

# REDMOND

Хлебопечь RBM-M1907



Руководство по эксплуатации

RUS.....	3
UKR.....	22
KAZ.....	27
UZB.....	33
ROU.....	39
LTU.....	44
LVA.....	49
EST.....	54

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Хлебопечь REDMOND RBM-M1907 — современное устройство, в котором передовые разработки в области бытовой техники для приготовления пищи совмещены с идеей о здоровом питании. Она отвечает требованиям самых взыскательных потребителей и соответствует высоким стандартам последнего поколения бытовой техники.

В хлебопечи REDMOND RBM-M1907 процесс приготовления полностью автоматизирован. 17 автоматических программ позволяют не только печь хлеб и сдобу, но и готовить множество других блюд. В процессе работы прибора встроенные датчики контролируют температуру ингредиентов, обеспечивая оптимальный режим замеса, подъема и окончательной расстойки теста. Благодаря информативной и красочной книге «101 рецепт» вы сможете приготовить множество вкусных и полезных блюд: варить каши, печь пироги, готовить десерты, варенье, соусы. Все рецепты разработаны нашими поварами специально для данной модели.

Гурманы по достоинству оценят функцию выбора степени поджарки корочки. В зависимости от температуры и интенсивности процесса выпекания вкусная хрустящая корочка получается светлой, золотистой или темной. Функция поддержания температуры готовых блюд сохраняет выпечку свежей и горячей, даже если ваши гости задерживаются. Антипригарное покрытие емкости позволяет легко и просто очистить ее поверхность.

Форма для выпечки с антипригарным покрытием обладает отличной теплопроводностью. Выпечка в ней не пригорает и хорошо поднимается благодаря равномерному распределению тепла. Форма легко моется. Уникальные хлебопечи REDMOND обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Хлебопечь REDMOND RBM-M1907 станет незаменимой помощницей на вашей кухне.

REDMOND — профессионал на вашей кухне!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

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

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



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.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, форма для выпечки и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- Выключайте прибор из розетки после использования.

ния, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора во время его работы.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воз-

духе – 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!*

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно

специалистом авторизованного сервис-центра. Не- профессионально выполненная работа может при- вести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

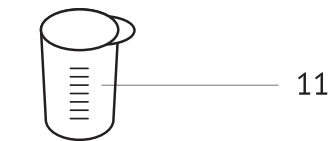
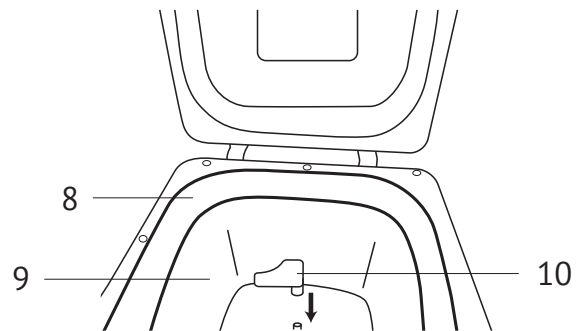
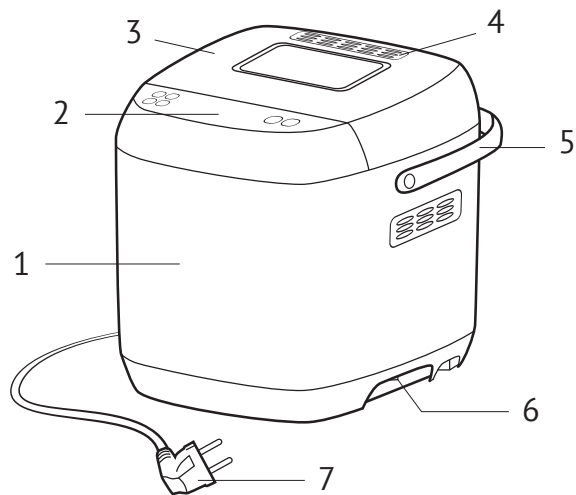


*Запрещено использование прибора при любых не- исправностях.*

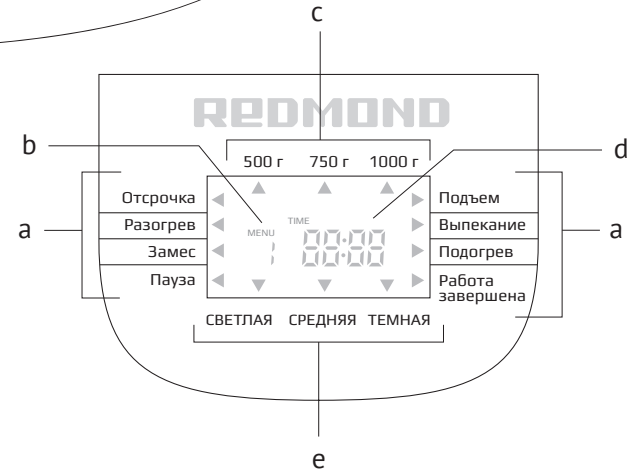
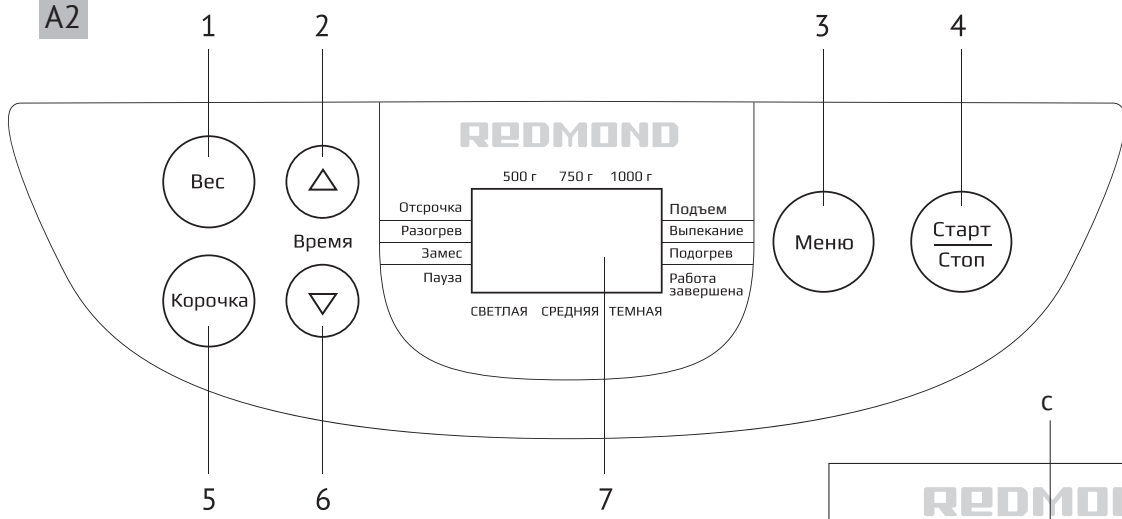
## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики .....	9
Программы.....	9
Комплектация .....	9
Устройство модели .....	9
Панель управления .....	10
Дисплей.....	10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
Энергонезависимая память .....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ .....	11
Назначение и особенности автоматических программ .....	11
Подготовка к работе.....	12
Загрузка ингредиентов.....	13
Общие действия при работе с прибором .....	13
Извлечение готового хлеба.....	14
Эксплуатация формы для выпечки .....	15
Нарезка и хранение хлеба .....	15
Функция автоматического поддержания температуры готового блюда (автоподогрев).....	15
Установка времени отложенного старта .....	15
III. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.....	15
Особенности основных ингредиентов.....	15
Консистенция теста .....	17
Особенности процесса выпекания.....	17
Параметры работы программ .....	17
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки.....	19
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	19
Хранение.....	20
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	20
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	21

A1



A2





## Технические характеристики

Модель.....	RBM-M1907	Дисплей.....	жидкокристаллический
Мощность.....	500 Вт	Автоматические программы.....	17
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц	Выбор цвета корочки.....	есть
Вес выпечки.....	500/750/1000 г	Автоматическое поддержание температуры готового блюда.....	до 1 часа
Форма для выпечки.....	с антипригарным покрытием	Функция отложенного старта.....	до 15 часов
Энергонезависимая память.....	до 10 минут	Добавление дополнительных ингредиентов.....	по звуковому сигналу

## Программы

1. Основная	7. Европейский хлеб	13. Джем/Варенье
2. Французский хлеб	8. Кекс	14. Выпечка
3. Цельнозерновой хлеб	9. Пресное тесто	15. Рис/Крупы
4. Сдоба	10. Дрожжевое тесто	16. Плов
5. Безглютеновый хлеб	11. Молочная каша	17. Десерты
6. Эспресс	12. Йогурт	

## Комплектация



Хлебопечь с установленной внутри формой для выпечки.....	1 шт.	Крючок для снятия лопасти.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Книга «101 рецепт».....	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.	Руководство пользователя.....	1 шт.
Лопасть для замешивания теста.....	2 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.

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

## Устройство модели А1

1. Корпус прибора	8. Нагревательная камера
2. Панель управления	9. Форма для выпечки
3. Съемная крышка со смотровым окном	10. Лопасть для замешивания теста
4. Отверстия для выхода пара	11. Мерный стакан
5. Ручка для переноски	12. Крючок для извлечения лопасти для замешивания
6. Кнопка включения/выключения («I/O»)	13. Мерная ложка
7. Шнур электропитания	

## Панель управления A2

1. «Вес» – выбор веса выхода продукта (500/750/1000 г). Вес по умолчанию – 1000 г.
2.  – кнопка увеличения времени отложенного старта / времени приготовления.
3. «Меню» – кнопка выбора программы приготовления. Номер выбранной программы отображается на дисплее.
4. «Старт/Стоп» – кнопка запуска программы или ее остановки с прекращением процесса выпечки и возвратом к начальным установкам программы.
5. «Корочка» – кнопка выбора цвета корочки изделия (светлая, средняя, темная). По умолчанию выбран параметр «средняя».
6.  – кнопка уменьшения времени отложенного старта / времени приготовления.
7. Дисплей – показывает выбранные установки и время, оставшееся до конца приготовления.

## Дисплей A2

- a. Индикаторы выполняемых операций:
  - **Отсрочка** – работает функция отложенного старта, процесс приготовления еще не начался;
  - **Разогрев** – идет предварительный подогрев ингредиентов перед замесом;
  - **Замес** – замешивается тесто;
  - **Пауза** – перерыв в работе программы (например, между первым и вторым замесами);
  - **Подъем** – идет процесс подъема (расстойки) теста;
  - **Выпекание** – изделие выпекается;
  - **Подогрев** – работает подогрев готового изделия;
  - **Работа завершена** – окончание работы программы, автоподогрев отключен.
- b. Номер выбранной программы приготовления.
- c. Индикаторы веса выпечки (500/750/1000 г).
- d. Таймер обратного отсчета времени до окончания работы программы.
- e. Индикаторы выбранного цвета корочки.



*Не открывайте крышку прибора во время расстойки теста, чтобы оно не опало!*

## 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 его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.*

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

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его очистку.

### Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND RBM-M1907 имеет энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 10 минут) все заданные настройки сохраняются и при подаче напряжения выполнение программы будет автоматически продолжено. В случае отсутствия питания более 10 минут установки сбрасываются и процесс приготовления не может быть возобновлен.

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

Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления сначала (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 выключите программу вручную). Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### Назначение и особенности автоматических программ

В хлебопечи REDMOND RBM-M1907 имеются 17 автоматических программ приготовления. С их помощью можно не только выпекать хлеб, но и готовить каши, плов, йогурт, варить варенье и т. д.



*При работе с хлебопечью следуйте инструкциям книги «101 рецепт» (в комплекте).*

#### 1. Программа «ОСНОВНАЯ»

Используется для выпекания классического белого хлеба.

Программа включает в себя замес (2 стадии), подъем теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени отсутствует.

#### 2. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания французского хлеба – очень легкого, с хрустящей корочкой. Предусматривает длительное замешивание и больше времени на подъем теста. В этой программе рекомендуется выпекать изделия из теста, не содержащего сливочного масла (маргарина) и молока.



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

Программа включает в себя замес (2 стадии), подъем теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени отсутствует.

#### 3. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

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

Программа включает в себя замес (2 стадии), подъем теста и выпекание хлеба. Можно

выбрать вес изделия и цвет корочки, доступна функция отложенного старта. Ручная регулировка времени отсутствует.

#### 4. Программа «СДОБА»

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

Программа включает в себя замес (2 стадии), подъем теста и выпекание. Можно выбрать вес изделия, доступна функция отложенного старта. Нет выбора цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует.

#### 5. Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»

Для выпекания хлеба из безглютеновой муки.

*Глютен (клейковина) – это белок, содержащийся в злаковых растениях и придающий муке высокие хлебопекарные свойства. Именно благодаря ему тесто приобретает упругость и эластичность. Но ряду людей глютен противопоказан.*

Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес (2 стадии), подъем теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия, доступна функция отложенного старта. Нет выбора цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует.

#### 6. Программа «ЭКСПРЕСС»

Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно ½ чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 1000 г.

Программа включает в себя замес, кратковременный подъем теста и выпекание.

Доступна функция отложенного старта. Нет выбора веса изделия и цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует.

#### 7. Программа «ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных сортов белого хлеба и хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.

Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес (2 стадии), подъем теста и выпекание. Доступна функция отложенного старта. Нет выбора веса изделия и цвета

корочки, ручная регулировка времени отсутствует.

#### **8. Программа «КЕКС»**

Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя быстрый замес (2 стадии) и выпекание. Нет выбора веса изделия и цвета корочки, ручная регулировка времени отсутствует, функция отложенного старта недоступна.

#### **9. Программа «ПРЕСНОЕ ТЕСТО»**

Программа для замеса пресного теста, используемого при изготовлении лапши,пельменей и т.п., без дальнейшего выпекания. Включает в себя 2 стадии замеса. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **10. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»**

Программа для приготовления дрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Включает в себя замес (2 стадии) и расстойку теста. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **11. Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Рекомендуется для приготовления каш на молоке и воде. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **12. Программа «ЙОГУРТ»**

Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 до 12 часов с шагом установки в 10 минут (по умолчанию установлено время приготовления 8 часов). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **13. Программа «ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ»**

Используется для приготовления джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **14. Программа «ВЫПЕЧКА»**

Программа включает в себя только процесс нагрева (без замеса и подъема). Рекоменду-

ется для выпекания бисквитов и приготовления вторых блюд. Ручная регулировка времени отсутствует, функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **15. Программа «РИС/КРУПЫ»**

Рекомендуется для приготовления риса и рассыпчатых каш. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут (по умолчанию установлено время приготовления 30 минут). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **16. Программа «ПЛОВ»**

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут (по умолчанию установлено время приготовления 1 час). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **17. Программа «ДЕСЕРТЫ»**

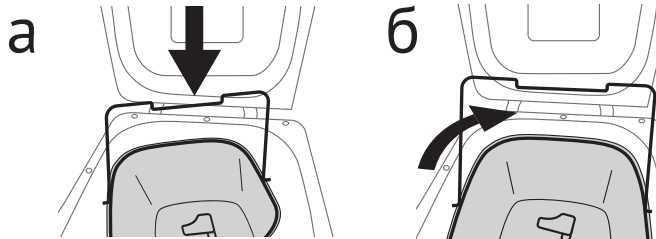
Рекомендуется для приготовления шоколадных и молочных десертов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут (по умолчанию установлено время приготовления 1 час). Функции отложенного старта и автоподогрева недоступны.

#### **Подготовка к работе**

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

### Загрузка ингредиентов

1. Наденьте лопасть для замешивания на стержень на дне формы для выпечки и убедитесь в надежности соединения. Смажьте емкость для приготовления и лопасти для замешивания маслом.
2. Взвесьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту, загрузите их в чашу. При выпекании хлеба и приготовлении теста: подготовьте дополнительные ингредиенты (сыр, ветчину, фрукты, орехи, изюм и т.п.) согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру (25-35°C), если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.
  - Сначала поместите в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру (около 25-35°C), так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста. При использовании режима отложенного старта применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления. Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты строго в соответствии с рецептом.
  - Добавьте остальные жидкие ингредиенты (мед, сироп, патоку и т.п.).
  - Добавьте сухие ингредиенты (сначала муку, затем сухое молоко, травы, специи и т.д.).
  - В последнюю очередь добавьте дрожжи или разрыхлитель. 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.



3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка развернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом и ровно, без перекосов опуститься на дно камеры. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора (см. рисунок). Закройте крышку со смотровым окном.

### Общие действия при работе с прибором

1. Подключите хлебопечь к электросети. Включите прибор, нажав кнопку «I/O» на боковой панели. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появится номер программы (по умолчанию – 1) и время ее работы (3:00).
2. С помощью кнопки «Меню» выберите номер программы приготовления (от 1 до 17) – он появится на дисплее.

№ на дисплее	Название программы
1	Основная
2	Французский хлеб
3	Цельнозерновой хлеб
4	Сдоба
5	Безглютеновый хлеб
6	Экспресс
7	Европейский хлеб
8	Кекс
9	Пресное тесто
10	Дрожжевое тесто
11	Молочная каша
12	Йогурт
13	Джем/Варенье

№ на дисплее	Название программы
14	Выпечка
15	Рис/Крупы
16	Плов
17	Десерты

- В зависимости от количества ингредиентов в чаше с помощью кнопки **«Вес»** выберите значение веса готовой выпечки. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Выбор веса продукта есть не во всех программах.
- Нажатиями кнопки **«Корочка»** выберите желаемый вид корочки изделия (светлая, средняя, темная). Индикатор цвета корочки будет перемещаться в нижней части дисплея. По умолчанию установлено значение «средняя». Выбор цвета корочки есть не во всех программах.
- На дисплее рядом с номером программы появится время приготовления, установленное по умолчанию. Его можно изменить вручную (только для программ 12, 15-17) с помощью кнопок  $\triangle$  (увеличение) и  $\nabla$  (уменьшение). Диапазон изменения времени и шаг установки зависят от выбранной программы.
- При необходимости установите время отложенного старта (только для программ 1-7) с помощью кнопок  $\triangle$  и  $\nabla$ .

*Обратите внимание, что в программах 1-7 кнопками  $\triangle$  и  $\nabla$  устанавливается время, через которое приготовится блюдо, включая время отложенного старта (при этом время приготовления не меняется). В программах 12, 15-17 с помощью этих же кнопок изменяется время приготовления.*

- Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Таймер начнет обратный отсчет времени, оставшегося до окончания приготовления.
- Во время работы прибор выполняет ряд операций, названия которых расположены справа и слева от дисплея. Индикатор на дисплее указывает, какая из операций выполняется в данный момент.
- Через 15-20 минут (в зависимости от программы) после начала работы звуковой сигнал оповестит вас о необходимости добавить дополнительные ингредиенты.

- Откройте крышку прибора и засыпьте подготовленные ингредиенты в форму для выпечки. Функция доступна только в программах 1, 3-5, 7.
- По окончании работы программ 1-8 автоматически включается режим подогрева. Индикатор операций переместится к надписи **Подогрев**.
  - После завершения программ 9-17, а также после окончания работы функции подогрева прозвучат 5 коротких сигналов и прибор перейдет в режим ожидания. Индикатор операций переместится к надписи **Работа завершена**.
  - Для прерывания работы программы со сбросом настроек и возвратом в меню или для отключения режима подогрева нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Стоп»**. По окончании приготовления выключите печь с помощью кнопки **«I/O»** и отсоедините ее от электросети.

### Извлечение готового хлеба

- Откройте крышку. Используя кухонные перчатки, выньте за ручку форму с хлебом.



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

- 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. 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. Извлеките лопасть с помощью специального крючка, входящего в комплект.
- После того как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Уход за прибором».

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

### Эксплуатация формы для выпечки

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

1. Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) для извлечения хлеба из емкости.
2. Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь, пока хлеб остынет, и только после этого извлеките ее специальным крючком. Будьте осторожны в обращении с лопастью для замешивания, поскольку она может быть горячей.
3. 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.

### Нарезка и хранение хлеба

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

### Функция автоматического поддержания температуры готового блюда (автоподогрев)

В хлебопечи предусмотрен режим поддержания температуры готовых блюд, который включается автоматически после завершения программы (функция доступна только в программах 1-8). Поэтому перед извлечением готового изделия из хлебопечи необходимо нажать и удерживать несколько секунд кнопку **«Старт/Стоп»**, чтобы отключить режим автоподогрева.

Если хлеб оставить внутри печи без подогрева, испарившаяся влага будет вновь поглощаться: изделие становится сырым. Автоподогрев предотвращает поглощение влаги и помогает сохранить изделие мягким в течение некоторого времени. Однако для получе-

ния идеального качества изделия рекомендуется, по возможности, вынимать хлеб сразу по окончании процесса приготовления.

### Установка времени отложенного старта

Режим отложенного старта позволяет приготовить продукт через желаемый промежуток времени в интервале до 15 часов (включая время приготовления) с шагом установки в 10 минут. Не используйте данный режим, если рецепт предполагает использование скоропортящихся продуктов.

Режим отложенного старта доступен не для всех программ.

Для установки режима отложенного старта выполните следующие действия:

1. Убедитесь, что ингредиенты загружены, выбраны номер программы, вес хлеба и цвет корочки.
2. Нажатием кнопки таймера  $\triangle$  и  $\nabla$  установите время, через которое должна закончиться работа выбранной программы (в диапазоне до 15 часов с шагом в 10 минут). Для быстрого увеличения или уменьшения значения времени нажмите и удерживайте кнопку  $\triangle$  или  $\nabla$ .



**Пример.** Сейчас 21:00, а вы хотите испечь хлеб к 7 утра, то есть через 10 часов. Допустим, вы выбрали следующие параметры: программа 1, вес изделия – 750 г, средняя прожарка корочки. На дисплее – время приготовления **2:55**. Нажмите и удерживайте кнопку  $\triangle$ , пока на дисплее не появятся цифры **10:00**. Если вы пропустили нужное значение времени, нажатиями кнопки  $\nabla$  уменьшите его. Вы установили время отложенного старта. Теперь процесс выпечки завершится через 10 часов, т. е. в 7:00 вас будет ждать свежий ароматный хлеб.

## III. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

### Особенности основных ингредиентов

**Мука** содержит клейковину (глютен), от которой зависят такие свойства теста, как эластичность и упругость. Содержание глютена служит одним из критериев определения качества муки. Высокосортная мука содержит наименьшее количество минеральных веществ и клетчатки, однако имеет высокую усвояемость и применяется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий высшего качества. Низкосортная мука хуже усваивается организмом, однако содержит больше минеральных веществ и клетчатки, со-

держаться в отрубях (оболочках зерен).

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 расстойки и выпекания. Такой сорт муки часто встречается также под названиями «цельнозерновая», «зерновая», «непросеянная» и т. п.

Иногда муку дополнительно обогащают витаминами, минеральными веществами и хлебопекарными улучшителями (сухая клейковина и т. д.). Встречающаяся в продаже мука с добавленным разрыхлителем, как правило, используется 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 подъем теста. Для использования в хлебопечи лучше всего подходят сухие быстродействующие дрожжи («инстантные»). После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике и используйте их как можно быстрее. Перед использованием дрожжи, которые храни-

лись в холодильнике, необходимо довести до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи обладают низкой активностью.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

**Дополнительные ингредиенты.** Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты, орехи, ветчину, нарезанные на мелкие кусочки, 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 500-700 г.*

### Консистенция теста

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

Если тесто слишком прилипает к боковым поверхностям рабочей емкости, посыпьте стенки емкости мукой. Если тесто слишком сухое, добавьте столовую ложку теплой воды. Удалите 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, влияют множество факторов: характер ингредиентов, температура на кухне, давление воздуха и др. Используя собственный рецепт для приготовления хлеба, строго следуйте рекомендациям по закладке продуктов и выбору программы, приведенным в данном руководстве. Отмеряйте ингредиенты точно по весу. Используя рецепты из кулинарных книг для других хлебопечей, ориентируйтесь на вес готового хлеба в 500, 750 или 1000 г. Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть ее объема. В противном случае во время подъема теста оно может перелиться через края формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что, в свою очередь, приведет к поломке прибора.

### Параметры работы программ

№	Программа	Время работы, установленное по умолчанию, при разных настройках веса, час:мин			Диапазон изменения времени работы / шаг изменения, час:мин	Отложенный старт	Автоподогрев	Выбор веса	Выбор цвета корочки	Сигнал «Добавить ингредиенты»
		500 г	750 г	1000 г						
1	Основная	2:50	2:55	3:00	-	+	+	+	+	+
2	Французский хлеб	3:32	3:34	3:37	-	+	+	+	+	-
3	Цельнозерновой хлеб	3:20	3:25	3:30	-	+	+	+	+	+

№	Программа	Время работы, установленное по умолчанию, при разных настройках веса, час:мин			Диапазон изменения времени работы / шаг изменения, час:мин	Отложенный старт	Автоподогрев	Выбор веса	Выбор цвета корочки	Сигнал «Добавить ингредиенты»
		500 г	750 г	1000 г						
4	Сдоба	3:17	3:22	3:27	-	+	+	+	-	+
5	Безглютеновый хлеб	3:35	3:40	3:45	-	+	+	+	-	+
6	Экспресс	1:20			-	+	+	-	-	-
7	Европейский хлеб	3:20			-	+	+	-	-	+
8	Кекс	1:22			-	-	+	-	-	-
9	Пресное тесто	0:30			-	-	-	-	-	-
10	Дрожжевое тесто	1:30			-	-	-	-	-	-
11	Молочная каша	1:15			-	-	-	-	-	-
12	Йогурт	8:00			5:00-12:00 / 0:10	-	-	-	-	-
13	Джем/Варенье	1:05			-	-	-	-	-	-
14	Выпечка	1:00			-	-	-	-	-	-
15	Рис/Крупы	0:30			0:20-1:30 / 0:05	-	-	-	-	-
16	Плов	1:00			0:30-1:30 / 0:05	-	-	-	-	-
17	Десерты	1:00			0:30-2:00 / 0:05	-	-	-	-	-

### 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		•			•				•	•

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, слегка повернув ее за ручку против часовой стрелки и потянув вверх.
2. Снимите лопасть для замешивания. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто, и лопасть легко снимется.
3. Вымойте мерную емкость, мерную ложку, форму для выпечки и лопасть для замешивания мягкой губкой в горячей мыльной воде, просушите. Если внутренняя часть лопасти для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.
4. Очистите внутреннюю поверхность и корпус прибора влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства. Полностью удалите моющее средство влажной губкой или тканью, иначе в дальнейшем оно может повлиять на вкус выпечки.



