda pishmagan mahsulotlarni to'la tayyor holatgacha yetkazish uchun tavsiya qilinadi. Bu dasturda qorish va tindirish bosqichlari mavjud emas. Mahsulot ust qoplamasi rangini tanlash mumkin. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 1 soat. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalari hamda mahsulot vaznini tanlash imkoniyatidan foydalanib bo'lmaydi.

Sifatli natijani olish uchun REDMOND RBM-1908 nonpishirgichiga ilova qilinadigan, ushbu model uchun maxsus ishlab chiqilgan pazandachilik kitobidan olingan taom tayyorlash bo'yicha retseptlardan foydalanishni taklif qilamiz. Tegishli retseptlarni siz yana www.multivarka.pro saytidan ham topishingiz mumkin.

IV. NON PISHIRISH BO'YICHA UMUMIY TAVSIYALAR

Xamir konsistensiyasi

Agar xamir ishchi idishning yon devorlariga xaddan tashqari ko'p yopishib qolaversa, devorlarga un seping. Agar xamir xaddan tashqari quruq bo'lsa, bir osh qoshiq iliq suv qo'shing. Idish yon devorlariga yopishib qolgan barcha masalliqlarni yog'och yoki plastik qoshiq bilan olib tashlash mumkin. Buning uchun metall buyumlardan foydalanmang — ular shaklning kuyishga qarshi qoplamasini shikastlab qo'yishlari mumkin. Qopqoqni zarur bo'lganidan ortiq vaqt ochiq qoldirmang.

Pishirish jarayonining o'ziga xos xususiyatlari

Nonpishirgichda tayyorlangan nonning mazasi va teksturasiga ko'pgina omillar ta'sir ko'rsatadi: masalliqlarning xususiyatlari, oshxonadagi harorat, atmosfera bosimi. Non pishirish bo'yicha o'z retseptingizdan foydalanishda ushbu qo'llanmada keltirilgan mahsulotlarni solish va dasturni tanlash bo'yicha tavsiyalarga qat'iy amal qiling. Masalliqlarni vazn bo'yicha aniq o'lchang. Boshqa nonpishirgichlar uchun pazandachilik kitoblaridan olingan retseptlardan foydalanganda 500 gramm yoki 750 gramm tayyor non vaznini nazarda tuting. Ishchi sig'imni uning hajmining to'rtdan bir yoki ko'pi bilan uchdan bir qismidan ortiq darajada to'ldirmang. Aks holda xamir ko'tarilgan vaqtda shakl chetlari orqali qizdirish kamerasiga oqib o'tishi, qizdirish elementiga tushishi va uzatmani kirlantirishi, bu esa o'z navbatida jihozning buzilishiga olib keladi.

V. JIHOZ USTIDAN QAROV

Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Har safar foydalanib bo'lgandan keyin shakl ichki yuzalari va jihozni yaxshilab tozalang.

DIQQAT! Jihoz korpusi va elektr tarmog'iga ulash shnurini suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang. Non pishirgich va uning qismlarini idish yuvish mashinasida yuvib bo'lmaydi.

1. Qopqoqni oching va uni dastasidan ushlab soat streklasiga qarama-qarshi yo'nalishda buragan va yuqoriga tortgan holda pishirish uchun shaklni chiqarib oling.
2. Aralashtirish uchun kurakni chiqarib oling. Agar kurak o'qidan olinmasa, pishiriq uchun shaklni iliq suv bilan to'ldiring va ma'lum vaqt qoldiring. Bu yopishib qolgan xamirlarni yumshatadi va kurak osongina olinadi.
3. O'lchov idishi, o'lchov qoshiqchasi, pishiriq uchun shakl va aralashtirish uchun kurakni yumshoq yuvish vositasi qo'shilgan qaynoq suvda yuving. Agar aralashtirish uchun kurakning ichki qismi kuchli darajada kirlangan bo'lsa, uni ma'lum vaqt issiq suvga solib qo'ying, keyin esa uni yaxshilab tozalang.
4. Ichki yuza va mahsulot korpusini yumshoq nam oshxona salfetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va korpusdagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artishni tavsiya qilamiz. Yuvish vositasini nam gubka yoki latta bilan to'liq ketkazing, aks holda u keyinchalik pishiriq ta'miga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Nonpishirgich va uning qismlarini tozalashda dag'al yuvish vositalari va qattiq yoki abraziv qoplamali gubkalardan hamda kimyoviy jihatdan faol bo'lgan moddalardan foydalanish TA'QIQLANADI.

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 qoplama surtilgan. Yuzasi shikastlanishining oldini olish uchun quyida keltirilgan ko'rsatmalarga amal qiling.

1. Nonni idishdan chiqarib olishda metall yoki o'tkir asboblardan (masalan, pichoq yoki sanchqi) foydalanmang.
2. Non buxankasini kesihdan 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 masalliqlar (masalan, elanmagan un, shakar, yong'oq yoki urug'lar) tayyorlash uchun idishning kuyishga qarshi qoplamasini shikastlashi mumkin. Ko'p miqdordagi masalliqlardan foydalanganda ularni kichik qismlarga ajrating. Tavsiya qilingan hajmlar va retseptlarga ko'rsatilgan harakatlar tartibiga amal qiling.

Shakldan muntazam ravishda foydalanganda uning ichki kuyishga qarshi qoplamasi to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi shaklning nuqsonli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Saqlash

Jihozni yig'ilgan holatda quruq shamollatiladigan joyda saqlang. Uni haroratdagi jiddiy sakrashlar va quyosh nurlarining uzoq vaqt ta'siridan saqlang.

VI. BO'LISHI MUMKIN BO'LGAN NOSOZLIKLAR VA ULARNI BARTARAF QILISH USULLARI

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bartaraf qilish usuli
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minot shnuri rozetkaga ulanmagan	Elektr ta'minot shnurining rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni soz elektr rozetkasiga ulang
	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'ida kuchlanish mavjudligini tekshiring. Agar kuchlanish mavjud bo'lmasa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
Jihoz yoqildi, biroq qorish bajarilmayapti.	Xamirni aralashtirish uchun kurakni o'rnatmagansiz	Pishirig uchun shaklni tozalang, shakl tubiga kurakni o'rating va jarayonni qaytadan boshlang
Displeyda «HHH» xabari paydo bo'ldi	Nonpishirgich ichidagi harorat xaddan tashqari yuqori	Jihozni elektr tarmog'idan uzing. Jihoz qopqog'ini oching va ichidagi haroratning xona haroratigacha pasayishini kuting. Nonpishirgichni yoqing va dasturni qaytadan ishga tushiring.
Displeyda «LLL» xabari paydo bo'ldi	Nonpishirgich ichidagi harorat xaddan tashqari past	Jihozni elektr tarmog'idan uzing va uni harorati 15 °C dan past bo'lmagan xonaga ko'chiring. Jihoz qopqog'ini oching va ichidagi haroratning xona haroratigacha ko'tarilishini kuting. Nonpishirgichni yoqing va dasturni qaytadan ishga tushiring.
Displeyda «EE0» yoki «EE1» xabari paydo bo'ldi	Harorat datchigining ishlashidagi xatolik	Jihozni elektr tarmog'idan uzing va uning sovushini kuting. Nonpishirgichni elektr tarmog'iga ulang va dasturni qaytadan ishga tushiring. Agar xabar qaytadan paydo bo'lsa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

VII. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 12 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 holdagigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

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

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

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

Asbob o'rami, foydalanishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utillashtirish chiqindilarga ishlov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.

Citiţi cu atenţie toate instrucţiunile înainte de utilizare a acestui produs şi ţineţi aceste instrucţiuni la îndemînă. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esenţial 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 tablița din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pămîntul — aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pămîntul.

ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folositi 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 si 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 suprafata 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.

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

- 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 cunoștințe, 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 si cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectuieze 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.

STOP *ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.*

Caracteristici tehnice

Model de	RBM-1908
Putere	450 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Volumul formei de coacere	2 L
Masa copturii	500/750 g
Tipul de control	electronic
Materialul carcasei	plastic
Acoperirea formei de coacere cu	non-stick
Display	LCD
Memorie non-volatilă	10 minute
Dimensiuni	268 x 228 x 280 mm
Lungimea cabluluii	1,2 m

Funcţii

Menţinerea temperaturii bucatelor gata (auto-încălzirea)	pînă la o oră
Întîrzierea starutlui	până la 15 ore
Alegerea culorii crustei	este de
Adăugarea ingredientelor	după semnalulsonor

Opţiuni

Cuptor de pîine	1 buc.
Formă pentru coacere	1 buc.
Pahar de măsurare	1 buc.
Lingură pentru măsurat	1 buc.
Lamă pentru amestecarea aluatului	2 buc
Cîrlig pentru extragerea lamei	1 buc.
Manual de utilizare	1 buc.
Manual de servicii	1 buc.
Cartea „50 de reţete"	1 buc.

Producătorul are dreptul de a face modificări în proiectare, achiziţii , precum şi în caietul de sarcini cu scopul îmbunătăţirii produsului fără menţionarea schimbărilor făcute.

Dispozitivul Cuptorului A1

1. Carcasa dispozitivului
2. Panou de control
3. Capacul detaşabil cu fereastră de vizualizare
4. Mînerul formei pentru coacere
5. Formă pentru coacere
6. camera de încălzire
7. Orificiile de ventilare
8. Mînerul de transportare
9. Lama pentru amestecarea aluatului
10. Paharul de măsurare
11. Lingura de măsurare
12. Cîrlig pentru extragerea lamei
13. Cablu de alimentare

Panou de control A2

1. Butonul „Меню" („Meniu") — Selectarea programei automate de gătit. Numărul programului selectat apare pe ecran
2. Butonul „Вес" („Greutate") — Posibilitatea de a alege greutatea produsului finit. În mod implicit greutatea este de 750 g
3. Butonul ∧ — Creşterea timpului întîrzierii startului /timpului de gătire
4. Butonul ∨ — Reducerea timpului întîrzierii startului/ timpului de gătit
5. Butonul „Корочка" („Crustă") — butonul alegerii culorii crustei („Светлая" („Luminoasă"), „Средняя" („Medie"), „Темная" („Închisă")). În mod implicit. Parametrul ales este „Средняя"
6. Butonul „Старт/Стоп") — lansarea programului de gătit/ suspendarea programului/terminarea programului de gătire şi revenirea la modul de aşteptare
7. Afişare

Dispozitiv de afişare A3

1. Ordinea corectă a numărului programelor
2. Indicatorul valorii timpului de preparare / timpului întîrzierii startului
3. Indicatorul culorii selectate a crustei
4. Indicatorul greutăţii copturii

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateţi cu grijă dispozitivul şi accesoriile acestuia din cutie. Înlăturaţi toate materialele de ambalare şi autocolante promoţionale.

Păstraţi obligatoriu pe loc autocolante de avertizare, autocolante-indicatoarele (în cazul prezenţei lor) şi plăcuţa cu numărul de serie a dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să m enţineţi dispozitivul la temperatura camerei nu mai puţin 2 ore înainte de conectare.

Ştergeţi corpul dispozitivului cu o cârpă umedă şi lăsaţi-l să se usuce. Pentru a evita apariţia mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuaţi curăţarea acestuia (a se vedea „Îngrijirea aparatului").

Înainte de conectare, asiguraţi-vă, că părţile interne şi externe ale dispozitivului nu au deteriorări, spargeri şi alte defecte. Instalaţi dispozitivul pe o suprafaţa plană, dură şi orizontală, departe de surse de căldură, locuri, unde este posibilă nimerirea apei pe dispozitiv, grăsimii fierbinţi şi a altor impurităţi. La instalare, asiguraţi-vă că în apropiere nu sunt acoperiri decorative, dispositive electrice şi alte obiecte, care se pot deteriora de la temperaturi înalte. Nu amplasaţi maşina de copt pîine aproape de marginea mesei, pereţi şi alte dispozitive. La amplasare sub mobilierul suspendat asiguraţi-vă că pentru deschiderea capacului este loc suficient.

În timpul primei conectări espe posibilă apariţia unui miros caracteristic sau a fumului uşor de la arderea lubrifianţilor tehnici, utilizaţi la păstrarea dispozitivului gata. Aceasta nu este o defecţiune de fabrică.

II. EXPLOATAREA CUPTORULUI

Memoria Non-Volatilă

Cuptorul REDMOND RBM-1908 are o memorie non-volatilă. În cazul deconectrii curentului electric în timpul activităţii programului de gătit, setările sunt stocate în memorie timp de 10 minute. Cu reluarea energiei electrice programul va continua activitatea în mod automat.

În cazul întreruperii curentului electric mai mult de 10 minute, setările sunt resetate. Cînd vă reconectaţi la sursa de alimentare în caz de resetare a dispozitivului, acesta trece în modul de aşteptare.

Dacă în reţetă au fost folosite produse lactate, carne sau alte perisabile, scoateţi aparatul din priză, lăsaţi-l să se răcească. Scoateţi vasul de copt, curăţaţi-l şi începeţi gătitul în funcţie de reţetă de la zero, folosind ingrediente proaspete. Cînd curăţaţi, urmaţi cu strictete instrucţiunile de „Îngrijirea aparatului".

În cazul în care ingredientele folosite nu au fost perisabile, aveţi posibilitatea să executaţi din nou programul de gătit (în cazul în care procesul de coacere nu este pornit) sau de a aduce produsul pînă cînd este gata cu ajutorul programului „ВЫПЕЧКА" fără înlocuirea produselor. Controlaţi pregătirea produselor prin fereastra de vizualizare, dacă este necesar, întrerupeţi executarea programului.

Trebuie să se ţină cont de faptul că, în cazul de re-pornire a programului elaborat calitatea pîinii pregătite poate să nu corespundă aşteptărilor dorite.

