

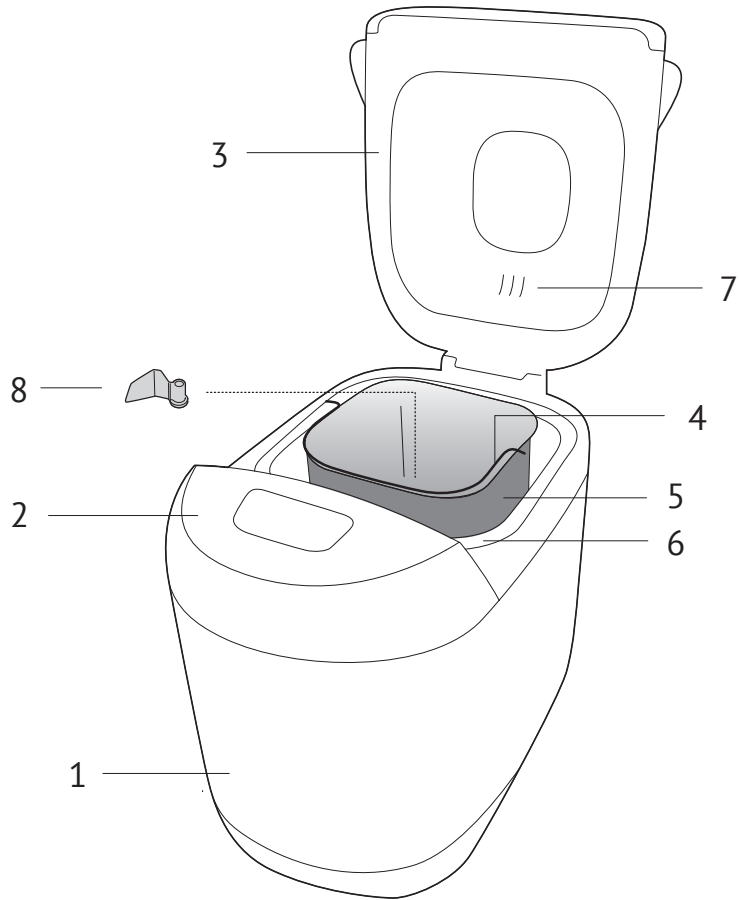
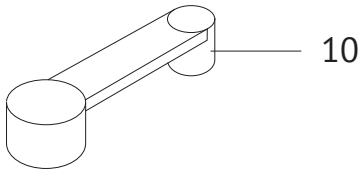
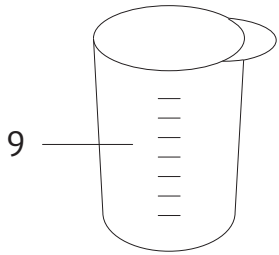
REDMOND

Хлебопечь RBM-M1911

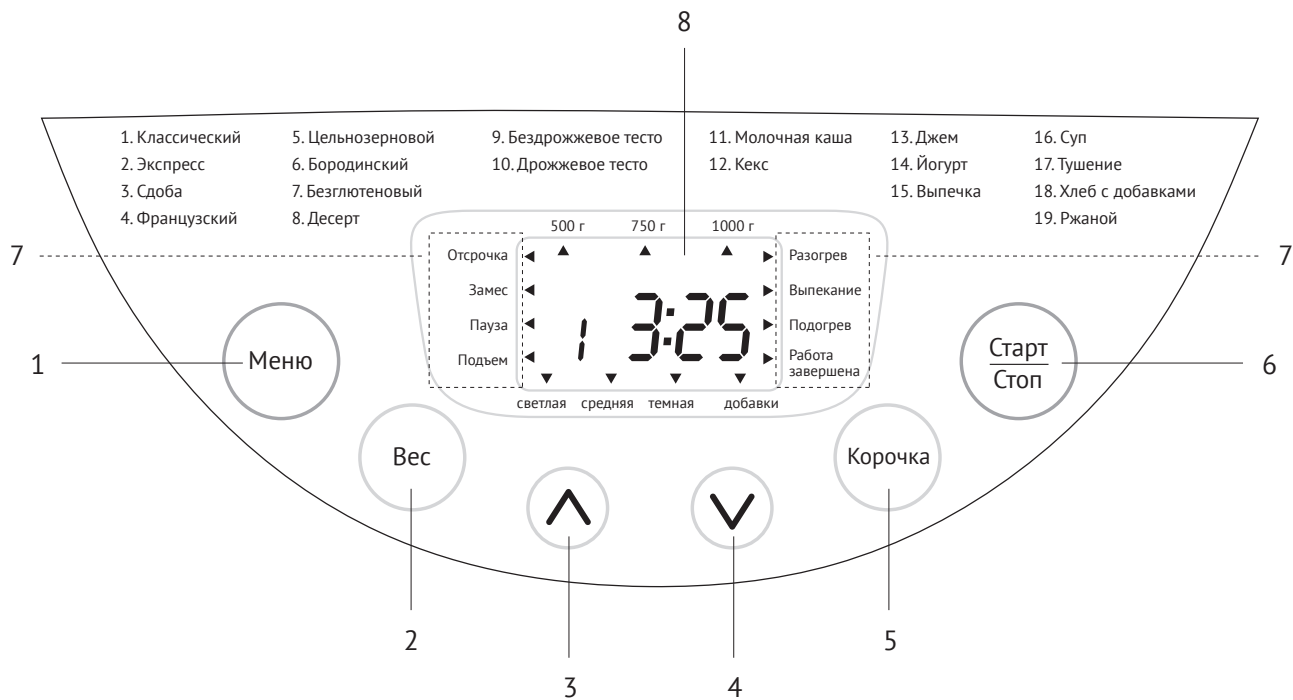


Руководство по эксплуатации

RUS	7
UKR	24
KAZ	28
UZB	33
ROU	38



A2





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Хлебопечь REDMOND RBM-M1911 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором простота и удобство использования, компактность, экономичность и экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив хлебопечь REDMOND RBM-M1911, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Хлебопечь REDMOND RBM-M1911 существенно экономит время, проводимое на кухне. 19 автоматических программ позволяют не только выпекать отличный домашний хлеб и сдобу, но и создавать разнообразные блюда из овощей, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, варить каши, печь пироги, готовить десерты и напитки, топинги, сиропы, варенье, джемы, соусы и многое другое. Функция поддержания температуры готовых блюд сохраняет выпечку свежей и горячей, даже если ваши гости задерживаются. Форма для выпечки с антипригарным покрытием обладает отличной теплопроводностью. Выпечка в ней не пригорает и хорошо поднимается благодаря равномерному распределению тепла, а саму форму легко мыть. В процессе работы прибора встроенные датчики контролируют температуру ингредиентов, обеспечивая оптимальный режим замеса, подъема и окончательной расстойки теста. Гурманы по достоинству оценят функцию выбора степени поджарки корочки. В зависимости от интенсивности процесса выпекания вкусная хрустящая корочка получается светлой, золотистой или темной. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, йогуртницы и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в хлебопечи, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 50 рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной хлебопечи и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в хлебопечи REDMOND RBM-M1911 можно создать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей хлебопечью это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике и ожидаемых новинках, 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 прибор нагревается! Будьте осторожны! Во избежание ожога горячим воздухом (паром) не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

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

STOP *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исклю-

чением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	10
Программы	10
Функции	10
Комплектация	10
Устройство хлебопечи	10
Панель управления	10
Устройство дисплея	11
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ.....	11
Энергонезависимая память	11
Установка времени приготовления	12
Отсрочка старта программы	12
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	12
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12
Извлечение готового хлеба	14
Нарезка и хранение хлеба	14
III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	14
IV. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.....	16
Особенности основных ингредиентов	16
Консистенция теста.....	18
Особенности процесса выпекания	18
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	19
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки	20
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	21
Эксплуатация формы для выпечки	21
Хранение	21
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	22
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	23

Технические характеристики

Модель.....	RBM-M1911
Мощность.....	550 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем формы для выпечки.....	3 л
Вес выпечки.....	500/750/1000 г
Тип управления.....	электронный
Материал корпуса.....	металл и пластик
Покрытие формы для выпечки.....	антипригарное
ЖК-дисплей.....	монохромный
Энергонезависимая память.....	10 минут
Габаритные размеры.....	355×240×302 мм
Вес нетто.....	4,3 кг ± 3%
Длина электрошнура.....	1,2 м

Программы

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

Функции

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

Комплектация

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

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

Устройство хлебопечи A1

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

Панель управления A2

1. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления. Номер выбранной программы отображается на дисплее.