**ВНИМАНИЕ!** Не погружайте корпус прибора и шнур электропитания в воду или другие жидкости. Хлебопечь и ее детали непригодны для мытья и очистки в посудомоечной машине. Запрещается использовать при очистке хлебопечи и ее деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также химически агрессивные вещества.

Для удобства очистки крышка прибора может сниматься.

5. Чтобы снять крышку, откройте ее под углом 80-85° и осторожно, не прилагая усилий, потяните на себя, извлекая петли крышки из пазов на корпусе прибора.
6. Очистите и просушите крышку.
7. Установите ее в прежнее положение: аккуратно вставьте плоские петли в пазы на корпусе, держа крышку под углом 80-85°. Крышка должна открываться и закрываться без усилий.

■ *Перед повторным использованием хлебопечи или перед тем как убрать ее на хранение убедитесь, что все детали сухие.*

## Хранение

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

## V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Возможная неисправность	Причина	Необходимые действия
Прибор не включается	Отсутствует электропитание	Подключите прибор к исправной электророзетке. Проверьте напряжение в электросети
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 об ошибке (буквенный или буквенно-цифровой код)	Нарушение в работе хлебопечи	Выключите прибор кнопкой «I/O» и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Включите хлебопечь. Если сообщение об ошибке появилось повторно, обратитесь в авторизованный сервис-центр

## VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента 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.

*Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.*

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

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ


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

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




- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
  - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
- УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
  - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекинувався і не перегинався, не сти-

кався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

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

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

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.
  - Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.
-  **Увага!** Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

## Технічні характеристики

Модель.....	RBM-M1907
Потужність.....	500 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Вага випічки.....	500/750/1000 г
Форма для випікання.....	з антипригарним покриттям
Енергонезалежна пам'ять.....	до 10 хвилин
Дисплей.....	рідкокристалічний
Автоматичні програми.....	17
Вибір кольору скоринки.....	€
Автоматичне підтримання температури готової страви.....	до 1 години
Функція відкладеного старту.....	до 15 годин
Додавання додаткових інгредієнтів.....	за звуковим сигналом

## Програми

1. ОСНОВНАЯ (ОСНОВНА)
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ)
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ)
4. СДОБА (ЗДОБА)
5. БЕЗГЛУТЕНОВОЙ ХЛЕБ (БЕЗГЛУТЕНОВИЙ ХЛІБ)
6. ЭКСПРЕС (ЕКСПРЕС)
7. ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ (ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ХЛІБ)
8. КЕКС (КЕКС)
9. ПРЕСНОЕ ТЕСТО (ПРІСНЕ ТІСТО)
10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ДРІЖЖОВЕ ТІСТО)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
12. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
13. ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ (ДЖЕМ/ВАРЕННЯ)
14. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
15. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
16. ПЛОВ (ПЛОВ)
17. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)

## Комплектація

Хлібопічка зі встановленою усередині формою для випікання.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Мірна ложка.....	2 шт.
Лопатка для замішування тіста.....	2 шт.
Гачок для зняття лопати.....	1 шт.
Книжка «101 рецепт».....	1 шт.
Інструкція користувача.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

## Будова моделі А1

1. Корпус приладу
2. Панель управління
3. Змінна кришка з оглядовим вікном
4. Отвір для виходу пари
5. Ручка для перенесення
6. Кнопка вмикання/вимикання (I/O)
7. Шнур електроживлення
8. Нагрівальна камера
9. Форма для випікання
10. Лопатка для замішування тіста
11. Мірна склянка
12. Гачок для виймання лопати для замішування
13. Мірна ложка

## Панель управління А2

1. «Вес» («Вага») – вибір ваги виходу продукту (500/750/1000 г). Стандартна вага – 1000 г.
2.  $\Delta$  – кнопка збільшення часу відкладеного старту / часу приготування.
3. «Меню» – кнопка вибору програми приготування. Номер вибраної програми відображається на дисплеї.
4. «Старт/Стоп» – кнопка запуску програми або її зупинки з припиненням процесу випікання та поверненням до початкових налаштувань програми.
5. «Корочка» («Скоринка») – кнопка вибору кольору скоринки виробу (вітня, середня, темна). Вибрано стандартний параметр «середня».
6.  $\nabla$  – кнопка зменшення часу відкладеного старту / часу приготування.
7. Дисплей – показує вибрані налаштування та час, що залишився до кінця приготування.

## Дисплей А2

- a. Індикатори виконуваних операцій:
  - «Отсрочка» (Відстрочка) – працює функція відкладеного старту, процес приготування ще не почався;
  - «Разогрев» (Розігрівання) – відбувається попереднє підігрівання інгредієнтів перед замішуванням;
  - «Замес» (Замішування) – замішується тісто;
  - «Пауза» (Пауза) – перевіряє роботу програми (наприклад, між першим та другим замішуванням);
  - «Подъем» (Підняття) – відбувається процес підняття (вистоювання) тіста;
  - «Выпекание» (Випікання) – виріб випікається;
  - «Подогрев» (Підігрівання) – працює підігрівання готового виробу;
  - «Работа завершена» (Робота завершена) – завершення роботи програми, автопідігрів вимкнено.
- b. Номер вибраної програми приготування.
- c. Індикатори ваги випічки (500/750/1000 г).
- d. Таймер зворотного відліку часу до завершення роботи програми.
- e. Індикатори вибраного кольору скоринки.

**!** Не відкривайте кришку приладу під час вистоювання тіста, щоб воно не остило!

## І. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб і його комплектацію з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклеївки.

**!** Обов'язково збережіть на місці застережні наклеївки, наклеївки-пожирки (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його 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 та дайте йому просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, очистіть його.

## Енергонезалежна пам'ять

Хлібопічка REDMOND RBM-M1907 має енергонезалежну пам'ять. У разі тимчасового вимкнення електроживлення (до 10 хвилин) всі задані налаштування зберігаються, і після подачі напруги виконання програми буде автоматично продовжено. У разі відсутності живлення понад 10 хвилин налаштування скидаються, і процес приготування не може бути відновлено.

Якщо в рецепті використовувалися молочні, м'ясні або інші швидкоконсуючі продукти, відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Потім вийміть форму для випікання, очистіть її і почніть приготування згідно з

рецептом заново, використовуючи свіжі інгредієнти. Під час очищення точно дотримуйтесь інструкцій розділу «Догляд за приладом».

Якщо використувати інгредієнти не були швидкоконсуючими, можна повторно запустити програму приготування спочатку (якщо процес випікання не почався) або довести виріб до готовності за допомогою програми «ВІПЕЧКА» без зміни продуктів (контрольованої готовності виробу через оглядове вікно, за необхідності вимкніть програму вручну). Варто враховувати, що в разі повторного запуску програми якість приготованого хліба може не відповісти бажаному.

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ

### Призначення та особливості автоматичних програм

У хлібопічці REDMOND RBM-M1907 є 17 автоматичних програм приготування. За їхньою допомогою можна не лише випікати хліб, але й готувати каші, плов, йогурт, варити варення тощо.

**!** Під час роботи з хлібопічкою дотримуйтесь інструкцій книги «101 рецепт» (у комплекті).

### 1. Програма «ОСНОВНАЯ»

Використовується для випікання класичного білого хліба. Програма складається з замішування (2 стадії), підняття тіста та випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старту. Ручного регулювання часу немає.

### 2. Програма «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Використовується для випікання французького хліба – дуже легкого, з хрусткою скоринкою. Передбачає тривале замішування та більше часу на підняття тіста. У цій програмі рекомендується випікати вироби з тіста, що не містять вершкового масла (маргарину) й могола.

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

Програма складається з замішування (2 стадії), підняття тіста та випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу і колір скоринки, доступна функція відкладеного старту. Ручного регулювання часу немає.

### 3. Програма «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

Оскільки борошно, що використовується для цього хліба, є більш важким, то програма упродовж півгодини перед замішуванням тіста здійснює попереднє підігрівання інгредієнтів і залишає тісто доходити упродовж більш тривалого часу. Хлібини із зернового борошна зазвичай меншого розміру й щільніші.

Програма складається з замішування (2 стадії), підняття тіста та випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступна функція відкладеного старту. Ручного регулювання часу немає.

### 4. Програма «СДОБА»

Програма для виготовлення солодкої випічки з додатковими інгредієнтами (фрукти, горіхи, шоколадна крихта, цукати, родзинки тощо), про час додавання яких повідомляє звуковий сигнал.

Програма складається з замішування (2 стадії), підняття тіста та випікання. Можна вибрати вагу виробу, доступна функція відкладеного старту. Немає вибору кольору скоринки та ручного регулювання часу.

### 5. Програма «БЕЗГЛУТЕНОВОЙ ХЛЕБ»

Для випікання хліба з безглютенового борошна.

**i** Глютен (клейковина) – це білок, що міститься в злакових рослинах і надає борошну високій хлібопекарській властивості. Саме завдяки йому тісто набуває пружності й еластичності. Але деяким людям глютен протипоказаний.

Програма складається з підігрівання інгредієнтів, замішування (2 стадії), підняття тіста та випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу, доступна функція відкладеного старту. Немає вибору кольору скоринки та ручного регулювання часу.



**6. Програма «ЭКСПРЕСС»**

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

Програма складається з замішування, короткочасного підняття тіста і випікання. Доступна функція відкладеного старту. Немає вибору ваги виробу й кольору скоринки, а також ручного регулювання часу.

**7. Програма «ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ»**

Рекомендується для випікання різних сортів білого хліба та хліба з суміші пшеничного і житнього борошна.

Програма складається з підігрівання інгредієнтів, замішування (2 стадії), підняття тіста та випікання. Доступна функція відкладеного старту. Немає вибору ваги виробу й кольору скоринки, а також ручного регулювання часу.

**8. Програма «КЕКС»**

Рекомендується для випікання кексів із різними наповнювачами. Програма складається з швидкого замішування (2 стадії) та випікання. Немає вибору ваги виробу й кольору скоринки, а також ручного регулювання часу, функції відкладеного старту недоступна.

**9. Програма «ПРЕСНОЕ ТЕСТО»**

Програма для замішування прісного тіста, використовуюваного під час виготовлення локшини, пельменів тощо, без подальшого випікання. Складається з замішування (2 стадії) і вистоювання тіста. Ручного регулювання часу немає, функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**10. Програма «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»**

Програма для приготування дріжджового тіста без подальшого випікання. Складається з замішування (2 стадії) і вистоювання тіста. Ручного регулювання часу немає, функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**11. Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Рекомендується для приготування каш на молоці та воді. Ручного регулювання часу немає, функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**12. Програма «ЙОГУРТ»**

Програма для приготування різних видів йогурту. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 4 до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин (стандартний час приготування – 8 годин). Функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**13. Програма «ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ»**

Використовується для приготування джемів, топінгів до випічки, вафель і морозива, кетчупів, всляжких приправ, а також для підготовки низки продуктів до домашньої консервації. Ручного регулювання часу немає, функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**14. Програма «ВЫПЕЧКА»**

Програма складається тільки з процесу нагрівання (без замішування та підняття). Рекомендується для випікання бісквітів і приготування других страв. Ручного регулювання часу немає, функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**15. Програма «РИС/КРУПЫ»**

Рекомендується для приготування рису та розсипчастих каш. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 5 хвилин (стандартний час приготування – 30 хвилин). Функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**16. Програма «ПЛОВ»**

Рекомендується для приготування різних видів плову. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 5 хвилин (стандартний час приготування – 1 година).

Функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**17. Програма «ДЕСЕРТЬ»**

Рекомендується для приготування шоколадних і молочних десертів. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин (стандартний час приготування – 1 година). Функції відкладеного старту й автопідігріву недоступні.

**Підготовка до роботи**

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

**Завантаження інгредієнтів**

1. Надіньте лопаті для замішування на стержень на дні форми для випікання і переконайтеся в надійності з'єднання. Змастіть ємкість для приготування та лопаті маслом.
2. Зважте необхідні інгредієнти згідно з вибраним рецептом, завантажте їх у чашу. Для випікання хліба та приготування тіста: підготуйте додаткові інгредієнти (сир, шинка, фрукти, горіхи, родзинки тощо) згідно з рецептом. Всі продукти мають бути кімнатної температури (25–35 °C), якщо в рецепті не вказано інше. Викладіть основні інгредієнти у форму для випікання хліба в послідовності, вказаній у рецепті.
- Спочатку помістіть у форму рідинні інгредієнти (воду, молоко) і/або яйця. Вода має бути кімнатної температури (близько 25–35 °C), оскільки дуже висока температура води негативно позначиться на піднятті тіста. У разі використання режиму відкладеного старту застосуйте лише сухе молоко, іншаке молоко може згорнутися до початку приготування. Цур-корі сіль додавайте в рідинні інгредієнти тощо відповідно до рецепта.
- Додайте інші рідинні інгредієнти (мед, сироп, патока тощо).
- Додайте сухі інгредієнти (спочатку борошно, потім сухе молоко, трави і спеції тощо).
- В останню чергу додайте дріжджі або розпушувач. Ці компоненти не мають контактувати з рідинами, іншаке бродіння почнеся дуже рано: в результаті вийде жорсткий, твердий і грубий хліб. Дріжджі не мають стикатися з сілком. Рекомендується зробити ямку в кірці борошна та помістити дріжджі або розпушувач в неї.
3. Обережно вставте форму для випікання в нагрівальну камеру хлібцічки, трохи повернувши її проти годинникової стрілки. Форма має з'єднатися з приводним валом і рівно, без перекосів опуститися на дно камери. Зафіксуйте форму, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору (див. малюнок нижче). Закрийте кришку з оглядовим вікном.

**Загальні дії під час роботи з приладом**

1. Підключіть хлібцічку до електромережі. Увімкніть прилад, натиснувши кнопку «I/O» на бічній панелі. Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться номер програми (стандартно – 1) і час її роботи (3:00). За допомогою кнопки «Меню» виберіть номер програми приготування (від 1 до 17) – він з'явиться на дисплеї.
2. Залежно від кількості інгредієнтів у чаші за допомогою кнопки «Вес» виберіть значення ваги готової випічки. Індикатор ваги випічки перемицуватиметься у верхній частині дисплея. Вибір ваги продукту є не в усіх програмах.

4. Натисненнями кнопки «Корочка» виберіть бажаний вид скоринки виробу (світла, середня, темна). Індикатор кольору скоринки перемицуватиметься в нижній частині дисплея. Стандартно встановлено значення «середня». Вибір кольору скоринки є не в усіх програмах.
5. На дисплеї, поряд із номером програми, з'явиться стандартний час приготування. Його можна змінити вручну (лише для програм 12, 15–17) за допомогою кнопки Δ (збільшення) і ▽ (зменшення). Діапазон зміни часу і крок установки залежить від вибраної програми.
6. За необхідності встановіть час відкладеного старту (лише для програм 1–7) за допомогою кнопки Δ і ▽.

**i** *Зверніть увагу, що в програмах 1–7 кнопками Δ і ▽ встановлюється час, через який приготується страва, включаючи час відкладеного старту (при цьому час приготування не змінюється). У програмах 12, 15–17 за допомогою цих же кнопок змінюється час приготування.*

7. Натисніть кнопку «Старт/Стоп». Таймер почне зворотний відлік часу, що залишився до закінчення приготування.
8. Під час роботи прилад виконує низку операцій, назви яких нанесені праворуч і ліворуч від дисплея. Індикатор на дисплеї вказує, яка з операцій виконується в даний момент.
9. Через 15–20 хвилин (залежно від програми) після початку роботи звуковий сигнал сповістить вас про необхідність додати додаткові інгредієнти. Відкрийте кришку приладу і засипте підготовлені інгредієнти у форму для випікання. Функція доступна лише в програмах 1, 3–5, 7.
10. Після закінчення роботи програм 1–8 автоматично вмикається режим підігрівання. Індикатор операцій переміститься до напису Підогрев.
11. Після завершення програм 9–17, а також після закінчення роботи функції підігрівання пролунають 5 коротких сигналів, і прилад перейде в режим очікування. Індикатор операцій переміститься до напису Работа завершена.
12. Для переривання роботи програми зі скиданням налаштувань і поверненням в меню або для вимкнення режиму підігрівання натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «Старт/Стоп». Після закінчення приготування вимкніть пічку за допомогою кнопки «I/O» і від'єднайте її від електромережі.

**Виймання готового хліба**

1. Відкрийте кришку. Використовуючи кухонні рукавиці, відстаньте за ручку форму з хлібом.

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

2. Переверніть форму для випікання догори дном і відстаньте з неї готовий хліб, викладіть його на решітку або блюдо. Залиште на 20 хвилин, щоб хліб охолонув. Конструкція хлібцічки передбачає, що після виймання випічки з чаші лопаті для замішування має залишатися на валу усередній формі. Якщо цього не сталося і вона залишилася в хлібі, це не є дефектом. Видаліть лопаті за допомогою спеціального гачка, що входить до комплекту.
3. Після того як форма для випікання й прилад охолонуть, очистіть їх відповідно до розділу «Догляд за приладом».

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

**Експлуатація форми для випікання**

На форму для випікання й лопаті для замішування нанесено антипригарне

покриття, що дозволяє уникнути появи плям і спрощує виймання хліба. Щоб уникнути пошкодження поверхні, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

- Не користуйтеся металевими або гострими приладами (наприклад, ножом або вилкою) під час виймання хліба з емкості.
- Перш ніж розрізати хлібину, переконайтеся, що усередині немає лопаті для замішування. Якщо лопать знаходиться усередині, дочекайтеся, поки хліб охолоне, і лише після цього витягуйте лопать спеціальним гачком. Будьте обережні з лопатою для замішування, оскільки вона може бути гарячою.
- Тверді, грубозернисті або великі інгредієнти (наприклад, непросіяне борошно, цукор, горіхи або насіння) можуть пошкодити антипригарне покриття емкості для приготування. У разі використання великої кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтеся рекомендованих об'ємів і порядку дій, вказаних у рецептах.

## Нарізка та зберігання хліба

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

## Функція автоматичного підтримання температури готової страви (автопідігрів)

У хлібопечі передбачено режим підтримання температури готових страв, який вмикається автоматично після завершення програми (функція доступна тільки в програмах 1–8). Тому перед вийманням готового виробу з хлібопечі необхідно натиснути й утримувати кілька секунд кнопку «Старт/Стоп», щоб вимкнути режим автопідігріву.

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

## Встановлення часу відкладеного старту

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

Режим відкладеного старту доступний не для всіх програм.

1. Переконайтеся, що інгредієнти завантажено, вибрано номер програми, вагу хліба та колір скоринки.
2. Натисненням кнопки таймера  $\Delta$  і  $\nabla$  встановіть час, через який має закінчитися робота вибраної програми (у діапазоні до 15 годин із кроком в 10 хвилин). Для швидкого збільшення або зменшення значення часу натисніть і утримуйте кнопку  $\Delta$  або  $\nabla$ .

**І** Приклад. Зараз 21:00, а ви хочете випекти хліб до 7 ранку, тобто через 10 годин. Припустимо, ви вибрали наступні параметри: прозора 1, вага виробу 750 г, середнє просмаження скоринки. На дисплеї – час приготування 2:55. Натисніть і утримуйте кнопку  $\Delta$ , поки на дисплеї не з'явиться цифра 10:00. Якщо ви пропустили потрібне значення часу, натисненням кнопки  $\nabla$  зменште його. Ви встановили час відкладеного старту. Тепер процес випікання завершиться через 10 годин, тобто о 7:00 на вас чекатиме свіжий ароматний хліб.

## III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

1. Відкрийте кришку та дістаньте форму для випікання, трохи повернувши її за ручку проти годинникової стрілки 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 наліпли тісто, і лопать легко зніметься.
3. Вимийте мірну емкість, мірну ложку, форму для випікання та лопать для замішування м'якою губкою в гарячій мильній воді, просушіть. Якщо внутрішня частина лопаті для замішування дуже забруднена, покладіть її на деякий час у гарячу воду, після чого обережно очистіть.
4. Очистіть внутрішню поверхню й корпус приладу вологою тканиною. За необхідності використовуйте невелику кількість мийного засобу. Повністю видаліть мийний засіб вологою губкою або тканиною, інакше в подальшому він може вплинути на смак випічки.

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

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

Для зручності очищення кришка приладу може зніматися.

1. Щоб зняти кришку, відкрийте її під кутом 80–85° і обережно, не докладаючи зусиль, потягніть на себе, витягуючи петлі кришки з пазів на корпусі приладу.
2. Очистіть і просушіть кришку.
3. Встановіть її в попереднє положення: обережно вставте плоскі петлі в пази на корпусі, тримаючи кришку під кутом 80–85°. Кришка має відкриватися й закриватися без зусиль.

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

## Зберігання

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

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Можлива несправність	Причина	Необхідні дії
Прилад не вмикається	Відсутнє електроживлення	Підключіть прилад до справної електромережі. Перевірте напругу в електромережі
Прилад увімкнувся, але замішування не відбувається	Він не встановили лопать для замішування тіста	Очистіть форму для випікання, встановіть лопать на дно форми та почніть процес заповнення
На дисплеї з'явилось повідомлення про помилку (букований або буквенно-цифровий код)	Порушення в роботі хлібопечки	Вимкніть прилад кнопкою «I/O» і почекайте, поки він охолоне до кімнатної температури. Увімкніть хлібопечку. Якщо повідомлення про помилку з'явилось повторно, зверніться до авторизованого сервіс-центру

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 2 роки 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 розбивався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збереження 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 наклеїці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

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

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


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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

(бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
  - Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
-  *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.*
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
  - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз.

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



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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.



*Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

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



*Назар аударыңыз! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.*

**Техникалық сипаттамалары**

Үлгісі.....	RBM-M1907
Қуаты.....	500 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Ғз
Пісірмеңіз салмағы.....	500/750/1000 г
Пісіретін қалып.....	күюге қарсы жабындысы бар
Энергияға тәуелді жады.....	10 минутқа дейін
Дисплей.....	сұйықкристалды
Автоматты бағдарламалар.....	17
Қабық түсін таңдау.....	бар
Дайын тағам температурасын автоматты түрде ұстау.....	1 сағатқа дейін
Шегерілген старт функциясы.....	15 сағатқа дейін
Шосымша құрамдастар қосу.....	дыбыстық сигнал бойынша

**Бағдарламалар**

1. ОСНОВНАЯ (НЕПЗГІ)
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (ФРАНЦУЗ НАНЫ)
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (ТҰТАС ДӘНДІ НАН)
4. СДОБА (МАЙҒА ИЛЕНГЕН ҚАМЫР)
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (ГЛЮТЕНСІЗ НАН)
6. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
7. ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ (ЕУРОПАЛЫҚ НАН)
8. КЕКС (КЕКС)
9. ПРЕСНОЕ ТЕСТО (ТҰШЫ ҚАМЫР)
10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
12. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
13. ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ (ДЖЕМ/ТОСАП)
14. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
15. РИС/КРУПЫ КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР)
16. ПЛОВ (ПАЛАУ)
17. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТЕР)

**Жинақ**

Пісірмеге арналған қалпың ішінде орнатылған нан пеш.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Өлшеу қасығы.....	1 дана
Қамыр илеуге арналған қалақша.....	2 дана
Қалақшаны алуға арналған ілгек.....	1 дана
«101 рецепт» кітабы.....	1 дана
Пайдаланушы нұсқаулығы.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана



Өндіріші өз өнімін жақсарту барысында бұл өзгерістер туралы қосымша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді енгізу құқығына ие.

**Үлгінің құрылымы А1**

1. Аспаптың корпусы
2. Басқару панелі
3. Қарау терезесі бар алынбалы қақпақ
4. Бу шығаратын саңылаулар
5. Тасымалдауға арналған тұтқа
6. Қосу/өшіру түймешігі (I/O)
7. Электр қоректендіру бауы
8. Қыздыру камерасы
9. Пісіретін қалып
10. Қамыр илеуге арналған қалақша
11. Өлшеу стақаны
12. Арасталыратын қалақшаны шығаратын ілгек
13. Өлшеу қасығы

**Басқару панелі А2**

1. «Вес» («Салмақ») – өніміңіз шыққан салмағын таңдау (500/750/1000 г). Әдепкі бойынша салмағы – 1000 г.
2. Δ – шегерілген старт уақытын/әзірлеу уақытын ұлғайту түймешігі.
3. «Меню» («Мәзір») – әзірлеу бағдарламасын таңдау түймешігі. Таңдау бағдарламасының нөмірі дисплейден көрінеді.
4. «Старт/Стоп» («Старт/Стоп») – бағдарламаны іске қосу немесе пісіру барысын тоқтату және бағдарламаның бастапқы орнатылымдарына қайту түймешігі.
5. «Корочка» («Қабық») – өніміңіз қабық түсін таңдау түймешігі (ашық, орташа, күңгірт). Әдепкі бойынша «орташа» параметрі таңдалған.
6. ▽ – шегерілген старт уақытын/әзірлеу уақытын азайту түймешігі.
7. Дисплей – әзірлеу соңына дейін қалған уақыт пен таңдалған тәншеліктерді көрсетеді.