Setarea Timpului De Gătire

In cuptorul REDMOND RVM-1908 poate fi setat independent timpul de gătire pentru programele de „ДЕСЕРТЫ", „МОЛОЧНАЯ КАША", „СУП", „ТУШЕНИЕ", „ЙОГУРТ", „ДЖЕМ" şi „ВЫПЕЧКА". Pentru a modifica timpul de gătire după selectarea programului, apăsaţi butoanele ∧ şi ∨. Pasul schimbării şi gama posibilă a timpului de preparare depind de programul de gătire selectat. Pentru a schimba rapid timpul, apăsaţi şi ţineţi apăsat butonul dorit. La atingerea valorii maxime (minime) setarea timpului va continua de la începutul (sfârşitul) intervalului.

Întîrzierea Startului Programei

Fucnţia întîrzierii startului vă permite setarea intervalului de timp, la sfîrşitul căruia pîinea trabuie să fie gata (cu timpul de activitate a programului). Puteţi seta intervalul de timp de la 10 minute la 15 ore în trepte de 10 minute.

Funcţia startului întîrziat nu este disponibilă în programele „ДЕСЕРТЫ", „МОЛОЧНАЯ КАША", „СУП", „ТУШЕНИЕ", „ЙОГУРТ", „ДЖЕМ" И „ВЫПЕЧКА".

Pentru a modifica timpul întîrzierii startului , după selectarea programei automate , apăsaţi butoanele ∧ şi ∨. Pentru a schimba rapid valoarea, apăsaţi şi ţineţi apăsat butonul dorit. După atingerea valorii maxime (minime) din setare temperatura va continua de la începutul (sfârşitul) intervalului.

Reţineţi că, atunci cînd instalaţi timpul startului întîrziat se folosesc aceleaşi butoane ca şi la setarea timpului de gătire. Cu toate acestea, în timpul setării timpului întîrzierii startului indicatorul ce indică timpul nu sclipeşte pe ecran.

Nu este recomandat să folosiţi funcţia „Întîrzieirii startului", în cazul în care reţeta conţine alimente perisabile (ouă, lapte proaspat, carne, brînză, şi aşa mai departe.).

Menţinerea Temperaturii Bucatelor Preparate (Auto-Încălzire)

Funcţia "Auto-încălzire" este activată automat la sfârşitul programului, şi poate menţine temperatura mîncării preparate pînă la o oră. Auto-Încălzirea previne absorbţia de umiditate şi vă ajută să păstraţi produsul moale ceva timp. Cu toate acestea, pentru a obţine produse de calitate perfecte este recomandat să scoateţi pîinea imediat la sfîrşitul procesului de gătire. În caz de necesitate funcţia de auto-Încălzire poate fi dezactivată prin apăsarea şi menţinerea cîtorva secunde a butonului "Старт/Стоп".

funcţia de auto-Incălzire nu este disponibilă atunci cînd se utilizează programele „МОЛОЧНАЯ КАША", „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО", „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО", „СУП", „ТУШЕНИЕ" , „ЙОГУРТ", „ДЖЕМ" şi „ВЫПЕЧКА".

Ordinea Generală a operațiunilor la folosirea programelor automate

1. Lama de mestecat aluatul stabilității pivotul în vasul de copt. Asigurațivă în stabilitatea conexiunii. Ungeți recipientul de pregătire și lama cu ulei.
2. Măsurați ingredientele conform rețetei selectate și puneți-le într-un castron. Înnainte de a coace pîinea și a pregăti aluatul: se prepară ingredientele de bază și suplimentare în funcție de rețetă. Toate produsele trebuie să fie la temperatura camerei (25-35°C), în cazul în care în rețetă nuu se indică ceva diferit.
3. Puneți cu grijă forma de coacere în camera de încălzire a cuptorului ușor rotiți-o împotriva acelor ceasornicului. Forma trebuie să se conecteze la arborele de antrenare exact, fără distorsiuni. Fixați forma rotind-o în sensul acelor de ceasornic până când se oprește. Închideți capacul cu fereastra de vizualizare.

Mai întîi amestecați în formă ingredientele lichide (apa, lapte) și / sau ouă. Apa trebuie sa fie la temperatura camerei, deoarece temperatura ridicată a apei are un impact negativ asupra creșterii aluatului. La utilizarea regimului startului întîrziat, folosiți numai lapte uscat, în caz contrar laptele se poate răsuci înainte de preparare.

Drojdia sau praful de copt adăugați la sfîrșit. Aceste componente nu ar trebui să fie în contact cu lichidele, altfel fermentarea incepe prea devreme: rezultatul va fi o pîine tare și dură. Drojdia nu trebuie să fie în contact cu sarea. Este recomandat pentru a face o gaură în dealul de făină și să adăugați drojdia sau praful de copt în ea.

4. Conectați cuptorul la rețeaua de alimentare. Dispozitivul va emite semnale sonore și va trece în regimul de așteptare: pe ecran se va indica numărul programului (implicit — 1), și timpul de execuție.
5. Cu ajutorul butonului „Меню" selectați programul de gătit, numărul său va apărea pe ecran.
6. Dacă este necesar, modificați durata de preparare, sau setați timpul întârzierii startului.

În cazul programelor cu abilitatea de a regla manual timpul de gătit prima apăsați butonul „Cmapm/Cmon" după setarea timpului va duce la confirmarea valorilor efectuate. Repetați apăsînd butoanele „Cmapm/Cmon" pentru a lansa programul.

7. Cu ajutorul butonului „Bec" setați valoarea greutății coptului gata. Concentrați-vă pe instrucțiunile din cartea de bucate și numărul de ingrediente în castron. Indicatorul de greutate a coptului se va muta în partea de sus a ecranului. Alegerea greutății produsului nu este prevăzută în toate programele.
8. Pentru a selecta nuanța culorii dorite a crustei (luminoasă, medie, închisă), apăsați butonul „Корочка". Indicatorul de culoare a crustei se va muta în partea de sus a ecranului. Setarea implicită este „Средняя". Alegerea culorii crustei nu este posibilă în toate programele.
9. Faceți clic pe „Старт/Стоп". Cronometrul începe numărătoarea inversă a timpului de preparare.
10. In primele 5 minute de amestecare țineți cont de aspectul aluatului. Din acesta trebuie să se obțină un nod rotund și neted. În cazul în care nodul nu se formează, ingredientele nu sunt amestecate în mod corespunzător.

Pentru a opri temporar programul fără resetare instrucțiunilor, apăsați butonul „Cmapm/Cmon". Valoarea timpului va începe a clipi pe ecran. Pentru a continua din nou programul, apăsați butonul „Cmapm/Cmon".

Capacul cuptorului poate fi deschis numai în momentul de amestecare (este auzit sunetul motorului). În timpul ascensiunii aluatului sau copturii deschiderea capacului va duce la scăderea calității produsului finit.

11. Despre finisarea programului de gătit veți fi informați de un semnal audio. După care, în funcție de programul selectat, aparatul trece automat la auto-încălzire sau în modul de așteptare.
12. Pentru întreruperea programul sau regimului de auto-încălzire, apăsați și țineți apăsat butonul „Старт/Стоп".
13. După preparare, deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

Scoaterea pîinii gata

1. Deschideți capacul dispozitivului. Folosind mănuși de bucătărie, luați tava pentru pîine de mâner și rotiți-o în sens antiorar, și apoi scoateți-o din camera de coacere.

ATENȚIE! Amintiți-vă că la sfârșitul gătirii pîinii, formă și camera de încălzire sunt foarte fierbinți! Fiți atenți, folosiți mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile! Nu puneți pâine caldă în formă de pânză, material plastic sau pe alte suprafețe sensibile la căldură, care se pot aprinde sau topi!

2. Întoarceți forma de coacere a pîinii cu susul în jos și scoateți pâinea preparată, puneți-o pe o grilă sau o farfurie. Lăsați-o timp de 20 minute ca să se răcească.
3. După ce vasul de copt și dispozitivul s-au răcit, curățați-le în conformitate cu secțiunea "Îngrijirea dispozitivului

Proiectarea cuptorului de copt prevede că, după înlăturarea coptului din castron lama de amstecat trebuie să rămînă pe axul din interiorul matriței. Dacă acest lucru nu s-a întîmplat și ea a rămas în pîine, acest lucru nu este un defect. Scoateți lama cu un cârlig special din set.

III. SCOPUL ȘI CARACTERISTICILE PROGRAMELOR AUTOMATE DE GĂTIT

1. Programul „КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ" („PĂINE CLASICĂ")

Acesta este utilizat pentru coacerea pâinii albe clasice. Programul include frământarea, proofing și coacerea aluatului de pîine. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

2. Programul „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ" („PÎINE FRANȚUZEASCĂ")

Este folosit pentru a coace pîine franceză cu o crusta crocanta.Prevede frământarea îndelungată a aluatului. Programul include frământarea și de coacerea pîinii. Despre momentul de adăugare de ingrediente suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea,produsului și culoarea crustei. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

Pîinea franceză devine repede dură, de aceea este bine să nu o păstrăm mai mult de o zi.

3. Programul „СДОБА" („CHIFLE")

Este recomandat pentru coacerea chiflelor. Programul include frământare, și coacerea aluatului . Despre momentul de adăugarea de ingrediente suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

4. Programul „РЖАНОЙ ХЛЕБ" („PÎINE DE SECARĂ")

Este recomandat pentru coacerea pîinii din făină de secară. Programul include frămîntarea, proofing și coacerea aluatului de pîine. Puteți selecta greutatea coptului și culoarea crustei. Ajustarea manuală a timpului nu este disponibilă.

5. Programul „ЭКСПРЕСС" („EXPRESS")

Este folosit pentru coacerea rapidă a pîinii albe. Adaugați în aluatul de pîine albă pentru suplimentar jumatate de lingurita de drojdie, în funcție de greutatea copturii 1000 g. Programul include în sine amestecarea și încălzirea aluatului și coacerea. Despre momentul de adăugare a ingredientelor suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

6. Programul „КЕКС" („TORT")

Este recomandat pentru copt prăjituri cu diferite umpluturi. Programul include o frământare rapidă, în creștere și coacere. Despre momentul de adăugarea de ingrediente suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta culoarea crustei produsului. Alegerea greutății produsului, precum și funcția întîrzierii startului nu este disponibilă. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

7. Programul „ДЕСЕРТЫ" („DESERTURI")

Este recomandat pentru prepararea diferitelor deserturi.Este posibilă ajustarea manuală a timpului în intervalul de la 20 minute pînă la 2 ore în pas de 5 minute.Timpul de gătit în mod implicit este de 1 oră și 20 min. Funcția întîrzierii startului și posibilitatea alegerii greutății produsului nu sunt disponibile.

8. Programul „БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ" („PÎINE BORODINO")

Este recomandat pentru prepararea pîinii borodino. Programul include frămîntarea și coacerea pîinii. Despre momentul de adăugare a ingredientelor suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

9. Programul „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ" („PÎINE DIN CEREALE INTEGRALE")

Făina folosită pentru această pâine este mai severă, atunci programul pentru 5 minute înainte de amestecare aluatului produce o preîncălzire a ingredientelor. și lasă aluatul să se „potrivească" pentru mai mult timp. Pîinile din făină de porumb sunt de obicei mai mici și mai dense.

Programul include amestecarea aluatului și coacerea pîinii. Puteți Selecta greutatea produsului și culoare crustei. Ajustarea manuală a timpului este absentă.

10. Programul „БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ" („PÎINE FĂRĂ GLUTEN")

Pentru coacerea pîinii cu o făină fără gluten. Programul include încălzirea ingredientelor, frământarea și coacerea pîinii. Despre momentul de adăugare a ingredientelor suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

Gluten (gluten) — O proteina care se găsește în cereale și conferă făinii proprietăți ridicate de coacere. Datorită lui aluatul dobîndește fermitate și elasticitate. Cu toate acestea, unor oameni glutenul este contraindicat.

11. Programul „МОЛОЧНАЯ КАША" („TERCI DE LAPTE")

Programul pentru gătit terci cu lapte și apă. Ajustare posibilă de timp de la 20 minute până la 1 oră și 50 de minute, în creșteri de setare pentru 1 minut. Timpul de gătit în mod implicit — 40 de minute.

12. Programul „ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ" („PÎINEA CU ADAOS")

Este recomandat pentru coacerea pîinii cu diverşi aditivi. Programul include frământare, proofing şi coacere a aluatului de pîine. Puteţi selecta greutatea copturii şi culoarea crustei. Ajustarea manuală a timpului lipseşte.

13. Programul „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО" („ALUAT FĂRĂ DROJDIE")

Programul pentru frământarea aluatului fără drojdie fără coacere mai departe. Funcţia întîrzierii startului este disponibilă. Ajustarea manuală a timpui de pregătire, posibilitatea alegerii greutăţii produsului şi funcţia de auto-Încălzire lipsesc.

14. Programul „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО" („ALUAT CU DROJDIE")

Programul pentru frămîntarea aluatului şi fără coacere mai departe. Funcţia întîrzierii startului este disponibilă. Reglarea manuală a timpului de gătire, alegerea greutăţii produsului şi funcţia de auto-încălzire nu este disponibilă.

15. Programul „СУП" („SUPĂ")

Este recomandat pentru supe şi ciorbe. Programul include un gătit fără a se agita. Posibilă reglarea timpului variind de la 20 minute la 2 ore, în creşteri de 5 minute. Timp de gătit implicit — 1 oră şi 20 minute.

16. Programul „ТУШЕНИЕ" („FIERBERE ÎNĂBUŞITĂ")

Este recomandat pentru fierberea cărnii şi a legumelor. Programul include un gătit fără a se agita. Posibilă reglarea de timp variind de la 20 minute la 2 ore în pas de 5 minute. Timp de gătit implicit — 1 oră.

17. Programul „ЙОГУРТ" („IAURT")

Programul pentru prepararea de diferite tipuri de iaurt. Ajustarea posibilă a timpului de gătire în intervalul de la 5 minute pînă la 12 ore cu pasul creşterii de 30 minute. Timpul de gătit în mod implicit — 8 ore.

18. Programul „ДЖЕМ" („GEM")

Acesta este folosit pentru a face gemuri, dulceţuri, topping-uri pentru copt bunuri, napolitane şi îngheţată, ketchup, tot felul de condimente, precum şi pentru pregătirea unui număr de produse de conserve casnice. Ajustare posibilă a timpului de preparare variază de la 5 minute până la 1 oră şi 20 de minute, în creşteri de 5 minute. Timpul de gătit în mod implicit — 40 de minute.