2. Кнопка «Вес» – выбор веса готового продукта. Вес по умолчанию – 750 г.
3. Кнопка «▲» – увеличение времени отложенного старта / времени приготовления.
4. Кнопка «▼» – уменьшение времени отложенного старта / времени приготовления.
5. Кнопка «Корочка» – кнопка выбора цвета корочки изделия («Светлая», «Средняя», «Темная»). По умолчанию выбран параметр «Средняя».
6. Кнопка «Старт/Стоп» – запуск программы приготовления / приостановка программы приготовления / прерывание программы приготовления и возврат в режим ожидания.
7. Наименования этапов приготовления.
8. Дисплей.

Устройство дисплея **A3**

1. Порядковый номер программы приготовления
2. Индикатор значения времени приготовления / времени отсрочки старта
3. Индикатор выбранного цвета корочки
4. Индикатор веса выпечки
5. Индикатор этапа приготовления
6. Индикатор «Добавки»

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND RBM-M1911 обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено. В случае отсутствия питания более 10 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор переходит в режим ожидания.

Если в рецепте использовались молочные, мясные или другие скоро-

портящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. 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 (если процесс выпечки не начался) либо довести изделие до готовности с помощью программы «ВЫПЕЧКА» без замены продуктов. Контролируйте готовность изделия через смотровое окно, при необходимости прервите выполнение программы.

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

Установка времени приготовления

В хлебопечи REDMOND RBM-M1911 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для программ «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ВЫПЕЧКА», «СУП» и «ТУШЕНИЕ». Для изменения времени приготовления после выбора программы нажимайте кнопки «Λ» и «√». Шаг изменения и возможный диапазон времени приготовления зависят от выбранной программы приготовления. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона.

Отсрочка старта программы

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

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

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

i Обратите внимание, что при установке времени работы функции отсрочки старта используются те же кнопки, что и при установке времени приготовления. Однако во время установки времени отсрочки старта индикатор значения времени на дисплее не мигает.

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

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

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Лопасть для замешивания теста установите на стержень в форме для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте форму и лопасть маслом.
2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному ре-

цепту и поместите их в чашу. При выпекании хлеба и приготовлении теста подготовьте основные и дополнительные ингредиенты 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.

- Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка повернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.



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

Дрожжи или разрыхлитель добавляйте в последнюю очередь. Эти компоненты не должны контактировать с жидкостями, иначе брожение начнется слишком рано: в результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи не должны соприкасаться с солью. Рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи или разрыхлитель в нее.

- Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания: на дисплее появятся номер программы (по умолчанию — 1) и время ее работы.
- С помощью кнопки **«Меню»** выберите программу приготовления, ее номер появится на дисплее.
- При необходимости измените время приготовления или установите время отсрочки старта (стр. 12).



В случае использования программы с возможностью ручной регули-

ровки времени приготовления первое нажатие кнопки «Старт/Стоп» после установки значения времени приведет к подтверждению введенных значений. Повторное нажатие кнопки «Старт/Стоп» запустит программу.

- С помощью кнопки **«Вес»** установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в чаше. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах (стр. 19).
- Чтобы выбрать желаемый оттенок корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажимайте кнопку **«Корочка»**. Индикатор цвета корочки будет перемещаться в нижней части дисплея. По умолчанию выбран параметр **Средняя**. Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах (стр. 19).
- Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления.
- В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комок. Если комок не формируется, ингредиенты смешаны неверно. Если в программе предусмотрено добавление дополнительных ингредиентов в процессе приготовления, о моменте добавления ингредиентов вас оповестит звуковой сигнал. Рядом с надписью **Добавки** на панели управления будет мигать индикатор ▼.



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

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

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

Извлечение готового хлеба

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



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

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



Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши лопасть для замешивания должна оставаться на валу внутри формы. Если этого не произошло и она осталась в хлебе, это не является дефектом. Удалите лопасть с помощью специального крючка, входящего в комплект.

Нарезка и хранение хлеба

Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

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

III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Программа «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

2. Программа «ЭКСПРЕСС»

Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/2 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 1000 г. Программа включает в себя замес с подогревом, расстойку теста и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

3. Программа «СДОБА»

Рекомендуется для выпекания сдобы. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

4. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительное замешивание и расстойку теста. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.



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

5. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

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

Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

6. Программа «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ»

Рекомендуется для приготовления бородинского хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

7. Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»

Для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хле-

ба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

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

8. Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов. Можно выбрать цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени и возможность выбора веса изделия недоступны.

9. Программа «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Программа для замеса и расстойки бездрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Доступна функция отсрочки старта. Ручная регулировка времени приготовления, возможность выбора веса изделия и функция автоподогрева недоступны.

10. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Программа для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Доступна функция отсрочки старта. Ручная регулировка времени приготовления, возможность выбора веса изделия и функция автоподогрева недоступны.

11. Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа для варки каш на молоке и воде. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 1 часа 50 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

12. Программа «КЕКС»

Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями.

Программа включает в себя быстрый замес, расстойку и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева.

13. Программа «ДЖЕМ»

Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 40 минут. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

14. Программа «ЙОГУРТ»

Программа для приготовления различных видов йогурта. Ручная регулировка времени приготовления и функция автоподогрева недоступны. Доступна функция отсрочки старта.

15. Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропекшегося продукта. Стадии замеса и расстойки в данной программе отсутствуют. Возможна ручная регулировка времени в диапазоне от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час. Функции отсрочки старта и автоподогрева, а также возможность выбора веса и цвета корочки изделия недоступны.

16. Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления супов и бульонов. Программа включает варку без помешивания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

17. Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения мяса и овощей. Программа включает приготовление без помешивания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

18. Программа «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ»

Рекомендуется для выпечки хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

19. Программа «РЖАНОЙ ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к хлебопечи REDMOND RBM-M1911 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

IV. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

Особенности основных ингредиентов

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

Пшеничная мука различается по сортам:

- экстра применяется для изготовления кондитерских и хлебобулочных изделий высшего качества;

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

Высокосортная мука 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, содержащейся в отрубях (оболочке зерна). Иногда муку дополнительно обогащают витаминами, минеральными веществами и хлебопекарными улучшителями (сухая клейковина и т. д.). Встречающаяся в продаже мука с добавленным разрыхлителем, как правило, используется для изготовления тортов.

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

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

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

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

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

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

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

Сахар в небольших количествах (около 10%) ускоряет рост дрожжей,

придает хлебу вкус и цвет, обеспечивает мягкость. Избыток сахара, напротив, угнетает рост дрожжей, задерживает брожение. Сахар можно заменить медом или патокой.

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

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

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

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

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

Дополнительные ингредиенты. Для приготовления хлеба можно использовать 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 500-750 г.