**Дисплей А2**

- а. Орындалатын амалдар индикаторлары:
  - «Отсрочка» («Шегеру») – шегерілген старт функциясы жұмыс істейді, әзірлеу уәдерісі әлі басталмаған;
  - «Разогрев» («Қыздыру») – илеу алдында құрамдастарды алдын ала қыздыру жүруде;
  - «Замес» («Ілеу») – қамыр иленеді;
  - «Пауза» («Үзіліс») – бағдарламалар жұмысындағы үзіліс (мысалы, бірінші және екінші илеу аралында);
  - «Подъем» («Көтерілу») – қамырдың көтерілу уәдерісі жүруде (тыну);
  - «Выпекание» («Пісіру») – өнім пісуде;
  - «Подогрев» («Жылыту») – дайын өнімді жылыту жұмыс істейді;
  - «Работа завершена» («Жұмыс аяқталды») – бағдарламалар жұмысы аяқталды, автоқыздыру өшірілген.
- б. Таңдалған әзірлеу бағдарламасының нөмірі.
- с. Пісірме салмағының индикаторлары (500/750/1000 г).
- д. Бағдарлама жұмысы аяқталғанша уақытты кері есептеу таймері.
- е. Қабықтың таңдалған түсінің индикаторлары.



Аспап қақпағын қамыр тынған кезде ашпаңыз, ол жатып қалады!

**І. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

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



Корпусыағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешіні орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымдағы сериялық нөмірі жоқ болса, оған келіпдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

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

Бұйым корпусын сулы шуберкепен сүртіп, кетіріңіз. Аспапты алғаш пайдаланған кезде бөгде иістің пайда болуының алдын алу үшін оны тазалаңыз.

**Энергияға тәуелді жады**

REDMOND RBM-M1907 нан пісірунің энергияға тәуелді жадысы бар. Электр қоректенуді уақытша өшіргенде (10 минутқа дейін) барлық енгізілген тәншеліктер сақталып, кернеу берілгенде бағдарламаны орындау автоматты түрде жалғастатын болады. Қоректену 10 минуттан артық уақыт болмаса, тәншеліктерді алынып тасталып, әзірлеу уәдерісі жаңартыла алмайды.

Егер рецептіде сүтті, етті және басқа да тез бұзылатын өнімдер қолданылса,

аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Содан кейін пісіретін қалыпты шығарып, тазартып, жаңа құрамдастарды қолдана отырып, рецептіге сәйкес қайтадан әзірлеуді бастаңыз. Тазалау барысында «Аспапты қуту» тарауының нұсқауларын қатаң ұстаныңыз.

Егер қолданылатын құрамдастар тез бұзылатын болмаса, әзірлеу бағдарламасын басынан бастап қайта іске қосуға (егер пісіру уәдерісі басталмаса) немесе өнімдерді ауыстырусыз «ВЫПЕЧКА» бағдарламасының көмегімен өнімді дайын күбіге жеткізуге болады (өніміңіз дайындығын қарау терезесі арқылы бақылаңыз, қажет болса бағдарламаны қолмен өшіріңіз). Бағдарламаны қайта іске қосқан жағдайда әзірленген нанның сапасы қалаған сапаға сәйкес келмеуі мүмкін екендігін ескерген жөн.

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

REDMOND RBM-M1907 нан пешінде 17 автоматты әзірлеу бағдарламасы бар. Олардың көмегімен тек нан пісіріп қоймай, ботқа, палау, йогурт, тосап және т.б. әзірлеуге болады.



Нан пешінен жұмыс істегенде «101 рецепт» кітабының нұсқауларын ұстаныңыз (жиһапқаба).

**1. «ОСНОВНАЯ» бағдарламасы**

Классикалық ақ нан үшін қолданылады.

Бағдарламаға илеу (2 саты), қамырды тындыру мен нан пісіру қамтылады. Өніміңіз салмағы мен қабық түсін таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

**2. «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» бағдарламасы**

Өте жеңіл, қабығы қытырлаған – француздық нан пісіруге арналған. Ұзақ илеу мен қамырдың көтерілуіне көп уақытты қарастырады. Сары май (маргарин) немесе сүтті жоқ қамырдан тағам пісіруге кеңес беріледі.



Француз наны дұрыс сақталмайды және тез кеуіп қалады, сондықтан оны 1 күннен артық сақтамаған жөн.

Бағдарламаға илеу (2 саты), қамырды тындыру мен нан пісіру қамтылады. Өніміңіз салмағы мен қабық түсін таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

**3. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» бағдарламасы**

Бұл нан үшін қолданылатын ұн анағұрлым ауыр болатындықтан, бағдарлама араластыру алдында жарты сағат бойы құрамдастарды алдын ала жылытып, қамырды ұзақ уақыт бойы «көтерілуіне» қалдырады. Дәнді ұннан пісірілген нандар әдетте аз өлшемді және анағұрлым тығыз.

Бағдарламаға илеу (2 саты), қамырды тындыру мен нан пісіру қамтылады. Өніміңіз салмағы мен қабық түсін таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

**4. «СДОБА» бағдарламасы**

Қосымша құрамдастармен тәтті пісірме жасауға арналған бағдарлама (жемістер, жаңғақтар, шоколадты ұнтақ, цукаттар, мейіз және т.б.), қосу уақыты туралы дыбыстық сигнал хабарлайды.

Бағдарламаға илеу (2 саты), қамырды тындыру мен нан пісіру қамтылады. Өніміңіз салмағын таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Қабық түсін таңдау жоқ, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

**5. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» бағдарламасы**

Глютенсіз ұнмен нан пісіруге арналған.

**И** Глютен (*глюта*) – дақылды өсімдіктерде болатын және ұнға наубайханалық қасиеттер беретін ақуыз. Дәл соның арқасында қамыр серпімділік пен созылғыштыққа ие болады. Бірақ біқатар адамдарға глютенді тұтынуға болмайды.

Бағдарламаға құрамдастарды жылыту, илеу (2 саты), қамырды тындыру мен нан пісіру қамтылады. Өнімнің салмағын таңдауға болады, шегерілген старт функциясы қол жетімді. Қабық түсін таңдау жоқ, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

## 6. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Ақ нанды жылдам пісіруге қолданылады. Ақ нан қамырына қосымша 1000 г пісірме салмағына сүйені отырып, ½ шай қасық ашытқы қосыңыз. Бағдарламаға илеу, қамырдың қысқа уақытта көтерілуі мен пісіру қамтылады.

Шегерілген старт функциясы қол жетімді. Өнім салмағын және қабық түсін таңдау жоқ, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

## 7. «ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ» бағдарламасы

Ақ нанның түрлі сұрыптары мен қара бидай және бидай ұн қоспасынан жасалған нан пісіруге кеңес беріледі. Бағдарламаға құрамдастарды жылыту, илеу (2 саты), қамырды тындыру мен нан пісіру қамтылады. Шегерілген старт функциясы қол жетімді. Өнім салмағын және қабық түсін таңдау жоқ, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған.

## 8. «КЕКС» бағдарламасы

Түрлі топырағыштары бар кекстер пісіруге кеңес беріледі. Бағдарламаға тез илеу (2 саты) мен пісіру қамтылады. Өнім салмағын және қабық түсін таңдау жоқ, уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған, шегерілген старт функциясы қол жетімсіз.

## 9. «ПРЕСНОЕ ТЕСТО» бағдарламасы

Бағдарлама кеспе, тұшпара және т.б. ары қарай пісіругіз қолданылатын тұщы қамыр илеуге арналған. 2 илеу сатысынан тұрады. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған, шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## 10. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» бағдарламасы

Бағдарлама ары қарай пісіругіз ашытқылы қамыр әзірлеуге арналған. Оған илеу (2 саты) мен қамырды тындыру қамтылады. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған, шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## 11. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт пен суда ботқа әзірлеуге кеңес беріледі. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған, шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## 12. «ЙОГУРТ» бағдарламасы

Йогурттың түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама. 10 минуттық орнату қадамы бар 5 сағаттан 12 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеу мүмкін (әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 8 сағатқа белгіленген). Шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## 13. «ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ» бағдарламасы

Джемдер, пісірмеге арналған топингтер, вафли мен балмұздақ, кетчуптар, түрлі дәмдеуіштер әзірлеуге, сонымен қатар біқатар азық-түліктегі үйде консервілеуге дайындауға кеңес беріледі. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған, шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## 14. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламаға тек қыздыру үдерісі қамтылады (илеуісі және көтерүсі). Бисквиттер пісіруге және екіші тағамдар пісіруге кеңес беріледі. Уақытты қолмен реттеу қарастырылмаған, шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## 15. «РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Күріш пен үгілмелі ботқалар пісіруге кеңес беріледі. 5 минуттық орнату қадамы бар 20 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеу мүмкін (әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 30 минутқа белгіленген). Шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## 16. «ПЛОВ» бағдарламасы

Палаудың қилы түрлерін әзірлеуге кеңес беріледі. 5 минуттық орнату қадамы бар 30 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеу мүмкін (әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 1 сағатқа белгіленген). Шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## 17. «ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Шоколадты және сүтті десерттер әзірлеуге кеңес беріледі. 5 минуттық орнату қадамы бар 30 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеу мүмкін (әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 1 сағатқа белгіленген). Шегерілген старт және автоқыздыру функциялары қол жетімсіз.

## Жұмысқа дайындық

1. Нан пешті төгіс қатты көлденең бетке орнатыңыз. Орнату барысында аспап жұмысында оның желдетуіне кедергі болмағанын, оның жанында қапқақтағы сымлаудан шығатын ыстық бу жоғары температурадан зардап шегуі мүмкін декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен басқа заттардың болмағанын қадағалаңыз.
2. Нан пештің ішкі және сыртқы бөліктерінде зақымдар, жарықтар мен басқа ақаулардың жоқтығын көз жеткізіңіз.
3. Қарау терезесі бар қапқақты ашыңыз. Пісіретін қалыпты тұтқасынан ұстап, сағат тіліне қарсы ақырын бұрып, біраз күш сала отырып жоғары тартып шығарыңыз. Білік пен араластыратын қалақшаның айналасындағы кеңістіктің таза екеніне көз жеткізіңіз.

## Құрамдастарды салу

1. Араластыратын қалақшаны пісіретін қалыптың түбіндегі өзекке кигізіп, қосылыстың мықтылығына көз жеткізіңіз. Әзірлеу ыдысы мен араластыратын қалақшаға май жағыңыз.
  2. Қажетті құрамдастарды таңдалған рецептіге сәйкес өлшеңіз, оларды табқаққа салыңыз. Нан пісіргенде және қамыр дайындауда: Қосымша құрамдастарды таңдалған рецептіге сәйкес дайындаңыз (ірімшік, ветчина, жемістер, жанғақтар, мейіз және т.б.). Рецептінде басқа ештеңе көрсетілмесе, барлық өнімдер балме температурасында болуы тиіс (25-35°C). Негізгі құрамдастарды нан пісіретін қалыпқа рецептеге көрсетілгендей етіп салыңыз.
  - Алдымен сұйық (су, сүт) құрамдастарды және/немесе жұмыртқаны қалыпқа салыңыз. Судың температурасы бөлмедегідей (25-35°C-ге жуық) болуы тиіс, өйткені судың тың жоғары температурасы қамырдың көтерілуіне теріс әсер етуі мүмкін. Шегерілген старт режимін қолдануға тек құрғақ сүт қолданыңыз, айтпесе сүт әзірлеу басталғанша ұйып қалуы мүмкін. Қант пен тұзды сұйық құрамдастарға рецептеге сәйкес қосыңыз.
  - Қалаған сұйық құрамдастарды қосыңыз (бал, топсал, сірне және т.б.).
  - Құрғақ құрамдастарды қосыңыз (алдымен ұн, содан кейін құрғақ сүт, шөптер мен дәмдеуіштер және т.б.).
  - Соңынан ашытқы немесе қолпытқышты қосыңыз. Бұл құрамдастар сұйықтыққа тимеуі тиіс, айтпесе ашу тың ерте басталып, оның салдарынан нан қатты болып піседі. Ашытқыны тұзаға тигізуге болмайды. Үйілген ұннан шұбыртып жасап, арасына ашытқы немесе қолпытқышты салыңыз.
3. Пісіретін қалыпты сағат тіліне қарсы ақырын бұрып, нан пештің қыздыру камерасына абайлап қойыңыз. Қалып жетекті білікке қосылып, төгіс, қисаюыс камераның түбіне түсуі тиіс. Содан кейін қалыпты тірелгенше сағат тілімен бұрыңыз. Қалыпты сағат тілімен тірелгенше бұрып, бекітіңіз (төмендегі суретті қараңыз). Қарау терезесі бар қапқақты жабыңыз.

## Аспап жұмыстағы жалпы әрекеттер

1. Нан пешті желдік желісіне қосыңыз. Бұйрық пәнальдегі «I/0» түймешігін басып, аспапты қосыңыз. Аспап дыбыстық сигнал шығарып, дисплейде бағдарлама нөмірі пайда болады (әдепкі бойынша – 1) және оның жұмыс уақыты (3:00).
2. «Меню» түймешігінің көмегімен әзірлеу бағдарламасының нөмірін таңдаңыз (1-ден 17-ке дейін) – ол дисплейден көрінеді.
3. Табақтағы құрамдастардың мөлшеріне байланысты «вс» түймешігінің көмегімен дайын пісірменің салмағының мәнін таңдаңыз. Пісірме салмағының индикаторы дисплейдің жоғарғы жағына ауысатын болады. Өнім салмағын таңдау барлық бағдарламада болмайды.
4. «Корочка» түймешігін басып отырып, өнім қабығының қалаған түрін таңдаңыз (ашық, орташа, күңгірт). Қабық түсінің индикаторы дисплейдің төменгі жағына ауысатын болады. Әдепкі бойынша «орташа» мәні орнатылған. Қабық түсін таңдау барлық бағдарламаларда қол жетімді емес.
5. Дисплейде, бағдарлама нөмірімен қатар әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты пайда болады. Оны Δ (ұлғайту) және ∇ (азайту) түймешіктерінің көмегімен қолмен өзгертуге болады (тек 12, 15-17 бағдарламаларында). Уақытты өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламаға байланысты.
6. Қажет болса түймешіктер Δ мен ∇ арқылы шегерілген старт уақытын орнатыңыз (тек 1-7 бағдарламалары үшін).

**И** Назар аударыңыз! 1-7 бағдарламаларында Δ және ∇ түймешіктерімен тағам әзірлетін уақыт орнатылады (бұл ретте әзірлеу уақыты ауыспайды). 12, 15-17 бағдарламаларында осы түймешіктердің көмегімен әзірлеу уақыты өзгертіледі.

7. «Старт/Стоп» түймешігін басыңыз. Таймер әзірлеу аяқталғанша қалаған уақытты кері есептеуді бастайды.
8. Аспап жұмыс кезінде атаулары дисплейден оң және сол жаққа орналасқан біқатар амалды орындайды. Дисплейдегі индикатор амалдардың қайсысы осы сәтте орындалып жатқанын көрсетеді.
9. Жұмыс басталған соң 15-20 минуттан кейін (бағдарламалық байланысты) қосымша құрамдастарды қосу уақыты туралы хабарлайтын дыбыстық сигнал естіледі. Аспап қақпағын ашыңыз да, дайын құрамдастарды пісіретін қалыпқа себіңіз. Функция тек 1, 3-5, 7 бағдарламаларында қол жетімді.



- 10-18 бағдарламаларының жұмысы аяқталғанда автоматты түрде қыздыру режимі қосылады. Амадлар индикаторы Подогрев жазуына ауысады.
- 11-9-17 бағдарламалары аяқталған соң, сонымен қатар автоқыздыру функциясының жұмысы аяқталған соң 5 қысқа сигнал естіліп, аспап күту режиміне өтеді. Амадлар индикаторы Работа завершена жазуына ауысады.
12. Теншеліктерді алып тастау және мәзірге оралу немесе қыздыру режимін өшіру арқылы бағдарлама жұмысын тоқтату үшін «Старт/Стоп» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Әзірлеу аяқталғанда пешті «I/O» түймешігінің көмегімен өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.

### Дайын нанды шығару

1. Қақпақты ашыңыз. Ас үй қолғаптарын қолдана отырып, нан салынған қалыпты тұтқасынан ұстап шығарыңыз.  
**HAZAR АУДАРЫҢЫЗ!** Нан әзірлеу барысы аяқталғанда нан, қалып пен қыздыру камерасының ате ыстық болатынын ұмытпаңыз! Күйіткің алдын алу үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз, абай болыңыз! Ыстық қалыпты дастархан, пластик немесе жануы немесе балқуы мүмкін басқа да ыстыққа сезімтал беттерге қоймаңыз!
2. Пісіретін қалыпты түбін жоғары қаратып, ондағы дайын нанды тор немесе табаққа шығарып алыңыз. Нанды сүytu үшін 20 минутқа қалдырыңыз. Нан пештің құрылымы пісірмені табақтан шығарған соң араластыратын қалақша қалыптың ішіндегі білікте қалып тұсы. Егер ол осылай болмай, нанда қалса, оны жинаққа кіретін арнайы ілгектің көмегімен алып тастаңыз. Бұл жауа болып табылмайды. Қалақшаны жинаққа кіретін арнайы ілгектің көмегімен шығарыңыз.
3. Нан пісіретін қалып пен аспап суыған соң, оларды «Аспапты күту» тарауына сәйкес тазаланыз.

**I** Маңызды: қалыптың ішкі беті мен аспапты әр пайдаланған сайын мұқият тазаланыз.

### Пісіруге арналған қалыпты пайдалану

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

- Нанды ыдыстан шығару үшін металл немесе үшкір заттарды қолданбаңыз (мысалы, пышақ немесе шанышқы).
- Қалыптан шыққан нанды кесер алдында оның ішінде араластыратын қалақшаның жоқтығына көз жеткізіңіз. Егер қалақша іште болса, нанның сымғанын күтіңіз, содан кейін ғана қалақшаны арнайы ілгекпен алып шығарыңыз. Араластыратын қалақшаны жұмыс істегенде абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.
- Қатты, ірі данді немесе ірі құрамдастарды (мысалы, еленбеген ұн, қант, жаңғақтар немесе дәндер) әзірлеуге арналған сыйымдылықтың күйге қарсы жабындысын бүлдіруі мүмкін. Құрамдастардың көп мөлшерін пайдалану барысында оларды кішігірім бөліктерге бөліңіз. Рецетінде көрсетілген әрекеттер тәртібі мен кесес берілген көлемдерді ұстаныңыз.

### Нанды турау және сақтау

Нанды турау үшін электр немесе арнайы тісті пышақ қолданыңыз. Пайдаланылмаған нанды жабық орамда (саңылаусыз пластик қаптарда немесе пластик контейнерлерде) бөлме температурасында 3 күннен асырмай. Ұзақ сақтау үшін (1 айға дейін) нанды жабық ыдысқа салып, мұздату камерасына қойыңыз. Үйдің нанында консерванттар болмағандықтан, ол өнеркәсіптің тәсілімен жасалған нанға қарағанда тезірек кеуіп, бұзылуы мүмкін.

### Дайын тағам температурасын автоматты түрде ұстау функциясы (автоқыздыру)

Нан пеште бағдарлама аяқталған соң автоматты түрде қосылатын дайын тағамдар температурасын ұстау режимі қарастырылған (функция тек 1-8 бағдарламаларында қол жетімді). Сондықтан дайын өнімді нан пештен шығарар алдында автоқыздыру режимін шығару үшін «Старт/Стоп» түймешігін бірнеше секунд басып ұстап тұрыңыз.

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

### Шегерілген старт уақытын орнату

Шегерілген старт режимі қалаған уақыт аралығын 15 сағатқа дейін (әзірлеу уақытымен қоса) 10 минут орнату қодыммен өнім әзірлеуге мүмкіндік береді. Егер рецепт жылдам бүлінетін өнімдерді пайдалануды қарастырса, осы режимді қолданбаңыз.

Шегерілген старт режимі барлық бағдарламалар үшін қол жетімді.

1. Құрамдастардың салынғанын, бағдарлама нөмірі, нанның салмағы мен қабық түсі таңдалғанына көз жеткізіңіз.
2. Таймер түймешіктерін басып, таңдалған бағдарламаның жұмысы аяқталуы тиіс уақытты орнатыңыз (10 минутта бір қадамдық 15 сағатқа дейінгі аралықта). Уақыт мәнін тез ұлғайту немесе азайту үшін түймешікті басып ұстап тұрыңыз.

**I** Мысалы. Қазір 21:00, ал сіз нанды таңертең 7-де пісіріңіз келсе, онда 10 сағат бар. Айталық, сіз келесі параметрлерді таңдап алдыңыз: 1 бағдарлама, өнім салмағы 750 г, қабықтың орташа қаруылуы. Дисплейде – әзірлеу уақыты 2:55. Дисплейде 10:00 сандары пайда болғанына, Δ түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Егер сіз қажетті уақыт мәнінен «атпн кетсеңіз», ▽ түймешігін басып, оны азайтыңыз. Сіз шегерілген старт уақытын орнаттыңыз. Енді пісіру барысы 10 сағаттан соң аяқталады, ал сағ. 7:00-де сізді жаңа піскен хош иісті нан күтіп тұрады

## III. АСПАПТЫ КҮТУ

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

1. Қақпақты ашып, пісіретін қалыпты тұтқасынан сағат тіліне қарсы ақырын бұрып, жоғары тартыңыз да, шығарыңыз.
2. Араластыратын қалақшаны алып тастаңыз. Егер қалақша остен алынбаса, пісіретін қалыпты жылы суға отырып, біраз уақытқа қалдырыңыз. Бұл жабысқан қамырды жұмсартып, қалақша оңай алынады.
3. Өлшеу стабын, өлшеу қасығын, йогуртқа арналған контейнер, пісіретін қалып пен араластыратын қалақшаны ыстық сабынды суда жуып, келтіріңіз. Егер араластыратын қалақшаның ішкі жағы қатты кірлеген болса, оны біраз уақытқа ыстық суға салып, артынан жақсылап тазартыңыз.
4. Ішкі бет пен аспаптың корпусын сулы шүберекпен сүртіңіз. Қажет болса жуу құралының біраз мөлшерін қолданыңыз. Жуу құралын ылғал сіңіргіш пен мата көмегімен толық жуыңыз, әйтпесе ол пісірменің дәміне әсер етуі мүмкін.

**STOP** HAZAR АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптың корпусы мен электр қоректендіру бауын суға немесе суықтыққа салмаңыз. Нан пеш мен оның бөлшектері ыдыс жуу машинасында тазалау және жууға жарамалды.

Нан пеш мен оның бөлшектерін тазалауда абразивті жуу құралдары мен қатты немесе абразивті жабындысы бар сіңіргішті, сонымен қатар химиялық агрессивті заттар пайдалануға тыйым салынады.

Тазалау қойлайы болу үшін аспаптың қақпағы шешіледі.

5. Қақпақты алып тастау үшін оны 80-85° бұрышында ашып, ақырын, күш салмастан, аспап корпусындағы паздардан қақпақтың ілгегін шығара отырып, өзіңізге тартыңыз.
6. Қақпақты тазалап, келтіріңіз.
7. Оны бұрынғы күйіне орнатыңыз: корпустағы паздарға тегіс ілгектерді қақпақты 80-85° бұрышында ұстап отырып ақырын орнатыңыз. Қақпақ күш салмастан ашылуы тиіс.

**I** Нан пешті қайта қолданар алдында немесе оны сақтауға алып тастаудың алдында барлық бөлшектерді құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

### Сақтау

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

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ықтимал ақау	Себеп	Қажетті әрекеттер
Аспап қосылмайды	Электр қоректендіру жоқ	Аспапты істеп тұрған электр розеткаға қосыңыз. Электр желісіндегі кернеуді тексеріңіз
Аспап қосылды, бірақ қамыр иленбейді	Сіз қамыр илеуге арналған қалақшаны орнатпағаныңыз	Пісіруге арналған қалыпты тазалап, қалақшаны қалыптың түбіне салып, үдерісті қайта бастаңыз
Дисплейде қате туралы хабар пайда болды (әріптік немесе әріптік-цифрлық код)	Нан пеш жұмысының бұзылуы	Аспапты «I/O» түймешігімен өшіріп, ол бөлме температурасына дейін суығанына күте тұрыңыз. Нан пешті қосыңыз. Егер қате туралы хабар қайта пайда болса, авторландырылған сервис-орталыққа жолығыңыз


## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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


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

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



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


## XAVFSIZLIK CHORALARI

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

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

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).

- Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang — bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

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

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

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

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



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

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



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

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

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

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

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

#### Texnik xususiyatlari

Modeli .....	RBM-M1907
Quvvati .....	500 W
Kuchlanish .....	220–240 V, 50 Hz
Pishirish vazni .....	500 / 750 / 1000 g
Pishiqirish uchun shakl .....	kuyishga qarshi qoplamali
Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira .....	10 daqiqagacha
Display .....	suyuq kristalli
Avtomatik dasturlar .....	17
Ustki qatlam rangini tanlash .....	bor
Tayyor taom haroratini avtomatik ushlab turish .....	1 soatgacha
Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasi .....	15 soatgacha
Qo'shimcha masallilarni qo'shish .....	tovushli signal bo'yicha

#### Dasturlar

1. ОСНОВНАЯ (ASOSIY)
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (FRANTSUZCHA NON)
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (BUTUN DONLI NON)
4. СДОБА (YUG'LI SHIRIN BO'LAKA)
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (GLYUTENSIZ NON)
6. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
7. ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ (YEVROPACHA NON)
8. КЕКС (KEKS)
9. ПРЕЧНОЕ ТЕСТО (CHUCHUK XAMIR)

10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ACHITQILI XAMIR)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLU BOTQA)
12. ЙОГУРТ (YOGURT)
13. ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ (JEM/MURABBO)
14. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
15. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
16. ПЛОВ (PALOV)
17. ДЕСЕРТЫ (DESERTLAR)

#### Majmua toplami

Ichiga pishirish uchun shakl o'rnatilgan non pishirgich .....	1 dona
O'lchov stakani .....	1 dona
O'lchov qoshiqchasi .....	1 dona
Xamirni aralashtirish uchun kurak .....	2 dona
Kurakni olish uchun ilmoqcha .....	1 dona
«101 ta resept» kitobi .....	1 dona
Foydalanuvchi qo'llanmasi .....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi .....	1 dona

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

#### Modelning tuzilishi A1

1. Jihoz korpusi
2. Boshqaruv paneli
3. Ko'rish oynasi bo'lgan olinuvchi qopqoq
4. Bug' chiqishi uchun tirqish
5. Ko'tarish uchun dasta
6. Yoqish/o'chirish tugmachasi (I/O)
7. Elektr ta'minot shnuri
8. Qizdirish kamerasi
9. Pishiqirish uchun shakl
10. Xamirni aralashtirish uchun kurak
11. O'lchov stakani
12. Aralashtirish kuragini olish uchun ilmoqcha
13. O'lchov qoshiqchasi

#### Boshqaruv paneli A2

1. «Bec» («Vazni») – mahsulot chiqish vaznini tanlash (500/750/1000 g). Standart holatdagi vazni – 1000 g.
2. Δ – ishga tushirishni kechiktirish vaqt / tayyorlash vaqtini orttirish tugmachasi.
3. «Mewo» («Menyu») – tayyorlash dasturlarini tanlash tugmachasi. Tanlangan dastur raqami displeyda namoyish qilinadi.
4. «Start/Cron» («Ishga tushirish/to'xtatish») – dasturni ishga tushirish yoki pishirish jarayonini to'xtatish va dasturning boshlang'ich o'rnatmalariga qaytish bilan dasturni to'xtatish tugmachasi.
5. «Korochka» («Ust qatlam») – mahsulot ust qatlamini rangini tanlash tugmachasi (och, o'rtacha, toq). Standart holatda «o'rtacha» parametri tanlangan bo'ladi.
6. ▽ – ishga tushirishni kechiktirish vaqt / tayyorlash vaqtini kamaytirish tugmachasi.
7. Display – tanlangan o'rnatma va tayyorlash tugagunigacha qolgan vaqtni ko'rsatadi.

#### Display A2

- a. Bajarilayotgan operatsiyalar indikatorlari:
  - «Отрочка» («Kechiktirish») – ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi ishlayapti, tayyorlash jarayoni hali boshlanmagan;

- «Разоррев» («Istish») – qorishdan avval masallilarni dastlabki istish olish jarayoni borayapti;
  - «Замес» («Qorish») – xamir qorilayapti;
  - «Пауза» («Tanaffus») – dastur ishidagi tanaffus (masalan, birinchi va ikkinchi qorishlar o'tasida);
  - «Подъем» («Ko'tarish») – xamirni ko'tarish (tindirish) jarayoni borayapti;
  - «Выпекание» («Pishirish») – mahsulot pishirilayapti;
  - «Подогрев» («Iltish») – tayyor mahsulotni iltish ishlayapti;
  - «Работа завершена» («Ish yakunlandi») – dastur ishining tugashi, avtomatik ishtish o'chirilgan.
- b. Tanlangan tayyorlash dasturi raqami.
  - c. Pishirish vazni indikatorlari (500/750/1000 g).
  - d. Dastur ishi tugagunigacha qolgan vaqtning teskari hisobi taymeri.
  - e. Ust qatlamning tanlangan rangi indikatorlari.

**⚠** *U tashib ketmasligi uchun xamirni tindirish vaqtida jihoz qopqog'ini ochmang!*

## I. FOYDALANISHNI BOSHlashdan AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qiymatlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarni 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'lmagligi sizni kafolatlari 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.

### Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira

REDMOND RBM-M1907 non pishirgichi quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira bilan jihozlangan. Elektr ta'minoti vaqtinchalik (10 daqiqagacha) uzilib qolgan vaqtda barcha berilgan sozlamalar saqlanadi va kuchlanish berilishi bilan dasturning ishlashi avtomatik ravishda davom ettiriladi. Ta'minot 10 daqiqadan uzoqroq vaqt bo'lmagan holda sozlamalar bekor qilinadi va tayyorlash jarayonini qayta tiklab bo'lmaydi.

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

Agar foydalanilayotgan masallilarga tez buziladigan bo'lmasa, tayyorlash dasturini qaytadan ishga tushirish (agar pishirish jarayoni boshlanmagan bo'lsa) yoki mahsulotlarni almashtirmagan holda «BbПЕЧКА» dasturi yordamida mahsulotni tayyor holga keltirish mumkin (ko'rish oynasi orqali mahsulotning tayyorligini nazorat qilib turing, zarur holdarda dasturni qo'lda o'chiring). Dastur qaytadan ishga tushirilgan holdarda tayyorlangan non sifati kutilgan sifata qaraganda mos bo'lmagligi mumkinligini hisobga olish lozim.

## II. NON PISHIRGICHdan FOYDALANISH

### Avtomatik dasturlarning vazifalari va o'ziga xos xususiyatlari

REDMOND RBM-M1907 non pishirgichida 17 ta avtomatik tayyorlash dasturi mavjud. Ular yordamida nafaqat non pishirish, balki bo'tqa, palov, yogurt tayyorlash, murabbo qaynatish kabilarini bajarish ham mumkin.



Non pishirigich bilan ishlaganda «101 ta resept» kitobidagi ko'rsatmalarga amal qiling (majmualar to'plamiga kiradi).

## 1. «ОСНОВНАЯ» dasturi

Klassik oq non pishirish uchun foydalaniladi. Dastur xamir qorish (2 bosqichda), ko'tarish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

## 2. «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» dasturi

Frantsuzcha – juda yengil, qarsildoq ustki qatlamli nonni pishirish uchun foydalaniladi. Uzoq vaqt qorish va xamirni ko'tarilishi uchun ko'proq vaqtni ko'zda tutadi. Bu dasturda tarkibida sariyog' (margarin) va sut bo'lmagan xamirli mahsulotlarni pishirish tavsiya qilinadi.



Frantsuzcha non tez buziladi, shuning uchun uni 1 kundan ko'proq saqlamagan ma'qul.

Dastur xamir qorish (2 bosqichda), ko'tarish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

## 3. «ЦЕЛЮЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» dasturi

Bu non uchun foydalaniladigan un og'irroq bo'lganligi sababli dastur xamirni aralashtirishdan avval yarim soat davomida masalliqning 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 (2 bosqichda), ko'tarish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

## 4. «СДОБА» dasturi

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

Dastur xamir qorish (2 bosqichda), ko'tarish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vaznini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Ustki qatlam rangini tanlash yoq, vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

## 5. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» dasturi

Glyuteniz undan non pishirish uchun.



Glyuten (*Kleykovina*) – bu boshloq o'simliklarda mavjud bo'lgan va unga yuqori darajadagi non pishirishga mos xususiyatlarni beruvchi oqsildir. Aynan u tufoyli xamir qayishqoqlik va elastiklik xususiyatlariga ega bo'ladi. Biroq ayrim kishilar uchun glyuten zararli.

Dastur masalliqarni istib olish, xamir qorish (2 bosqichda), ko'tarish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vaznini tanlash, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Ustki qatlam rangini tanlash yoq, vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

## 6. «ЭКСПРЕСС» dasturi

Oq nonni tezkor pishirish uchun foydalaniladi. 1000 g pishirigich vaznidan kelib chiqqan holda oq non uchun xamirga qo'shimcha ½ choy qoshiq xamir qo'shish tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, qisqa muddatli tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi.

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlab bo'lmaydi, vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

## 7. «ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ» dasturi

Oq nonning har xil turlari va bug'doy hamda javdar uni aralashmasidan non pishirish uchun tavsiya qilinadi.

Dastur masalliqarni istib olish, xamir qorish (2 bosqichda), ko'tarish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlab bo'lmaydi, vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan.

## 8. «КЕКС» dasturi

Turli qo'shimchalarga ega bo'lgan keks pishirish uchun tavsiya qilinadi.

Dastur tezkor xamir qorish (2 bosqichda) va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ustki qatlam rangini tanlab bo'lmaydi, vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

## 9. «ПРЕСНОЕ ТЕСТО» dasturi

Keyingi pishirishsiz ugur, chuchvara kabilarni tayyorlashda foydalaniladigan chuchuk xamir qorish uchun mo'ljallangan dastur. Qorishning 2 bosqichini o'z ichiga oladi. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## 10. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» dasturi

Keyingi pishirishsiz achitqili xamir tayyorlash uchun mo'ljallangan dastur. Xamir qorish (2 bosqich) va tindirishlarni o'z ichiga oladi. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## 11. «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Suv va suvdan bo'tqalar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## 12. «ЙОГУРТ» dasturi

Yogurtning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan dastur. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 5 soatdan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin (standart holatda 8 soatga teng tayyorlash vaqti o'rnatiladi). Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## 13. «ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ» dasturi

Pishirigich, vafli va muzqaymoqlar uchun jemlar, topinglar, ketchuplar, turfa xil ziravorlar tayyorlash hamda uy sharoitida konservatsiya qilgani bir qator mahsulotlarni tayyorlash uchun foydalaniladi. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## 14. «ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur faqat qizdirish (qorish va ko'tarishsiz) jarayonini o'z ichiga oladi. Biskvittar pishirish va ikkinchi taomlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Vaqtni qo'lda boshqarish ko'zda tutilmagan, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## 15. «РИС/КРУПЫ» dasturi

Guruch va qumoq-qumoq bo'tqalar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin (standart holatda 30 daqiqaga teng tayyorlash vaqti o'rnatiladi). Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## 16. «ПЛОВ» dasturi

Palovning turli turlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 30 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin (standart holatda 1 soatga teng tayyorlash vaqti o'rnatiladi). Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## 17. «ДЕСЕРТЫ» dasturi

Shokoladli va sutli desертlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 30 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin (standart holatda 1 soatga teng tayyorlash vaqti o'rnatiladi). Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

## Ishga tayyorlash

1. Non pishirgichni tekis qattiq gorizontal sirtga o'rnatish. Ornatushda jihoz ishlayotgan vaqtda havo aylanishining qiynlashmasigi, tirgishlardan chiqayotgan issiq bug'ning qulqo'zlar, bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlarga tushmasligiga ishonch hosil qiling.
2. Nop pishirgichning ichki va tashqi qismlarining shikastlanishlar, singan joylar va boshqa nuqsanlarga ega emasligiga ishonch hosil qiling.
3. Ko'rish oynasi bo'lgan qopqoqchani oching. Pishirish uchun shakl dastasidan ushlang, uni soat strellakiga qarama-qarshi yo'naltirib biroz aylantirib va ozingna koch bilan yuqoridagi tortish orqali chiqarib oling. Vat va qorish uchun kuraklar atrofidagi sohanaga toza ekanligiga ishonch hosil qiling.

## Masalliqarni yuklash

1. Qorish uchun kurakni pishirish uchun shakl tubidagi sterjenga kirgizib va ulanishning ishonchli ekanligiga ishonch hosil qiling. Tayyorlash uchun idish va qorish uchun kurakni yog' bilan yog'lang.
2. Tanlangan reseptga ko'ra kerakli masalliqarni o'lchang, ularni jomga joylashtiring. Non pishirish va xamir tayyorlashda: reseptga ko'ra qo'shimcha masalliqarni (pishloq, vetchina, mevalar, yong'oqlar, uzum va boshq.) tayyorlang. Agar reseptga boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, barcha mahsulotlar xona haroratida (25-35°C) bo'lishi kerak. Asosiy masalliqarni reseptda ko'rsatilgan ketma-ketlikda non pishirish uchun shaklga joylashtiring.
- Avval shaklga suyuq masalliqar (suv, sut) va/yoki tuxumni joylashtiring. Suv xona haroratida (25-35°C ga yaqin) bo'lishi kerak, chunki suvning o'ta yuqori harorati xamirning ko'tarilishiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Ishga tushirishni kechiktirish rejimidan foydalanganda faqat quruq sut ishlatib, aks holda sut tayyorlash boshlangunicha ayrib qolishi mumkin. Shakar va tuzni suyuq masalliqarga reseptga qat'iy amal qilgan holda qo'shing.
- Boshqa masalliqarni (asal, sirop, quyuq shinni va boshq.) qo'shing.
- Quruq masalliqarni (avval, sirop, quyuq sut, o'tlar, ziravorlar va boshq.) qo'shing.
- Oxirida xamirni ushki yumshatgichni qo'shing. Bu masalliqar suyuqlikka tegmasligi kerak, aks holda achitish xaddan tashqari eta boshlanadi: natijada dag'al, qum va qopqol non hosil bo'ladi. Xamirni tuzga tegmasligi kerak. Uqt davomida chuqurcha hosil qilish va unga xamirni ushki yoki yumshatgichni joylashtirish tavsiya qilinadi.
3. Uni soat strellakiga yo'naltirishga qarama-qarshi yo'naltirib biroz aylantirgan holda pishirish uchun shaklni ehtiyotli bilan non pishirgichning qizdirish kamerasiga qo'ying. Shakl uzatmani valga ulanishi va kamera tubiga bir tekis, to'liqlashtirishni kerak. Uni soat strellakiga yo'naltirish bo'yicha oxirigacha buragan holda shaklni qotirib (quyidagi rasmga qarang). Ko'rish oynasi bo'lgan qopqoqchani yoping.

### Jihoz bilan ishlashdagi umumiy harakatlar

- Non pishirgichni elektr tarmog'iga ulang. Yon paneldagi «I/O» tugmachasini bosgan holda jihozni yoqing. Jihoz tovushli signal beradi, displeyda dastur raqami (standart holatda – 1) va uning ishlash vaqti (03:00:00) namoyish qilinadi.
  - «Menu» tugmachasini yordamida tayyorlash dasturini (1 dan 17 gacha) tanlang → U displeyda namoyid bo'ladi.
  - Jomdagi massaliqlar miqdoriga bog'liq ravishda «Bec» tugmachasini yordamida tayyor pishirish uchun vazn qiymatini tanlang. Pishirish vaqti indikatorini displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Barcha dasturlarda ham mahsulotni tanlab bo'lmaydi.
  - «Korochka» tugmachasini bosish orqali kerakli mahsulot ust qoplamasi ko'rinishini (och, o'tacha, to'q) tanlang. Ust qoplama rangi indikatorini displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Standart holat uchun «o'tacha» qiymati o'rnatilgan. Barcha dasturlarda ham ustki qoplama rangini tanlab bo'lmaydi.
  - Displeyda dastur raqamining oldida standart bo'yicha o'rnatilgan tayyorlash vaqti namoyish qilinadi. Uni Δ (orttirish) va ▽ (kamaytirish) tugmachalari yordamida qo'ta o'zgartirish mumkin (faqat 12, 15-17-dasturlar uchun). Vaqtni o'zgartirish diapazoni va o'rnatish qadami tanlangan dasturga bog'liq bo'ladi.
  - Zarur holda hollarda (faqat 1-7-dasturlar uchun) Δ va ▽ tugmachalari yordamida ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish.
- i** 1-7-dasturlarda Δ va ▽ tugmachalari bilan taom tayyor bo'lgunicha o'tishi kerak bo'lgan vaqt, jumladan ishga tushirishni kechiktirish vaqtining o'rnatilishiga e'tibor bering (bunda tayyorlash vaqti o'zgar olmaydi). 12, 15-17-dasturlarda xudda shu tugmachalar yordamida tayyorlash vaqti o'zgartiriladi.
- «Crapt/Cron» tugmachasini bosib. Taymer tayyorlash tugagunigacha qolgan vaqtning teskari hisobini boshlaydi.
  - Ishlash vaqtida jihoz bir qator operatsiyalarni bajaradi, ularning nomlari displeydan chap va o'ng tomonlarida joylashgan. Displeydagi indikator hozirgi vaqtda qanday operatsiya bajarilayotganligini ko'rsatadi.
  - Ish boslanganidan 15-20 daqiqa o'tgach (dasturga bog'liq ravishda) tovushli signal qo'shimcha massaliqlarni qo'shish zarurligi to'g'risida eslatadi. Jihoz qopqog'ini oching va tayyorlangan massaliqlarni pishirish uchun shaklga soling. Bu funksiyadan faqat 1, 3-5, 7-dasturlarda foydalanish mumkin.
  - 1-8-dasturlar ishi yakunlanishi bilan avtomatik ravishda isitish rejimi yoqiladi. Operatsiyalar indikatorini Пloдopee yozuvga ko'chadi.
  - 9-17-dasturlar ishi yakunlanishi bilan hamda isitish funksiyasi ishi nihoyasiga yetgandan keyin 5 marta qisqa tovushli signal beriladi va jihoz kutish rejimiga o'tadi. Operatsiyalar indikatorini Паpоpа zaepueиa yozuvga ko'chadi.
  - Parametrlar qiymatlarini bekor qilish bilan dastur ishini to'xtatish va menyuga qaytish yoki isitish rejimini o'chirib qo'yish uchun «Crapt/Cron» tugmachasini bosib va ushlab turing. Tayyorlash yakunlanishi bilan «I/O» tugmachasi yordamida pechni o'chirish va elektr tarmog'idan uzing.

### Tayyor nonni chiqarib olish

- Qopqoqni oching. Oshxona qo'lqopidan foydalanib dastasidan ushlagan holda nonli shaklni chiqarib oling.
- STOP** **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 yeri ketishi mumkin bo'lgan sirtlarga qo'ymang!
- 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. 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. Majmua to'plamiga kiruvchi maxsus ilmoq yordamida kurakni chiqarib oling.
  - Pishiriq uchun shakl va jihoz sovuganidan keyin «Tozalash va qarov» bo'limiga muvofiq tarzda ularni tozalashni amalga oshiring.
- i** **MUHM:** har safar foydalanib bo'lgandan keyin shakl ichki yuzalari va jihozni yaxshilab tozalang.

### Pishiriq uchun shakldan foydalanish

Pishiriq uchun shakl va aralashtirish uchun kurakka dog'lar paydo bo'lishining oldini olishga imkon beruvchi va nonni oltirishi osonlashtiruvchi kuyishga qarshi qoplama surtilgan. Yuzasi shikastlanishining oldini olish uchun quida ketilgan korastlamaga amal qiling.

- Nonni idishdan chiqarib olish uchun metall yoki o'tkir asboblardan (masalan, pichoq yoki sanchoq) foydalanmang.
- Non buxanakesini kesishdan avval uning ichida aralashtirish uchun kurakning yoqligiga 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.
- Qattiq, yirik donli yoki yirik massaliqlar (masalan, elanmagan un, shakar, yong'oq yoki urug'lar) tayyorlash uchun idishning kuyishga qarshi qoplamasini shikastlashi mumkin. Ko'p miqdordagi massaliqlardan foydalganda ularni kichik qismlarga ajratish. Tavsiya qilingan hajmlar va reseptlarga ko'rsatilgan harakatlar tartibiga amal qiling.

### Nonni kesish va saqlash

Nonni kesish uchun elektrli yoki maxsus tishli pichoqdan foydalaning. Foydalanilmay qolgan nonni xona haroratida yoqib qadoqda (germetik plastik qopchalar yoki plastik konteynerlar) 3 kundan ko'p bo'lmagan muddat saqlang. Uzoqroq muddat (1 oygacha) saqlash uchun nonni yoqib idishda mahsulotni kamerasiga joylashtiring. Uy noni tarkibida konservantlar mavjud bo'lmaganligi uchun u sanoat usulida tayyorlangan nonga qaraganda tezroq qotishi va buzilishi mumkin.

### Tayyor taom haroratini avtomatik ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Non pishirgichda tayyor mahsulotlar haroratini ushlab turish rejimi ko'zda tutilgan, u dastur ishi tugashi bilan avtomatik ravishda yoqiladi (funksiyadan faqat 1-8-dasturlarda foydalanish mumkin). Shuning uchun tayyor mahsulotni non pishirgichdan chiqarib olishdan avval avtomatik isitish rejimini o'chirish uchun «Crapt/Cron» tugmachasini bosish va bir necha soniya ushlab turish lozim.

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

### Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish

Ishga tushirishni kechiktirish rejimi 10 daqiqa o'rnatish qadami bilan 15 soatgacha (tayyorlash vaqti bilan birgalikda) bo'lgan oraliqdagi istalgan vaqt oraliq'idan keyin mahsulot tayyorlashga imkon beradi. Agar reseptda tez buziluvchi mahsulotlardan foydalanish ko'zda tutilgan bo'lsa, bu rejimdan foydalanmang.

Ishga tushirishni kechiktirish rejimidan barcha dasturlarda ham foydalanib bo'lmaydi.

- Masallig'laning yuktanganligi, dastur raqami, non vazni va ust qoplama rangining tanlanganligiga ishonch hosil qiling.
- Taymer tugmachalari Δ va ▽ ni bosish bilan tanlangan dastur ishi yakunlangunicha o'tishi kerak bo'lgan vaqtni o'rnatish (10 daqiqa qadam bilan 15 soatgacha bo'lgan diapazonda). Vaqt qiymatni tez orttirish yoki kamaytirish uchun Δ yoki ▽ tugmachani bosib va ushlab turing.

**i** Misol. Hozir soat 21.00, siz esa nonning ertalabki 7 ga, ya'ni 10 soatdan keyin pishirishni xohlaysiz. Aylaylik, siz quyidagi parametrlarni tanlangansiz: 1-dastur, mahsulot vazni 750 g, ust qoplamini o'tacha qizartirish. Displeyda – tayyorlash vaqti 02:55, tugmachasini Δ bosib va displeyda 10:00 raqamlari paydo bo'lmagunicha ushlab turing. Agar o'zingizga kerakli vaqt qiymatini o'tkazib yuborgan bo'lsangiz, tugmachasini ▽ bosish orqali uni kamaytiring. Siz ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatdingiz. Endi pishirish jarayoni 10 soatdan keyin yakunlanadi, ya'ni soat 7:00 da sizni yangi xushbo'yo non kutib turadi.

## III. JIHOZ USTIDAN QAROV

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

- Qopqoqni oching va uni dastasidan soat streklasi yonalishiga qarama-qarshi yonalishda biroz burash va yuqoriga tortish orqali pishirish uchun shaklni chiqarib oling.
- Aralashtirish uchun kurakni chiqarib oling. Agar kurak qoldirib olinmasa, pishirish uchun shaklni iliq suv bilan to'ldiring va ma'lum vaqt qoldiring. Bu yopishib qolgan xamirlarni yumshatadi va kurak osongina olinadi.
- O'lchov idishi, o'lchov qoshiqchasi, pishiriq uchun shakl va aralashtirish uchun kurakni qaynoq sovutib suvda yumshoq gubka bilan yuving, quriting. 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.
- Jihoz ichki yuzasi va korpusini nam latta bilan tozalang. Zarur bo'lgan hollarda u miqdordagi yuvish vositasidan foydalaning. Yuvish vositasini nam gubka yoki latta bilan to'liq tozalab tashlang, aks holda keyinchalik u pishiriq ta'miga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

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

Non pishirgich va uning qismlarini tozalaganda abraziv yuvish vositalari va dag'ali yoki abraziv qoplamlari gubkalaridan hamda ekimoviy jihatdan faol moddalardan foydalanish ta'qiqlanadi.

Tozalashga qulay bo'lishi uchun jihoz qopqog'ini olib qo'yish mumkin.

- Qopqoqni olish uchun uni 80-85° burchak ostida oching va ehtiyotlik bilan, kuch ishlatmasdan o'zingizga torting va qopqoq ilmoqlarini jihoz korpusidagi chuqurchalardan chiqarib oling.
- Qopqoqni tozalang va quriting.
- Uni avvalgi holatiga o'rnatish: qopqoqni 80-85° burchak ostida ushlagan holda tekis ilmoqlarni jihoz korpusidagi chuqurchalarga joylashtiring. Qopqoq kuch ishlatmagan holda ochilishi va yopilishi kerak.

**i** Non pishirgichdan takroran foydalanishdan yoki uni saqlash uchun yig'ishtirishdan avval barcha qismlarining quruq ekanligiga ishonch hosil qiling.

## Saqlash

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

## IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL

Mumkin bo'lgan nosozlik	Sababi	Zarur harakatlar
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minoti mavjud emas	Jihozni foydalanish uchun yaroqli elektr tarmog'iga ulang. Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
Jihoz yoqildi, biroq qorish bajarilmayapti.	Xamirni aralashtirish uchun kurakni o'rmatmagansiz	Pishiriq uchun shaklini tozalang, shakl tubiga kurakni o'rmating va jarayonni qaytadan boshlang
Displayda xatolik to'g'risidagi xabar (harfli yoki harfli-raqamli kod) paydo bo'ldi	Non pishirgich ishidagi buzilish	«!/0» tugmachasi bilan jihozni o'chiring va u xona haroratigacha pasaygunicha kuting. Non pishirgichni yosqing. Agar xatolik to'g'risidagi xabar yana paydo bo'lsa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 2 yilni muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detalarni 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 foydalanishiga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdagidan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (fitrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

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

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

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

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

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

## MĂSURI DE SECURITATE



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

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

- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.