19. Programul „ВЫПЕЧКА" („COPTURI")

Programul este recomandat pentru copt biscuiţi şi alte produse realizate din aluat, precum şi să aducă la pregătire produsele. Etapele de frămîntare şi în acest program nu sunt disponibile. Ajustarea manuală de timp de la 20 minute până la 2 ore, în creşteri de 5 minute. Timpul implicit — 1 oră. Funcţia întîrzierii startului precum şi selectarea greutăţii produsului şi culorii crustei nu sunt disponibile.

Pentru cele mai bune rezultate folosiţi oferta reţete pentru mîncăruri de gătit ce au venit cu cuptorul de pîine REDMOND RBM-1908 cartea de bucate special concepută pentru acest model. Reţete adecvate puteţi găsi pe site-ul www.multivarka.pro.

IV. RECOMANDĂRI GENERALE PENTRU COACEREA PÎINII

Compoziţia aluatului

În cazul în care aluatul prea se lipeşte de pereţii de capacitatea de lucru, se presara cu faina peretele. Dacă aluatul este prea uscat, se adaugă o lingură de apă caldă. Eliminaţi toate ingredientele care aderă la pereţii containerului poate fi o lingură de material plastic sau de lemn. Nu folosiţi obiecte metalice — acestea pot deteriora acoperirea non-stick a formei. Nu lăsaţi capacul deschis pentru mai mult timp decât este necesar.

Caracteristicile procesului de coacere

Asupra gustului şi texturii pîinii, coapte în cuptor, influenţează mai mulţi factori: natura ingredientelor, temperatura în bucătărie, presiunea atmosferică. Folosind propria reţetă pentru a pregătirea pîinii, urmaţi cu strictețe fila produselor recomandate şi selectaţi programul descris în acest manual. Măsuraţi exact ingredientele după greutate. Folosind retete din cărţi de bucate pentru alte cuptoare de copt, orientaţi-vî la greutatea tîinii gătite să fie într-un 500 sau 750 de grame. Nu umple capacitatea de lucru mai mult de un sfert sau, în cazuri extreme, nu mai mult de o treime din volumul său. Altfel, în timpul ridicării aluatul poate curge peste marginea formei în camera de încălzire , poate ajunge la elementul de încălzire, şi bloca dispozitivul de acţionare, care, la rîndul său, duce la defectarea dispozitivului.

V. ÎNGRIJIREA APARATULUI

Înainte de a curăţa aparatul, asiguraţi-vă că aparatul este scos din priză şi răcit complet. Curăţaţi bine suprafaţa interioară a matriţei şi aparatul după fiecare utilizare.

STOP *ATENŢIE! Nu introduceţi cablul aparatului de alimentare în apă sau alte lichide. Cuptoarele de panificatie, părţile sale nu sunt potrivite pentru spălarea în maşina de spălat vase.*

1. Deschideţi capacul şi scoateţi vasul de copt, uşor de mânerul în sens antiorar şi trăgînd în sus. Scoateţi lama de frămîntare. Dacă lama nu poate fi scoasă , umpleţi vasul de copt cu apa calda lasaţi-l sa stea pentru o vreme. Acest lucru va slăbi aluatul şi lama se va desprinde uşor.
2. Se spală paharul de măsurare, lingura de măsurare, forma de copt şi lama de amestecare cu apă fierbimnte şi detergent suav. Dacă interiorul lamei de amestecare este foarte murdar, pune-l la un moment dat în apă fierbinte, apoi uşor curaţaţi-l.
3. Curăţaţi suprafaţa interioară a cuptorului cu o cîrpă de bucătărie sau burete moale. Poate fi folosit un detergent delicat. Pentru a evita eventualele pete de apă şi pete pe corp recomandăm să ştergeţi suprafata cu uscat. Îndepărtaţi complet detergentul cu un burete umed sau o cîrpă, deoarece pe viitor poate afecta gustul copturilor.

STOP *NU utilizaţi în curăţarea cuptorului şi a părţilor sale detergenţi abrazivi sau bureţi cu un strat tare sau abraziv, precum şi substanţe chimice agresive .*

Înainte de reutilizarea cuptorului sau înainte de al depozita departe, asiguraţi-vă că toate componentele sunt uscate.

Utilizarea tavei de coacere

Forma de coacere şi lama de amestecare a aluatului sunt acoperite cu non-stick, care vă permite, pentru a evita aparitia unor pete şi simplificarea extragerii pîinii. Pentru a evita deteriorarea suprafeţei, urmaţi instrucţiunile de mai jos.

1. Nu folosiţi instrumente metalice sau ascuţite (de exemplu, un cuţit sau o furculiţă) în timpul îndepărtarea de pâine din recipient.
2. Înainte de tăiere a unei bucăţi de pîine, asiguraţi-vă că în interiorul ei nu este lama de amestecat aluatul. Dacă lama este în interior, aşteptaţi pentru ca pîinea să se răcească, iar apoi scoateţi lama cu un cîrlig special. Aveţi grijă atunci când manipulaţi lama de amestecare, deoarece poate fi fierbinte.
3. Folosiţi un burete moale la curăţarea cuptorului şi lamei. Nu folosiţi materiale abrazive (de exemplu, prafuri) sau bureti abrazivi.
4. Solid, aspru sau ingrediente de mari dimensiuni (cum ar fi făină integrală, zahăr, nuci sau seminţe) pot deteriora capacitatea de acoperire non-stick a formei de coacere. Dacă utilizaţi mai multe ingrediente, împărţiţi-le în bucăţi mici.Ţine-ţi cont de volumele recomandate şi ordinea acţiunilor specificate în reţete.

La utilizarea regulată a formei de coacere este posibilă schimbarea totală sau parţială a culorii acoperirii interioare non-stick. Cu toate acestea acest lucru prezintă un defect al formei.

Păstrare

Păstraţi aparatul asamblat într-un loc uscat ventilat. Ocrotiţi-l de modificări semnificative de scădere a temperaturii şi expunerea prelungită la lumina directă a soarelui.

VI. POSIBILILE DISFUNCŢIONALITĂŢI ŞI REMEDIILE ACESTORA

Defecţiuni	Cauzele posibile	Remedii
Aparatul nu se conectează	Cablu de alimentare nu este conectat la priză	Fiţi sigur ca cablu de alimetare este conectat la priză
	Priza electrica nu funcţionează	Conectaţi aparatul la priza ce funcţionează
	În reţea nu este curent electric	Verificaţi tensiunea electrică.Dacă ea lipseşte adresaţi-vă la organizaţia casei voastre
Aparatul este conectat, dar frămîntarea nu se produce	Nu aţi fixat lama de amestecare a aluatului	Curăţaţi forma de coacere, aşezaţi lama pe partea inferioară a formei şi ncepeţi procesul dinnou
Pe ecran a apărut mesajul „HHH"	În interiorul cuptorului temperatura este prea ridicată	Deconectaţi aparatul de la sursa de alimentare.Deschideţi capacul aparatului şi aşteptaţi pînă cînd temperatura din interior nu va scădea pînă la temperatura camerei.Conectaţi cuptorul şi lansaţi programul dinnou
Pe ecran apare mesajul „LLL"	În interiorul cuptorului e prea joasă temperatura	Deconectaţi aparatul de la sursa de alimentare şi puneţi-l Intr-un loc cu temperatura de 15°C. Deschideţi capacul aparatului şi aşteptati,pînă temperatura din interiorva creşte pînă la cea a camerei.Conectaţi cuptorul şi lansaţi dinnou programul
Pe ecran apare mesajul „EE0" sau „EE1"	Eşec al senzorului de temperatură	Deconectaţi aparatul de la sursa de alimentare şi aşteptaţi,pînăcînd o să se răcească. Conectaţi cuptorul la sursa de alimentare şi lansaţi programul dinnou. Dacă mesajul se repetă adresaţi-vă la centru autorizat de servicii.

VII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 12 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 vînzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatere, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește 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 garantiei 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 si 7 indica 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.

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

SAUGOS PRIEMONĖS

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

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.

- 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.

STOP *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.

STOP *DĖMESIO! Draudžiama naudotis prietaisu, jeigu yra kokių nors gedimų.*

Techninės charakteristikos

Modelis	RBM-1908
Galingumas	450 W
Įtampa	220-240 V, 50 Hz
Kepimo formos talpa	2 l
Kepinio svoris	500/750 g
Valdymo būdas	elektroninis
Korpuso medžiaga	plastikas
Kepimo formos danga	neprisvylanti
Ekranas	skystųjų kristalų
Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis	10 min.
Matmenys	268 x 228 x 280 mm
Elektros laido ilgis	1,2 m

Funkcijos

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas)	iki 1 val.
Atidėtas paleidimas	iki 15 val.
Luobelės spalvos pasirinkimas	yra
Sudedamųjų medžiagų įdėjimas	pagal garsinį signalą

Komplektacija

Duonkepis	1 vnt.
Kepimo forma	1 vnt.
Dozatorius	1 vnt.
Dozavimo šaukštas	1 vnt.
Tešlos minkymo mentelė	2 vnt.
Kabliukas minkymo mentelei išimti	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.
Knyga „50 receptų"	1 vnt.

Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Duonkepio įranga A1

1. Prietaiso korpusas
2. Valdymo pultas
3. Nuimamas dangtis su inspekciniu langeliu
4. Kepimo formos rankena
5. Kepimo forma
6. Kaitinimo kamera
7. Ventiliacinė anga
8. Rankena nešti
9. Tešlos minkymo mentelė
10. Dozatorius
11. Dozavimo šaukštas
12. Kabliukas minkymo mentelei išimti
13. Elektros srovės laidas

Valdymo pultas A2

1. Mygtukas „Меню" („Meniu") — automatinės gaminimo programos pasirinkimas. Pasirinktos programos numeris rodomas ekrane.
2. Mygtukas „Вес" („Svoris") — gatavo produkto svorio pasirinkimas. Svoris pagal nutylėjimą — 750 g.
3. Mygtukas ∧ — atidėto paleidimo laiko reikšmės didinimas/gaminimo laiko ilginimas.
4. Mygtukas ∨ — atidėto paleidimo laiko reikšmės mažinimas/gaminimo laiko trumpinimas.
5. Mygtukas „Корочка" („Luobelė") — gaminio luobelės spalvos pasirinkimo mygtukas („Светлая" („Šviesi"), „Средняя" („Vidutinė"), „Темная" („Tamsi")). Pagal nutylėjimą yra nustatytas „Vidutinis" lygis.
6. Mygtukas „Старт/Стоп" („Paleisti/Sustabdyti") — gaminimo programos paleidimas/sustabdymas, gaminimo programos nutraukimas ir grįžimas į budėjimo režimą.
7. Ekranas.

Ekrano išdėstymas A3

1. Gaminimo programų eilės tvarka.
2. Gaminimo laiko/atidėto paleidimo indikatorius.
3. Pasirinktos luobelės spalvos indikatorius.
4. Kepinio svorio indikatorius.

I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI

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

Būtinai palikite vietoje perspėjamuosius lipdukus, lipdukus-rodyklės (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Jeigu nėra serijos numerio, automatiškai netenkate teisės į garantinį aptarnavimą.

Prieš jungiant prietaisą po pervežimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Nušluostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu ir leiskite išdžiūti. Kad neatsirastų pašalinių kvapų, prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu jį išvalykite (žr. „Prietaiso priežiūra").

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

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

II. DUONKEPIO NAUDOJIMAS

Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis

Duonkepis REDMOND RBM-1908 turi nuo elektros maitinimo nepriklausomą atmintį. Esant elektros maitinimo tiekimo sutrikimui veikiant gaminimo programai, visos programos nuostatos bus išsaugoto atmintyje 10 min. Atstačius elektros tiekimą, programa bus automatiškai vykdoma toliau.

Nesant elektros tiekimo ilgiau kaip 10 minučių, nuostatos panaikinamos. Pakartotinai prijungus prietaisą prie elektros tinklo, kai nuostatos panaikintos, prietaisas persijungia į laukimo režimą.

Jeigu recepte buvo naudoti pieno, mėsos ir kiti greitai gendantys produktai, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Išimkite kepimo formą, išvalykite ir iš naujo pradėkite gaminti, kaip nurodyta recepte, tik jau naudojant šviežius produktus. Valant griežtai laikykitės skyriaus „Prietaiso priežiūra" nurodymų.

Jeigu naudoti maisto produktai nebuvo greitai gendantys, gaminimo programą galima paleisti iš naujo (jei kepimo procesas dar nebuvo pradėtas) arba baigti kepti naudojant programą „ВЫПЕЧКА", produktų nekeičiant. Gaminimo procesą galite stebėti per inspekcinį langelį, jeigu reikia — programos veikimą nutraukite.

Verta turėti omenyje, kad pakartotinai paleidus programą, duonos kokybė gali neatitikti norimų.

Gaminimo laiko nustatymas

Duonkepyje REDMOND RBM-1908 galima patiems nustatyti programų „ДЕСЕРТЫ", „МОЛОЧНАЯ КАША", „СУП", „ТУШЕНИЕ", „ЙОГУРТ", „ДЖЕМ" ir „ВЫПЕЧКА" veikimo trukmę. Veikimo trukmei pakeisti, išsirinkę programą spauskite mygtukus ∧ ir ∨. Galimas pasirenkamo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios (galo).

Atidėtas programos paleidimas

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas — nuo 10 minučių iki 15 valandų.

Atidėto paleidimo funkcija negalima programose „ДЕСЕРТЫ", „МОЛОЧНАЯ КАША", „ДЖЕМ", „ЙОГУРТ", „ВЫПЕЧКА", „СУП" ir „ТУШЕНИЕ".

Atidėto paleidimo laikui pakeisti, išsirinkę automatinę programą spauskite mygtukus ∧ ir ∨. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios (galo).