Консистенция теста

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

Особенности процесса выпекания

На вкус и текстуру хлеба, приготовленного в хлебопечи, влияет множество факторов: характер ингредиентов, температура на кухне, атмосферное давление. Используя собственный рецепт приготовления хлеба, строго следуйте рекомендациям по закладке продуктов и выбору программы, приведенным в данном руководстве. Отмеряйте ингредиенты точно по весу. Используя рецепты из кулинарных книг для других хлебопечей, ориентируйтесь на вес готового хлеба в 500, 750 или 1000 грамм. Заполняйте рабочую емкость не более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть от ее объема. В противном случае во время подъема тесто может перелиться через края формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что, в свою очередь, приведет к поломке прибора.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

№	Название программы	Время работы по умолчанию (час : мин)			Диапазон изменения времени работы / шаг изменения	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г	1000 г				
1	КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+
2	ЭКСПРЕСС	1:55	2:00	2:05	-	+	+	+
3	СДОБА	3:40	3:45	3:50	-	+	+	+
4	ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	4:05	-	+	+	+
5	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	4:05	-	+	+	+
6	БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+
7	БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+
8	ДЕСЕРТ	1:40			-	+	+	+
9	БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	0:15			-	+	-	-
10	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1:30			-	+	-	-
11	МОЛОЧНАЯ КАША	0:40			0:20 – 1:50 / 5 мин	-	-	-
12	КЕКС	2:20			-	+	+	+
13	ДЖЕМ	0:40			0:10 – 1:20 / 5 мин	-	-	-
14	ЙОГУРТ	8:00			-	-	-	-
15	ВЫПЕЧКА	1:00			0:10 – 1:30 / 5 мин	+	-	-
16	СУП	1:00			0:20 – 1:20 / 5 мин	-	-	-
17	ТУШЕНИЕ	1:00			0:20 – 2:00 / 5 мин	-	-	-
18	ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+
19	РЖАНОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+

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		✓			✓				✓	✓

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

STOP

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

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, слегка повернув ее за ручку против часовой стрелки и потянув вверх.
2. Снимите лопасть для замешивания. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто, и лопасть легко снимется.
3. Вымойте мерную емкость, мерную ложку, форму для выпечки и лопасть для замешивания в горячей воде с мягким моющим средством. Если внутренняя часть лопасти для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.
4. Очищайте внутреннюю поверхность и корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо. Полностью удаляйте моющее средство влажной губкой или тканью, иначе в дальнейшем оно может повлиять на вкус выпечки.

STOP

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

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

Эксплуатация формы для выпечки

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

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

Хранение

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

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к розетке	Убедитесь, что электрошнур включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Прибор включился, но замеса не происходит	Вы не установили лопасть для замешивания теста	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново
На дисплее появилось сообщение «ННН»	Внутри хлебопечи слишком высокая температура	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не снизится до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно
На дисплее появилось сообщение «LLL»	Внутри хлебопечи слишком низкая температура	Отключите прибор от электросети и перенесите его в помещение с температурой не ниже 15°C. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не поднимется до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно
На дисплее появилось сообщение «ЕЕ0» или «ЕЕ1»	Сбой в работе температурного датчика	Отключите прибор от электросети и подождите, пока он остынет. Включите хлебопечь в сеть и запустите программу повторно. Если сообщение повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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



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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

STOP

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

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

STOP

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних

пошкоджень.

- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолод. Суворо дотримуйтеся інструкції щодо очищення приладу.

STOP

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.
- 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.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

Технічні характеристики

Модель.....	RBM-M1911
Потужність.....	550 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас І
Об'єм форми для випікання.....	3 л
Вага випічки.....	500/750/1000 г
Тип управління.....	електронний
Покрита форми для випікання.....	антипригарне
РК-дисплей.....	монохромний
Енергонезалежна пам'ять.....	10 хвилин
Габаритні розміри.....	355×240×302 мм
Вага нетто.....	4,3 кг ± 3%
Довжина електрошнура.....	1,2 м

Функції

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

Комплектація

Хлібопічка.....	1 шт.
Форма для випікання.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Мірна ложка.....	1 шт.
Лопатка для змішування тіста.....	2 шт.
Гачок для викидання лопаті для змішування.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Книжка «50 рецептів».....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

Будова хлібопічки А1

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Корпус приладу | 7. Вентиляційні отвори |
| 2. Панель управління | 8. Лопатка для змішування тіста |
| 3. Змінна кришка з оглядовим вікном | 9. Мірна склянка |
| 4. Ручка форми для випікання | 10. Мірна ложка |
| 5. Форма для випікання | 11. Гачок для викидання лопаті для змішування |
| 6. Нагрівальна камера | |

Панель управління А2

- Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування. Номер вибраної програми відображається на дисплеї.
- Кнопка «Вес» («Вага») – вибір ваги готового продукту. Стандартна вага – 750 г.
- Кнопка \wedge – збільшення часу відкладеного старту / часу приготування.
- Кнопка \surd – зменшення часу відкладеного старту / часу приготування.
- Кнопка «Корочка» («Скоринка») – кнопка вибору кольору скоринки виробу («Світлая» («Світла»), «Середня» («Середня»), «Темна» («Темна»). Стандартно вибрано параметр «Середня».
- Кнопка «Старт/Стоп» – запуск програми приготування / призупинення програми приготування / переривання програми приготування та повернення в режим очікування.
- Найменування етапів приготування.
- Дисплей.

Будова дисплея А3

- Порядковий номер програми приготування
- Індикатор значення часу приготування / часу відстрочки старту
- Індикатор вибраного кольору скоринки

- Індикатор ваги випічки
- Індикатор етапу приготування
- Індикатор «Добавки» (додавання інгредієнтів)

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

! *Обоюмозбо збережіть на місці застережні наклеївки, наклеївки-показники (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.*

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

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

Перед увімкненням переконайтеся, що внутрішні і зовнішні частини пристрою не мають пошкоджень, сколів і інших дефектів. Встановіть прилад на тверду рівну горизонтально поверхню, подаді від джерел тепла, місць, де можливе потрапання на прилад води, гарячого жиру та інших забруднень. Під час встановлення стежте за тим, щоб поруч не знаходилися декоративні покриття, електронні прилади й інші предмети, які можуть пошкодитися через підвищену температуру. Не встановлюйте хлібопічку близько до краю столу, а також упритуп до стін та інших приладів. У разі розміщення під навісними меблями переконайтеся, що для відкриття кришки є досить місця.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ**Енергонезалежна пам'ять**

Хлібопічка REDMOND RBM-M1911 має незалежну пам'ять. У разі вимкнення електроенергії під час роботи програми приготування налаштування зберігаються в пам'яті приладу впродовж 10 хвилин. У разі відновлення електроживлення виконання програми буде автоматично продовжено.

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

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

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

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

Встановлення часу приготування

У хлібопічці REDMOND RBM-M1911 можна самостійно встановлювати час приготування для програм «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ВЫПЕЧКА», «СУП» і «ТУШЕНИЕ». Для зміни часу приготування після вибору програми натискуйте кнопки \wedge / \surd . Крок змінення та можливий діапазон часу приготування залежать від вибраної програми приготування. Для швидкої зміни значення часу натисніть

і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку (з кінця) діапазону.

Відстрочка старту програми

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

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

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

! *Зверніть увагу, що під час встановлення часу роботи функції відстрочки старту використовуються ті ж самі кнопки, що й під час встановлення часу приготування. Проте під час встановлення часу відстрочки старту індикатор значення часу на дисплеї не керхється.*

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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Функція «Автопідігрів» вмикається автоматично після закінчення роботи програми і може підтримувати температуру готової страви до 1 години. Автопідігрів запобігає поглиннанню вологи й допомагає зберегти виріб «мяким» упродовж деякого часу. Проте для отримання ідеальної якості виробу рекомендується виймати хліб відразу після закінчення процесу приготування.

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

- Лопатка для змішування тіста встановіть на стержень у формі для випікання. Переконайтеся в місцості з'єднання. Замість ем'єкста для приготування та лопатку оливу.
- Відміряйте необхідні інгредієнти згідно з вибраним рецептом і помістіть їх у форму. Під час випікання хліба та приготування тіста: підготуйте основні та додаткові інгредієнти 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 поєднованні, вказаній у рецепті.
- Обережно вставте форму для випікання в нагрівальну камеру хлібопічки, трохи повернувши її проти годинникової стрілки. Форма має з'єднатися з привідним валом рівно, без перекосів. Зафікуйте форму, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору. Закрийте кришку з оглядовим вікном.

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

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

- Підключіть хлібопічку до електромережі. Прилад подасть звуковий сигнал і переїде в режим очікування; на дисплеї з'являється номер програми (стандартно – 1) і час її роботи.
- За допомогою кнопки «Меню» виберіть програму приготування, її номер з'явиться на дисплеї.
- За необхідності змініть час приготування або встановіть час відстрочки старту.

i У разі використання програми за можливість ручного регулювання часу приготування перше написання кнопки «Старт/Стоп» після встановлення значення часу призведе до підтвердження введених значень. Повторне написання кнопки «Старт/Стоп» запустить програму.