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


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



cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

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


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

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

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii),

care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și 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 și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

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

 **Atenție!** *Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defectiuni.*



**Caracteristici tehnice**

Model.....	RBM-M1907
Pute.....	500 W
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Masa copturii.....	500/750/1000 g
Tava de coacere.....	cu acoperire antiderapantă
Memorie independentă de energie.....	pină la 10 minute
Display.....	LCD
Programare automate.....	17
Selectarea culorii crustei.....	este
Menținerea automată a temperaturii bucatelor gata.....	pină la 1 oră
Funcție de start amânat.....	pină la 15 ore
Adăugarea ingredientor suplimentare.....	la semnalul sonor

**Programe**

1. ОСНОВНАЯ (DE BAZĂ)
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (PÎINE FRANȚUZEASCĂ)
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (PÎINE INTEGRALĂ)
4. СДОБА (COZONAC)
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (PÎINE FĂRĂ GLUTEN)
6. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
7. ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ (PÎINE EUROPEANĂ)
8. КЕКС (SNEC)
9. ПРЕСНОЕ ТЕСТО (ALUAT NEDOSPIRT)
10. ДРОЖЕВОЕ ТЕСТО (ALUAT CU DROIDIE)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
12. ЙОГУРТ (IAURT)
13. ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ (GEM/DULCEAȚĂ)
14. ВЫПЕЧКА (COPTURI)
15. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE)
16. ПЛОВ (PILAF)
17. ДЕСЕРТЫ (DÉSERTURI)

**Completare**

Mașină de copt pîine cu tavă de coacere instalată.....	1 buc.
Pahar cotat.....	1 buc.
Lingură de măsurare.....	1 buc.
Paleta pentru frământarea aluatului.....	2 buc.
Clirig pentru scoaterea paletelor.....	1 buc.
Cartea «101 rețete».....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Carte service.....	1 buc.

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

**Construcția modelului A1**

1. Corpul dispozitivului
2. Panou de comandă
3. Capacul dispozitivului cu fereastră de vizualizare
4. Orificii pentru ieșirea aburului
5. Mâner pentru transportare
6. Buton de conectare/deconectare (I/O)
7. Cablu de alimentare
8. Cameră de încălzire
9. Tava de coacere
10. Paleta pentru frământarea aluatului
11. Pahar cotat
12. Clirig pentru scoaterea paletelor de frământare
13. Lingură de măsurare

**Panou de comandă A2**

1. «Bec» («Masă») – selectarea masei produsului la ieșire (500/750/1000

- g). Valoarea implicită – 1000 g.
2.  $\Delta$  – butonul pentru majorarea timpului de start amânat/ timpului de preparare.
3. «Меню» («Meniu») – butonul de setare a programului de preparare. Numărul programului setat se afișează pe display.
4. «Старт/Стоп» («Start/Stop») – butonul de lansare sau oprire a programului cu încetarea procesului de coacere și revenire la setările inițiale ale programului.
5. «Корочка» («Crustă») – butonul de selectare a culorii crustei produsului (deschisă, medie, închisă). După setările implicite este ales parametru «медие».
6.  $\nabla$  – butonul pentru micșorarea timpului de start amânat/timpului de preparare.
7. Display-ul – arată setările de timp și oră selectate rămase pină la sfârșitul preparării.

**Display A2**

a. Indicatoarele operațiilor efectuate:

- Отсрочка (Amânare) – lucrează funcția de start amânat, procesul de preparare încă nu a început;
  - Разогрев (Încălzire) – se produce încălzirea prealabilă a ingredientelor înainte de frământare;
  - Завес (Frământare) – frământarea aluatului;
  - Пауза (Pauză) – pauză în funcționarea programului (de exemplu, între prima și a doua frământare);
  - Подъем (Creștere) – se produce creșterea (dospirea) aluatului;
  - Выпекание (Coacere) – coacerea produsului;
  - Подогрев (Încălzire) – încălzirea produsului gata;
  - Работа завершена (Funcționare finalizată) – finalizarea funcționării programului, încălzirea automată este deconectată.
- b. Numărul programului de preparare setat.
- c. Indicatorul masei copturii (500/750/1000 g).
- d. Timerul numărătoarei inverse a timpului rămas pină la sfârșitul funcționării programului.
- e. Indicatorul culorii selectate a crustei.

**!** Nu deschideți capacul dispozitivului în timpul dospirii aluatului pentru a preveni căderea lui!

**I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

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

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

Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia.

**!** După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

**Memorie independentă de energie**

Mașina de copt pîine REDMOND RBM-M1907 are memoria independentă de energie. La decuplarea temporară a alimentării cu energie electrică (pină la 10 minute) se vor păstra toate setările indicate și la restabilirea alimentării funcționarea programului va continua automat. În cazul apariției unei pane de curent cu o durată mai mult de 10 minute setările se anulează și procesul de preparare nu poate fi restabilit.

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

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

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

Mașina de copt pîine REDMOND RBM-M1907 conține 17 programe de preparare automată. Cu ajutorul lor puteți nu numai să coaceți pîinea, dar și să preparați terciuri, pilaf, iaurt, să fierbeți dulceța, etc.

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

**1. Programul «ОСНОВНАЯ»**

Se folosește pentru coacerea pîinii clasice albe simple.

Programul include frământarea (2 etape), dospirea aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crustei, este disponibilă funcția de start amânat. Reglarea manuală a timpului lipsește.

**2. Programul «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»**

Se utilizează pentru coacerea pîinii franțuzești – foarte ușoară, cu crustă crocantă. Mai mult timp se lasă pentru frământarea și creșterea aluatului. Se recomandă coacerea la acest program a produselor din aluat care nu conține unt (margarină) sau lapte.

**i** Pîinea franțuzească se usucă foarte repede, deaceia este mai bine să o păstrați nu mai mult de o zi.

Programul include frământarea (2 etape), dospirea aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crustei, este disponibilă funcția de start amânat. Reglarea manuală a timpului lipsește.

**3. Programul «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»**

Deoarece făina utilizată pentru această pîine este mai grea, programul efectuează preîncălzirea ingredientelor timp de o jumătate de oră înainte de frământarea aluatului și lăsa aluatul să «dospescă» un timp mai îndelungat. De obicei pîinea din făină de cereale este de dimensiuni mai mici și este mai densă.

Programul include frământarea (2 etape), dospirea aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului și culoarea crustei, este disponibilă funcția de start amânat. Reglarea manuală a timpului lipsește.

**4. Programul «СДОБА»**

Programul pentru producerea copturilor dulci cu ingrediente suplimentare (fructe, nucă, fulgi de ciocolată, fructe zaharisite, stafide, etc.), despre timpul adăugării cărora anunță semnalul sonor. Programul include frământarea (2 etape), dospirea aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului, este disponibilă funcția de start amânat. Selectarea culorii crustei lipsește, reglarea manuală a timpului lipsește.

**5. Programul «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»**

Pentru coacerea pîinii din făină fără gluten.

**i** Glutenul - este o proteină care se conține în cereale și conferă făinii proprietăți de panificație înalte. Anume datorită lui aluatul capătă elasticitate și molicine. Însă anumitor persoane glutenul le este contraindicat.

Programul include încălzirea ingredientelor, frământarea (2 etape), dospirea aluatului și coacerea pîinii. Puteți selecta masa produsului, este disponibilă

funcția de start amânat. Selectarea culorii crustei lipsește, reglarea manuală a timpului lipsește.

## 6. Programul «ЭКСПРЕСС»

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

Programul include frământarea, dospirea de scurtă durată a aluatului și coacerea pîinii.

Funcția de start amânat este disponibilă. Selectarea masei copturii și a culorii crustei lipsește, reglarea manuală a timpului lipsește.

## 7. Programul «ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ»

Se utilizează pentru coacerea diferitor tipuri de pine albe, precum și a pîinii din amestecuri de făină de grâu și seacă.

Programul include încălzirea ingredientelor, frământarea (2 etape), dospirea aluatului și coacerea pîinii. Funcția de start amânat este disponibilă. Selectarea masei copturii și a culorii crustei lipsește, reglarea manuală a timpului lipsește.

## 8. Programul «КЕКС»

Programul pentru coacerea checurilor cu adaosuri diferite.

Programul include frământarea rapidă (2 etape) și coacerea. Selectarea masei copturii și a culorii crustei lipsește, reglarea manuală a timpului lipsește, funcția de start amânat este disponibilă.

## 9. Programul «ПРЕСНОЕ ТЕСТО»

Programul pentru frământarea aluatului nedospit utilizat la fabricarea tăteilor, pelmenelor, etc. fără coacere ulterioară. Include 2 etape de frământare. Reglarea manuală a timpului lipsește, funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## 10. Programul «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Programul pentru prepararea aluatului cu drojdie fără coacere ulterioară. Include frământarea (2 etape) și dospirea aluatului. Reglarea manuală a timpului lipsește, funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## 11. Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»

Se recomandă pentru prepararea terciurilor cu lapte și apă. Reglarea manuală a timpului lipsește, funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## 12. Programul «ЙОГУРТ»

Programul pentru prepararea diferitor tipuri de iaurt. Este posibilă reglarea timpului de preparare în intervalul de la 5 pînă la 12 ore cu pasul setării de 10 minute (timpul de preparare setat implicit constituie 8 ore). Funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## 13. Programul «ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ»

Se folosește pentru prepararea gemurilor, toppingurilor pentru copturi, vafele și înghețatei, ketchupurilor, diferitor condimente, precum și pentru pregătirea unor produse pentru conservare de casă. Reglarea manuală a timpului lipsește, funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## 14. Programul «ВЫПЕЧКА»

Programul include doar procesul de încălzire (fără frământare și dospire). Se recomandă pentru coacerea panispanului și prepararea felurilor doi. Reglarea manuală a timpului lipsește, funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## 15. Programul «РИС/КРПЫ»

Se recomandă pentru prepararea orezului și terciurilor fărâmiçoase. Este posibilă reglarea timpului de preparare în intervalul de la 20 minute pînă la 1 oră 30 de minute cu pasul setării de 5 minute (timpul de preparare setat

implicit constituie 30 minute). Funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## 16. Programul «ПЛОВ»

Programul pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Este posibilă reglarea timpului de preparare în intervalul de la 30 minute pînă la 1 oră 30 de minute cu pasul setării de 5 minute (timpul de preparare setat implicit constituie 1 oră). Funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## 17. Programul «ДЕСЕРТЫ»

Acest program se recomandă pentru prepararea deserturilor de ciocolată și cu lapte.

Este posibilă reglarea manuală a timpului de preparare de la 30 minute pînă la 2 ore, cu pasul setării de 5 minute (timpul de preparare setat implicit constituie 1 oră). Funcțiile de start amânat și încălzire automată nu sunt disponibile.

## Pregătire de lucru

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

## Încărcarea ingredientelor

- Puneți paleta de frământare pe tijă pe fundul tavei de coacere și asigurați-vă de siguranța conexiunii. Ungeți tava de coacere și paletele de frământare cu ulei.
- Cântăriți ingredientele necesare conform rețetei alese, încălcați-le în vas. La coacerea pîinii și prepararea aluatului: pregătiți ingredientele suplimentare (brânză, suncă, fructe, nuci, stafide, etc.) conform rețetei. Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei (25-35°C), dacă în rețeta nu prevede altfel. Puneți ingredientele principale în tava de coacere a pîinii în succesiunea indicată în rețetă:
  - Înți puneți în tavă ingredientele lichide (apa, laptele) și/sau ouăle. Apa trebuie să fie de temperatura camerei (aproximativ 25-35°C), deoarece temperatura prea înaltă a apei va avea un impact negativ asupra creșterii aluatului. La utilizarea regimului de start amânat utilizați doar lapte praf, altfel laptele se poate coarși înainte de începerea procesului de preparare. Adăugați zahărul și sarea în ingredientele lichide strict conform rețetei.
  - Adăugați ingredientele lichide rămase (miere, sirop, melasă și etc.).
  - Adăugați ingredientele uscate (întîi făina, apoi laptele praf, ierburile și condimentele, etc.).
  - În ultimul rând adăugați drojdia sau praful de copt. Aceste ingrediente nu trebuie să intre în contact cu lichidul, altfel fermentația va începe prea devreme. În rezultat pinea se va primi dură, virtuoasă și aspră. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sarea. Se recomandă a face o gaură în grămada făinii și a plasa drojdia sau praful de copt în ea.
- Puneți cu grijă tava de coacere în camera de încălzire a mașinii de copt pline, întorcând-o ușor în sensul invers al acelor ceasornicului. Tava trebuie să unească cu arborele motorului și să coboare pe fundul camerei perpendicular, fără a fi înclinată. Fixați tava robind-o în sensul acelor de ceasornic pînă când se oprește (a se vedea fig. de mai jos). Închideți capacul cu fereastra de vizualizare.

## Acțiuni generale la utilizarea dispozitivului

- Conectați mașina de copt pline la rețeaua electrică. Conectați dispozitivul, apăsând butonul «I/O» pe panoul din spate. Dispozitivul va emite un semnal sonor, pe display se va afișa numărul programului (implicit 1) și timpul lui de funcționare (3:00).
- Cu ajutorul butonului «Меню» setați numărul programului de preparare (de la 1 pînă la 17) – acesta se va afișa pe display.
- Selectați masa copturii gata cu ajutorul butonului «Вес» în dependență de cantitatea ingredientelor în vas. Indicatorul masei copturii se va deplasa în partea de sus a displayului. Selectarea culorii crustei nu este disponibilă în toate programele.
- Cu apăsările butonului «Корочка» selectați aspectul dorit al crustei produsului (deschisă, medie, închisă). Indicatorul culorii crustei se va deplasa în partea de sus a displayului. Valoarea implicită «medie». Selectarea culorii crustei nu este disponibilă în toate programele.
- Alături de numărul programului pe display se va afișa timpul de preparare setat implicit. Puteți să-l modificați manual (doar pentru programele 12, 15-17) cu ajutorul butoanelor Δ (majorarea) și ∇ (micșorarea). Intervalul modificării timpului și pasul setării depind de programul selectat.
- Setați, după necesitate, timpul startului amânat (numai pentru programele 1-7) cu ajutorul butoanelor Δ și ∇.

**!** *Atenție, la programele 1-7 cu butoanele Δ și ∇ se setează timpul în care se vor prepara bucatelile, inclusiv timpul de start amânat (totodată timpul de preparare nu se schimbă). În programele 12, 15-17 utilizând celești butoane timpul de preparare se schimbă.*

- Apăsați butonul «Старт/Сгон». Timerul va începe numărătorea inversă a timpului rămas pînă la sfîrșitul preparării.
- În timpul funcționării dispozitivul efectuează o serie de operațiuni, denumirile cărora sunt indicate în dreapta și stînga a displayului. Indicatorul pe display arată care operație se efectuează la momentul dat.
- Peste 15-20 de minute (în dependență de program) după începerea funcționării, semnalul sonor va informa despre necesitatea adăugării ingredientelor suplimentare. Deschideți capacul dispozitivului și încălcați ingredientele preparate în tava de coacere. Funcția este disponibilă doar pentru programele 1, 3-5, 7.
- La finalizarea funcționării programelor 1-8 se conectează automat regimul de încălzire. Indicatorul operațiilor se va deplasa spre inscripția «Подогрев».
- După finalizarea programelor 9-17, precum și după finalizarea funcției de încălzire automată, vor răsună 5 semnale sonore scurte și dispozitivul va trece în regim de așteptare. Indicatorul operațiilor se va deplasa spre inscripția «Работа завершена».
- Pentru oprirea funcționării programului cu anularea tuturor setărilor și revenirea în meniu sau deconectarea regimului de încălzire, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Старт/Сгон». La finalizarea preparării deconectați cuptorul cu ajutorul butonului «I/O» și decuplați-l de la rețeaua electrică.

## Scoaterea pîinii gata

- Deschideți capacul. Utilizând mânușă de bucatărie scoateți tava cu pine de mâner.
- STOP** *ATENȚIE! Rețineți, că după finalizarea procesului de preparare pinea, tava și camera de încălzire sunt foarte fierbinți! Fiți atenți, utilizați mânușă de bucatărie pentru a evita arsurile! Nu puneți tava fierbințe cu pine pe țara de masă, suprafețe de plastic sau alte suprafețe sensibile la căldură care se pot aprinde sau topi!*
- Întoarceți tava de coacere pe fundul în sus și scoateți pinea gata din tavă, puneți-o pe grilă sau pe platură. Lăsați-o timp de 20 minute, ca să

se răcească. Construcția mașinii de copt pîine prevede ca după scoaterea copturii din recipient paleta de frământare rămâne pe arborele situat în interiorul tavei. Dacă acesta nu a avut loc și ea a rămas în pine, acest fapt nu este o defecțiune. Scoateți paleta cu ajutorul unui cîrlig special care face parte din setul de livrare.

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

**i** **IMPORTANT:** curățați minuișor suprafețele interioare ale tavei și dispozitivului după fiecare utilizare.

#### Utilizarea tavei de coacere

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

- Nu utilizați dispozitive metalice sau ascuțite (de exemplu, cuțitul sau furculița) în timpul scoaterii pîinii din recipient.
- Înainte de filierea pîinii, asigurați-vă că în interiorul acesteia nu este paleta de frământare. Dacă paleta se află în interior, așteptați răcirea pîinii, și doar apoi puteți scoate paleta cu un cîrlig special. Fiți atenți la manevrarea cu paleta de frământare, deoarece ea poate fi fierbinte.
- Ingredientele macrogranulare sau de mărime mare (de exemplu, făina integrală, zahărul, nucile sau semințele) pot deteriora acoperirea antiaderentă a recipientului pentru preparare. La utilizarea cantităților mari de ingrediente, divizați-le în porții mici. Urmăriți volumele recomandate și modul de acțiune specificate în rețete.

#### Filiera și păstrarea pîinii

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

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

În mașina de copt pîine este prevăzut regimul de menținere a temperaturii bucatelor gata care se activează automat după finalizarea programului (funcția este disponibilă doar pentru programele 1-8). Deaceia înainte de a scoate produsul gata din mașina de copt pîine, este necesar de a apăsa și a menține apăsat timp de câteva secunde butonul «Crapt/Cron» pentru a deconecta regimul de încălzire automată.

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

#### Setarea timpului de start amănat

Regimul startului amănat permite să pregătească produsul după perioada dorită de timp în intervalul pînă la 15 ore (inclusiv timpul de preparare) cu pasul setării de 10 minute. Nu utilizați acest regim dacă rețeta prevede utilizarea produselor perisabile.

Regimul startului amănat nu este disponibil pentru toate programele.

- Asigurați-vă, că ingredientele sunt încărcate, este setat numărul programului, masa pîinii și culoarea crustei.
- Cu apăsările butoanelor timerului  $\Delta$  și  $\nabla$  setați timpul după care trebuie să fie finalizată funcționarea programului selectat (în intervalul pînă la 15 ore cu pasul de 10 minute). Pentru modificarea rapidă a valorii orei, apăsați și mențineți apăsat butonul  $\Delta$  sau  $\nabla$ .

**i** De exemplu. Acum este 21:00, iar Dvs doriți să coaceți pîinea la ora 7 de dimineață, adică peste 10 ore. Presupunem că ați setat următorii parametri: programul 1, masa produsului 750 g, gradul mediu de rumenire a crustei. Pe display – timpul de preparare 2:55. Apăsați și mențineți apăsat butonul  $\Delta$ , pînă cînd pe display se vor afișa cifrele 10:00. Dacă ați trecut valoarea necesară a timpului, micșorați-l cu apăsările butonului  $\nabla$ . Dvs ați setat timpul de start amănat. Acum procesul de coacere se va finaliza peste 10 ore, adică la ora 7:00 va va aștepta pîinea proaspăt aromată.

### III. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

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

- Deschideți capacul și scoateți tava de coacere, rotind-o ușor de mîner în sensul invers al acelor de ceasornic...
- Scoateți paleta de frământare. Dacă paleta nu se scoate de pe ax, umpleți tava de coacere cu apă caldă și lăsați-o pentru un timp anumit. Aceasta va înmuia aluatul care s-a lipit, și paleta se va scoate cu ușurință.
- Spălați recipientul de măsurare, lingura de măsurare, tava de coacere și paleta de frământare în apa caldă cu săpun cu o buretă moale, uscați-le. Dacă partea interioară a paletei de frământare este foarte murdară, puneți-o pentru un anumit timp în apă fierbinte, după care curățați-o cu grijă.
- Curățați suprafața interioară și corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Dacă este necesar utilizați o cantitate mică de detergent. Îndepărtați complet detergentul cu o buretă sau cârpă umedă, altfel el poate influența gustul copturii.

**STOP** **ATENȚIE!** Nu scufundați corpul dispozitivului și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Mașina de copt pîine și piesele acesteia nu sunt potrivite pentru spălare în mașina de spălat vase.

Nu utilizați la curățarea mașinii de copt pîine și a pieselor acesteia detergenți abrazivi și burete cu acoperire dură sau abrazivă, precum și substanțe chimice agresive.

Pentru comoditatea curățării capacul dispozitivului poate fi scos.

- Pentru a scoate capacul, deschideți-l sub unghiul de 80-85° și cu grijă, fără aplicarea efortului, trageți-l spre sine, extrăgând balamele capucului din canalele, situate pe corpul dispozitivului.
- Curățați și uscați capacul.
- Instalați-l la poziția inițială: instalați cu grijă balamele plate în canalele, situate pe corpul dispozitivului, ținînd capacul sun unghiul de 80-85°. Capacul trebuie să se deschidă și să se închidă fără efort.

**i** Înainte de utilizare repetați a mașinii de copt pîine sau înainte de a o stoca la păstrare, asigurați-vă că toate piesele sunt uscate.

#### Păstrare

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

## IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul posibil	Cauza	Acțiunile necesare
Dispozitivul nu se conectează	Lipsește energia electrică	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare. Verificați tensiunea în rețeaua electrică
Dispozitivul s-a conectat, dar frământarea nu se produce	Nu ați instalat paleta de frământare a aluatului	Curățați tava de coacere, instalați paleta pe fundul tavei și începeți procesul din nou.
Pe display a apărut un mesaj de eroare (cod alfabetic sau alfanumeric)	Dereglați în funcțiunea mașinii de copt pîine	Deconectați dispozitivul cu butonul «I/O» și așteptați răcirea lui pînă la temperatura camerei. Conectați mașina de copt pîine. Dacă mesajul de eroare a apărut a doua oară, apelați la un centru de deservire.

ROU

## V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani 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 vinzătorului pe talonul de garanție original. Prezentă garanția se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezentă garanția nu se răspîndește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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


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

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


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

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

## SAUGOS PRIEMONĖS

 *Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksploataavimo 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 eksploataavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploataavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su prietaiso maitinimo nominalia įtampa (žr. techninius duomenis arba gaminio gamyklinę lentelę).

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

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.
- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – tai būtinas reikalavimas, kad apsisaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- Pasinaudoję prietaisu, taip pat jį valydami arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Neištempkite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.

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

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

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

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudojis 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 turimą.

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

#### Techniniai duomenys

Modelis .....	RBM-M1907
Galia .....	500 W
Įtampa .....	220-240 V, 50 Hz
Iškepusio gaminio svoris .....	500/750/1000 g
Kepimo forma .....	su nesylančia danga
Išiekamoji atmintis .....	iki 10 minučių
Ekranas .....	skystųjų kristalų
Automatinių programų .....	17
Plutėlės spalvos pasirinkimas .....	yra
Iškepusio gaminio temperatūros palaikymo funkcija .....	iki 1 valandos
Atidėto paruošimo laiko funkcija .....	iki 15 valandų
Galimybė sudėti papildomus ingredientus .....	pasigirdus garso signalui

#### Programos

1. ОСНОВНАЯ (PAGRINDINĖ)
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (PRANŽŪZIŠKA DUONA)
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (NEMALTŲ GRŪDŲ DUONA)
4. СДОБА (SVIESTINĖS BANDELĖS)
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (BEGLIUTENĖ DUONA)
6. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
7. ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ (EUROPETIŠKA DUONA)
8. КЕКС (KEKSAS)
9. ПРЕСНОЕ ТЕСТО (NERAUGINTA TEŠLA)
10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (MIELINĖ TEŠLA)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)
12. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
13. ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ (DŽEMAS/UOGIENĖ)
14. ВЫПЕЧКА (KERIMAS)
15. РИС/КРУПЫ (RYZIAI/KRUPOPOS)
16. ПЛОВ (PLOVAS)
17. ДЕСЕРТЫ (DESSERTAI)

#### Комплекто sudėtis

Donkepė su vidun įstatyta kepimo forma .....	1 vnt.
Matavimo indelis .....	1 vnt.
Matavimo šaukštas .....	1 vnt.

Tešlos maišytuvo mentė.....	2 vnt.
Kablys maišytuvo mentei išimti.....	1 vnt.
Knyga "101 receptas".....	1 vnt.
Naudojimo instrukcija.....	1 vnt.
Kliento aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.

**i** *Gaminiojas turi teisę tobulindamas savo produkciją keisti gaminio dizainą, komplekt sudėtį ir modelio techninius duomenis papildomai apie tai nepranešdamas apie tuos pakeitimus.*

### Prietaiso sandara A1

1. Prietaiso korpusas
2. Valdymo skydelis
3. Nuimamas dangtis su stebėjimo langeliu
4. Garų angos
5. Nešimo rankena
6. Mygtukas įjungti/išjungti (I/O)
7. Elektros srovės laidas
8. Kaitinimo kamera
9. Kepimo forma
10. Tešlos maišytuvo mentė
11. Matavimo indelis
12. Kablys maišytuvo mentei išimti
13. Matavimo šaukštas

### Valdymo skydelis A2

1. "Bec" ("Svoris") – produkto išiegos svoriori pasirinkti (500/750/1000 g.) iš anksto nustatyta reikšmė – 1000 g.
2.  $\Delta$  – mygtukas didesniam atidėtam paruošimo laikui/paruošimo laikui nustatyti.
3. "Menю" ("Meniu") – mygtukas gaminimo programai nustatyti. Nustatytos programos numeris rodomas ekrane.
4. "Свар/Сron" ("Pradėti/Sustabdyti") – programos paleidimo arba sustabdymo nutraukiant kepimo procesą ir grįžtant į programos išankstinis nustatymus mygtukas.
5. "Корочка" ("Plutele") – gaminio plutelelės spatvai pasirinkti (šviesi, vidutinė, tamsi). Iš anksto nustatytas parametras "vidutinė".
6.  $\nabla$  – mygtukas mažesniam atidėtam paruošimo laikui/paruošimo laikui nustatyti.
7. Ekranas – rodo pasirinktus nustatymus ir laiką, likusį iki paruošimo pabaigos.