Atkreipkite dėmesį, kad nustatant atidėto paleidimo funkciją naudojami tie patys mygtukai, kaip ir nustatant gaminimo laiką. Vis dėlto nustatant atidėto paleidimo laiką, jo indikatorius ekrane nemirksi.

Nerekomenduojama naudoti „Atidėtas programos paleidimas" funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Automatinio pašildymo funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus programos veikimui, ir gali iki 1 val. palaikyti gatavo patiekalo temperatūrą.

Automatinis pašildymas saugo nuo sudrėkimo ir kurį laiką padeda išsaugoti gaminį minkštą. Vis dėlto, norint gauti nepriekaištingos kokybės patiekalą, rekomenduojama išimti duoną iš karto, kai tik baigsis jos gaminimo procesas.

Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Старт/Стоп" mygtuką.

Automatinio pašildymo funkcija negalima naudojant programas „МОЛОЧНАЯ КАША", „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО", „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО", „СУП", „ТУШЕНИЕ", „ЙОГУРТ", „ДЖЕМ" ir „ВЫПЕЧКА".

Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

1. Ant kepimo formoje esančio kaiščio užmaukite maišymo mentį. Įsitikinkite, kad gerai pritvirtinote. Gaminimo talpą ir mentį sutepkite aliejumi.
2. Sudėkite į dubenį recepte nurodytus produktus. Kepant duoną ir ruošiant tešlą: paruoškite pagrindinius ir papildomus produktus (sūrį, vyniotinį, vaisius, riešutus, razinas ir pan.), kaip tai nurodyta recepte. Visi produktai turi būti kambario temperatūros (25-35 °C), jeigu recepte nenurodyta kitaip. Recepte nurodyta eilės tvarka sudėkite pagrindinius produktus į duonos kepimo formą.
3. Atsargiai, šiek tiek sukdami prieš laikrodžio rodyklę, pastatykite kepimo formą į duonkepio kaitinimo kamerą. Forma su varomuoju velenu turi susijungti tiesiai. Užfiksuokite formą, maksimaliai pasukę ją pagal laikrodžio rodyklę. Uždenkite dangčiu su inspekciniu langeliu

Iš pradžių į formą pilkite skystus produktus (vandenį, pieną) ir/arba įmuškite kiaušinius. Vanduo turi būti kambario temperatūros, nes per aukšta vandens temperatūra gali turėti neigiamos įtakos tešlos kildinimui. Naudojant atidėto paleidimo režimą, naudokite tik sausą pieną, priešingu atveju iki gaminimo pabaigos pienas gali sugižti.

Mieles ar purentuvę dėkite pačioje pabaigoje. Šios medžiagos negali kontaktuoti su vandeniu, priešingu atveju fermentacijos procesas prasidės per anksti: tokiu atveju duona bus kieta ir neskani. Mielės taip pat negali kontaktuoti su druska. Rekomenduojama miltų kauburėlyje padaryti duobutę ir į ją sudėti mieles arba suberti purentuvą.

4. Prijunkite duonkepį prie elektros tinklo. Pasigirs garsinis signalas ir prietaisas persijungs į budėjimo režimą: ekrane bus rodomas programos numeris (pagal nutylėjimą – 1) ir jos veikimo trukmė.
5. „Меню" mygtuku išsirinkite gaminimo programą, jos numeris bus rodomas ekrane.
6. Jeigu reikia, gaminimo laiką galima pakeisti arba galima nustatyti atidėto paleidimo laiką.

Naudojant programą, kurioje galima rankiniu būdu reguliuoti gaminimo laiką, pirmuoju mygtuko „Старт/Стоп" paspaudimu, jau nustačius laiko reikšmę, patvirtinsite įvestas reikšmes. Pakartotinai paspaudus „Старт/Стоп" mygtuką programa bus paleista.

7. Mygtuku „Вес" („Svoris") galima nustatyti gatavo kepinio svorį. Laikykitės receptų knygoje pateiktų nurodymų ir produktų kiekių dubenyje. Kepinio svorio indikatorius judės viršutinėje ekrano dalyje. Galimybė pasirinkti gatavo kepinio svorį galima ne visose programose.
8. Norint išsirinkti pageidaujamą gaminio luobelės atspalvį (šviesų, vidutinį ar tamsų), spauskite mygtuką „Корочка". Kepinio luobelės spalvos indikatorius judės viršutinėje ekrano dalyje. Pagal nutylėjimą yra nustatytas „vidutinis" lygis. Galimybė pasirinkti kepinio luobelės spalvą galima ne visose programose.

LTU

9. Spauskite mygtuką „Старт/Стоп“. Laikmatis pradės atgalinę gaminimo laiko atskaitą.
10. Pirmąsias 5 maišymo minutes stebėkite kaip atrodo tešla. Turi gautis apvalus, tolygus kamuoliukas. Jeigu kamuoliukas nesiformuoja, produktai yra sumaišyti neteisingai.

Norint laikinai sustabdyti programą, neatšaukiant nuostatų, spauskite mygtuką „Стоп/Стоп“. Ekrane pradės mirksėti laikas. Norint pratęsti darbą, dar kartą paspauskite „Стоп/Стоп“ mygtuką.

Duonkepio dangtį galima atidaryti tik maišant tešlą (girdėsis veikiančio variklio garsas). Atidarant dangtį tuo metu, kai kildinama tešla arba kepamas gaminys, tai gali turėti įtakos gatavo produkto kokybei.

11. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo arba budėjimo režimą.
12. Norint nutraukti programos veikimą arba automatinio pašildymo režimą, paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Старт/Стоп“ mygtuką.
13. Užbaigę darbą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

Iškeptos duonos išėmimas

1. Nukelkite prietaiso dangtį. Mūvėdami virtuvines pirštines paimkite kepimo formą už rankenų ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, tuomet ištraukite iš kaitinimo kameros.

DĖMESIO! Atminkite, kad pasibaigus gaminimo procesui duona, forma ir kaitinimo kamera yra labai karšta! Būkite atsargūs, nepamirškite pasinaudoti virtuvinėmis pirštinėmis, priešingu atveju – nusideginsite! Nestatykite karštos kepimo formos ant staltiesės, plastikinių ar kitų, karščiui neatsparių paviršių, kurie gali užsidegti arba išsilydyti!

2. Apverskite kepimo formą dugnu į viršų ir, išėmę gatavą duoną iš formos, padėkite ją ant grotelių arba dubens. Palikite 20 min. atvėsti.
3. Formai ir prietaisui atvėsus, išvalykite juos, laikydamiesi skyriaus „Prietaiso priežiūra“ nurodymų.

Duonkepio konstrukcijoje yra numatyta, kad išėmus kepinį iš dubens, maišymo mentelė turi likti formos viduje, ant veleno. Jeigu ji liko duonoje, tai nėra laikoma defektu. Ištraukite mentelę, pasinaudoję specialiu kabliuku, esančiu komplekte.

III. AUTOMATINIŲ GAMINIMO PROGRAMŲ PASKIRTIS IR YPATUMAI

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

Programa skirta klasikinei duonai kepti. Programą sudaro: tešlos minkymas, kildinimas ir duonos kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

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

Programa skirta lengvai prancūziškai duonai traškia luobele kepti. Numatytas ilgas tešlos maišymas ir kildinimas. Programą sudaro: tešlos minkymas, kildinimas ir duonos kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

Prancūziška duona greitai kietėja, todėl jos geriau nelaikyti ilgiau kaip vieną dieną.

3. Programa „СДОБА“ („SVIESTINĖS BANDELĖS“)

Rekomenduojama sviestinėms bandelėms kepti. Programą sudaro: tešlos minkymas, kildinimas ir kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

4. Programa „РЖАНОЙ ХЛЕБ“ („RUGINĖ DUONA“)

Programa skirta ruginei duonai kepti. Programą sudaro: tešlos minkymas, kildinimas ir duonos kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

5. Programa „ЭКСПРЕСС“ („EKSPRESAS“).

Programa skirta pagreitintam baltos duonos kepimui. Į baltos duonos tešlą papildomai įdėkite 1/3 arbatinio šaukštelio mielių, jeigu kepinio svoris bus 750 g. Programą sudaro tešlos minkymas su pašildymu, tešlos kildinimas ir duonos kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

6. Programa „КЕКС“ („KEKSAS“)

Programa rekomenduojama keksams su įvairiais įdarais kepti. Programą sudaro: greitas tešlos minkymas, kildinimas ir kepimas. Apie papildomų produktų įdėjimo laiką įspės garsinis signalas. Galima išsirinkti gaminio luobelės spalvą. Nėra gaminio svorio pasirinkimo.

7. PROGRAMA „ДЕСЕРТЫ“ („DESERTAI“)

Rekomenduojama įvairių rūšių desertams gaminti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 2 val. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą — 1 val. 20 min. Nėra „Atidėtas programos paleidimas“ ir gaminio svorio bei luobelės spalvos pasirinkimo funkcijų.

8. Programa „БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ“ („BORODINO DUONA“)

Rekomenduojama Borodino duonai kepti. Programą sudaro: tešlos minkymas, kildinimas ir duonos kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

9. Programa „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ“ („PILNO GRŪDO DUONA“)

Kadangi šiai duonai yra naudojami sunkesni miltai, prieš maišant tešlą programa 5 min. šildo produktus ir ilgesnį laiką leidžia tešlai pakilti. Tokių miltų duonos kepalai paprastai mažesni ir standesni.

Programą sudaro: tešlos minkymas, kildinimas ir duonos kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

10. Programa „БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ“ („DUONA BE GLITIMO“)

Programa skirta duonai iš miltų be glitimo kepti. Programą sudaro: produktų pašildymas, tešlos minkymas, kildinimas ir duonos kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

Glitimas — tai baltymas, esantis javiniuose kultūrose ir priduodantis miltams savybių, reikalingų aukštos klasės kepiniams kepti. Jo dėka tešla tampa standi ir elastinga. Tačiau kai kurie žmonės glitimo netoleruoja.

11. Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“ („PIENIŠKA KOŠĖ“).

Programa skirta košėms virti piene ir vandenyje. Taip pat galimas gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 20 min. iki 1 val. 50 min. diapazone. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą — 40 min. Atidėto paleidimo ir automatinio pašildymo funkcijos šioje programoje nėra galimos.

12. Programa „ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ“ („DUONA SU PRIEDAIS“)

Programa rekomenduojama duonai su įvairiais priedais kepti. Programą sudaro: tešlos minkymas, kildinimas ir duonos kepimas. Taip pat galima išsirinkti gaminio svorį ir jo luobelės spalvą. Rankinio laiko reguliavimo nėra.

13. Programa „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“ („Bemielė tešla“)

Programa skirta bemielei tešlai minkyti ir ją kildinti nekepant. Galima atidėto paleidimo funkcija. Nėra rankinio gaminimo laiko nustatymo, gaminio svorio ir luobelės spalvos pasirinkimo bei automatinio pašildymo funkcijų.

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

Programa skirta mielinei tešlai minkyti ir ją kildinti nekepant. Galima atidėto paleidimo funkcija. Nėra rankinio gaminimo laiko nustatymo, gaminio svorio ir luobelės spalvos pasirinkimo bei automatinio pašildymo funkcijų.

15. PROGRAMA „СУП“ („SRIUBA“)

Rekomenduojama sriuboms ir sultiniams virti. Programą sudaro virimas be maišymo. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 2 val. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą — 1 val. 20 min.

16. Programa „ТУШЕНИЕ“ („TROŠKINIMAS“)

Programa skirta mėsai ir daržovėms troškinti. Programą sudaro gaminimas be maišymo. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 2 val. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą — 1 val.

17. Programa „ЙОГУРТ“ („JOGURTAS“)

Programa skirta įvairių rūšių jogurtui gaminti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 12 val. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą — 8 val.

18. Programa „ДЖЕМ“ („UOGIENĖ“)

Programa skirta uogienei, džemams, kremams vafliams ir ledams, pomidorų padažui, įvairiems prieskoniams virti bei produktams konservavimui ruošti. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 1 val. 20 min. diapazone. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą — 40 min.

19. Programa „ВЫПЕЧКА“ („KEPINIAI“)

Programa rekomenduojama biskvitui ir kitiems gatavos tešlos gaminiams kepti, o taip pat iki galo neiškepusiems gaminiams užbaigti kepti. Tešlos minkymo ir kildinimo funkcijų šioje programoje nėra. Galima išsirinkti gaminio luobelės spalvą. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 2 val. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą — 1 val. Pat galimybės išsirinkti gaminio svorį nėra.

Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie duonkepio REDMOND RBM-1908 pridedamos knygos receptų, numatytų gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje www.multivarka.pro.

IV. BENDROSIOS DUONOS KEPIMO REKOMENDACIJOS

Tešlos konsistencija

Jeigu tešla stipriai limpa prie darbinės talpos šonų, pabarstykite juos miltais. Jeigu tešla pernelyg sausa, įpilkite valgomąjį šaukštą šilto vandens. Prie darbinės talpos prilipusius trupinius galima šalinti tik medine arba plastmasine mentele ar šaukštu. Negalima naudoti metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti neprisvylančią formos dangą. Nepalikite atidaryto dangčio ilgiau, nei to iš tiesų reikia.

Kepimo proceso ypatumai

Duonkepyje iškeptos duonos skoniui ir tekstūrai įtakos turi daugybė veiksnių: sudedamųjų medžiagų pobūdis, virtuvės temperatūra, atmosferos slėgis. Naudojant savo duonos kepimo receptą griežtai laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų produktų sudėjimo ir programos pasirinkimo rekomendacijų. Matuokite maisto produktus tiksliai. Naudodami kitiems duonkepiams skirtus receptus turėkite omenyje gatavo produkto svorį: 500 arba 750 g. Į darbinę talpą nedėkite tešlos daugiau nei ketvirtį jos tūrio arba, išskirtinais atvejais, ne daugiau kaip trečdalį tūrio. Priešingu atveju kylant tešlai ji gali „išlipti“ už formos kraštų į kaitinimo kamerą, patekti ant kaitinimo elemento ir užteršti pavarą, o tai gali sugadinti prietaisą.

V. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis yra atjungtas nuo elektros tinklo ir yra pilnai atvėsęs. Kruopščiai valykite vidinius formos paviršius po kiekvieno naudojimo.

DĖMESIO! Nemerkite prietaiso korpuso, tinklo kabelio arba kištuko į vandenį ar kitus skysčius. Duonkepio ir jo dalių negalima plauti indaplovėje.

1. Atidarykite dangtį ir išimkite kepimo formą, šiek tiek sukdami ją už rankenos prieš laikrodžio rodyklę ir traukdami į viršų.
2. Nuimkite maišymo mentelę. Jeigu nepavyksta nuimti menčių nuo ašies, į formą įpilkite šilto vandens ir palikite kurį laiką. Vanduo suminkštins prilipusią tešlą ir menteles galėsite lengvai nuimti.
3. Karštame vandenyje su švelniu indų plovikliu išplaukite dozatorių, dozavimo šaukštą, kepimo formą ir minkymo mentelę. Jei vidinė maišymo mentės dalis labai nešvari, įmerkite ją į karštą vandenį, o tada nuplaukite.
4. Vidinį paviršių ir korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti. Kruopščiai pašalinkite ploviklio likučius, nes vėliau jis gali turėti įtakos kepinio skoniui.

Duonkepiui ir jo dalims valyti DRAUDŽIAMA naudoti abrazyvinius ploviklius ir kempines abrazyviniu ar šiurkščiu paviršiumi, o taip pat agresyvias chemines priemones.

Prieš naudojant duonkepį ar prieš atidedant jį įsitikinkite, kad visos jo dalys yra sausos.

Kaip naudotis kepimo forma

Kepimo forma ir maišymo mentelė yra padengta neprisvylančia danga, sauganti nuo dėmių atsiradimo ir supaprastinanti duonos išėmimą iš formos. Vengiant paviršiaus pažeidimų, laikykitės žemiau pateiktų instrukcijų.

1. Nenaudokite metalinių ar aštrių priemonių (pvz., peilio ar šakutės) duonai išimti.
2. Prieš pjaunant duoną įsitikinkite, kad jos viduje neliko maišymo mentės. Jeigu mentelė yra likusi, palaukite kol duona atauš ir tik tuomet ištraukite ją specialiu kabliuku. Elkitės atsargiai su minkymo mentele, nes ji gali būti karšta.
3. Formai ir mentelei valyti naudokite minkštą kempinę. Nenaudokite jokių abrazyvinių medžiagų (pvz., miltelių) ar šiurkščių kempinių.
4. Kieti, stambūs ar pilno grūdo produktai (pvz., nenusijoti miltai, cukrus, riešutai ar sėklos) gali pažeisti neprisvylančią kepimo formos dangą. Naudojant didelį sudedamųjų medžiagų kiekį padalinkite juos į nedideles dalis. Laikykitės rekomenduojamų kiekių ir veiksmų eigos, nurodytos recepte.

Reguliariai naudojant formą, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jos vidinio neprisvylančios dangos spalva. Tai nėra formos defektas.

Laikymas

Prietaisą sandėliuokite surinktą, sausoje ir gerai vėdinamoje vietoje. Saugokite nuo didelių temperatūros svyravimų ir ilgalaikio tiesioginių saulės spindulių poveikio.

VI. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Prietaisas nejsijungia	Maitinimo kabelis neprijungtas prie elektros tinklo	Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis prijungtas prie elektros tinklo
	Sugedęs kištukinis lizdas	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą
	Nėra įtampos elektros tinkle	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę
Prietaisas įsijungė, tačiau minkymo procesas nevyksta	Nėra maišymo mentės	Išvalykite kepimo formą, įstatykite minkymo mentelę ir pradėkite procesą nuo pradžių
Ekrane atsirado užrašas „HHH"	Duonkepio viduje yra per aukšta temperatūra	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Atidarykite prietaiso dangtį ir palaukite kol temperatūra nukris iki kambario temperatūros. Įjunkite duonkepį ir dar kartą paleiskite programą
Ekrane atsirado užrašas „LLL"	Duonkepio viduje yra per žema temperatūra	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir perkelkite jį patalpą, kurios temperatūra ne žemesnė kaip 15°C. Atidarykite prietaiso dangtį ir palaukite kol temperatūra pakils iki kambario temperatūros. Įjunkite duonkepį ir dar kartą paleiskite programą
Ekrane atsirado užrašas „EE0" arba „EE1"	Sugedo temperatūros jutiklis	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, palaukite kol jis visiškai atvės. Įjunkite duonkepį ir dar kartą paleiskite programą. Jeigu pranešimas atsiranda pakartotinai, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą

VII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 12 mėnesių garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotaroiu gamintojas įsipareigoja taisymo, detalių keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantojos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip patišsaugotas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėvėjimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir teflononinėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

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

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

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

Pakuotę, vartotojo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietos programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.
- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalu, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu — tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

⚠ *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdus. 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 pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkošanas instrukciju.

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

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus 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.

STOP *UZMANĪBU! Aizliegts lietot ierīci, ja tā ir jebkādā veidā bojāta.*

LVA

Tehniskais raksturojums

Modelis	RBM-1908
Jauda	450 W
Spriegums	220-240 V, 50 Hz
Cepšanas formas tilpums	2 l
Izstrādājuma svars	500/750 g
Vadības veids	elektronisks
Korpusa materiāls	plastmasa
Cepšanas formas pārklājums	pretpiedeguma
Displejs	šķidro kristālu
Energoneatkarīga atmiņa	10 minūtes
Gabarītizmēri	268 x 228 x 280 mm
Strāvas vada garums	1,2 m

Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskāsildīšana)	līdz 1 stundai
Atliktais starts	līdz 15 stundām
Garozas krāsas izvēle	ir
Sastāvdaļu pievienošana	pēc skaņas signāla

Komplektācija

Maizes krāsns	1 gab.
Cepšanas forma	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Mērkarote	1 gab.
Lāpstiņa mīklas mīcīšanai	2 gab.
Āķis mīcīšanas lāpstiņas izņemšanai	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatiņa	1 gab.
Grāmata «50 receptes»	1 gab.

Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Maizes krāsns uzbūve A1

1. Ierīces korpuss
2. Vadības panelis
3. Noņemams vāks ar lodziņu
4. Cepšanas formas rokturis
5. Cepšanas forma
6. Sildīšanas kamera
7. Ventilācijas atveres
8. Rokturis pārvietošanai
9. Lāpstiņa mīklas mīcīšanai
10. Mērglāze
11. Mērkarote
12. Āķis mīcīšanas lāpstiņas izņemšanai
13. Elektropadeves vads

Vadības panelis A2

1. Poga «Меню» («Izvēlne») — automātiskās gatavošanas programmas izvēle. Izvēlētās programmas numurs atspoguļojas uz displeja.
2. Poga «Вес» («Svars») — gatavā izstrādājuma svara izvēle. Ierīcē iestatītais svars — 750 g.
3. Poga ∧ — atliktā starta/gatavošanas laika palielināšana.
4. Poga ∨ — atliktā starta/gatavošanas laika samazināšana.
5. Poga «Корочка» («Garoza») — izstrādājuma garozas krāsas izvēles poga («Светлая («Gaiša»), «Средняя» («Vidēja»), «Темная» («Tumša»)). Ierīcē iestatītais parametrs ir «Средняя».
6. Poga «Старт/Стоп» («Starts/Stop») — gatavošanas programmas palaišana/ gatavošanas programmas apturēšana/ gatavošanas programmas pārtraukšana un atgriešanās gaidīšanas režīmā.
7. Displejs.

Displeja uzbūve A3

1. Gatavošanas programmas kārtas numurs
2. Gatavošanas laika/atliktā starta laika vienību indikators
3. Izvēlētās garozas krāsas indikators
4. Izstrādājuma svara indikators

I. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektējošās daļas no kārbas. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

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

Pēc ierīces transportēšanas vai glabāšanas pie zemas temperatūras ir nepieciešams to pirms ieslēgšanas 2 stundas paturēt istabas temperatūrā.

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

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

Pirmās ieslēgšanas laikā iespējama raksturīgas smakas vai vieglu dūmu parādīšanās no gatavā izstrādājuma konservācijai paredzēto tehnisko eļļu sadegšanas. Tas nav rūpnīcas defekts.

II. MAIZES KRĀSNS LIETOŠANA

Energoneatkarīga atmiņa

Maizes krāsnij REDMOND RBM-1908 ir energoneatkarīga atmiņa. Elektroenerģijas atslēgšanās gadījumā programmas darbības laikā, iestatījumi saglabājas ierīces atmiņā 10 minūtes. Atjaunojoties elektropadevei, programmas darbība turpināsies automātiski.

Ja strāvas padeves nav ilgāk par 10 minūtēm, visi iestatījumi tiek atcelti. Šinī gadījumā, kad atjaunojosies elektropadeve, ierīce pāries gaidīšanas režīmā.

Ja gatavošanai tiek izmantoti piena, gaļas un citi produkti, kuri ātri bojājas, atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Izņemiet cepšanas formu, iztīriet to un sāciet gatavošanas procesu vēlreiz no sākuma, saskaņā ar recepti, izmantojot svaigas sastāvdaļas. Tīrot formu, stingri ievērojiet nodaļas «Ierīces kopšana» norādījumus.

Ja tiek izmantoti produkti, kuri ātri nebojājas, var atkārtoti uzsākt gatavošanu (ja cepšanas process vēl nav sācies) vai pabeigt gatavošanu ar programmas «ВЫПЕЧКА» palīdzību, nemainot produktus. Pārbaudiet izstrādājuma gatavību caur lodziņu, ja ir nepieciešams, pārtrauciet gatavošanas programmu.

Jāņem vērā, ka atkārtoti uzsākot gatavošanas procesu, maizes kvalitāte var neatbilst vēlamajam rezultātam.

Gatavošanas laika iestatīšana

Maizes krāsnī REDMOND RBM-1908 var patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku programmām «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» И «ВЫПЕЧКА». Lai izmainītu gatavošanas laiku, pēc programmas izvēles spiediet pogas ∧ un ∨. Maiņas solis un iespējamais gatavošanas laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētās gatavošanas programmas. Lai paātrinātu laika vienību maiņu, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, laika iestatīšana sāksies no diapazona sākuma (beigām).

Programmas starta atlikšana

Atliktā starta funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām maizei ir jābūt gatavai (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var iestatīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 15 stundām, ar iestatīšanas soli – 10 minūtes.

Atliktā starta funkcija nav pieejama programmām «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» И «ВЫПЕЧКА».

Lai izmainītu atliktā starta laiku, pēc automātiskās programmas izvēles spiediet pogas ∧ un ∨. Lai paātrinātu laika vienību maiņu, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, laika iestatīšana sāksies no diapazona sākuma (beigām).

Pievērsiet uzmanību, ka atliktā starta laika iestatīšanai tiek izmantota tā pati poga, ar kuru var iestatīt gatavošanas laiku. Tomēr iestatot atliktā starta laiku, uz displeja nemirgo laika vienību indikators.

Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, ja receptē ir produkti, kuri ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, u. c.).

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

Funkcija «Автоподогрев» ieslēdzas automātiski, uzreiz pēc programmas darbības beigām un var uzturēt gatavo ēdienu temperatūru 1 stundas garumā.

Automātiskā sildīšana novērš mitruma zudumu un palīdz saglabāt izstrādājumu mīkstu noteiktu laika posmu. Tomēr, lai iegūtu nevainojamas kvalitātes izstrādājumu, ieteicams maizi izņemt no krāsns uzreiz pēc gatavošanas procesa beigām.

Nepieciešamības gadījumā automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un pāris sekundes turot nospiestu pogu «Старт/Стоп».

Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas «МОЛОЧНАЯ КАША», «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» и «ВЫПЕЧКА».

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

1. Uz stieņa, kurš atrodas cepšanas formas iekšpusē, uzstādiet lāpstiņu mīklas mīcīšanai. Pārliecinieties, ka tā ir stingri savienota. Iesmērējiet cepšanas formu un lāpstiņu ar sviestu.
2. Nosveriet nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši izvēlētajai receptei un ievietojiet tās formā. Maizes cepšanai un mīklas gatavošanai: sagatavojiet galvenās un papildus sastāvdaļas (sieru, šķiņķi, augļus, riekstus, rozīnes, u. c.) saskaņā ar recepti. Visiem produktiem ir jābūt istabas temperatūrā (25-35°C), ja receptē nav norādīts savādāk. Lelieciet galvenās sastāvdaļas cepšanas formā, receptē norādītajā secībā.
3. Uzmanīgi ielieciet cepšanas formu maizes krāsns sildīšanas kamerā, viegli pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Formai ir precīzi un taisni jāsavienojas ar piedziņas vārpstu. Nofiksējiet formu, pagriežot to pulksteņrādītāju virzienā līdz galam. Aizveriet vāku.

Sākumā cepšanas formā ievietojiet šķidros produktus (ūdeni, pienu) un/vai olas. Ūdenim ir jābūt istabas temperatūrā, jo pārāk karsts ūdens var negatīvi ietekmēt mīklas uzbriešanu. Izmantojot atliktā starta funkciju, lietojiet tikai sauso pienu, jo pretējā gadījumā piens var saiet kunkuļos pirms gatavošanas sākuma.

Raugu vai cepamo pulveri pievieno pašās beigās. Šīs sastāvdaļas nedrīkst saskarties ar šķidrumie, citādi rūgšanas process sāksies pārāk ātri: rezultātā maize būs cieta, sīksta un rupja. Raugs nedrīkst saskarties ar sāli. Ieteicams izveidot bedrīti miltos un tajā ievietot raugu vai cepamo pulveri.

4. Pievienojiet maizes krāsni elektrotīklam. Atskanēs skaņas signāls un ierīce pāries gaidīšanas režīmā: uz displeja parādīsies programmas numurs (ierīcē iestatītais — 1) un tās darbības laiks.
5. Ar pogas «Меню» palīdzību izvēlieties gatavošanas programmu, tās numurs parādīsies uz displeja.
6. Ja ir nepieciešams, izmainiet gatavošanas laiku vai iestatiet atliktā starta laiku.