- За допомогою кнопки «Вес» встановіть значення ваги готової випічки. Орієнтуйтеся на вказівки в книзі рецептів і кількість інгредієнтів у чаші. Індикатор ваги випічки переміщатиметься у верхній частині дисплея. Можливість вибору ваги продукту передбачена не у всіх програмах.
- Щоб вибрати бажаний відсоток скоринки виробу (світла, середня, темна), натисніть кнопку «Корочка». Індикатор кольору скоринки переміщатиметься у нижній частині дисплея. Стандартно встановлено значення «Середня». Можливість вибору кольору скоринки передбачена не у всіх програмах.
- Натисніть кнопку «Старт/Стоп». Таймер почне зворотний відлік часу приготування.
- Упродовж перших 5 хвилин замішування стежке за зовнішнім виглядом тіста. Із нього має вийти кругла рівна грудка. Якщо грудка не формується, інгредієнти змішані невірно. Якщо в програмі передбачено додавання додаткових інгредієнтів у процесі приготування, про момент додавання інгредієнтів має сповістити звуковий сигнал. Поряд з написом «Добавки» на панелі управління мерехтить індикатор **▼**.

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

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

- Після завершення програми приготування часу сповістить звуковий сигнал. Після цього, залежно від вибраної програми, прилад перейде в режим автопідігріву або в режим очікування.
- Для перевизначення роботи програми або режиму автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Стоп».
- Після закінчення приготування від'єднайте хлібопечку від електромережі.

Виймання готового хліба

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

⚠ *УВАГА! Памятайте, що після закінчення процесу приготування хліба, форма й нагрівальна камера дуже гарячі! Будьте обережні, використовуйте кухонні рукавиці, щоб уникнути опіків! Не ставте жарену форму з хлібом на скатертину, пластикові або інші термочувливі поверхні, які можуть спалитися або розплавитися!*

- Перевірте форму для випікання дотори дном і вийміть готовий хліб із форми, викладіть на решітку або блюдо. Залиште на 20 хвилин, щоб хліб охолонув.
- Після того як форма для випікання та прилад охолонуть, очистіть їх відповідно до розділу «Догляд за приладом».

i Конструкція хлібопечки передбачає, що після виймання випічки з чаші лопатка для замішування має залишатися на валу у середині форми. Якщо цього не сталося й вона залишилася в хлібі, це не є дефектом. Виділіть лопатку за допомогою спеціального зачка, що входить до комплекту.

III. ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

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

Використовується для випікання класичного білого хліба. Програма включає замішування, вистоявання тіста і випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу і колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

2. Програма «ЭКСПРЕСС» («ЕКСПРЕС»)

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 включає замішування з підігріванням, вистоявання тіста і випікання. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

3. Програма «СДОБА» («ЗДОБА»)

Рекомендується для випікання здоби. Програма включає замішування, вистоявання тіста і випікання. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

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

Використовується для випікання легкого французького хліба з хрусткою скоринкою. Передбачає тривале замішування та вистоявання тіста. Програма включає замішування, вистоявання тіста і випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.



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

5. Програма «ЦЕЛНОВОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ЦІЛЬНОВОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ»)

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

Програма включає замішування, вистоявання тіста і випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

6. Програма «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («БОРОДИНСЬКИЙ ХЛІБ»)

Рекомендується для приготування бородінського хліба. Програма включає замішування, вистоявання тіста і випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

7. Програма «БЕЗГЛУТЕНОВОЙ ХЛЕБ» («БЕЗГЛУТЕНОВИЙ ХЛІБ»)

Для випікання хліба з безглютенового борошна. Програма включає підігрівання інгредієнтів, замішування, вистоявання тіста і випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

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

8. Програма «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТИ»)

Рекомендується для приготування різних десертів. Можна вибрати колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву. Ручне регулювання часу і можливість вибору ваги виробу недоступні.

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

Програма для замішування і вистоявання бездріжджового тіста без подальшого випікання. Доступна функція відстрочки старту. Ручне регулювання часу приготування, можливість вибору ваги виробу і функція автопідігріву недоступні.

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

Програма для замішування і вистоявання дріжджового тіста без подальшого випікання. Доступна функція відстрочки старту. Ручне регулювання часу приготування, можливість вибору ваги виробу і функція автопідігріву недоступні.

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

Програма для варіння каш на молоці й воді. Можливе регулювання часу в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 50 хвилин із кроком установок в 1 хвилину. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Функції відстрочки старту і автопідігріву недоступні.

12. Програма «КЕК» («КЕКС»)

Рекомендується для випікання кексів із різними наповнювачами. Програма включає швидке замішування, вистоявання та випікання. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати колір скоринки, доступні функції відстрочки старту і автопідігріву.

13. Програма «ДЖЕМ» («ДЖЕМ»)

Використовується для приготування варення, джемів, топінігів до випічки, вафель і морозива, кетчупів, аслякких приправ, а також для підготовки низки продуктів до домашньої консервації. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 20 хвилин із кроком установок в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Функції відстрочки старту і автопідігріву недоступні.

14. Програма «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)

Програма для приготування різних видів йогурту. Доступна функція відстрочки старту. Ручне регулювання часу відсутнє.

15. Програма «ВИПЕЧКА» («ВИПІЧКА»)

Програма рекомендується для випікання бісквітів і інших виробів із готового тіста, а також для доведення до готовності виробів, що не пропеклися. Стаді замішування та вистоявання в даній програмі відсутні. Можливе ручне регулювання часу в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установок в 5 хвилин. Стандартний час – 1 година. Функції відстрочки старту і автопідігріву, а також можливість вибору ваги та кольору скоринки виробу недоступні.

16. Програма «СУП» («СУП»)

Рекомендується для приготування супів і бульйонів. Програма включає варіння без помішування. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 20 хвилин із кроком установок в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година. Функції відстрочки старту і автопідігріву недоступні.

17. Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШУВАННЯ»)

Рекомендується для тушування м'яса й овочів. Програма включає приготування без помішування. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 2 години із кроком установок в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година. Функції відстрочки старту і автопідігріву недоступні.

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

Рекомендується для випікання хліба з різними добавками. Програма включає замшування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстроки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

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

Рекомендується для випікання хліба з житнього борошна. Програма включає замшування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстроки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування торта із додачкою хлібцічки REDMOND RBM-M1911 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua

IV. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИПІКАННЯ ХЛІБА

Консистенція тіста

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

Особливості процесу випікання

На смак і текстуру хліба, приготованого в хлібцічці, впливає безліч чинників: характер інгредієнтів, температура на кухні, атмосферний тиск. Використовуючи власний рецепт приготування хліба, чітко дотримуйтеся рекомендацій щодо закладки продуктів і вибору програми, наведених у даній інструкції. Відміряйте інгредієнти точно за вагою. Використовуючи рецепти з кулінарних книг для інших хлібцічок, орієнтуйтеся на вагу готового хліба 500, 750 або 1000 г. Не заповнюйте робочу ємкість більш ніж на чверть або, в крайньому разі, не більше ніж на третину її об'єму. Інакше під час підняття тіста воно може перелитися через край форми в нагрівальну камеру, потрапити на нагрівальний елемент і засмітити привод, що, у свою чергу, призведе до поломки приладу.

V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

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

- Відкрийте кришку та дістаньте форму для випікання, трохи повернувши її за ручку проти годинникової стрілки й потягнувши вгору.
- Зніміть лопатку для замшування. Якщо лопатка не знімається з вісі, наповніть форму для випікання теплою водою та залиште на деякий час. Це розм'якшить налипле тісто, і лопатку легко знімається.
- Вимийте мірну ємкість, мірну ложку, форму для випікання та лопатку для замшування в гарячій воді з м'яким мийним засобом. Якщо внутрішня частина лопатки для замшування дуже забруднена, покладіть її на деякий час у гарячу воду, після чого обережно очистіть.
- Очищуйте внутрішню поверхню й корпус виробу вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування деликатного очищувального засобу. Щоб уникнути імовірних патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха. Повністю видаляйте

те мийний засіб вологою губкою або тканиною, інакше в подальшому він може вплинути на смак випічки.