### Ekranas A2

1. Atliekamų operacijų indikatoriai:
  - Отсрочка (Atidėta) – aktyvi atidėto paruošimo laiko funkcija, gaminimo procesas dar neprasidėjo;
  - Разогрев (Pašildymas) – vyksta ingredientų šildymas prieš pirmąjį užmaišymą;
  - Замес (Užmaišymas) – maišoma tešla;
  - Пауза (Pauzė) – programos pertrauka (pavyzdžiui, tarp pirmojo ir antrojo užmaišymo);
  - Подъем (Kildinimas) – vyksta tešlos kilimo (kildinimo) procesas;
  - Выпекание (Kepimas) – gaminys kepinamas;
  - Подогрев (Šildymas) – veikia pagaminto patiekalo šildymas;
  - Работа завершена (Baigta) – programos darbas baigtas, automatinis šildymas išjungtas.
2. Pasirinktos programos numeris.
3. Iškepusio gaminio svorio indikatoriai (500/750/1000 g.).
4. Atgalinio skaitčiavimo laikmatis, rodo laiką, likusį iki programos pabaigos.
5. Pasirinktos plutelelės spalvos indikatoriai.

**i** *Kai tešla kildinama, neatidarykite prietaiso dangčio, kad ji nesukristų!*

## I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI

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

**i** *Būtinai patikite vietoje perspėjamosius lipdukus, lipdukus-rodykles (Jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Jeigu nėra serijos numerio, automatiškai nenetekate tešės į garantinį aptarnavimą.*

Nušuostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu ir leiskite išdžiūti. Kad neatsirastų pašalinii kvapų, prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu jį išvalykite.

**i** *Prieš jungiant prietaisą po pervedimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtinai jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.*

### Išliekamoji atmintis

Duonkepėje REDMOND RBM-M1907 įtaisyta išliekamoji atmintis. Laikiniai išjungus elektros srovę (iki 10 minučių) visi nustatymai išsaugomi, vėl atsiradus įtampai nustatytos programos bus automatiškai tęsiamos. Jeigu elektros srovės nebus ilgiau nei 10 minučių, visi nustatymai bus panaikinti ir gaminimo procesas automatiškai neatsinaujins.

Jeigu pagal receptą buvo naudojami pieno, mėsos ar kiti greitai gendantys produktai, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Tada išimkite kepimo formą, ją išvalykite ir pridėkite gaminti pagal receptą iš naujo, naudodami šviežius ingredientus. Valdymai griežtai naudokitės nurodymų, pateikiamų skyrelyje "Prietaiso priežiūra".

Jeigu panaudoti produktai nebuvo greitai gendantys, galima dar kartą pateisti gaminimo programą iš pradžių (jeigu dar nebuvo prasidėjęs kepimo procesas) arba kepti gaminį iki galio naudojant programą "БЫПЕЧКА" ir nekeičiant produktų. Turėkite omenyje, kad kartotinai paleidus programą iškepusios duonos kokybė gali būti ne tokia, kokios tikėjotės.

## II. KAIP NAUDOTIS DUONKEPE

### Automatinių programų paskirtis ir ypatumai

Duonkepėje REDMOND RBM-M1907 yra 17 automatinių gaminimo programų. Su jomis galite ne tik kepti duoną, bet ir virti košes, plovą, gaminti jogurtą, virti uogienę ir kt.

**i** *Gaminami duonkepėje patiekalus, vadovaukitės knygos "101" receptas (tiekiama su komplektu) instrukcijomis.*

#### 1. Programa "ОСНОВНАЯ"

Naudojama klasikinėi baltai duonai kepti.

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

#### 2. Programa "ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ"

Naudojama kepti prancūziškai duonai – labai lengvai, su gruzdžia plutele. Daugiau laiko skiriama užmaišymui ir tešlos kildinimui. Su šia programa rekomenduojame kepti gaminys iš tešlos, kurios sudėtyje nėra sviesto (margarino) ir pieno.

**i** *Prancūziška duona greitai sudžiūsta, todėl jos geriau nelaikyti ilgiau nei vieną dieną.*

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

#### 3. Programa "ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ"

Kadangi šio tipo duonai kepti naudojami miltai yra sunkesni, programa pusuvalindanti prasidės tešlos maišymas šito produktus, tešla paliekama pakilti ilgesniam laikui. Kepalėliai iš rupių miltų tešlos paprastai būna mažesni ir standesni.

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutelelės spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

#### 4. Programa "СДОБА"

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

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Negalima pasirinkti plutelelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

#### 5. Programa "БЕЗГЛУТЕНОВОЙ ХЛЕБ"

Kepti duonai iš miltų be gliuteno.

**i** *Gliutenas (glutimas) – tai baltymas, kurio yra javuose, jis suteikia miltams geras kepimo savybes. Būtent dėl jo tešla tampa stangri ir elastinga. Tačiau daugelis žmonių gliutimo negali vartoti.*

Programa pašildo ingredientus, atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Negalima pasirinkti plutelelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

#### 6. Programa "ЭКСПРЕСС"

Naudojama baltai duonai greitai iškepti. Į baltos duonos tešlą papildomai įdėkite ½ šaukštelio mielių skaičiuojant 1000 g iškepusio gaminio.

Programa užmaišo, neilgai kildina ir iškepa duoną.

Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Negalima pasirinkti plutelelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

#### 7. Programa "ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ"

Naudojama įvairių rūšių baltai duonai ir duonai iš kvietinių ir ruginių miltų mišinio kepti.

Programa pašildo ingredientus, atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Negalima pasirinkti gaminio svorio ir plutelelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

#### 8. Programa "КЕК"

Rekomenduojama kepti keksams su įvairiais priedais.

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos) ir iškepa gaminį. Galima pasirinkti plutelelės spalvą. Atidėto paruošimo laiko funkcija negalima. Negalima pasirinkti gaminio svorio, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko funkcijos.

#### 9. Programa "ПРЕСНОЕ ТЕСТО"

Programa užmaišyti nerauginti tešlai, iš kurios daromi makaronai, koldūnai ir kt., nėra kepimo proceso. Atliekamas tik tešlos užmaišymas (2 stadijos). Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

#### 10. Programa "ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО"

Programa mielinei tešlai paruošti, jos toliau neperpne. Atliekamas tešlos užmaišymas (2 stadijos) ir kildinimas. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

#### 11. Programa "МОЛОЧНАЯ КАША"

Rekomenduojama košėms virti piene ir vandenyje. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.



## 12. Programa "ЙОГУРТ"

Programa skirta gaminti įvairiems jogurtams. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 8 valandos). Atidėto paruošimo laiko funkcija bei automatinio šildymo funkcija negalima.

## 13. Programa "ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ"

Naudojama džemams, kepinių įdarams, vafliams ir ledams, ketčupams, įvairiems prieskoniams gaminti, taip pat paruošti daugelį produktų konservavimui. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

## 14. Programa "ВЫПЕЧКА"

Programa atlieka tik kaitinimo procesą (neužmaiso ir nekilndina tešlos). Rekomenduojama kepti biskvitams ir antriesiems patiekalams gaminti. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

## 15. Programa "РИС/КРУПЫ"

Rekomenduojama ryžiams ir burioms košėms virti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 20 minučių iki 1 valandos 30 minučių, pokyčio žingsnis 5 minutes (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 30 minučių). Nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

## 16. Programa "ПЛОВ"

Rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 30 minučių iki 1 valandos 30 minučių, pokyčio žingsnis 5 minutes (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda). Nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

## 17. Programa "ДЕСЕРТЫ"

Rekomenduojama šokoladiniams ir pieniškiems desertams gaminti.

Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 30 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutes (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda). Nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

## Kaip pasirengti darbiui

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

## Kaip sudėti ingredientus

1. Uždėkite maišytuvo mentę ant veleno kepimo formos dugnį įsitikinkite, kad tinkamai sujungėte. Sutepkite formą ir mentę riebalais.
2. Pasverkite reikalingus ingredientus pagal pasirinktą receptą ir sudėkite į formą. Paruoškite papildomus ingredientus (sūrį, kumpį, vaisius, riesšutis, razinas ir kt.), kurie nurodyti recepte. Visi produktai turi būti kambario temperatūros (25-35°C), jeigu recepte nenurodyta kitaip. Sudėkite pagrindinius ingredientus į duonkepę formą recepte nurodyta seka.
  - Pirmiausia supilkite į formą skystuosius ingredientus (vandenį, pieną) ir/ ar bakiuolinius. Vanduo turi būti kambario temperatūros (apie 25-35°C), kadangi dėl per aukštos vandens temperatūros gali blogiau kilti tešla. Jeigu naudojate atidėto paruošimo laiko režimą, naudokite tik pieno miltelius, nes iki gaminimo proceso pradžia pieną gali suatraukti. Cukrų ir druską dėkite iki skystuosius ingredientus grietelai pagal receptą.
  - Sudėkite kitus skystuosius ingredientus (medų, sirupą, melasą ir kt.).

- Sudėkite sausuosius ingredientus (pirmiausia miltus, po to pieno miltelius, žoleles, prieskonius ir kt.).
- Paskutines sudėkite mieles arba purkštį. Šie ingredientai neturi liestis su skysčiais, kitaip rūgimas prasidės per anksti: dėl to duona gali būti sumuški, kieta ir grublėta. Mielės taip pat neturi liestis su druska. Rekomenduojame padaryti iš miltų kalvelę ir į ją sudėti mieles arba purkštį.
- 3. Atsargiai įstatykite kepimo formą į duonkepės kaitinimo kamerą, truputį pasukdami prieš laikrodžio rodyklę. Forma turi susijungti su pavaro velenu ir tolygiai, nęgerskirepdama, nusileisti į kameros duoną. Po to užfiksokite kamerą, pasukdami formą laikrodžio rodyklės kryptimi iki galo (žr. paveikslėlį). Uždarykite dangtį su stebėjimo langeliu.

## Pagrindiniai veiksmai naudojantis prietaisu

1. Įjunkite duonkepę į elektros tinklą. Įjunkite prietaisą, paspausdami mygtuką "I/O" ant šoninio skydelio. Iš prietaiso pasigirs garso signalas, ekrane pasirodys programos numeris (iš anksto nustatyta – 1) ir jos veikimo trukmė (3:00).
2. "Menu" mygtuku pasirinkite gaminimo ыберпте programos numerį (nuo 1 iki 17) – jis pasirodys ekrane.
3. Priklausomai nuo formoje esančių ingredientų kiekio mygtuku "Bec" pasirinkite išsipaigus gaminiosvorio reikšmę. Kepinio svorio indikatorius judės viršutine ekrano dalyje. Pasirinkti svorį galima ne visose programose.
4. Spausdami mygtuką "Корочка" pagal savo skonį nustatykite pluteles spalvą (šviesi, vidutinė, tamsi). Pluteles spalvos indikatorius judės apatinėje ekrano dalyje. Iš anksto nustatytai reikšmė "vidutinė". Pluteles spalvą galima pasirinkti ne visose programose.
5. Šalia programos numerio ekrane bus rodomas iš anksto nustatytas paruošimo laikas. Ji galima keiksti rankiniu būdu (tik programose 12, 15-17) spaudžiant mygtukus Δ (paiginti) ir ∇ (sutrumpinti). Laiko keitimo diapazonas ir pokyčio žingsnis priklauso nuo pasirinktos programos.
6. Jeigu reikia, Δ ir ∇ mygtukais nustatykite atidėtą paruošimo laiką (tik programose 1-7).

**i** *Atkreipkite dėmesį, kad programose 1-7 mygtukais Δ ir ∇ nustatomas laikas, kuriam prabus patiekalas bus pagamintas (pati paruošimo trukmė nesikeičia). Programose 12, 15-17 tais pačiais mygtukais keičiamas paruošimo laikas.*

7. Paspauskite mygtuką "Crapp/Cron". Laikmatis pradės atgal skaičiuoti laiką, likusį iki programos pabaigos.
8. Veikiantis prietaisas atlieka keletą operacijų, kurių pavadinimai parodyti iš ekrano kairės ir dešinės. Indikatorius ekrane rodo, kuri operacija atliekama būtent tuo metu.
9. Praėjus 15-20 minučių (priklausomai nuo programos) nuo programos pradžios pasigirs garso signalas, kuris praneša, kad reikia sudėti papildomus ingredientus. Atidarykite prietaiso dangtį ir sudėkite į kepimo formą paruoštus ingredientus. Funkcija galima tik programose 1, 3, 5, 7.
10. Pasibaigus programoms 1-8, automatiškai įsijungia šildymo režimas. Operacijų indikatorius pasislinkęs prie užrašo "Dnoaprep".
11. Pasibaigus programoms 9-17, taip pat kai pasibaigia automatinio šildymo funkcijos veikimo laikas, pasigirsta 5 trumpi signalai ir prietaisas persijungia į laukimo režimą. Operacijų indikatorius pasislinkęs prie užrašo "Паора завершена".
12. Jeigu norite nutraukti veikiančią programą ir tuo pačiu atšaukti nustatymus arba išjungti šildymo režimą, paspauskite ir keletą sekundžių laikykite paspaudę mygtuką "Crapp/Cron". Baigę darbą išjunkite prietaisą mygtuku "I/O" ir ištraukite kištuką.

## Kaip išimti iškepusią duoną

1. Atidarykite dangtį. Naudodami virtuvės pirštines, išimkite formą su duoną už rankenos.

**STOP** *DĖMESIO! Nepamirškite, kad pasibaigus gaminimo procesui duona, forma ir kaitinimo kamera būna labai įkaitusios! Būkite atsargūs, naudokitės virtuvės pirštinėmis, kad išvengtumėte nudegimų! Nedekite karštos formos su duona ant staltiesės, plastikinų ar kitų karščiui jautrių paviršių, kurie gali užsidegti arba išsilydyti!*

2. Apverskite kepimo formą dugnu aukštyn ir lengvai pakratydami išimkite iškepusią duoną iš formos, padėkite ant grotelių arba padėklo. Palikite 20 minučių, kad atvėstų. Duonkepės konstrukcijoje numatyta, kad iššūmų kepinių iš formos, maišytuvo mentė turi pasliukti ant volelio formos viduje. Jeigu taip nėra ir mentė liko duonoje, nėra defektas. Išimkite mentę specialiu kablu, kuris yra komplekto sudėtyje.
3. Po to, kai kepimo forma ir prietaisas atvėsus, išvalykite juos vadovaudamiesi nurodymais knygoje "Prietaiso priežiūra".

**i** *SVARBU: kas kart pasinaudoję kruopščiai išvalykite formos ir prietaiso vidinį paviršių.*

## Kaip naudotis kepimo forma

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

- Išimdami duoną iš formos, nenaudokite metalinių arba aštrių įrankių (pavyzdžiui, peilio ar šakutės).
- Prieš pjaustydami duonos kepalą įsitikinkite, kad jame nėra maišytuvo mentės. Jeigu mentė liko viduje, pataukite, kol duona atvės, ir tik po to ištraukite mentę specialiu kablu. Būkite atsargūs išimdami maišytuvo mentę, nes ji gali būti karšta.
- Kieti, grūdėti ar stambūs ingredientai (pavyzdžiui, nesijoti miltai, cukrus, riešutai arba sėklos) gali pažeisti nesvylančią formos dangą. Jeigu naudote jate didelį kiekį ingredientų, padalykite juos į nedideses dalis. Laikykites receptuose nurodyto tūrio ir rekomenduojamas veiksmų sekos.

## Kaip raikyti ir laikyti duoną

Duonai raikyti naudokite elektrinį arba specialų dantytą peilį.

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

## Automatinis paruošto patiekalo temperatūros palaikymas (automatinis šildymas)

Duonkepėje numatytas paruoštų patiekalų temperatūros palaikymo režimas, kuris įsijungia automatiškai pasibaigus programai (funkcija galima tik su programomis 1-8. Todėl prieš išimant paruoštą gaminį būtina paspausti ir laikyti paspaustą mygtuką "Crapp/Cron" iki pasigirs garso signalas, kad išsijungtų automatinio šildymo režimas.

Jeigu duoną paliksite duonkepėje nešildoma, drėgmė vėl susigers į duoną: gamins taps drėgnas. Automatinis šildymas neleids drėgmei susigerti į gaminį, todėl jis kurį laiką išlieka minkštas. Tačiau jeigu norite, kad gaminio kokybė būtų ideali, rekomenduojame, jeigu yra galimybė, duoną išimti iškart, kai baigsis gaminimo procesas.

## Kaip nustatyti atidėtą paruošimo laiką

Atidėto paruošimo laiko režimas įgalina pagaminti produktą norimu laiku iki 15 valandų (įskaitant paruošimo laiką) intervalu, pokyčio žingsnis 10 minučių. Nenaudokite šio režimo, jeigu recepto sudėtyje yra pieniškų ir greitai gendančių produktų.

Atidėto paruošimo laiko režimas galimas ne su visomis programomis.

1. Įsitikinkite, kad visi ingredientai sudėti, pasirinkote programos numerį, duonos svorį ir pluteles spalvą.
2. Spausdami laikmatis Δ ir ∇ mygtukus nustatykite laiką, per kurį turi baigtis nustatyta programa (iki 15 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 10 minučių). Norėdami greitai keisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę Δ arba ∇ mygtuką.

**i** Pavyzdys: Dabar 21:00, o jūs norite, kad duona būtų iškepusi 7 ryto, taigi, po 10 valandų. Sakykime, jūs pasirinkote šiuos nustatymus: programa 1, gaminio svoris 750 g, plutele vidutiniškai apskrudusi. Ekране – paruošimo laikas 2:55. Paspauskite ir laikykite paspaudę  $\Delta$  mygtuką iki ekrane pasirodys skaičiai 10:00. Jeigu praleidote reikiamą laiką reikišmę, sumažinkite ją spausdami  $\nabla$  mygtuką. Nustatėte atidėtį paruošimo laiką. Dabar kepimo procesas baigsis po 10 valandų, taigi, 7:00 jūsų lauks šviežia kepepianti duona.

### III. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

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

1. Atidarykite dangtį ir išimkite kepimo formą, truputį pasukdami ją už rankenos prieš laikrodžio rodyklę ir patraukdami aukštyn.
2. Nuimkite maišytuvo mentę. Jeigu mentės negalima nuimti nuo ašies, įplikite į kepimo formą šilto vandens ir kuriam laikui palikite. Prilipusi tešla suminkštės, ir mentę lengvai nuimsite.
3. Išplaukite matavimo indelį, matavimo šaukštą, kepimo formą ir maišytuvo mentę karštu vandeniu muilu, išdžiovinkite. Jeigu mentės vidinė dalis labai užsiteršusi, pamerkite ją kuriam laikui į karštą vandenį, po to kruopščiai išvalykite.
4. Nuvalykite prietaiso korpuso vidinį paviršių drėgnu audiniu. Jei reikia, naudokite šiek tiek ploviklio. Visiškai pašalinkite ploviklį vandeniu, kitaip jis gali turėti įtakos kepinio skoniu.

**STOP** **DĖMESIO!** Nepamerkite prietaiso korpuso ir elektros srovės laido į vandenį ar kitus skysčius. Duonkepės ir jos dalių negalima plauti ir valyti indaplovėje.

*Draudžiama valyti duonkepę ir jos dalis abrazyviniais valikliais ir kempinėmis su šiurkščia abrazyvine danga, taip pat chemiškai agresyviomis medžiagomis.*

Kad prietaisą būtų patogiau valyti, jo dangtis yra nuimamas.

1. Norėdami nuimti dangtį, atidarykite jį 80-85° kampu ir atsargiai, nenaudodami jėgos, patraukite į save, išimdami dangčio vyrius iš griovelių prietaiso korpuso.
2. Nuvalykite ir nusausininkite dangtį.
3. Įstatykite dangtį į pradinę padėtį: Atsargiai įstatykite vyrius į prietaiso korpuso esančius griovelius, laikydami dangtį 80-85° kampu. Dangtis turi atsidaryti ir užsidaryti nenaudojant jėgos.

**i** Prieš kitą kartą naudodami duonkepę arba jeigu ketinate ilgesnį laiką ją neišnaudoti įsitikinkite, kad visos duonkepės dalys saustos.

#### Laikymas

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

### V. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Galimas gedimas	Priežastis	Ką daryti
Prietaisas neįsijungia	Nėra elektros srovės	Įjunkite prietaisą į veikiančią elektros tinklo lizdą. Patikrinkite elektros tinklo įtampą
Prietaisas įsijungė, tačiau maišymas nevyksta	Neįstatėte maišytuvo mentės	Išvalykite kepimo formą, įstatykite mentę į formos dugną ir pradėkite procesą iš naujo
Ekране rodomas klaidos pranešimas (raidingis arba raidinis-skaitmeninis kodas)	Sutrikio duonkepės darbas	Įjunkite prietaisą mygtuku "I/O" ir palaukite, kol jis atvės iki kambario temperatūros. Vėl įjunkite duonkepę. Jeigu dar kartą atsirado klaidos pranešimas, kreipkitės į autorizuotą klientų aptarnavimo centrą

### VI. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 2 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotarpiu 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 garantijos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pakeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsaugotas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėvėjimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir tefloninėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

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

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


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

**i** 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 korpusi, kausi un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdsus. 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 dakšīņas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

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

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

**⚠ AIZLIEGTS** *iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!*

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

cijā. 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.*

**Tehniskie parametri**

Modelis .....	RBM-M1907
Jauda .....	500 W
Spriegums .....	220-240 V, 50 Hz
Ģatavā cepiena svars .....	500/750/1000 g
Cepšanas forma .....	ar nepiedegošu pārklājumu
Energoeatkarīga atmiņa .....	līdz 10 minūtēm
Displejs .....	šķidro kristālu
Automātisko programmu skaits .....	17
Garozīnas krāsas izvēle .....	ir
Automātiskā ģatavā ēdiena temperatūras uzturēšana .....	līdz 1 stundai
Atlikta starta funkcija .....	līdz 15 stundām
Papildus sastāvdaļu pievienošana .....	pēc skaņas signāla

**Programmas**

1. ОСНОВНАЯ (PAMATPROGRAMMA)
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (FRANČU MAIZE)
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (PILNGRAUDU MAIZE)
4. СДОБА (SMALKMAIZĪTES)
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (BEZGLUTĒNA MAIZE)
6. ЭКСПРЕСС (EKSPRESIS)
7. ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ (EIROPAS MAIZE)
8. КЕКС (KĒKSS)
9. ПРЕСНОЕ ТЕСТО (NERAUDZĒTA MĪKLA)
10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (RAUGA MĪKLA)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)
12. ЙОГУРТ (JOGURTS)
13. ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ (DŽEMS/IEVĀRŪMS)
14. ВЫПЕЧКА (CEPŠANA)
15. РИС/КРУПЫ (RĪSI/PUTRAIMI)
16. ПЛОВ (PLOVS)
17. ДЕСЕРТЫ (SALDIE ĒDIENI)

**Komplektācija**

Maizes krāsns ar cepšanas trauku.....	1 gab.
Mērglāze.....	1 gab.
Mērkarote.....	1 gab.
Lāpstiņa miklas ievajukšanai.....	2 gab.
Āķis lāpstiņas noņemšanai.....	1 gab.
Grāmata „101 recepte”.....	1 gab.
Lietošanas instrukcija.....	1 gab.
Servisa grāmatiņa.....	1 gab.

**i** Ražotājam ir tiesības veikt grozījumus izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos parametros, veicot savas produkcijas pilnveidošanu, bez papildus paziņošanas par šīm izmaiņām.

**Modeļa uzbūve A1**

1. Ierīces korpus	8. Karsējamā kamera
2. Vadības panelis	9. Cepšanas forma
3. Noņemams vāks ar skatlodziņu	10. Miklas ievajukšanas lāpstiņa
4. Atveres tvaiku nopliūšanai	11. Mērglāze
5. Rokturis pārņemšanai	12. Āķītis miklas ievajukšanas lāpstiņas izņemšanai
6. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga (I/O)	13. Mērkarote
7. Elektropadeves vads	

**Vadības panelis A2**

1. „Bec” („Svars”) – gatavā produkta svara izvēlēšanās (500/750/1000 g). Noklusētais lielums – 1000 g.
2.  $\Delta$  – atlikta starta laika/pagatavošanas laika palielināšanas poga.
3. „Menu” („Izvēle”) – pagatavošanas programmas izvēlēšanās poga. Izvēlētais programmas numurs redzams displejā.
4. „Start/Stop” („Starts/Stop”) – programmas iedarbināšanas vai tās apturēšanas poga. Apturot programmu, tiek pārtraukts cepšanas process, un ierīce atgriežas pie programmas sākotnējiem uzstādījumiem.
5. „Корочка” („Garozīņa”) – izstrādājuma garozīņas krāsas (gaiša, vidēja, tumša) izvēlēšanās poga. Pēc noklusējuma uzstādīts parametrs „vidēja”.
6.  $\nabla$  – atlikta starta laika/pagatavošanas laika samazināšanas poga.
7. Displejs – tajā redzami izvēlētie uzstādījumi un laiks, kas palicis līdz ēdiena pagatavošanas beigām.