Gadījumā, ja tiek izmantotas programmas, kurām var regulēt gatavošanas laiku, pirmo reizi nospiežot pogu «Старт/Стоп» pēc gatavošanas laika vienību iestatīšanas, tiks apstiprinātas iestatītās laika vienības. Atkārtoti nospiežot pogu «Старт/Стоп», tiks uzsākta programmas darbība.

7. Ar pogas «Вес» palīdzību iestatiet gatavā izstrādājuma svaru. Orientējieties pēc recepšu grāmatas norādījumiem un sastāvdaļu daudzuma formā. Izstrādājuma svara indikators pārvietosies displeja augšējā daļā. Izstrādājuma svara izvēles iespēja nav paredzēta visām programmām.
8. Lai izvēlētos vēlamo izstrādājuma garozas krāsu (gaišu, vidēju, tumšu), nospiediet pogu «Корочка». Garozas krāsas indikators pārvietosies displeja augšējā daļā. Ierīcē ir iestatīta vienīta «Средняя». Garozas krāsas izvēles iespēja nav paredzēta visām programmām.
9. Nospiediet pogu «Старт/Стоп». Taimeris sāks gatavošanas laika atpakaļskaitīšanu.

10. Pirmās 5 minūtes sekojiet līdzi mīklas mīcīšanas procesam un mīklas izskatam. Mīklai ir jāsamīcās apaļā, vienmērīgā un gludā bumbā. Ja tā nenotiek, tas nozīmē, ka sastāvdaļas ir sajauktas nepareizi.

Nospiediet pogu «Старт/Стоп», lai apstādinātu programmas darbību uz kādu laiku, neatceļot veiktos iestatījumus. Laika vienības uz displeja sāks mirgot. Lai turpinātu programmas darbību, vēlreiz nospiediet pogu «Старт/Стоп».

Maizes krāsns vāku drīkst atvērt tikai mīcīšanas procesa laikā (ir dzirdama motora darbība). Vāka atvēršana mīklas raudzēšanas vai maizes cepšanas procesa laikā var novest pie izstrādājuma kvalitātes zuduma.

11. Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls. Pēc tam, atkarībā no izvēlētās programmas, ierīce pāries atutomātiskās sildīšanas vai gaidīšanas režīmā.
12. Lai pārtrauktu gatavošanas programmas vai automātiskās sildīšanas darbību, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Старт/Стоп».
13. Pēc gatavošanas beigām atvienojiet maizes krāsni no elektrotīkla.

Gatavās maizes izņemšana

1. Atveriet ierīces vāku. Izmantojot virtuves cimdus, satveriet cepšanas formu aiz roktura un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, pēc tam izņemiet no sildīšanas kameras.

UZMANĪBU! Atceraties, ka pēc gatavošanas procesa maize, cepšanas forma un sildīšanas kamera ir ļoti karstas! Esiet uzmanīgi, izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no apdegumiem! Neatstājiet karsto formu ar maizi uz galdauta, plastmasas vai citām karstumneizturīgām virsmām, kuras var aizdegties vai izkust!

2. Apgrieziet cepšanas formu otrādi un izņemiet gatavo maizi no formas, nolieciet to uz restēm vai trauka. Atstājiet uz 20 minūtēm, lai maize atdziest.
3. Pēc tam, kad cepšanas forma un ierīce būs atdzisušas, veiciet to tīrīšanu, saskaņā ar nodaļas «Ierīces kopšana» norādījumiem.

Maizes krāsns konstrukcija paredz, ka izņemot maizi no formas, mīklas mīcīšanas lāpstiņa paliek uz ass formas iekšpusē. Ja tā nav noticis un lāpstiņa ir palikusi maizē, tas nav uzskatāms par ierīces defektu. Izņemiet lāpstiņu ar speciāla āķa palīdzību, kurš ietilpst komplektā.

III. AUTOMĀTISKO GATAVOŠANAS PROGRAMMU DARBĪBA UN ĪPAŠĪBAS

1. Programma «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ» («KLASISKĀ MAIZE»)

Paredzēta klasiskās baltmaizes cepšanai. Programma sevī ietver mīklas mīcīšanu, mīklas raudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

2. Programma «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («FRANČU MAIZE»)

Paredzēta vieglas franču maizes ar kraukšķīgu garoziņu cepšanai. Tas paredz ilgstošu mīklas mīcīšanu un mīklas raudzēšanu. Programma sevī ietver mīklas mīcīšanu, mīklas raudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

Franču maize ātri paliek cieta, tāpēc to nav ieteicams uzglabāt ilgāk par vienu dienu.

3. Programma «СДОБА» («BULCIŅAS»)

Paredzēta bulciņu cepšanai. Programma sevī ietver mīklas mīcīšanu, mīklas raudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

4. Programma «РЖАНОЙ ХЛЕБ» («RUDZU MAIZE»)

Paredzēta maizes cepšanai no rudzu miltiem. Programma sevī ietver mīklas mīcīšanu, mīklas raudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

5. Programma «ЭКСПРЕСС» («EKSPRESS»)

Paredzēta paātrinātai baltmaizes cepšanai. Pievienojiet baltmaizes mīklai papildus 1/3 tējkaroti rauga, izejot no tā, ka izstrādājuma svars ir 750 g. Programma sevī ietver mīklas mīcīšanu un cepšanu. Var papildus sastāvdaļu ievietošanas brīdi paziņos skaņas signāls. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

6. Programma «KEKC» («KĒKSS»)

Paredzēta kēksu cepšanai ar dažādiem pildījumiem. Programma sevī ietver ātru mīklas mīcīšanu, raudzēšanu un cepšanu. Par papildus sastāvdaļu ievietošanas brīdi paziņos skaņas signāls. Var izvēlēties izstrādājuma garozas krāsu. Izstrādājuma svara izvēle nav pieejama.

7. Programma«ДЕСЕРТЫ» («DESERTI»)

Paredzēta dažādu desertu gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli — 5 minūtes. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks — 1 stunda 20 minūtes. Izstrādājuma svara un garozas krāsas izvēle nav pieejamas.

8. Programma «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («BORODINAS MAIZE»)

Paredzēta Borodinas maizes pagatavošanai. Programma sevī ietver mīklas mīcīšanu, raudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

9. Programma «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («PILNGRAUDU MAIZE»)

Tā kā milti, ko izmanto šīs maizes cepšanai, ir smagāki, tad programma pirms mīklas mīcīšanas 5 minūtes uzsilda sastāvdaļas un atstāj uz ilgāku laiku mīklu nobriest. Maize, kura ir cepta no šādiem miltiem, parasti ir mazāka un daudz blīvāka.

Programma sevī ietver mīklas mīcīšanu, raudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

10. Programma «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («BEZGLUTĒNA MAIZE»)

Paredzēta maizes cepšanai no bezglutēna miltiem. Programma sevī ietver sastāvdaļu uzsildīšanu, mīklas mīcīšanu, raudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

Glutēns (lipeklis) — tās ir olbaltumvielas, kuras atrodamas graudaugos un piešķir miltiem augstvērtīgas cepšanās īpašības. Tieši pateicoties glutēnam mīkla iegūst stingrību un elastību. Tomēr dažiem cilvēkiem nav ieteicams lietot glutēnu saturošus produktus.

11. Programma «МОЛОЧНАЯ КАША» («PIENA PUTRA»)

Programma paredzēta ūdenī un pienā vārītu putru gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai 50 minūtēm ar iestatīšanas soli — 1 minūte. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks — 40 minūtes.

12. Programma «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ» («MAIZE AR PIEDEVĀM»)

Paredzēta maizes cepšanai ar dažādām piedevām. Programma sevī ietver mīklas mīcīšanu, raudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozas krāsu. Nav pieejama gatavošanas laika regulēšana.

13. Programma «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («BEZRAUGA MĪKLA»)

Programma paredzēta bezrauga mīklas mīcīšanai un raudzēšanai, bez tālākas cepšanas. Ir pieejama atliktā starta funkcija. Gatavošanas laika regulēšana, izstrādājuma svara un garozas krāsas izvēle, kā arī automātiskās sildīšanas funkcijas nav pieejamas.

14. Programma «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («RAUGA MĪKLA»)

Programma paredzēta rauga mīklas mīcīšanai un raudzēšanai, bez tālākas cepšanas. Ir pieejama atliktā starta funkcija. Gatavošanas laika regulēšana, izstrādājuma svara un garozas krāsas izvēle, kā arī automātiskās sildīšanas funkcijas nav pieejamas.

15. Programma «СУП» («ZUPA»)

Paredzēta zupu un buljonu gatavošanai. Programmas sevī ietver vārīšanu bez maisīšanas iespējām. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli — 5 minūtes. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks — 1 stunda 20 minūtes.

16. Programma «ТУШЕНИЕ» («SAUTĒŠANA»)

Paredzēta gaļas un dārzeņu sautēšanai. Programmas sevī ietver gatavošanu bez maisīšanas iespējām. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli — 5 minūtes. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks — 1 stunda.

17. Programma «ЙОГУРТ» («JOGURTS»)

Programma paredzēta dažādu jogurta veidu pagatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli — 5 minūtes. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks — 8 stundas.

18. Programma «ДЖЕМ» («DŽEMS»)

Paredzēta ievārījumu, džemu gatavošanai, dažādu produktu kausēšanai, ketčupa, dažādu piedevu gatavošanai, kā arī dažādu produktu sagatavošanai pirms konservēšanas. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 20 minūtēm ar iestatīšanas soli — 5 minūtes. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks — 40 minūtes.

19. Programma «ВЫПЕЧКА» («MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI»)

Programma paredzēta biskvītu un citu mīklas izstrādājumu cepšanai, kā arī tādu produktu cepšanai, kuri nav pilnībā izcepušies. Šai programmai nav mīklas mīcīšanas un raudzēšanas stadijas. Var izvēlēties izstrādājuma garozas krāsu. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli — 5 minūtes. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks — 1 stunda. Svara izvēle nav pieejamas.

Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot ēdienu receptes no maizes krāsnij REDMOND RBM-1908 pievienotās recepšu grāmatas, kuras ir izstrādātas speciāli šim modelim. Atbilstošas receptes Jūs varat atrast arī mājas lapā www.multivarka.pro.

IV. KOPĒJIE IETEIKUMI MAIZES CEPŠANAI

Mīklas konsistence

Ja mīkla parāk stipri pielīp pie darba trauka virsmām, uzberiet tām miltus. Ja mīkla ir pārāk sausa, pievienojiet vienu ēdamkaroti silta ūdens. Notīriet visas sastāvdaļas, kuras ir pielipušas pie trauka sienām. To var izdarīt ar koka vai plastmasas karoti. Neizmantojiet metāliskus priekšmetus — tie var sabojāt cepšanas formas pretpiedeguma pārklājumu. Neatstājiet ierīces vāku atvērtu ilgāk, nekā tas ir nepieciešams.

Cepšanas procesa īpatnības

Maizes, kura ir cepta maizes krāsnī, garšu un tekstūru ietekmē ļoti daudz faktori: sastāvdaļas, virtuves temperatūra, atmosfēras spiediens. Izmantojot savu maizes gatavošanas recepti, stingri ievērojiet ieteikumus par produktu pareizu ievietošanu un programmas izvēli, kuri ir doti šinī instrukcijā. Precīzi nomēriet sastāvdaļas. Izmantojot receptes no citu maizes krāšņu ražotāju kulinārijas grāmatām, orientējieties uz gatavā izstrādājuma svaru 500 vai 750 gramiem. Nepiepildiet darba trauka tilpumu vairāk par vienu ceturtdaļu vai, sliktākajā gadījumā, par vienu trešdaļu no kopējā tilpuma. Pretējā gadījumā rūgšanas procesā mīkla var izlīt no formas un iekļūt sildīšanas kamerā, nokļūt uz sildelementa un piesārņot to, kas, savukārt, var novest pie ierīces bojājuma.

V. IERĪCES KOPŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Rūpīgi notīriet formas un ierīces iekšējās virsmas pēc katras lietošanas reizes.

STOP *UZMANĪBU! Neiegremdējiet ierīces korpusu un strāvas vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Maizes krāsns un tās detaļas nav piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.*

1. Atveriet vāku un izņemiet cepšanas formu, viegli pagriežot to ar roktura palīdzību pretēji pulksteņrādītāju virzienam un pavelkot uz augšu.
2. Noņemiet lāpstiņu mīcīšanai. Ja lāpstiņu nevar noņemt no ass, ielejiet cepšanas formā siltu ūdeni un atstājiet uz kādu brīdi. Tas atmērcēs pielipušo mīklu un lāpstiņu varēs viegli noņemt.
3. Nomagājiet mērglāzi, mērkaroti, cepšanas formu un mīcīšanas lāpstiņu ar karstu ūdeni un saudzīgiem mazgāšanas līdzekļiem. Ja mīcīšanas lāpstiņā ir palikusi mīkla, iemērciet to uz kādu laiku karstā ūdenī, pēc tam rūpīgi iztīriet.
4. Ierīces korpusu un iekšējās virsmas tīriet ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var izmantot saudzīgus mazgāšanas līdzekļus. Lai izvairītos no ūdens notecējumiem un pleķiem, rūpīgi noslaukiet ierīces virsmas pilnīgi sausas.
5. Pilnībā likvidējiet magāšanas līdzekļu paliekas ar mitru sūkli vai drānu, lai nākošajā lietošanas reizē tas neietekmētu izstrādājuma garšu.

STOP *AIZLIEGTS maizes krāsns un tās detaļu tīrīšanai izmantot abrazīvus mazgāšanas līdzekļus un sūkļus ar cietu vai abrazīvu virsmu, kā arī agresīvas ķīmiskās vielas.*

Pirms atkārtotas maizes krāsns izmantošanas vai pirms tās uzglabāšanas pārliecinieties, ka visas detaļas ir pilnīgi sausas.