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

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

Експлуатація форми для випікання

На форму для випікання та лопатку для замшування нанесено антипригарне покриття, що 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 ємкості.
- Перш ніж розрізати хлібину, переконайтеся, що усередині немає лопатки для замшування. Якщо лопатка знаходиться усередині, дочекайтеся, поки хліб охолоне, і лише після цього виймайте лопатку спеціальним гачком. Будьте обережні з лопаткою для замшування, оскільки вона може бути гарячою.
- Використовуйте м'яку губку під час очищення форми для випікання й лопатки. Не використовуйте будь-які абразивні речовини (наприклад, очищувальні порошки) або жорсткі губки.
- Тверді, грубозерністі або великі інгредієнти (наприклад, неспісяне борошно, цукор, горіхи або насіння) можуть пошкодити антипригарне покриття ємкості для приготування. У разі використання великої кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтеся рекомендованих об'ємів і порядку дій, указаних у рецептах.

У разі регулярної експлуатації форми можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішньої антипригарної поверхні. Само по собі це не є ознакою дефекту форми.

Зберігання

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

VI. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключено до розетки	Переконайтеся, що електрошнур увімкнено в розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад в справну розетку
Прилад працює, але замшування тіста відбувається	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо вона відсутня, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Ви не встановили лопатку для замшування тіста	Очистіть форму для випікання, встановіть лопатку на дно форми та почніть процес знову

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї з'явилася повідомлення «ННН»	Усередині хлібцічки занадто висока температура	Відключіть прилад від електромережі. Відкрийте кришку приладу й почекайте, поки температура усередині не знизиться до кімнатної. Увімкніть хлібцічку й запустіть програму повторно
На дисплеї з'явилася повідомлення «LLL»	Усередині хлібцічки занадто низька температура	Відключіть прилад від електромережі та перенесіть його в приміщення з температурою не нижче ніж 15 °C. Відкрийте кришку приладу та почекайте, поки температура усередині не підвищиться до кімнатної. Увімкніть хлібцічку й запустіть програму повторно
На дисплеї з'явилася повідомлення «ЕЕ0» або «ЕЕ1»	Збій в роботі температурного датчика	Відключіть прилад від електромережі й почекайте, поки він охолоне. Увімкніть хлібцічку в електромережі й запустіть програму повторно. Якщо повідомлення повторюється, зверніться до авторизованого сервіс-центру

VII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й — рік випуску пристрою. Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосованих технічних стандартів.

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



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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

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

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз — бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады — құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол

электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге

тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

HAZAP AУДАPЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгісі.....	RBM-M1911
Қуаты.....	550 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	1 класс
Пісіруге арналған қалып көлемі.....	3 л
Пісіруге салмағы.....	500/750/1000 г
Басқару түрі.....	электронды
Пісіруге арналған қалып жабыны.....	монохромды
СК-дисплей.....	10 минут
Қуаттан тәуелсіз жады.....	355×240×302 мм
Габариттік өлшемдері.....	4,3 кг ± 3%
Таза салмағы.....	1,2 м
Электрлік сым ұзындығы.....	

Функциялар

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

Жинақталу

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

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

Нан пісіргіш құрылымы А1

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

Басқару тақтасы А2

1. «Меню» («Мэзір») батырмасы – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау. Таңдалған бағдарлама нөмірі дисплейде көрсетіледі.
2. «Вес» («Салмақ») батырмасы – дайын өнім салмағын таңдау. Тағайындалу бойынша салмақ – 750 г.
3. \wedge батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын / әзірлеу уақытын арттыру.
4. \vee батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын / әзірлеу уақытын азайту.

- «Корочка» («Кабықша») батырмасы – өнім қабықшасының түсін таңдау батырмасы («Светлая» («Ашық»), «Средняя» («Орташа»), «Темная» («Қуңгірт»). Тағайындалу бойынша «Средняя» параметрі таңдалған.
- «Старт/Стоп» («Старт/Токта») батырмасы – әзірлеу бағдарламасын іске қосу / әзірлеу бағдарламасын уақытша тоқтату / әзірлеу бағдарламасын тоқтату және күту тәртібіне оралу.
- Әзірлеу кезеңдерінің атаулары.
- Дисплей.

Дисплей құрылымы А3

- Әзірлеу бағдарламасының реттік нөмірі
- Әзірлеу уақытының / старты кейінге қалдыру уақытының шамалық индикаторы
- Таңдалған қабықша түсінің индикаторы
- Пісірме салмағының индикаторы
- Әзірлеу кезеңінің индикаторы
- «Добавки» (ингредиенттерді қосу) индикаторы

І. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның жинақтаушыларын қорпапан мұқият шығарыңыз. Барлық орым материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды жойыңыз.



Корпусыағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериалық нөмірі бар кестешені орында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериалық нөмірі жоқ болса, оған келіндік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

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

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

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

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

II. НАН ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАҢАҢЫЗ

Қуаттан тәуелсіз жады

REDMOND RBM-M1911 нан пісіргіші қуаттан тәуелсіз жадымен қамтылған. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында электр қуаты сөндірілген жағдайда батпаулар аспап жадысында 10 минут бойы сақталады. Электрлік қоректенуді жандандырған кезде бағдарламаның орындалуы автоматты жалғастырылады.

Қоректену 10 минуттан астам болмаған жағдайда батпаулар өшіріледі. Бап-

таулар өшірілген жағдайда электр желісіне қайта қосылған жағдайда аспап күту тәртібіне ауысады.

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

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

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

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RBM-M1911 нан пісіргішінде «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ВЫПЕЧКА», «СУП» және «ТУШЕНИЕ» бағдарламалары үшін әзірлеу уақытын өздігіннен орнатуға болады. Бағдарлама таңданғаннан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін \wedge және \vee батырмаларын басыңыз. Әзірлеу уақытының өзгеріс қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

Бағдарлама стартын кейінге қалдыру

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

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

Бағдарлама таңданғаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін \wedge және \vee батырмаларын басыңыз. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін уақытты орнатылуы диапазон басынан (соңынан) басталады.

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

Егер реттеуді жылдам бузылатын өнімдер (жұмыртқа, балғын сүт, ет, ірімшік және т. б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

Дайын тағамдақ температурасын сақтау (автожылыту)

«Автожылыту» функциясы бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 1 сағатқа дейін сақтай алады. Автожылыту ылғалдың сіңірілуінің алдын алады және өнімдерді біршама уақыт ішінде жұмсақ күйінде сақтауға көмектеседі. Алайда мінсіз сапалы өнім алу үшін дайын әзірлеу үрдісі аяқталғаннан кейін бірден шығару ұсынылады.

Автожылыту функциясы «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП» және «ТУШЕНИЕ» бағдарламаларын қолданған кезде қол жетімсіз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

- Қамырды араластыруға арналған қалақшаны пісіруге арналған қалыпты өзекке орнатыңыз. Қосылғышты берік екендігін көз жеткізіңіз. Әзірлеу арнаған ыдысты және қалақты маймен майлаңыз.
- Таңдалған реттеуге сәйкес қажетті ингредиенттерді дайындаңыз. Егер тостағанға салыңыз. Нан пісірген кезде және қамырды дайындаған кезде: реттеуге сәйкес негізгі және қосымша ингредиенттерді дайындаңыз. Егер реттеуді басқаша көрсетілмесе, барлық ингредиенттер бөлме температурасында (25-35°C) болу керек. Негізгі ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа реттеуді көрсетілген реттілікке салыңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыпты абайлап нан пісіргіштің қыздырығыш камерасына енгізіңіз, осы кезде оны аздап сағат тіліне қарсы бұрау керек. Қалып жетексіз біліпен түзу, қиғаштықсыз жалғасу керек. Қалыпты тірлегенше сағат тілі бойынша бұрап, оны бекітіңіз. Қару терезесі бар қақпақты жабыңыз.



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

Ашытқыны немесе қоспақтың соңғы кезек қосыңыз. Бұл компоненттер сұйықтықтармен жанаспау керек, әйтпесе ашу үрдісі түн ерте басталады; нәтижедегі қалты, қалпа және қалтып нан дайындалады. Ашытқы түзбен жанаспау керек. Үй үйінісіңіз ойық жасап, сонда ашытқыны немесе қоспақтың салу ұсынылады.