**Displejs A2**

- Izpildāmo operāciju indikatori;
  - Отсрочка (Atlikšana) – darbojas atlikta starta funkcija, pagatavošanas process vēl nav sācies;
  - Разогрев (Uzsildīšana) – notiek sastāvdaļu iepriekšējā uzsildīšana pirms miklas ievajukšanas;
  - Замес (Ievajukšana) – tiek ievajukta mikla;
  - Пауза (Pauze) – pārtraukums programmas darbībā (teiksim, starp pirmo un otro ievajukšanu);
  - Подъем (Uzraudzēšana) – notiek miklas uzraudzēšanas (apjoma palielināšanās) process;
  - Выпекание (Cepšana) – izstrādājums tiek cepts;
  - Подогрев (Sildīšana) – darbojas gatavā izstrādājuma sildīšana;
  - Работа завершена (Darbība pabeigta) – programmas darbības pabeigšana, autouzsilide atslēgta.
- a. Izvēlētais ēdiena pagatavošanas programmas numurs.
  - b. Cepiena svara indikators (500/750/1000 g).
  - c. Laika, kas palicis līdz programmas beigām, atpakaļejošās atskaites taimeris.
  - d. Garozīņas izvēlētais krāsas indikatori.

**i** Neatveriet ierīces vāku miklas uzraudzēšanas laikā, lai mikla nesakristas!

**I. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS**

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

**i** **Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar sērījas numurāt! Ja uz ierīces nebus sērījas numura, jums automātiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu.**

Noslaukiet izstrādājuma korpusu ar samitrinātu drāniņu un ļaujiet tam nožūt. Lai, pirmo reizi lietojot ierīci, novērstu nepatīkamas smakas parādīšanos, veiciet tā tīrīšanu.

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

**Energoefektīvā atmiņa**

Maizes krāsns REDMOND RBM-1907 ir aprīkota ar energoefektīvu atmiņu. Ja īslaicīgi ir atslēgta elektropadeve (līdz 10 minūtēm), visi uzstādītie iestatījumi saglabājas un pēc elektropadeves atjaunošanas programmas izpildīšana automātiski tiks turpināta. Ja elektropadeves nav ilgāk par 10 minūtēm, visi iestatījumi tiek atcelti, un pagatavošanas process nevar tikt atjaunots.

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

Ja izmantojamas sastāvdaļas nebija produkti, kas ātri bojājas, un gatavošanas process vēl nav sācies, var atkārtoti iedarbināt pagatavošanas programmu no jauna vai arī pagatavot izstrādājumu līdz beigām, izmantojot programmu „БЛПЕЧКА”, bez produkta nomaņas (kontrolējiet izstrādājuma gatavības pakāpi pa skatlodziņu, nepieciešamības gadījumā izslēdziet programmu manuāli (ar roku)). Jāņem vērā vienīgi tas, ka gadījumā, kad programmu tiek iedarbināta atkārtoti, izvērtas mazas kvalitāte var neatbilst vēlamajai.

**II. MAIZES KRĀSNS LIETOŠANA****Automātisko programmu uzdevums un īpatnības**

Maizes krāsns REDMOND RBM-M1907 ir 17 automātiskās ēdiena gatavošanas programmas. Ar to palīdzību var ne tikai cept maizi, bet arī pagatavot putras, plovu, jogurtu, vārtit ievārījumus utt.

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

**1. Programma „ОСНОВНАЯ”**

Tiek lietota, cept klasisko baltmaizi. Programma ietver sevi miklas ievajukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**2. Programma „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ”**

Tiek lietota, cept franču maizi – ļoti vieglu, ar kraukšķīgu garozīņu. Tajā ir paredzēta ilgstoša miklas ievajukšanai un vairāk laika miklas uzraudzēšanai. Šajā programmā tiek ieteikti cept izstrādājums, kuros netiek pievienots sviests (margarīns) vai piens.

**i** **Franču maize slikti uzglabājas un ātri paliek cieta, tāpēc labāk to neuzglabāt ilgāk par vienu dienu.**

Programma ietver sevi miklas ievajukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**3. Programma „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ”**

Tā kā šai maizei izmantojamie milti ir smagāki un tiem nav augsta maizes cepšanai vajadzīgā kvalitāte, mīkla no tiem uzraudzējas lēni, programma pusstundas laikā pirms miklas ievajukšanas veic iepriekšēju sastāvdaļu uzsildīšanu un atstāj mīklu uzrūgšanai vēl garākā laika posmā. Kukulīši no plingraudu miltiem parasti ir mazāka izmēra un blīvāki.

Programma ietver sevi miklas ievajukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīņas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**4. Programma „СДОБА”**

Programma, lai pagatavotu saldās smalkmaizītes ar papildus sastāvdaļām (augļiem, riekstiem, šokolādes drumstālam, sukādēm, rozīnēm un tamīdžīgi), par laiku, kad jāpievieno šīs piedevas, ziņo skaņas signāls.

Programma ietver sevi miklas ievajukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru, ir pieejama atlikta starta funkcija. Nevar izvēlēties garozīņas krāsu, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**5. Programma „БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ”**

Maizes cepšanai no bezglutēna miltiem.

**i** **Glutēns (līpekļis) – tā ir albatūnviela, kuru satur graudaugus un kura piešķir miltiem augstas maizes cepšanai vajadzīgos īpašības. Tieši pateicoties glutēnam, mīkla kļūst elastīga un viļņa. Tāču ir cilvēki, kuriem glutēns ir kontrindicēts.**

Programma ietver sevi sastāvdaļu uzsildīšanu, ievajukšanu (2 stadijas), miklas uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru, ir pieejama atlikta starta funkcija. Nevar izvēlēties garozīņas krāsu, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**6. Programma „ЭКСПРЕСС”**

Tiek lietota paātrinātā baltmaizes cepšanai. Pievienojiet baltmaizes mīklat papildus ½ tējkaroti rauga, izejot no tā, ka cepiena svars ir 1000 grami.

Programma ietver sevi miklas ievajukšanu, ātro uzraudzēšanu un maizes cepšanu.

Ir pieejama atlikta starta funkcija. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīņas krāsu, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**7. Programma „ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ”**

Programma tiek ieteikta dažādu šķirņu baltmaizes un maizes no rudzu un kviešu miltu maisījumā.

Programma ietver sevi sastāvdaļu sasildīšanu, miklas ievajukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Ir pieejama atlikta starta funkcija. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīņas krāsu, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**8. Programma „КЕКС”**

Programma, lai ceptu ķekus ar dažādām piedevām.

Programma ietver sevi ātro ievajukšanu (2 stadijas) un cepšanu. Nevar izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīņas krāsu, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta, atlikta starta funkcija nav pieejama.

**9. Programma „ПРЕСНОЕ ТЕСТО”**

Programma, lai ievajuktu neraudzētu mīklu, kuru izmanto nūdeļu, pelmeņu un tam līdzīgu izstrādājumu pagatavošanai, bez tālākas cepšanas. Programma ietver sevi 2 ievajukšanas stadijas. Manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta, atlikta starta un autouzsilides funkcijas nav pieejamas.

**10. Programma „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”**

Programma rauga miklas pagatavošanai bez turpmākas cepšanas. Programma ietver sevi miklas ievajkšanu (2 stadijas) un uzraudzēšanu. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta, atlikta starta un autozsilīdes funkcijas nav pieejamas.

**11. Programma „МОЛОЧНАЯ КАША”**

Programma tiek ieteikta piena un ūdeni vārtu putru pagatavošanai. Manuālā (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta, atlikta starta un autozsilīdes funkcijas nav pieejamas.

**12. Programma „ЙОГУРТ”**

Programma visdažādāko jogurtu pagatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 līdz 12 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma ir uzstādīts pagatavošanas laiks 8 stundas). Atlikta starta un autozsilīdes funkcijas nav pieejamas.

**13. Programma „ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ”**

Programma tiek izmantota džemu, pildījumu smalkmaizītēm, vafelēm un saldējumu, kečuņu, visdažādāko aizdaru pagatavošanai, kā arī, lai sagatavotu virkni produktu mājās konservēšanai. Manuālā laika regulēšanas nav paredzēta, atlikta starta un autozsilīdes funkcijas nav pieejamas.

**14. Programma „ВЫПЕЧКА”**

Programma ietver sevi tikai siļģīšanas procesu (bez ievajkšanas un uzraudzēšanas). Tiek ieteikta biskvīta cepšanai un otro ēdību pagatavošanai. Manuālā laika regulēšana nav paredzēta, atlikta starta un autozsilīdes funkcijas nav pieejamas.

**15. Programma „РИС/КРУПЫ”**

Programma tiek ieteikta rīsu un drupenu putru pagatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtem līdz 1 stundai 30 minūtem ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts pagatavošanas laiks 30 minūtes). Atlikta starta un autozsilīdes funkcijas nav pieejamas.

**16. Programma „ПЛОВ”**

Programma tiek ieteikta dažādu veidu plovu gatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 30 minūtem līdz 1 stundai 30 minūtem ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts pagatavošanas laiks 1 stunda). Atlikta starta un autozsilīdes funkcijas nav pieejamas.

**17. Programma „ДЕСЕРТЫ”**

Programma tiek ieteikta šokolādes un piena saldo ēdienu pagatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 30 minūtem līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts pagatavošanas laiks 1 stunda). Atlikta starta un autozsilīdes funkcijas nav pieejamas.

**Sagatavošanās darbam**

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, cietais horizontāls virsmas. Novietojiet ierīci, sekojot tam, lai ierīces darbības laikā netiktu apgrūtināta tās ventilācija, lai izplūstošie karstie tvaiki no vāka atverēm nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem pārklājumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem, kurus var sabojāt paaugstināts mitrums un temperatūra.
- Pārliecinieties par to, ka uz maizes krānsis iekšējās un ārējās daļas nav nekādu bojājumu, šķēlumu un citu defektu.
- Atveriet vāku ar skatlodziņu. Pāņemiet cepšanas formu aiz roktura, nedaudz pagriežot to pret pulksteņrādītāja virzienu virzienā uz izņemiet, ar nelielu piepūli pavēcot to uz augšu. Pārliecinieties par to, ka telpa ap vārpstu un miklas ievajkšanas lāpstīnas ir tīras.

**Sastāvdaļu pievienošana**

- Uzlieciet miklas ievajkšanas lāpstīņu uz vārpstu, kas atrodas cepšanas formas dibenā, un pārliecinieties, ka savienojums ir drošs. Iesmērijiet cepšanas formu un lāpstīnas ar sviestu.

- Nosveriet nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši izvēlētajai receptei, ielieciet tās cepšanas formā. Cepot maigi un pagatavojot miklu: sagatavojiet papildus sastāvdaļas (siuru, šķiņķi, augļus, riekstus, rozīnes utt.) atbilstoši receptei. Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā (25-35°C), ja vien receptē nav citāds norādījums. Izlieciet pamatsastāvdaļas maizes cepšanas formā tajā secībā, kas norādīta receptē.
- No sākuma ielejiet formā šķidrās sastāvdaļas (ūdeni, pienu) un/vai olas. Ūdenim jābūt istabas temperatūrā (aptuveni 25-55°C), jo pārāk augsta ūdens temperatūra var negatīvi iedarboties uz maizes raudašanos. Ja izmantojat atlikta starta režīmu, ielejiet tikai sausu pienu, pretējā gadījumā piens sakaps vēl pirms gatavošanas sākšanās. Cukuru un sāli pievienojiet šķidrās sastāvdaļās, stingri ievērojot receptes norādījumus.
- Pievienojiet pārējās šķidrās sastāvdaļas (medu, sirupu utt.).
- Pievienojiet sausās sastāvdaļas (no sākuma mitru, pēc tam piena pulveri, zāļtēs un garšvielas).
- Kā pēdējo pievienojiet raugu vai cepampulveri. Nedrīkst pielaut, ka šīs sastāvdaļas saskaras ar šķidrumu, jo tāda gadījumā rūgšana sāksies pārāk ātri, un rezultātā iznāks cieta, rupja un raupja maize. Tāpat nedrīkst ļaut raugam saskarties ar sāli. Tiek ieteikts miltu kaudzītē izvaidēt bedrīti un ielikt tajā raugu vai cepampulveri
- Uzmanīgi ielieciet cepšanas formu maizes krānsis karsējamojā kamerā, nedaudz pagriežot to pret pulksteņrādītāja kustības virzienu. Formai ir jāsavienojas ar piedziņas vārpstu un taisni, bez sašķībāšanā nolaieties uz kameras dibena. Nofiksējiet formu, pagriežot to pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz gatam (skat. zīmējumu zemāk). Atveriet vāku ar skatlodziņu.

**Vspārējās darbības, strādājot ar ierīci**

- Priestēdiziet maizes krānsi pie elektriskā. Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu „I/O” uz tās sānu paneļa. Atskanēs skaņas signāls, displejā parādīsies programmas numurs (pēc noklusējuma – 1) un programmas darbības laiks (3:00).
- Ar pogas „Menu” palīdzību izvēlieties pagatavošanas programmas numuru (no 1. līdz 17) – tas parādīsies displejā.
- Atkarībā no sastāvdaļu daudzuma cepšanas formā ar pogas „BeC” palīdzību izvēlieties gatavā izstrādājuma svāra lielum. Cepiena svāra indikatoris pārvietosies displejā augšējā daļā. Gatavā produkta svāra izvēle ir pieejama ne visās programmās.
- Spiežot pogu „Корочка”, izvēlieties izstrādājuma vēlamo garoziņas veidu (gaiša, vidēja, tumša). Garoziņas krāsas indikatoris pārvietosies displejā arakšējā daļā. Pēc noklusējuma ir uzstādīts lieliem „vidēja”: Garoziņas krāsas izvēle ir pieejama ne visās programmās.
- Displejā, blakus programmu numurim parādīsies pagatavošanas laiks, kas uzstādīts pēc noklusējuma. To var manuāli mainīt (tikai 12., 15.-17. programmā) ar pogu „Δ” (paliecināšana) un „▽” (samazināšana) palīdzību. Laika mainīšanas diapazons ir iestatīšanas solis ir atkarīgs no izvēlētas programmas.
- Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku (tikai 1-7. programmā) ar pogu „Δ” un „▽” palīdzību.

**i** *Pievērsiet uzmanību tam, ka 1-7. programmā ar pogām Δ un ▽ tiek iestatīts laiks, pēc kura būs gatavs ēdiens, ieskaitot atlikta starta laiku (tai pat laikā pagatavošanas laiks nemainās). 12., 15.-17. programmā ar šo pošu pogu palīdzību tiek mainīts pagatavošanas laiks.*

- Nospieties pogu „Crap/Cron”. Taimeris sāks atpakaļejošo atskaiti laikam, kas palicis līdz ēdiena pagatavošanas beigām.
- Darbības laika ierīce izpilda virkni operāciju, kuru nosaukumi ir izkārtoti pa labi un pa kreisi no displeja. Indikatoris displejā rāda, kura no šīm operācijām tiek izpildīta šajā mirklī.
- 15-20 minūtes (akarāb 10 no programmas) pēc darbības sākšanas atskanēs signāls, kas ziņos jums par nepieciešamību pievienot papildus sastāvdaļas. Atveriet ierīces vāku un iebertiet sagatavotās sastāvdaļas cepšanas formā. Funkcija ir pieejama tikai 1., 3-5., 7. programmā.

- Pēc 1-8. programmas darbības beigām automātiski ieslēdzas autozsilīdes režīms. Operāciju indikatoris pāries pie uzraksta „Паогорое”.
- Pēc 9.-17. programmas darbības beigām, kā arī pēc autozsilīdes funkcijas darbības pabeigšanas atskanēs pieci īsi signāli, un ierīce pāries gatīšanas režīmā. Operāciju indikatoris pāries pie uzraksta „Паогора заетпеуена”.
- Lai pārtrauktu programmas darbību ar visu uzstādījumu atcelšanu vai lai atsāgtu autozsilīdes režīmu, nospiediet un turiet nospiektu pogu „Crap/Cron”. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ierīci ar pogas „I/O” palīdzību un atvienojiet ierīci no elektriskā.

**Gatavās maizes izņemšana**

- Atveriet vāku. Izņemot virtuves cimdus, izņemiet aiz roktura cepšanas formu ar gatavo maizi.
- STOP** **UZMANĪBU!** *Aterieties, ka pēc maizes gatavošanas procesa pabeigšanas maize, forma un karšēšanas kamera ir ļoti karstas! Esiet uzmanīgi, izņemot virtuves cimdus, lai novērstu apdegumu rašanos! Nolieciet karstu cepšanas formu ar maizi uz galdauda, plastmasas un citām termojūtīgām virsmām, kuras var aizdedties vai izkust!*
- Apgrīziet cepšanas formu uz mutes un izņemiet no tās gatavo maizi, nolieciet maizīti uz režģa vai šķīvja. Atstāļiet 20 minūtes, lai maize atdziest. Maizes krānsis konstrukcija paredz, ka pēc cepiena izņemšanas no trauka miklas ievajkšanas lāpstīnai ir jāpaliek uz vārsta formā. Ja tas nav noticis un lāpstīna ir palikusi maizē, tas nav defekts. Izņemiet ievajkšanas lāpstīņu ar speciālu āķi palīdzību, āķis ietilpst komplektācijā.
- Pēc tam, kad „cepšanas forma un pati ierīce ir atdzikušās, veiciet to tīrīšanu atbilstoši sadaļai „Ierīces aprūpe”.

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

**Cepšanas formas lietošana**

Cepšanas formas un miklas ievajkšanas lāpstīnas pārklājumi ir nepiedeģošs, kas ļauj novērst traipu parādīšanos un atvieglo maizes izņemšanu no formas. Lai novērstu pārklājuma bojājumus, jāievēro zemāk minētās instrukcijas.

- Neizmantojiet metāla un asus piederumus (piemēram, nažus, dakšiņas), izņemot maizi no vertenes.
- Pirms sākt grīzēt maizes klaipu, pārliecinieties, ka tam iekšā nav palikuši ievajkšanas lāpstīņa. Ja lāpstīņa atrodas klaipā, sagaidiet, kad maize atdziest, un tikai pēc tam izņemiet lāpstīni ar speciālu tam domātu āķi. Esiet uzmanīgi rīkojoties ar miklas ievajkšanas lāpstīņu, tā var būt ļoti karsta.
- Cietas, lieltgraudainas vai lielas sastāvdaļas (piemēram, nūjiņas) milti, cukurs, rieksti vai sekļas) var sabojāt pagatavošanas trauka nepiedeģošo pārklājumu. Ja izmantojat lielu daudzumu sastāvdaļu, sadaliet tās nelielās daļās, levērojiet ieteiktos apjomus un darbību secību, kas norādīti receptēs.

**Maizes griešana un uzglabāšana**

Maizes sagriešanai izmantojiet elektrisko vai speciālu robaunu nazi. Neizlietojot maizi uzglabājiet noslēgtā iepakojumā (hermetiskos polietilēna maisiņos vai plastmasas konteineros) istabas temperatūrā ne ilgāk kā 3 dienas. Ilgstošakai uzglabāšanai (līdz 1 mēnesim) ielieciet noslēgtā traukā ievietoto maizi saldētavā. Tā kā mājās maize nesatur konservantus, tā var sakaltēt un sabojāties krievni ātrāk, nekā maize, kas izgatavota rūpnieciskā veidā.

**Gatavā ēdiena temperatūras automātiskās uzturēšanas funkcija (autozsilīde)**

Maizes krānsi ir paredzēts gatavot ēdiena siļģīšanas formas, kas iestēdzas automātiski uzreiz pēc programmas pabeigšanas (funkcija ir pieejama tikai 1-8. programmā). Tāpēc pirms gatavā izstrādājuma izņemšanas no maizes krānsis ir jānospiež un jātur nospiesta poga „Crap/Cron”, lai atsāgtu autozsilīdes režīmu.

Ja maizi atstāt krāsnī bez autozsilīdes, iztvaikojošo mitrumu maize uzdēc atpakaļ, tādejādi maize ir miksta, bet mitra. Autozsilīde novērs mitruma uzskānos

un palīdz kādu laiku saglabāt gatavā izstrādājuma kvalitāti. Un tomēr, lai iegūtu izstrādājuma ideālu kvalitāti, iesakām pēc iespējas izņemt maizi uzreiz pēc pagatavošanas procesa pabeigšanas.

### Atliktā starta laika uzstādīšana

Atliktā starta funkcija sniedz iespēju pagatavot produktu pēc vēlamā laika sprīža intervālā līdz 15 stundām (ieskaitot ēdiena pagatavošanas laiku), ar 10 minūtes ilgu laika iestāšanās soli. Neizmantojiet šo režīmu, ja receptē ir paredzēts izmantot produktus, kas ātri bojājas.

Atliktā starta režīms ir pieejams ne visās programmās.

1. Pārlicinieties, ka sastāvdaļas ir ieliktas, programmas numurs, maizes svars un garoziņas krāsa ir izvēlēti.
2. Nospiežot taimera pogas  $\Delta$  un  $\nabla$ , iestatiet laiku, pēc kura ir jābeidzas izvēlētais programma darbībā (diapazonā līdz 15 stundām ar 10 minūtes ilgu soli). Lai ātri nomainītu laika lielumu, nospiediet un turiet nospiestu pogu  $\Delta$  vai  $\nabla$ .

**i** *Piemērs: tagad ir 21:00, bet jūs gribat, lai maize ir izcepta 7 no rīta, tātad pēc 10 stundām. Pieļausim, ka jūs esat izvēlējušies sekojošus parametrus: 1. programma, izstrādājuma svars 750 grami, vidēji accepta garoziņa. Displejā – pagatavošanas laiks 2:55. Nospiediet un turiet nospiestu pogu  $\Delta$ , līdz displejā parādīsies cipari 10:00. Ja esat palaiduši garām vajadzīgo laika lielumu, nospiežot pogu  $\nabla$ , samaziniet to. Jūs esat iestatījuši atliktā starta laiku. Tagad cepšanas process beigsies pēc 10 stundām, t.i., 7:00 jūs jau gaidīs svaiga aromātiska maize.*

## III. IERĪCES APKOPE

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

1. Atveriet vāku un izņemiet cepšanas formu, pagriežot to aiz rokturišā pret pulksteņrādītāja kustības virzienu un pavelkot uz augšu.
2. Noņemiet iejaukšanai paredzēto lāpstiņu. Ja lāpstiņu nevar noņemt no vārpsta, ielejiet cepšanas formā siltu ūdeni un uz kādu laiku atstājiet. Tās atmieksēs pietipušo mīklu, un lāpstiņu varēs viegli noņemt.
3. Nomazgājiet mērglāzi, mērkaroti, jogurta konteineru, cepšanas formu un mīklas iejaukšanas lāpstiņu karstā ziepūdenī, izžāvējiet. Ja iejaukšanas lāpstiņas iekšējā daļa ir ļoti netīra, ielejiet uz kādu brīdi to karstā ūdenī, pēc tam rūpīgi notīriet.
4. Notīriet ierīces korpusu un iekšējo virsmu ar samitrinātu drāniņu. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet nelielu daudzumu mazgājamā līdzekļa. Pilnībā noskalojiet mazgājamo līdzekli, citādi tas var ietekmēt pagatavojamā produkta garšu.

**STOP** *UZMANĪBU! Neiegremdējiet ierīces korpusu un elektropadeves vadu ūdenī vai citos šķidrumos. Maizes krāsni un tās detaļas aizliegts mazgāt un tīrīt trauku mazgājamojā mašīnā.*

*Aizliegts maizes krāsni un tās detaļas tīrīšanai lietot abrazīvu mazgāšanas līdzekļus un sūkļus ar raupju vai abrazīvu pārklājumu, kā arī ķīmiski agresīvas vielas.*

Ērtākai tīrīšanai ierīce ir aprīkota ar noņemamu vāku.

1. Lai noņemtu vāku, atveriet to aptuveni 80-85° leņķī un uzmanīgi, bez sevišķas piepūles pavelciet uz savu pusi, izņemot vāka eņģītes no gropēm uz ierīces korpusa.
2. Izlīdēt un nožāvējiet vāku.
3. Ievietojiet vāku ierīces iekšējā stāvoklī: uzmanīgi ievietojiet eņģu plakānās daļas atbilstošajās ierīces korpusa gropēs, turot vāku 80-85° lielā leņķī pret korpusu. Vākam ir jāatveras un jāizveras bez spēka pielikšanas

**i** *Pirms atkārtotas maizes krāsns lietošanas vai pirms tam, kā nolikt to glabāšanai, pārlicinieties, ka visas detaļas ir sausas.*

### Uzglabāšana

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

## V. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Iespējamais bojājums	Iemesls	Nepieciešamā rīcība
Ierīce neieslēdzas	Nav elektrobarošanas	Piestēdziet ierīci pie darbderīgas elektriskās rozetes. Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ierīce ir iestēgusies, bet mīklas iejaukšana nenotiek	Jūs neesat uzstādījis mīklas iejaukšanas lāpstiņu	Iztīriet cepšanas formu, formas dibenā uzstādiet lāpstiņu un sāciet procesu no jauna
Displejā parādās ziņojums par kļūdu (burtu vai burtu un ciparu kods)	Traucējumi maizes krāsns darbībā	Izslēdziet ierīci (poga „I/O”) un pagaidiet, kamēr tā atdzīsis līdz istabas temperatūrai. Ieslēdziet maizes krāsni. Ja ziņojums par kļūdu atkārtoti parādās displejā, vērsieties autorizētajā servisa centrā

## VI. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadu no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikalā 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, keramikajiem 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.

**i** *Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāatliek saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādes programmu. Gādājiet par to: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.*

*Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsi- raamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaega.*


## OHUTUSMEETMED

 *Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsunud 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 kannata tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele

arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

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


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

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

*MEELESPEA: elektri juhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult*

*lasta hoolduskeskuses välja vahetada.*

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

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

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelevalve või on korraldatud nende juhendamine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelevalvet eesmärgiga vältida nende män-

gimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelevalveta teha.

- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

 **Tähelepanu!** Seadet on keelatud kasutada mistahes viigastuste korral.

EST



## Tehniline iseloomustus

Mudel.....	RBM-M1907
Võimsus.....	500 W
Pinge.....	220–240 V, 50 Hz
Valmis küpsetise kaal.....	500/750/1000 g
Küpsetamise anum.....	kõrbemisvastase keramiilise kattega
Energiasõltuv mälu.....	kuni 10 minutit
Ekraan.....	vedelkristallekraan
Automaatprogrammid.....	17
Kooriku värvi valik.....	olemas
Valmistodu temperatuuri automaatne ülalhoidmine.....	kuni 1 tund
Stardi ajatamise funktsioon.....	kuni 15 tundi
Täiendavate koostisainete lisamine.....	helisignaali järgi

## Programmid

1. ОСНОВНАЯ (PÕHILINE)
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (PRANTSUSE LEIB)
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (TÄISTERAVILJALEIB)
4. СДОБА (MAGUSAD KÜPSETISED)
5. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (GLUTEENIVABA LEIB)
6. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
7. ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ (EUROOPA LEIB)
8. КЕКС (KEEKS)
9. ПРЕСНОЕ ТЕСТО (HAPENDAMATA TAINAS)
10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (PÄRMITAINAS)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
12. ЙОГУРТ (JOGURT)
13. ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ (DŽEMM/MOOS)
14. ВЫПЕЧКА (KÜPSETISED)
15. РИС/КРУПЫ (RIIS/TERAVILJAD)
16. ПЛОВ (PILAFF)
17. ДЕСЕРТЫ (DESSERDID)

## Комплектаatsioon

Sissepaigutatud küpsetusvormiga leivaküpseti.....	1 tk.
Mõeteklaas.....	1 tk.
Mõotelusikas.....	1 tk.
Taigna segamislabas.....	2 tk.
Konks labas eemaldamiseks.....	1 tk.
Raamat «101 retsepti».....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hoolidusraamat.....	1 tk.

**i** Oma toodangu täiendamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatamisteta muuta seadme disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

## Мудели seadmustus A1

1. Seadme korpus
2. Juhtpaneel
3. Eemaldatav vaateaknaga kaas.
4. Auru väljalaskeava
5. Ülekandmise käepide
6. Sisse-/väljalülitamise klahv (I/O)
7. Elektritoitejuh
8. Soojenduskaamber
9. Küpsetusvorm
10. Taigna segamislabas
11. Mõeteklaas
12. Konks segamislabas eemaldamiseks
13. Mõotelusikas

## Juhtpaneel A2

1. «Бес» («Kaal») – toidu kaalu valik (500/750/1000 g). Vaikimisi tähendus – 1000 g
2.  $\Delta$  – ajatatud stardiaja suurendamise/valmistamisaja klahv.
3. «Меню» («Menüü») – valmistusprogrammi valikuklahv. Valitud programmi number kajastub ekraanil.
4. «Старт/Стоп» («Start/Stop») – programmi käivitamise või selle peatamise klahv küpsetamisprotsessi lõpetamisega ja tagasispõordumisega programmi algseadistustele.
5. «Корочка» («Koorik») – toote kooriku värviavaliku klahv (hele, keskmine, tume). Vaikimisi on valitud parameeter «keskmine».
6.  $\nabla$  – ajatatud stardiaja suurendamise/valmistamisaja klahv.
7. Ekraan – näitab valitud seadistusi ja aega, mis on jäänud valmistamise lõpuni

## Ekraan A2

- a. Teostatavate operatsioonide indikaatorid:
  - Отсрочка (Ajatamine) – töötab ajatatud stardi funktsioon, valmistamisprotsess ei ole veel alanud;
  - Разогрев (Soojendamine) – toimub koostisainete eelnev soojendamine enne segamist;
  - Замес (Sõtkumine) – segatakse tainas;
  - Пауза (Paus) – vaheaeg programmi töös (näiteks esimese ja teise segamise vahel);
  - Подъем (Kergitamine) – toimub taina kergitamise protsess;
  - Выпекание (Küpsetamine) – toote küpsetamine;
  - Подогрев (Soojendamine) – toimub valmis toote soojendamine;
  - Работа завершена (Töö on lõppenud) – programmi töö lõpp, autosoojendus on välja lülitatud.
- b. Valitud valmistamisprogrammi number.
- c. Küpsetise kaalu indikaatorid (500/750/1000 g).
- d. Aja tagasiarvestuse taimer programmi töö lõppemiseni.
- e. Valitud kooriku värvi indikaatorid.

**!** Ärge avage seadme kaant taigna kerkimise ajal, et see alla ei lastuks!

## I. ENNE KASUTAMIST

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

**!** Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbri silt! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiivõimaluse õigusest.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja andke sellel kuivada. Kõrvalise lõhna eemaldamiseks puhastage see enne esmast kasutamist.

## Energiasõltuv mälu

Leivaküpsetajal REDMOND RBM-M1907 on energiasõltuv mälu. Elektritoite ajutise väljalülitamise korral (kuni 10 minutit) säilivad kõik määratud seadistused ning elektritoite taastamisel jätkub programm automaatselt edasi. Elektritoite puudumisel enam kui 10 minutit seadistused nullitakse ja valmistamisprotsessi taastada ei ole võimalik.

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

Kui kasutatavad koostisained ei olnud kiirelt riknevad, võib valmistamisprog-

rammi taas käivitada algusest peale (kui küpsetamise protsess ei ole alanud) või lasta tootel valmida programmi «БЛПЕЧКА» abil toiduainete asendamise (kontrollige toote valmidust läbi vaateakna, vajadusel lülitage seade välja käisiti). Tuleb meeles pidada, et programmi teistkordse käivitamise korral võib valmistatud leiva kvaliteet soovitu te mitte vastata.

## II. LEIVAKÜPSETI KASUTUS

### Automaatprogrammide määratlus ja eripär

Leivaküpsetajas REDMOND RBM-M1907 on 17 valmistamise automaatprogrammi. Nende abil võib lisaks leiva küpsetamisele valmistada putrusid, pilaffi, jogurtit, keeta moosi jne.

**i** Leivaküpsetajaga töötades järgige raamatu «101 retsepti» juhendeid (komplektis).

### 1. Programm «ОСНОВНАЯ»

Kasutatakse tavalise valge saia küpsetamiseks. Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, olemas ajatatud stardi programm. Aja käisiti reguleerimine puudub.

### 2. Programm «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Kasutatakse prantsuse leiva – väga kerge, krõbiseva koorikuga – leiva küpsetamiseks. Näeb ette pikka segamist ja rohkem aega taina kerkimiseks. Selles programmis soovitatakse küpsetada tooteid taignast, mis ei sisalda võid (margarini) või piima.

**i** Prantsuse leib muutub kiiresti kõvaks, seetõttu ei tasu seda säilitada rohkem kui ühe päeva.

Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, olemas ajatatud stardi programm. Aja käisiti reguleerimine puudub.

### 3. Programm «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

Kuna selle leiva jaoks kasutatav jahu on raskem, soojendab programm pool tundi enne taigna segamist koostisained ja jätab taigna kerkima pikema aja vältel. Teraviljajahust pätsid on tavaliselt väiksema suurusega ja tihkema.

Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, olemas ajatatud stardi programm. Aja käisiti reguleerimine puudub.

### 4. Programm «СДОБА»

Programm magustae küpsetiste valmistamiseks täiendavate koostisainetega (puuviljadega, pähnkidega, sokolaadiasustudega, sukaadidega, rosinaatega jne.).

Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, olemas ajatatud stardi programm. Puudub kooriku värvi valik, aja käisiti seadmine.

### 5. Programm «БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»

Gluteenivabast jahu leiva küpsetamiseks.

**i** Gluteen – valk, mida sisaldavad teraviljad ning mis annavad jahule kõrged leivaküpsetamise omadused. Just tainu sellele omandab tainas sitkuse. Kiud paljudel inimestel on gluteeni vastunäidustatud.

Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvi, olemas ajatatud stardi programm. Puudub kooriku värvi valik, aja käisiti seadmine.

### 6. Programm «ЭКСПРЕСС»

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



Programm lülitab endasse segamist, lühiaegset kerkimist ja küpsetamist. Olemas ajatatud stardi funktsioon. Puudub toote kaalu ja kooriku värvi valik, aja käitsi seadmine.

#### 7. Programm «ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ»

Soovitatakse erinevate saialihide ja nisu- ning rukki jahust leiva küpsetamiseks.

Programm lülitab endasse koostisainete soojendamist, segamist (2 staadiumi), taina kerkimist ja küpsetamist. Olemas ajatatud stardi funktsioon. Puudub toote kaalu ja kooriku värvi valik, aja käitsi seadmine.

#### 8. Programm «КЕКС»

Soovitatakse erinevate täidistega keekside küpsetamiseks. Programm lülitab endasse kiiret segamist (2 staadiumi) ja küpsetamist. Puudub toote kaalu ja kooriku värvi valik, aja käitsi reguleerimine, ajatatud stardi funktsioon.

#### 9. Programm «ПРЕСНОЕ ТЕСТО»

Programm hapendamata taina segamiseks, mis kasutatakse nuudlite, pelmeenide jne. valmistamiseks edasise küpsetamiseta. Lülitab endasse 2 segamisstaadiumi. Puudub aja käitsi reguleerimine, ajatatud stardi ja autoosojendusrežiimi.

#### 10. Programm «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Programm pärmist taina valmistamiseks edasise küpsetamiseta. Lülitab endasse segamist (2 staadiumi) ja taina kerkimist. Puudub aja käitsi reguleerimine, ajatatud stardi ja autoosojendusrežiimi.

#### 11. Programm «МОЛОЧНАЯ КАША»

Soovitatakse veel ja piimalt putru valmistamiseks. Puudub aja käitsi reguleerimine, ajatatud stardi ja autoosojendusrežiimi.

#### 12. Programm «ЙОГУРТ»

Soovitatakse erinevat liiki jogurtite valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 5 tunnist kuni 12-tunnini 10-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamise aeg 8 tundi). Ajatatud stardi funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

#### 13. Programm «ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ»

Kasutatakse džemide, küpsetiste, vahvliste ja jäätise, ketšupi, köikvõimalike maitseainete valmistamiseks, samuti terve rea toiduainete ettevalmistamiseks koduseks konserveerimiseks. Puudub aja käitsi reguleerimine, ajatatud stardi funktsioon ja autoosojendus.

#### 14. Programm «ВЫПЕЧКА»

Programm lülitab endasse vaid küpsetamise protsessi (segamise ja kergitamiseta). Soovitatakse biskviitide ja kuumade roogade küpsetamiseks. Puudub aja käitsi reguleerimine, ajatatud stardi ja autoosojendusrežiimi.

#### 15. Programm «РИС/КРУПЫ»

Soovitatakse riisi ja sõmerate putru valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 20 minutist 1 tunni 30 minutini 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisega 30 minutit). Ajatatud stardi ja autoosojenduse funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

#### 16. Programm «ПЛОВ»

Soovitatakse erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 30 minutist 1 tunni 30 minutini 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisega 1 tund). Ajatatud stardi ja autoosojenduse funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

#### 17. Programm «ДЕСЕРТЫ»

Soovitatakse šokolaadi ja piimadesertide valmistamiseks.

Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 20 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisega 1 tund). Ajatatud stardi ja autoosojenduse funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

### Tööks ettevalmistamine

1. Paigutage leivaküpsetaja kõvale siledale horisontaalpinnale. Paigaldamisel jälgige, et seadme töö ajal oleks tagatud ventilatsioon, kaanes olevatest avadest väljuv aur ei satuks täpsetele, dekoratiivsetele kaetetele, elektriseadmetele ja muudele esemetele, mis suurest niiskusest ja kõrgest temperatuurist võivad kahju saada.
2. Enne sisselülitamist veenduge, et seadme sissimisem ja välised osad on vigastamata, puuduvad eraldunud killud ja muud defektid.
3. Avage vaateaknaga kaas. Võte küpsetusvorm käepidemest, keerate seda veidi vastupäeva ja võtke välja, tõmmates seda kergelt ülespoole. Veenduge, et völli ja segamisla vahel olev ruum on puhas.

### Koostisainete panemine

1. Asetage segamisla vorni põhjas olevale vardale ja veenduge, et ühendus on kindel. Määrige valmistamisruum ja segamisla võiga.
2. Kaaluge vajalikud koostisained vastavalt valitud retseptile, pange need anumasse. Leiva küpsetamisel ja taina valmistamisel: Valmistage ette täiendavad koostisained (juust, sink, puuviljad, pähid, rosinad jne.) vastavalt retseptile. Kõik koostisained peavad olema toatemperatuuril (25-35°C), kui retseptis ei ole osutatud teisiti. Pange peamised koostisained küpsetusvorni retseptis osutatud järjekorras.
- Alguses pange vormi vedelad koostisained (vesi, piim) ja/või munad. Vesi peab olema toatemperatuuril (umbes 25-35°C), kuna liialt kõrge vee temperatuur võib negatiivselt mõjuda taina kerkimisele. Ajatatud stardirežiimi kasutamisel kasutage vaid kuivpiima, vastasel juhul võib piim kokku tõmbuda veel enne valmistamist. Suhkru ja soola lisage vedelatesse koostisainetesse rangelt retseptile.
- Lisage ülejäänud vedelad koostisained (mesi, siirup jne.).
- Lisage kuivad koostisained (alguses jahu, seejärel kuivpiim, taimed ja maitseained jne.).
- Viimasena lisage pärm või kergitaja. Need koostisained ei tohi kokku puutuda vedelikuga, vastasel juhul hakkab käärimine liialt vara. Tulemusel valmib väga vintse, kõva ja jäme leib. Ka pärm ei tohi kokku puutuda soolaga. Soovitatakse jahuse teha väike lohk ja panna sellesse pärm või kergitaja.
3. Pange ettevaatlikult küpsetusvorm leivaküpsetaja soojenduskambrisse, keerates seda kergelt vastupäeva. Vorm peab ühinema ajamivõlliga ning sirgelt, ilma vildakuteta laskuma kambr põhja. Fikseerige vorm, keerates seda päripäeva lõpuni (vt. althooldu joonist). Sulgege vaateaknaga kaas.

### Üldised soovitusid leivaküpsetajaga töötamiseks

1. Lülitage seade elektrivõrku. Lülitage seade sisse, vajutades klavi «1/0» tagapaneelil. Seade töö kuuldavale helisignaali, ekraanile ilmub programmi number (vaikimisi 1) ja selle töö aeg (3:00).
2. Klavihvi «Меню» vajutades valige valmistisprogrammi number (1 kuni 17) – see ilmub ekraanile.
3. Sõltuvalt anumast olevatest koostisainetest, valige klavihvi «BeC» valmis küpsetiste kaal. Küpsetise kaalu indikaator hakkab liikuma ekraani ülėmis osas. Tote kaalu valik ei ole kõikides programmides.
4. Klavihvi «Корочка» vajutades valige toote soovivat kooriku liik (hele, keskmine, tume). Kooriku värvi indikaator hakkab liikuma ekraani alumises osas. Vaikimisi on valitud parameeter «keskmine». Kooriku värvi valik ei ole kõikides programmides.
5. Ekraanil ilmub numbril kõrval iga programmi jaoks vaikimisi seatud valmistamisega. Seda võib muuta käitsi (vaid programmidele 12, 15-17) klavihvi  $\Delta$  (suurendamine) ja  $\nabla$  (vähenemine) abil. Aja muutmise vahemik ja seadmissamm sõltuvad valitud programmist.
6. Vajadusel seadke ajatatud stardi aeg (vaid programmidele 1-7) klavihvi  $\Delta$  ja  $\nabla$  abil.



Pöörake tähelepanu, et programmides 1-7 seatakse klavihvide  $\Delta$  ja  $\nabla$  aeg, mille möödudes toit valmib, võttes seejuures arvesse ajatatud stardi aega (seejuures valmistamisaja ei muutu). Programmides 12, 15-17 muudetakse nendesama klavihvide valmistamisega.

7. Vajutage klavihvi «Crapt/Cron». Timer alustab aja tagasiarvestust, mis on jäänud valmistamiseks lõpuni.
8. Töö ajal täidab seade tervet rüdi operatsiooni, mille nimetusel paiknevad ekraani paremal ja vasakul pool. Ekraanil olev indikaator näitab, milline programm töötab käesoleval momendil.
9. 15-20 minuti möödudes (sõltuvalt programmist) peale töö algust teavitab helisignaali teid vajadusest lisada täiendavaid koostisaineid. Avage seadme kaas ja raputage ettevalmistatud koostisained küpsetamisvorni. Funktsioon on olemas vaid programmides 1, 3, 5-7.
10. Programmide 1-8 lõppemisel lülitub automaatselt sisse soojendamise režiim. Operatsioonide indikaator läks üle märgile «Позапрещен».
11. Programmide 9-17 lõppemisel, samuti soojendamise funktsiooni töö lõppemisel kõlavale 5 lühikest signaali ning seade läheb üle ooterežiimi. Operatsioonide indikaator läheb üle märgile «Пафора завершена».
12. Programmi töö katkestamiseks seadistuse nullimisega ja tagasiöördumiseks menüüsse või soojendusrežiimi väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all klavihvi «Crapt/Cron». Valmistamise lõppemisel lülitage ahi välja klavihvi «1/0» abil ja võtke seade elektrivõrgust välja.

### Valmis leiva väljavõtmine

1. Avage multikeetja kaas. Kasutage pajalappe, võtke leivavorm käepidemest.



**TÄHELEPANU!** Pidage meeles, et valmistamisprotsessi lõppedes on vorm, leib ja soojenduskamber väga tulised! Ettevaatust, kasutage päletuste vältimiseks pajalappe! Ära asetage kuuma leivaga vormi laudlinole, plastikut või muudele termotundlikele pindadele, mis võivad süttida või sulada!

2. Pöörake küpsetusvorni ümber ja võtke valmis leib vormist välja, asetades see võrele või taldrikule. Jätke leib 20 minutiks jahtuma. Leivaküpsetaja konstruktsioon näeb ette, et peale küpsetise väljavõtmist anumast peab segamisla jääma vormi sees olevale võrele. Kui seade ei juhtunud ja laba jäi leiva sisse, ei ole see rike. Võtke laba välja spetsiaalse konksuga, mis kuulub komplekti.
3. Peale seda, kui küpsetusvorm ja seade on jahtunud, puhastage need vastavalt jaole «Multikeetja hooldus».



**TÄHTIS:** puhastage hoolikalt vormi ja seadme sisepind peale iga kasutuskorda.

### Küpsetusvorni kasutamine

Valmistamisajal ja segamislabal on peale kantud korbemisvastane kate, mis võimaldab vältida plekkide tekkimist ja lihtsustab leiva väljavõtmist. Katte vigastamise vältimiseks järgige althooldu juhendeid.

- Leiva väljavõtmiseks anumast ärge kasutage teravaid esemeid (näiteks nuga või kahvlit).
- Enne leivapätsi lõikamist veenduge, et sellesse ei ole jäänud laba. Kui see on leiva sisse jäänud, oodake kuni leib jahtub ja võtke see välja. Ettevaatust segamislabaga töötades, kuna see võib olla tuline.
- Kõvad, suureteralised või suured koostisained (näiteks sõelumata jahu, suhkur, pähid või seemned) võivad kahjustada valmistamisruuma korbemisvastast katet. Suure koguse koostisainete kasutamisel jaotage need väiksemateks portsjoniteks. Järgite retseptides toodud mahtsuid ja tegevuskorda.

### Leiva lõikamine ja säilitamine

Kasutage elektrilist või spetsiaalset hambulist nuga leiva lõikamiseks.

Säilitage kasutamata leiba kinnises pakendis (hermeetilistes plastkotides või

plastikkonteinerites) toetemperatuuril mitte üle 3 päeva. Pikemaks säilitamiseks (kuni 1 kuu) asetage leib kinnises nõus külmkambris. Kuna kodune leib ei sisalda konserve, võib see kuivada ja rikneda kiiremini, kui tööstustingimustes valmistatud leib.

**Valmistoitide temperatuuri ülalhoiu funktsioon (autosoojendus)**  
Leivakupsetaja ja on ette nähtud valmistoitide soojendamise režiim, mis lülitub automaatselt sisse peale programmi lõppemist (funktsioon on olemas vaid programmides 1-8, lk). Enne valmis toidu väljavõtmist leivakupsetajast tuleb vajutada ja hoida all klahvi «Crapt/Cron» helisignaali tekkimiseni selleks, et lülitada välja autosoojendusrežiim.

Kui leib ähtra jahu ilma soojendamiseta, hakkab aurustuv niiskus taas imenduma: toode muutub tooreks. Autosoojendus väldib niiskuse imendumist ja aitab säilitada toote kvaliteeti mõne aja vältel. Ideaalse tulemuse saavutamiseks võtke leib võimaluse korral välja kohe peale valmistamist.

### Ajatatud stardiaja seadmine

Stardi ajatamise funktsioon võimaldab valmistada toodet teatud ajavahemiku möödudes intervallis kuni 15 tundi (muuhulgas valmistamisaeg), 10-minutilise seadmissammuga. Ärge kasutage nimetatud režiimi, kui retsept sisaldab kiiresti riknevaid aineid.

Stardi ajatamise režiimi ei ole kõikides programmides.

1. Veenduge, et koostisained on sisse pandud, valitud programmi number, leiva kaal ja kooriku värv.
2. Taimer klahvidele vajutades  $\Delta$  ja  $\nabla$  seadke aeg, milleks peab lõppema valitud programmi töö (vahemikus kuni 15 tundi 10-minutilise sammuga). Tähenähtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi  $\Delta$  või  $\nabla$ .

**i** Näide. Praegu on 21:00, teie aga tahate küpsetada leiva kella 7 hommikul, s.t. 10 tunni pärast. Oletame, et valisite järgmised parameetrid: programm 1, toote kaal 750 g, keskmise krõbedusega koorik. Ekraanile ilmub viikuv tähendus 2:55. Vajutage ja hoidke all klahvi  $\Delta$ , kuni ekraanile ilmuvad arvud 10:00. Kui lasite vajaliku määra, klahvidele  $\nabla$  vajutades vähendage seda. Olete seadnud ajatatud stardiaja. Nüüd lõpeb küpsetamise protsess 10 tunni möödudes, s.t. kell 7:00 ootab teid ees aroomne värske leib.

## III. MULTIKEETJA HOOLDUS

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

1. Avage kaas ja võtke küpsetusvorm välja, keerates seda kergelt käepidemest vastupäeva ja tõmmates ütespoole.
2. Võtke segamislaba maha. Kui segamislaba ei tule telje küljest lahti, täitke valmistamisanum sooja veega ja jätke mõneks ajaks. See pehmen-dab külgejäänud tainast ja labat tuleb kergelt lahti.
3. Peske mõtteanum, mõtteüksikas, jogurti konteiner, küpsetusvorm ja segamislaba kuumas seebivees, kuivatage. Kui segamislaba sisemine osa on ummistunud jahuga, asetage see kuumale vette ja puhastage jahu pulgakese-ga.
4. Puhastage ülejäänud sisemised ja välised pinnad niiske lapiga. Vajadusel kasutage väike kogus pesuvahendit. Eemaldage pesuvahend täielikult veega, vastasel juhul võib see mõjuda toote maitsele.

**STOP** **TÄHELEPANU!** Ärge asetage seadet vette või muudesse vedelikesse. Leivakupsetajat ja selle detaili on keelatud pesta nõudepesumasinas.

Leivakupsetaja ja selle detailide puhastamiseks on keelatud kasutada abrasiivseid pesuvahendeid ja käsnasid abrasiivse või jäiga kattega, samuti keemilisi aineid.

Puhastamise kergendamiseks on seade varustatud emaldatava kaanega

1. Kaane avamiseks, avage see 80-85° nurga all ja ettevaatlikult, jõupingutusteta tõmmake enda poole, võttes kaane aasad välja seadme korpusel olevatest soontest.
2. Puhastage ja kuivatage kaas.
3. Asetage see edisesele asendisse: korralikult asetage lamedad aasad korpusel olevatesse soontesse, hoides kaant 80-85° nurga all. Kaas peab avanema ja sulguma raskusteta.

**i** Enne leivakupsetaja taaskasutust või selle paigaldamist hoiule veenduge, et selle detailid on kuivad.

### Säilitamine

Hoidke seaded kokkupanduna kuivas ventileeritavas ruumis. Hoidke seda oluliste temperatuurikõikumiste ja pikaajaliste otsete päikese kiirte eest.

## V. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Võimalik viga	Põhjus	Vajalikud tegevused
Seade ei lülitu sisse	Puudub elektritoided	Lülitage seade töökorras elektrivõrku. Kontrollige pinget elektrivõrgus
Seade lülitus sisse, kuid segamist ei toimu	Teil jäi seadmata tagmisa segamislaba	Puhastage küpsetusvorm, asetage segamislaba vormi põhja ja alustage protsessi uuesti
Ekraanile ilmub veateade (täht- või täht-arv kood)	Häired leivakupsetaja töös	Lülitage seade välja klahviga «I/O» ja oodake, kuni see on jahtunud tootetemperatuurini. Lülitage leivakupsetaja välja. Kui veateade ilmub taas, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskuse poole

## VI. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 2 aastat garantiit alates selle soetamisest. Garantii aja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitahvilil. Käesolevat garantiit tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigelt kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektaktsioon. Nimetatud garantiit ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbrist, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise siidil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtsaks on, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ränges vastavuses käesoleva instruksiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

**i** Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos talviste olmejäätmetega.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Ю.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RBM-M1907-CIS-UM-4