Cepšanas formas lietošana

Cepšanas formai un mīcīšanas lāpstiņai ir pretpiedeguma pārklājums, kurš ļauj izvairīties no pleķu parādīšanās un padara vienkāršāku maizes izņemšanu. Lai izvairītos no virsmas sabojāšanas, sekojiet zemāk norādītajām instrukcijām.

1. Maizes izņemšanai no formas nelietojiet metāliskus vai asus priekšmetus (piemēram, nazi vai dakšu).
2. Pirms maizes griešanas pārliecinieties, ka tajā nav mmīcīšanas lāpstiņas. Ja lāpstiņa ir palikusi maizē, pagaidiet, kamēr tā atdzisīs un tikai tad izņemiet lāpstiņu ar speciāla āķa palīdzību. Esiet uzmanīgi rīkojoties ar mīklas mīcīšanas lāpstiņu, jo tā var būt karstas.
3. Cepšanas formas un lāpstiņas tīrīšanai izmantojiet mīkstu sūkli. Neizmantojiet abrazīvas vielas (piemēram, tīrīšanas pulveri) vai cietus sūkļus.
4. Cietas, ļoti graudainas vai lielas sastāvdaļas (piemēram, neizsijāti milti, cukurs, rieksti vai sēklas) var sabojāt gatavošanas trauka pretpiedeguma pārklājumu. Izmantojot lielu sastāvdaļu daudzumu sadaliet tās nelielās daļās. Ievērojiet receptē norādīto sastāvdaļu daudzumus un pagatavošanas secību.

Regulāri izmantojot cepšanas formu, var mainīties tās pretpiedeguma pārklājuma krāsa. Tas nav uzskatāms par formas defektu.

Uzglabāšana

Ierīci uzglabājiet saliktā veidā sausā, labi ventilējamā vietā. Sargājiet ierīci no krasas temperatūras maiņas un ilgstošas tiešu saules staru iedarbības.

VI. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājuma novēršana
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots kontaktligzdai	Pārliecinieties, ka strāvas vads ir pievienots kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Elektrotīklā nav strāvas	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā. Ja nav strāvas padeves, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
Ierīce ieslēdzas, bet nesākas mīklas mīcīšana	Nav uzstādīta mīklas mīcīšanas lāpstiņa	Izņemiet cepšanas formu, uzstādiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu un sāciet procesu no sākuma
Uz displeja parādās paziņojums «HHH»	Maizes krāsnī ir pārāk augsta temperatūra	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Atveriet ierīces vāku un pagaidiet, kamēr krāsns temperatūra samazināsies līdz istabas temperatūrai. Ieslēdziet maizes krāsni un vēlreiz uzsāciet gatavošanu
Uz displeja parādās paziņojums «LLL»	Maizes krāsnī ir pārāk zema temperatūra	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pārvietojiet to uz telpu, kurā temperatūra nav zemāka par 15°C. Atveriet ierīces vāku un pagaidiet, kamēr krāsns temperatūra sasniegs istabas temperatūru. Ieslēdziet maizes krāsni un vēlreiz uzsāciet gatavošanu
Uz displeja parādās paziņojums «EE0» vai «EE1»	Temperatūras sensora darbības traucējumi	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, kamēr tā atdziest. Ieslēdziet maizes krāsni un vēlreiz uzsāciet gatavošanu. Ja paziņojums parādās atkārtoti, vērsieties autorizētajā servisa centrā

VII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 12 mēneši no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījusi nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramiskajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt). Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

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

Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

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

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit).
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

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

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

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

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

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

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhendamine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes 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 hooldeskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

STOP *TÄHELEPANU! Seadet on keelatud kasutada mistahes vigastuste korral.*

Tehnilised andmed

Mudel	RBM-1908
Võimsus	450 W
Pinge	220-240 V, 50 Hz
Küpsetusvormi maht	2 liitrit
Küpsetise kaal	500/750 g
Juhtimise tüüp	elektrooniline
Korpuse materjal	plast
Küpsetusvormi pinnakate	kinnikõrbemisevastane
Ekraan	vedelkiristall
Elektritoitest sõltumatu mälu	10 minutit
Välismõõtmed	268 x 228 x 280 mm
Toitejuhtme pikkus	1,2 m

Funktsioonid

Valmis toidu automaatne soojashoidmine	kuni 1 tund
Viitstart	kuni 15 tundi
Kooriku tumeduse valimine	on
Koostisainete lisamine	helisignaali järgi

Komplekti kuuluvad

Leivaküpsetaja	1 tk
Küpsetusvorm	1 tk
Mõõteklaas	1 tk
Mõõtelusikas	1 tk
Taignasegamislaba	2 tk
Konks taignasegamislaba eemaldamiseks	1 tk
Kasutusjuhend	1 tk
Hooldusraamat	1 tk
Brošüür „50 retsepti"	1 tk

Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Leivaküpsetaja ehitus A1

1. Korpus
2. Juhtpaneel
3. Eemaldatav kaas vaateaknaga
4. Küpsetusvormi käepide
5. Küpsetusvorm
6. Kuumutuskamber
7. Ventilatsiooniava
8. Kandesang
9. Taignasegamislaba
10. Mõõteklaas
11. Mõõtelusikas
12. Konks taignasegamislaba eemaldamiseks
13. Elektritoitejuhe

Juhtpaneel A2

1. Nupp „Меню" („Menüü") automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks. Valitud programmi number kuvatakse ekraanil.
2. Nupp „Вес" („Kaal") valmis toote kaalu valimiseks. Vaikimisi on kaaluks määratud 750 g.
3. Nupp ∧ viitaja/toiduvalmistusaja väärtuse suurendamiseks.
4. Nupp ∨ viitaja/toiduvalmistusaja väärtuse vähendamiseks.
5. Nupp „Коročка" („Koorik") kooriku tumeduse valimiseks: „Светлая" („Hele"), „Средняя" („Keskmine"), „Темная" („Tume"). Vaikimisi on valitud „Средняя".
6. Nupp „Старт/Стоп" („Start/Stopp") toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks/katkestamiseks/lõpetamiseks ja tagasi ooterežiimi minemiseks.
7. Ekraan.

Ekraani osad A3

1. Toiduvalmistusprogrammi järjekorranumber
2. Toiduvalmistusaja / viitstardi aja näitamise indikaator.
3. Valitud koorikutumeduse indikaator
4. Küpsetise kaalu indikaator

I. ENNE KASUTAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kleebised.

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

Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja andke sellel kuivada. Kõrvalise lõhna tekkimise vältimiseks puhastage see enne esmast kasutamist (vt. "Seadme hooldamine").

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

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

II. LEIVAKÜPSETAJA KASUTAMINE

Elektritoitest sõltumatu mälu

Leivaküpsetajal RBM-1908 on elektritoitest sõltumatu mälu. Kui toiduvalmistusprogrammi töö ajal tekib elektrikatkestus, säilivad seaded mälus 10 minuti jooksul. Elektritoite taastumisel jätkub programmi töö automaatselt

Kui elektritoide puudub üle 10 minuti, siis seaded kustuvad. Kui need kustuvad, lülitub seade elektritoite taastumisel ooterežiimi.

Kui retseptis kasutatakse piimatooteid, liha ja muid kergesti riknevad toiduaineid, lahutage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda. Eemaldage küpsetusvorm, peske puhtaks ja alustage toiduvalmistamist otsast peale, kasutades värskeid toiduaineid. Puhastamisel järgige rangelt juhiseid osas „Seadme hooldamine".

Kui kasutatud koostisained ei rikne kiiresti, võite poolelijäänud toiduvalmistusprogrammi uuesti käivitada (kui seade ei olnud veel alustanud küpsetamist) või küpsetada toote valmis, kasutades programmi „ВЫПЕЧКА" ilma toiduaineid vahetamata. Kontrollige toidu valmidust vaateakna kaudu, vajaduse korral katkestage programmi töö.

Tuleb meeles pidada, et pärast programmi teistkordset käivitamist ei pruugi tulemus ootustele vastata.

Toiduvalmistusaja määramine

Leivaküpsetaja REDMOND RBM-1908 võimaldab programmides „ДЕСЕРТЫ", „МОЛОЧНАЯ КАША", „СУП", „ТУШЕНИЕ", „ЙОГУРТ", „ДЖЕМ" ja „ВЫПЕЧКА" ise toiduvalmistusaega määrata. Toiduvalmistusaja muutmiseks pärast programmi valimist vajutage nuppu ∧ või ∨. Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik olenevad valitud toiduvalmistusprogrammist. Ajanäidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest (lõpust) peale.

Programmi viitstart

Viitstardifunktsioon võimaldab määrata ajavahemiku, mille lõppemisel peab küpsetis valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Aega saab seada vahemikus 10 minutit kuni 15 tundi 10 minuti kaupa.

Programmides „ДЕСЕРТЫ", „МОЛОЧНАЯ КАША", „СУП", „ТУШЕНИЕ", „ЙОГУРТ", „ДЖЕМ" ja „ВЫПЕЧКА" viitstardifunktsiooni kasutada ei saa.

Viitstardi aja muutmiseks pärast automaatprogrammi valimist vajutage nuppu ∧ või ∨. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest (lõpust) peale.

Pange tähele, et viitstardi aja seadmisel kasutatakse samu nuppusid mida toiduvalmistusaja seadmisel. Vahe on selles, et ajanäidu indikaator ekraanil viitstardi aja seadmise ajal ei vilgu.

Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värske piim, liha, juust jms), ei ole viitstardifunktsiooni kasutamine soovitatav.

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

Funktsioon „Автоподогрев" lülitub pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu automaatselt sisse ja võib hoida toitu soojas kuni 1 tunni.

Soojashoidmine väldib kuivamist ja aitab küpsetist pisut kauem pehmena hoida. Parima tulemuse saavutamiseks soovitame leiva siiski kohe pärast küpsetamise lõppu seadmest välja võtta.

Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada, milleks tuleb vajutada nuppu „Старт/Стоп" ja hoida seda mõne sekundi vältel all.

Programmide „МОЛОЧНАЯ КАША", „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО", „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО", „СУП", „ТУШЕНИЕ", „ЙОГУРТ", „ДЖЕМ" ja „ВЫПЕЧКА" kasutamisel automaatne soojashoidmine ei toimi.

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

1. Paigaldage taignasegamislaba küpsetusvormis oleva võlli otsa. Veenduge, et see on tugevalt kinni. Määrige küpsetusvorm ja taignasegamislaba rasvainega.
2. Mõõtke koostisained vastavalt retseptile välja ja pange need potti. Leiva küpsetamisel ja taigna valmistamisel: valmistage retsepti järgi ette peamised koostisained ja lisandid (juust, sink, puuviljad, pähklid, rosinad jne). Kui retseptis ei ole teisiti öeldud, peavad kõik koostisained olema toatemperatuuril (25-35°C). Pange peamised koostisained retseptis näidatud järjekorras vormi.
3. Asetage küpsetusvorm ettevaatlikult leivaküpsetaja kuumutuskambrisse, pöörates seda kergelt vastupäeva. Vorm peab veovõlli otsas otse olema, mitte kaldu. Lukustage vorm, pöörates see lõpuni päripäeva kinni. Sulgege vaateaknaga kaas.

Kõigepealt pange vormi vedelad koostisained (vesi, piim) ja/või munad. Vesi peab olema toatemperatuuril, liiga soe vesi pärsib taigna kerkimist. Kui kasutate viitstardi funktsiooni, asendage piim piimapulbriga, muidu võib see enne toiduvalmistamise algust hapnema minna.

Pärm või küpsetuspulber lisage kõige lõpuks. Need koostisained ei tohi vedelikuga kokku puutuda, muidu võib tainas liiga vara kerkima hakata: tulemuseks võib olla raske, kõva ja kore sai. Pärm ei tohi soolaga kokku puutuda. Soovitame jahu sisse süvendi teha ja pärmi või küpsetuspulbri sinna sisse panna.

4. Ühendage leivaküpsetaja vooluvõrku. Kostab helisignaal ja seade läheb ooterežiimi: ekraanil süttib programmi number (vaikimisi 1) ja selle tööaeg.
5. Valige nupuga „Меню" toiduvalmistusprogramm, selle number süttib ekraanil.
6. Vajaduse korral muutke toiduvalmistusaega või viitstardi aega.

Kui muudate programmi kasutamisel käsitsi toiduvalmistusaega, kinnitab pärast toiduvalmistusaja muutmist nupu „Cmapm/Cmon" esimene vajutus tehtud muudatuse. Alles teistkordne nupu „Cmapm/Cmon" vajutamine käivitab valitud programmi.

7. Valige nupuga „Вес" valmis küpsetise kaal. Lähtuge retseptiraamatus toodud juhistest ja sisepotis olevate koostisainete kogusest. Küpsetise kaalu indikaator liigub ekraani üläserva. Küpsetise kaalu saab valida ainult teatud programmides.
8. Kooriku tumeduse (hele, keskmine, tume) valimiseks vajutage nuppu „Коročка". Kooriku tumeduse indikaator liigub ekraani üläserva. Vaikimisi on valitud „Средняя". Kooriku tumedust saab valida ainult teatud programmides.
9. Vajutage nuppu „Старт/Стоп". Taimer hakkab toiduvalmistusaega maha lugema.
10. Segamise esimese 5 minuti jooksul jälgige tainast vaateaknast. Sellest peab tekkima ümmargune taignapall. Kui palli ei teki, ei ole koostisained korralikult segatud.

Et programmi töö seadeid kustutamata katkestada, vajutage nuppu „Cmapm/Cmon". Ajanäit hakkab ekraanil vilkuma. Programmi töö jätkamiseks vajutage uuesti nuppu „Cmapm/Cmon".

Leivaküpsetaja kaant tohib avada ainult taigna segamise ajal (kui mootori töö on kuulda). Kaane avamine kergitamise või küpsetamise ajal halvendab tulemust.

11. Toiduvalmistusprogrammi lõppemisest annab seade teada helisignaaliga. Pärast seda lülitub seade valitud programmist või valitud seadetest olenevalt automaatselt soojashoidmise režiimile või ooterežiimile.