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



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

- «Вес» батырмасы көмегімен дайын пісірме салмағының шамасын орнатыңыз. Рецептілер кітабындағы нұсқауларға және тостағандың ингредиенттер мөлшеріне сүйеніңіз. Пісірме салмағының индикаторы дисплейдің жоғарғы бөлігінде орналасады. Өнім салмағын таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
- Өнім қабықшасының қалауы ренкін (ашық, орташа, қуңгірт) таңдау үшін «Корочка» батырмасын басыңыз. Қабықша түсінің индикаторы дисплейдің төменгі бөлігінде орналасады. Тағайындалу бойынша «Средняя» шамасын орнатылған. Қабықша түсін таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
- «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. Таймер әзірлеу уақытының кeri санағын бастайды.
- Араластыруды алғашқы 5 минуты ішінде қамырдың сыртқы түрін бақылау керек. Одан дөңгелек тегіс түйір түзілу керек. Егер түйір түзілмесе, ингредиенттер дұрыс араласпаған. Егер бағдарламалда әзірлеу барысында қосымша ингредиенттердің қосылуы қарастырылса, ингредиенттерді қосу сәті туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді. Басқару тақтасында «Добавки» жазуы жанында \blacktriangledown индикаторы жыпылықтайды.

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

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

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

Дайын нанды шығару

1. Аспап қақпағын ашыңыз. Асханалық қоғалпты пайдаланып, нап пісіруге арналған қалыпты қолға алыңыз және оны сағат тіліне қарсы бұранды, кейін қыздырғыш камерадан шығарыңыз.



HAZAR AУДАРЫҢЫЗ! Есте сақтаңыз, әзірлеудісіз аяқталғаннан кейін нап, қалып және қыздырғыш камера өте ыстық! Аяқ болыңыз, күйіш шалуын алдын алу үшін асханалық қоғалпты пайдаланыңыз! Нап салынған ыстық қалыпты дастарханға, пластикті немесе тұтануы немесе балқуы мүмкін басқа термосезімтал беттерге қоймаңыз!

2. Пісіруге арналған қалыпты аударып, дайын нанды қалыптан шығарыңыз, оны торламаға немесе тағармаға қойыңыз. Нап салқындағанша 20 минут күтіңіз.
3. Пісіруге арналған қалып және аспап салқындағаннан кейін оларды «Аспап күтімi» бөліміне сәйкес газартыңыз.



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

III. АВТОМАТТЫ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ ЖӘНЕ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

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

Классикалық ақ нанды пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

2. «ЭКСПРЕСС» («ЭКСПРЕСС») бағдарламасы

Ақ нанды жылдам пісіру үшін ұсынылады. Ақ нанға арналған қамырға қосымша 100 г пісіруге салмағына шаққанда 1/2 шай қасық ашығыс қосынды. Бағдарлама қамырды қыздырумен араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

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

Тоқаш пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

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

Қытырлақ қабықшалы жеңіл француздық нанды пісіру үшін қолданылады. Қамырдың ұзақ уақыт араластырылуы және көтерілуі қамтиды. Бағдарлама қамырды араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Осыған қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.



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

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

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

Бағдарлама қамырды араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

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

Бородиндік нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

7. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («ГЛЮТЕНСІЗ НАН») бағдарламасы

Глютенсіз ұннан нап пісіруге арналған. Бағдарлама ингредиенттерді жылытуды, қамырды араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

Глотен (балауыз) — бұл дақылды өсімдіктер қанжындағы және ұнға жоғары нұбайханаалық қасиеттер беретін ақуыз. Осы қасиет арқасында қамыр қатаңдық пен серпімділікті иеленеді. Алайда кейбір адамдарға глотенді түптуыңа тыйым салынған.

8. «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТТЕР») бағдарламасы

Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады. Қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу және өнім салмағын тандау мүмкіндігі қол жетімсіз.

9. «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ТҮШІЛ ҚАМЫР») бағдарламасы

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

10. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («АШЫҒЫЛЫ ҚАМЫР») бағдарламасы

Ары қарай пісірісіз ашытылған қамырды араластыруға және көтеруге арналған бағдарлама. Стартагы кейінге қалдыру функциясы қол жетімді. Әзірлеу

уақытын қолмен реттеу, өнімнің салмағы мен қабықша түсін тандау мүмкіндігі және автожылыту функциясы қол жетімсіз.

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

Сүтте және суда ботқалар пісіруге арналған бағдарлама. 1 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 1 сағат 30 минутқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты — 40 минут. Стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

12. «КЕКС» («КЕКС») бағдарламасы

Әр түрлі топырғыштар салынған кекстер пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды жылдам араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім қабықшасының түсін тандауға болады. Стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

13. «ДЖЕМ» («ТОСАП») бағдарламасы

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

14. «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ») бағдарламасы

Әр түрлі йогурт түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама. Стартагы кейінге қалдыру функциясы қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

15. «ВЫПЕЧКА» («ПІСІРУ») бағдарламасы

Бағдарлама дайын қамырдан бисквиттер және басқа өнімдер пісіру үшін, сонымен қатар толық піспеген өнімдерді дайын болғанша пісіру үшін ұсынылады. Араластыру және көтеру кезеңдері бұл бағдарламада жоқ. 5 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан бастап 1 сағат 30 минутқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша уақыт — 1 сағат. Стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары, сонымен қатар өнім салмағын және қабықша түсін тандау мүмкіндігі қол жетімсіз.

16. «СУП» («КӨЖЕ») бағдарламасы

Көжелер мен сорпалар әзірлеу үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты — 1 сағат. Стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

17. «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламасы

Ет пен көкөністерді бұқтыру үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды. 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты — 1 сағат. Стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

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

Әр түрлі қоспалар қосылған нап пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

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

Қара бидай ұннан нап пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластырады, көтеруді және нап пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін тандауға болады, стартагы кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгі үшін дайындалған, REDMOND RBM-M1911 нан пісірінеңе қома тіркелетін аспоздық кітаптағы рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз сонымен қатар www.redmond.com/ru сайтында таба аласыз.

ІҮ.НАН ПІСІРУ БОЙЫНША ЖАЛПЫ ҚЫСЫНЫСТАР

Құмыр консистенциясы

Егер құмыр жұмыс ідесінің бүйірлік беттеріне жабысса, қабырғаларға үн себіңіз. Егер құмыр өте құрғақ болса, бір ас қасық жылы су қосыңыз. Ыдыстың бүйірлік беттеріне жабысқан барлық ингредиенттерді ағаш немесе пластикті қасықпен тазартуға болады. Бұл мақсатта металл заттар пайдаланбаңыз — олар қалыптың күйге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін. Қақпақты қажетті уақыттан ұзақ ашық қалдырмаңыз.

Пісіру үрдісінің ерекшеліктері

На пісірісте пісірілген нанның дәмі мен құрылымына көптеген факторлар әсер етеді: ингредиенттер сипаты, асқандың температура, атмосфералық қысым. Нан пісірудің жеке рецептіңізді қолданған кезде осы нұсқалыққа келтірілген өнімдерді салу және бағдарлама таңдау жөніндегі нұсқаулықтарды қатаң сақтаңыз. Басқа нан пісіріштерге арналған аспоздық кітаптардағы рецептілерді пайдаланған кезде 500, 750 немесе 1000 грамм дәйін нан салмағына бейімделіңіз. Жұмыс ідесінің ширек бөліктен асыра немесе, аса қажет жағдайда, үштен бір бөлігінен асыра толтырмаңыз. Өзге жағдайда көтерілген кезде құмыр қалып жиектерінен қыздырғыш камераға төгіліп, қыздырғыш элементке түсуі және жетекті ластануы мүмкін, бұл, өз кезегінде, аспаптың сынуына алып келеді.

V. АСПАП КҮТІМІ

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

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

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

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

Нан пісірішті қайта пайдаланар алдында немесе оны сақтауға жинар алдында барлық бөлшектердің құрғақ екендігін көз жеткізіңіз.