12. Programmi töö või soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Старт/Стоп".
13. Pärast töö lõpetamist ühendage leivaküpsetaja vooluvõrgust lahti.

Valmis küpsetise väljavõtmine

1. Avage seadme kaas. Võtke pajakinnastega kinni küpsetusvormi käepidemest ja pöörake vormi vastupäeva, seejärel tõstke see kuumutuskambrist välja.

TÄHELEPANU! Ärge unustage, et pärast programmi töö lõppu on küpsetis, küpsetusvorm ja kuumutuskamber väga kuumad. Olge ettevaatlik ja kasutage pajakindaid, et vältida põletusi. Ärge pange kuuma vormi riide-, plast ega muudele kuumatundlikele pindadele, mis võivad süttida või sulada.

2. Pöörake vorm ümber ja võtke küpsetis vormist välja. Pange see restile või vaagnale. Laske küpsetisel 20 minutit jahtuda.
3. Pärast seda, kui vorm ja seade on jahtunud, puhastage need osas „Seadme hooldamine" toodud juhiste järgi.

Leivaküpsetaja ehitus näeb ette, et pärast küpsetise potist eemaldamist jääb taignasegamislaba vormis oleva võlli külge. Kui see jäi pätsi sisse, pole tegemist rikkega. Eemaldage segamislaba spetsiaalse komplekti kuuluva konksu abil.

III. AUTOMAATSETE TOIDUVALMISTUSPROGRAMMIDE NIMETUSED JA OMADUSED

1. Programm „ОСНОВНОЙ ХЛЕБ" („TAVALINE SAI")

Kasutatakse klassikalise saia (valge leiva) küpsetamiseks. Programm sisaldab taigna segamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

2. Programm „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ" („PRANTSUSE SAI")

Kasutatakse kerge, krõbeda koorikuga Prantsuse saia küpsetamiseks. Näeb ette pikendatud segamise ja kergitamise. Programm sisaldab taigna segamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

Prantsuse sai läheb kiiresti kõvaks, seepärast pole hea seda üle ühe päeva hoida.

3. Programm „СДОБА" („VÕISAI")

Soovitame võisaia küpsetamiseks. Programm sisaldab taigna segamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

4. Programm „РЖАНОЙ ХЛЕБ" („RUKKILEIB")

Soovitame rukkijahust leiva küpsetamiseks. Programm sisaldab taigna segamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

5. Programm „ЭКСПРЕСС" („EKSPRESS")

Kasutatakse saia kiirküpsetamiseks. Lisage saiataignasse 1/3 teelusikat pärmi (750 g küpsetise kohta). Programm sisaldab soojendusega taignasegamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

6. Programm „КЕКС" („KEEKS")

Soovitame mitmesuguste lisanditega keekside küpsetamiseks. Programm sisaldab kiiret taignasegamist, kergitamist ja küpsetamist. Lisandite lisamise ajast annab märku helisignaal. Saab valida kooriku tumedust. Võimaldab valida küpsetise kaalu.

7. Programm „ДЕСЕРТЫ" („MAGUSTOIDUD")

Soovitame mitmesuguste magustoitude valmistamiseks. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 2 tundi 5 minuti kaupa. Vaikimisi toiduvalmistusaeg on 1 tund 20 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi reguleerida. Viitstardi funktsiooni ja kooriku tumeduse valimist kasutada ei saa.

8. Programm „БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ" („BORODINO LEIB")

Soovitame Borodino leiva küpsetamiseks. Programm sisaldab taigna segamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

9. Programm „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ" („TÄISTERALEIB")

Kuna selle leiva küpsetamiseks kasutatav jahu on tavalisest raskem, siis soojendab programm koostisaineid enne taigna segamist 5 minutit ja jätab taigna pikemaks ajaks seisma. Täisterajahust leivad on tavaliselt väiksemad ja tihkemad.

Programm sisaldab taigna segamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

10. Programm „БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ" („GLUTEENIVABA LEIB")

Soovitame gluteenivabast jahust leiva küpsetamiseks. Programm sisaldab koostisainete soojendamist, taigna segamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

Gluteen on teraviljavalk, mis sisaldub kõrrelistes teraviljades ja annab jahule head küpsetusomadused. Just gluteen annab taignale vetruvuse ja elastsuse. Kõik inimesed kahjuks gluteeni ei talu.

11. Programm „МОЛОЧНАЯ КАША" („PIIMAPUDER")

Programm pudru keetmiseks piima ja vee baasil. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 1 tund 50 minutit 1 minuti kaupa. Toiduvalmistusaeg on vaikimisi 40 minutit.

12. Programm „ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ" („LISANDITEGA LEIB")

Soovitame mitmesuguste lisanditega leiva küpsetamiseks. Programm sisaldab taigna segamist, kergitamist ja küpsetamist. Võimaldab valida küpsetise kaalu ja kooriku tumedust. Aja käsitsi reguleerimine puudub.

13. Programm „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО" („PÄRMITA TAIGEN")

Programm pärmita taigna segamiseks ja kergitamiseks ilma küpsetamiseta. Võimaldab kasutada viitstardi funktsiooni. Toiduvalmistusaega käsitsi reguleerida, kaalu ja kooriku tumedust valida ning automaatset soojashoidmist kasutada ei saa.

14. Programm „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО" („PÄRMITAIGEN")

Programm pärmitaigna segamiseks ja kergitamiseks ilma küpsetamiseta. Võimaldab kasutada viitstardi funktsiooni. Toiduvalmistusaega käsitsi reguleerida, kaalu ja kooriku tumedust valida ning automaatset soojashoidmist kasutada ei saa.

15. Programm „СУП" („SUPP")

Soovitame suppide ja puljongite valmistamiseks. Programm sisaldab ilma segamiseta keetmist. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 2 tundi 5 minuti kaupa. Vaikimisi toiduvalmistusaeg on 1 tund 20 minutit.

16. Programm „ТУШЕНИЕ" („HAUTIS")

Soovitame liha ja köögiviljade hautamiseks. Programm sisaldab ilma segamiseta hautamist. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 2 tundi 5 minuti kaupa. Toiduvalmistusaeg on vaikimisi 1 tund.

17. Programm „ЙОГУРТ" („JOGURT")

Programm on mõeldud mitmesuguste jogurtite valmistamiseks. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi 5 minuti kaupa. Toiduvalmistusaeg on vaikimisi 8 tundi.

18. Programm „ДЖЕМ" („MOOS")

Kasutatakse moosi, džemmi, marjakastmete, ketšupi ja kõikvõimalike vürtsikastmete valmistamiseks, aga ka toiduainete ettevalmistamiseks kodusel konserveerimisel. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 1 tund 20 minutit 5 minuti kaupa. Toiduvalmistusaeg on vaikimisi 40 minutit.

19. Programm „ВЫПЕЧКА" („KÜPSETIS")

Soovitame biskviidi ja muude toodete küpsetamiseks valmis taignast, aga ka pooltoodete valmisküpsetamiseks. Selles programmis ei ole taignasegamise ja kergitamise etappe. Saab valida kooriku tumedust. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 2 tundi 5 minuti kaupa. Toiduvalmistusaeg on vaikimisi 1 tund. Viitstardi funktsiooni ja automaatset soojashoidmist kasutada ning küpsetise kaalu valida ei saa.

Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovitame kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduretsepte REDMOND RBM-1908 juurde kuuluvast kokaraamatust. Need retseptid leiate ka veebilehelt www.multivarka.pro.

IV. ÜLDISED SOOVITUSED KÜPSETAMISEL

Taigna konsistents

Kui tainas jääb nõu külge liiga kinni, puistake nõu seintele jahu. Kui tainas on liiga kuiv, lisage supilusikatäis vett. Nõu seinte külge jäänud koostisained eemaldage puidust või plastist kaabitsaga. Ärge kasutage metallist köögiriistu: need võivad vormi kinnikõrbemisevastast katet kahjustada! Ärge jätke kaant lahti kauemaks kui vaja.

Küpsetamise erisused

Leivaküpsetajas valmistatud küpsetiste maitse ja tekstuur olenevad mitmetest teguritest: koostisainete omadustest, köögi temperatuurist, õhurõhust. Kui küpsetate oma retsepti järgi, järgige täpselt selles juhendis toodud soovitusi toiduainete sissepanemise ja programmi valimise suhtes. Mõõtke toiduained täpselt kaalu järgi välja. Kui kasutate teiste leivaküpsetajate kokaraamatute retsepte, orienteeruge valmis leiva kaalu järgi: 500 või 750 g. Ärge täitke nõud üle neljandiku või äärmisel juhul üle kolmandiku mahust. Muidu võib tainas kerkida üle vormi serva kuumutuskambrisse ja sattuda kuumutuselemendile, mis võib põhjustada seadme rikke.

V. SEADME HOOLDAMINE

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Pärast iga kasutuskorda puhastage ettevaatlikult vormi ja seadme sisepind.

STOP *TÄHELEPANU! Ärge kastke seadme korpust ega toitejuhet vette ega muusse vedelikku. Leivaküpsetajat ja selle osi ei tohi pesta nõudepesumasinas.*

1. Avage kaas ja võtke küpsetusvorm välja, keerates seda käepidemest kergelt vastupäeva ja tõstes siis üles.
2. Eemaldage taignasegamislaba. Kui segamislaba ei tule võllilt maha, täitke vorm sooja veega ja laske liguneda. See lahustab taignajäägid ja segamislaba tuleb võllilt maha.
3. Peske mõõtetops, mõõtelusikas, küpsetusvorm ja taignasegamislaba soojas nõudepesuvahendivees puhtaks. Kui taignasegamislaba siseosa on tugevalt määrdunud, laske sel natuke aega soojas vees liguneda ja puhastage seejärel ettevaatlikult.
4. Puhastage seadme korpuse sisepind pehme niiske rätiku või käsnaga. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovitame korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida. Eemaldage puhastusvahendi jäägid hoolikalt niiske käsna või lapiga, et need ei rikuks järgmine kord küpsetise maitset.

STOP *Leivaküpsetaja ja selle osade puhastamisel EI TOHI kasutada kraapivaid pesemisvahendeid, kraapiva kattega käsna ega agressiivseid kemikaale.*

Enne järgmist kasutamist või hoiulepanemist veenduge, et kõik seadme osad on kuivad.

Küpsetusvormi kasutamine

Küpsetusvormil ja taignasegamislabal on kinnikõrbemisevastane pinnakate, mis lihtsustab küpsetise väljavõtmist. Et vältida pinnakatte kahjustamist järgige järgmisi juhiseid.

1. Ärge kasutage küpsetise vormist eemaldamisel metallist või teravaid köögiriistu (nt nuga või kahvlit).
2. Enne pätsi lahtilõikamist veenduge, et selle sees ei ole segamislaba. Kui segamislaba on jäänud pätsi sisse, laske pätsil jahtuda ja alles siis eemaldage segamislaba spetsiaalse konksu abil. Olge segamislaba käsitsemisel ettevaatlik, sest see võib olla kuum.
3. Puhastage küpsetusvorm ja segamislaba pehme käsnaga. Ärge kasutage kraapivaid puhastusvahendeid (näiteks küürimispulbrit) ega küürimiskäsna.
4. Kõvad, teralised või tükilised koostisained (näiteks täisterajahu, suhkur, pähklid või seemned) võivad kahjustada nõu kinnikõrbemisevastast pinnakatet. Suurte koguste kasutamisel jagage koostisained väiksemateks osadeks. Pidage kinni retseptis toodud mahtudest ja tegevusjärjekorrast.

Sagedase kasutamise korral võib vormi kinnikõrbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei tähenda iseenesest, et vorm on defektne.

Säilitamine

Hoidke seadet kokkupandult kuivas hästiventileeritud kohas. Vältige järske temperatuurimuutusi ja ärge jätke seadet pikalt päikese kätte.

VI. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Seade ei lülitu sisse	Toitejuhe ei ole elektrikontakti ühendatud	Veenduge, et pistik on kontaktis
	Vale elektrikontakt	Ühendage seade õigesse elektrikontakti
	Toitevõrgus pole voolu	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole
Seade lülitus sisse, aga segamine ei käivitu	Te ei paigaldanud taignasegamislaba	Puhastage küpsetusvorm, paigaldage segamislaba võlli otsa ja käivitage protsess uuesti
Ekraanile ilmus teade „HHH"	Leivaküpsetaja sisetemperatuur on liiga kõrge	Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Avage seadme kaas ja oodake, kuni seadme sisemus jahtub toatemperatuurini. Lülitage leivaküpsetaja sisse ja käivitage programm uuesti
Ekraanile ilmus teade „LLL"	Leivaküpsetaja sisetemperatuur on liiga madal	Ühendage leivaküpsetaja vooluvõrgust lahti ja viige see ruumi, kus temperatuur on vähemalt 15 °C. Avage seadme kaas ja oodake, kuni seadme sisemus soojeneb toatemperatuurini. Lülitage leivaküpsetaja sisse ja käivitage programm uuesti
Ekraanile ilmus teade „EE0" või „EE1"	Temperatuurianduri töötõrge	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Lülitage leivaküpsetaja vooluvõrku ja käivitage programm uuesti. Kui teade ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole

VII. GARANTIIKOHUSTUSED

Käesolevale seadmele kehtib 12 kuu pikkune garantii selle soetamise momendist alates. Garantiiperioodi vältel on kohustatud valmistaja kõrvaldama remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamisega mistahes tehase defektid, mis on esile kutsutud materjalide või komplektaktsiooni ebapiisava kvaliteediga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluse pitsati ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolev garantii on tunnustatav vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ebaõige kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säilinud toote täielik komplektaktsioon. Nimetatud garantii ei laiene toote loomulikule kulumiseke ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, keraamilised- ja teflonkatted, kummist tihendid jne.).

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

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

Tootja poolt kehtestatud kasutusaeg moodustab 5 aastat selle soetamise päevast arvates tingimusel, et toodet kasutatakse kooskõlas käesoleva juhendiga ja rakendatavate tehniliste standarditega.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2014

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя 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-1908-CIS-UM-1