Пісіруге арналған қалыпты пайдалану

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

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

Қалыпты жүйелі пайдаланған кезде оның ішкі күйге қарсы жабымының түсі толықтай немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Бұл іс жүзінде қалып ақаулығының белгісі болып табылмайды.

Сақтау

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

VI. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

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

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Дисплейде «LLL» хабарламасы пайда болды	Нан пісіріш ішінде өте төмен температура	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз және оны температурасы 15°C төмен болмайтын бөлмеге апарыңыз. Аспап қақпағын ашып, іштей температура бөлме температурасына дейін көтерілгенше күтіңіз. Нан пісірішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз
Дисплейде «EE0» немесе «EE1» хабарламасы пайда болды	Температуралық қадағалау жұмысы н д а ғ а ы ақаулық	Аспапты электр желісінен сөндіріп, ол салқындағанша күтіңіз. Нан пісірішті электрлік желіге қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер хабарлама қайталанса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз

VII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрылған саласы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонның дүкен мерзімі және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеумен, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеуіне 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-ші белгілер айды, 8-ші — қырғалы шыққан жылды білдіреді. Өндіруші бекіткен қызмет мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылған техникалық стандарттарға сәйкес жүрі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

Оранды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалықтарды қайта өңдеу бойынша мерзімді бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



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

XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihaz

ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).

- Jihaz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
- 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!** Jihaz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihaz ustiga engashmang.
- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihazni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.

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

STOP

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.
- Jihazdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihazni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligi-

ga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling. **Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQIQLANADI.**

STOP

- 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 hol-lar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazo-ratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bola-lar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.
- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Jihozni ta'mirlash faqat va-kolatli xizmat ko'rsatish markazi muta-

STOP

xassisi tomonidan bajarilishi lozim. Non-professional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib ke-lishi mumkin.

DIQQAT! Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanish taqiqlanadi.

Texnik xususiyatlari

Modeli	RBM-M1911
Quvvati.....	550 Vt
Kuchlanish.....	220-240 V, 50 Gts
Elektr toki urishidan himoya qilish.....	I sinf
Pishiriq uchun shakl hajmi.....	3 l
Pishiriq vazni.....	500/750/1000 g
Boshqaruv turi.....	elektron
Pishiriq uchun shakl qoplamasi.....	kuyishga qarshi
Suyuq kristalli displey.....	monoxrom
Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira.....	10 daqiqa
Gabarit o'lchamlari.....	355×240×302 mm
Sof og'irligi.....	4,3 kg ± 3%
Elektr shnurining uzuntligi.....	1,2 m

Funksiyalar

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

Majmua to'plami

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

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

Non pishirgichning tuzilishi A1

- Jihoz korpusi
- Boshqaruv paneli
- Ko'rish oynasi bo'lgan olinuvchi qopqoq
- Pishiriq uchun shakl dastasi
- Pishiriq uchun shakl
- Ozdirish kamerasi
- Ventilyatsiya tirqishlari
- Xamirni aralashtirish uchun kurak
- O'lchov stakani
- O'lchov qoshiqchasi
- Aralashtirish kuragini olish uchun ilmoqcha

Boshqaruv paneli A2

- «Menu» («Меню») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash. Tanlangan dastur raqami displeyda namoyish qilinadi.
- «Bec» («Взвн») tugmachasi – tayyor mahsulot vaznini tanlash. Standart bo'yicha vazn – 750 g.
- ∧ tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini / tayyorlash vaqtini orttirish.
- ∨ tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini / tayyorlash vaqtini kamaytirish.
- «Корочка» («Lst qatlam») tugmachasi – mahsulot ust qatlami rangini tanlash tugmachasi («Сеелма» («Och»), «Средняя» («Ortacha»), «Темная» («To'q»). Standart holatda «Средняя» parametri tanlangan bo'ladi.
- «Старт/Сноп» («Ishga tushirish/To'xtatish») tugmachasi – tayyorlash dasturini ishga tushirish / tayyorlash dasturini to'xtatish / tayyorlash dasturini uzib qo'yish va kutish rejimiga qaytish.
- Tayyorlash bosqichlarining nomlari.
- Displey.

Displeyning tuzilishi A3

- Tayyorlash dasturining tartib raqami
- Tayyorlash vaqi / ishga tushirishni kechiktirish vaqi qiymati indikator
- Tanlangan ust qoplama rangi indikator
- Pishiriq vazni indikator
- Tayyorlash bosqichi indikator
- «Добавки» (masalliqarni qo'shish to'g'risida) indikator

I.FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

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



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

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

Mahsulot ko'rpusini nam latta bilan artirg va quritirg. Jihozdan dastlabki foydalanish vaqtda noxush hidlar paydo bo'lishining oldini olish uchun uni tozalashni amalga oshirg («Ijhoz ustidan qarov» bo'lumiga qarang).

Yoqishdan avval qurilmaning ichki va tashqi qismlarining shikastlanishlar, singan joylar va boshqa nuqsonlarga ega emasligiga ishonch hosil qiling. Jihozni qattiq tekis gorizontal sirtga, issiqlik manbalari, jihozga suv, qaynoq yog va boshqa iflos narsalar tushishi mumkin bo'lgan joylardan uzoqroqqa o'rnatg. O'rnatishda jihoz

yaqinida bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va yuqori haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlarining bo'lmagiligi kuzatib boring. Non pishirgichni stol qirg'oigiga yaqin holatida hamda devor va boshqa jihozlarga taqagan holatida joylashtirmang. Osma mebellar ostiga joylashtirganda qopqoqni ochish uchun yetarlai joy qolganligiga ishonch hosil qiling.

II. NON PISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Quvvatlarga bog'liq bo'lgan xotira

REDMOND RBM-M1911 nonpishirgichi quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda elektr ta'minoti uzilib qolganda berilgan barcha sozlamalar 10 daqiqa davomida jihoz xotirasida saqlanadi. Elektr ta'minoti qayta tiklanganda dasturning bajarilishi avtomatik ravishda davom ettiriladi.

Ta'minot 10 daqiqadan ortiqroq vaqt bo'lgan hollarda barcha sozlamalar standart qiymatlariga o'rnatiladi. Sozlamalar standart qiymatlariga qaytdan o'rnatilganda elektr ta'minotiga qaytdan ulanilganda jihoz kutish rejimiga o'tadi.

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

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

i Dastur qaytdan ishga tushirilgan hollarda tayyorlangan nonning sifatini kutilganiga mos kelmasligini hisobga olish lozim.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RBM-M1911 nonpishirgichida «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ВЫПЕЧКА», «СУП» va «ТУШЕНИЕ» dasturlari uchun tayyorlash vaqtini mustaqil tarzda o'rnatish mumkin. Dastur tanlangandan keyin tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun \wedge va \vee tugmachalarini bosing. Tayyorlash vaqtining o'zgartirish qadami va mumkin bo'lgan diapazon tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi. Vaqt qiymatini tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Vaqtni o'rnatishning maksimal (minimal) qiymatiga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan (oxiridan) boshlanadi.

Dasturni ishga tushirishni kechiktirish

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

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

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

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

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

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)

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

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

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

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

Avtomatik dasturlardan foydalanidagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Xamir qorish kurakchani pishirish uchun shakldagi sterjenga o'rnatung. Ulanishning mustahkamligiga ishonch hosil qiling. Tayyorlash uchun sig'imi va kurakchani yog' bilan yoqlang.
2. Tanlangan retseptga ko'ra kerakli massaliqlarni o'lchang va ularni jomga joylashtiring. Non pishirish va xamir tayyorlashda: retseptga ko'ra asosiy va qo'shimcha massaliqlarni tayyorlang. Agar retseptga boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, barcha mahsulotlar xona haroratida (25-35°C) bo'lishi kerak. Asosiy massaliqlarni retseptda ko'rsatilgan ketma-ketlikda non pishirish uchun shaklga joylashtiring.
3. Uni soat streklasiga qarama-qarshi yonilishda biroz buragan holda pishirish uchun shaklini ehtiyotlik bilan nonpishirgichning qizdirish kamerasiga joylashtiring. Shakl uzatmal val bilan bir tekis, nuqsonlarisiz birlashtirgan holda qotiring. Ko'rish oynasi bo'lgan qopqoqchani yoping.



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

Achitq yoki yumshatgichni ega oxirida qo'shing. Bu massaliqlar suyuqlikka tegmasligi kerak, aks holda achitish xaddan tashqari erta boshlanadi: natijada daqal, qattiq va uyulma non hosil bo'ladi. Xamirtush tuzga ham tegmasligi kerak. Un yopqonda chuqurcha hosil qilish va unga xamirtushni kichik yumshatgichni joylashtirish tavsiya qilinadi.

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

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

7. «БЕС» tugmachasi yordamida tayyor pishirish vazini o'rnatung. Retseptlar kitobidagi ko'rsatmalar va jomdagi massaliqlar miqdoriga asoslangan. Pishirish vazni indikatorlari displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Mahsulot vazini tanlash imkoniyati barcha dasturlarda ham ko'zda tutilmagan.
 8. Mahsulot ust qoplamasining istalgan tusini (och, o'rancha, to'q) tanlash uchun «КОРОЧКА» tugmachasini bosing. Ust qoplama rangi indikatorlari displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Standart holat uchun «Средняя» qiymatga o'rnatilgan. Ust qoplamani rangini tanlash imkoniyati barcha dasturlarda ham ko'zda tutilmagan.
 9. «Срап/Срон» tugmachasini bosang. Taymer tayyorlash vaqtining teskari hisobini boshlaydi.
 10. Qorishning dastablabki 5 daqiqasi davomida xamirning tashqi ko'rinishini kuzatib turing. Undan dairsosim tekis guvala hosil bo'lishi kerak. Agar guvala hosil bo'lmasa, massaliqlar bir tekis aralashtirilgan bo'ladi. Agar dasturda tayyorlash jarayonida qo'shimcha massaliqlarni qo'shish ko'zda tutilgan bo'lsa, massaliqlarni qo'shish to'g'risida sizni tovushli signal xabarдор qiladi. Boshqaruv panelidagi «Добавки» («Qo'shimchalari») yozuvi olibladi. ∇ indikatorlari millitalladi.
- i** Sozlamalarni bekor qilmagan holda dastur bajarilishini vaqtinchalik to'xtatish uchun «Срап/Срон» tugmachasini bosing. Displeyda vaqt qiymati millitallay boshlaydi. Dasturning ishlashini davom ettirish uchun «Срап/Срон» tugmachasini qayta bosing.
- Nonpishirgich qopqog'ini faqat qorish vaqtidagina ochish mumkin (ishlayotgan motor tovushi eshitiladi). Xamir ko'tariyatog'an yoki pishirish vaqtida qopqoqni ochish tayyor mahsulot sifatining pasayishiga olib keladi.
11. Tayyorlash dasturining yuklanganligini to'g'risida tovushli signal beriladi. Shundan keyin tanlangan dasturga bog'liq ravishda jihoz avtomatik ravishda avtomatik isitish rejimiga yoqi kutish rejimiga o'tadi.
 12. Dasturning ishlashi yoqi avtomatik isitish rejimini to'xtatib qo'yish uchun «Срап/Срон» tugmachasini bosing va ushlab turing.
 13. Tayyorlash yukanilishi bilan nonpishirgichni elektr tarmog'idan uzing.

Tayyor nonni chiqarib olish

1. Jihoz qopqog'ini oching. Oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning holda pishirish uchun shaklning dastasidan ushlang va uni soat streklasiga qarama-qarshi yonilishda burang, keyin qizdirish kamerasidan chiqarib oling.



DIQQAT! Tayyorlash jarayoni tugagan vaqtda non, shakl va qizdirish kamerasing juda issiq bo'lishini yodda tuting! Ehtiyot bo'ling, kuyishning oldini olish uchun oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning! Nonni issiq shaklini dasturxon, plastik yoqi boshqa issiqqa chidamless, yonib yoqi erib ketishi mumkin bo'lgan sirtlarga qo'yolmang!

2. Pishirish uchun shaklini teskarisiga ag'daring va tayyor nonni shakldan chiqarib oling, uni panjara yoqi idish ustiga qo'ying. Non sovushini uchun 20 daqiqa kutung.
3. Pishirish uchun shakl va jihoz sovganidan keyin «Iloz ustidan qarov» bo'limiga muvofiq tarzda ularni tozalashni amalga oshiring.



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

III. AVTOMATIK TAYYORLASH DAS-TURLARINING VAZIFALARI VA O'ZIGA XOS XUSUSIYATLARI

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

Klassik oq non pishirish uchun foydalaniladi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

2. «ЭКСПРЕСС» («EKSPRESS») dasturi

Oq nonni tezkor pishirish uchun foydalaniladi. Oq non uchun xamirga 1000 g pishirish vaqtidan kelib chiqqan holda qo'shimcha ravishda 1/2 choy qoshiq achitqi qo'shing. Dastur qizdirish bilan xamir qorish, xamirni tindirish va pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

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

Yog'li shirin bo'lka pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

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

Qarsildoq ust qoplamali yengil fransuzcha non pishirish uchun foydalaniladi. Xamirni uzoq vaqt qorish va tindirishlarni ko'zda tutadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.



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

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

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

Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

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

Borodino nonini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

7. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («GLUTENSIZ NON») dasturi

Glutensiz undan non pishirish uchun. Dastur masalliqarni qizdirish, xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot vazni va ust qoplam rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

Gluten (kleyovina) — bu boshloqli o'simliklarda mavjud bo'lgan va unga yuqori darajadagi non pishirishga mos xususiyatlarini beruvchi oqsildir. Aynan u ta'fayli xamir qayishqoqlik va elastiklik xususiyatlariga ega bo'ladi. Biroq qyrim kishilar uchun gluten iste'mol qilish zararli.

8. «ДЕСЕРТЫ» («DESERTLAR») dasturi

Turti desertlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Ust qoplam rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda sozlash va mahsulot vaznini tanlash imkoniyatidan foydalanib bo'lmaydi.

9. «БЕЗДРОЖЖЕВО ТЕСТО» («ACHITQISIZ XAMIR») dasturi

Keyinchalik pishirmasdan achitqisiz xamir qorish va tindirish uchun dastur. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Tayyorlash vaqtni qo'lda boshqarish, mahsulot vaznini tanlash va avtomatik isitish funksiyasidan foydalanish mumkin emas.

10. «ДРОЖЖЕВО ТЕСТО» («ACHITQILI XAMIR») dasturi

Keyinchalik pishirmasdan achitqili xamir qorish va tindirish uchun dastur. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Tayyorlash vaqtni qo'lda boshqarish, mahsulot vaznini tanlash va avtomatik isitish funksiyasidan foydalanish mumkin emas.

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

Sut va suvda bo'tqalar pishirish uchun dastur. Tayyorlash vaqtni 1 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 1 soat 50 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 40 daqiqa. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

12. «КЕК» («KEKS») dasturi

Turtli qo'shimchalarga ega bo'lgan kekslar pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur tezkor xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Qo'shimcha masalliqarni qo'shish vaqti to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Mahsulot ust qoplamasi rangini tanlash mumkin. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin.

13. «ДЖЕМ» («JEM») dasturi

Pishiriq, vafli va muzgaymoqlar uchun murabbolalar, jemlar, topinglar, ketchuplar, turfa xil ziravorlar tayyorlash hamda uy sharoitida konservatsiya qilgani bir qator mahsulotlarni tayyorlash uchun foydalaniladi. Tayyorlash vaqtni 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 1 soat 20 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 40 daqiqa. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

14. «ЙОГУРТ» («YOGURT») dasturi

Yogurtning turtli turlarini tayyorlash uchun dastur. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

15. «ВЫПЕЧКА» («PISHIRIQ») dasturi

Dastur biskvitlar va tayyor xamirand turtli mahsulotlar pishirish hamda pish-

magan mahsulotlarni to'la tayyor holatgacha yetkazish uchun tavsiya qilinadi. Bu dasturda qorish va tindirish bosqichlari mavjud emas. Tayyorlash vaqtni 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 1 soat. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalarini hamda mahsulot vaznini va ust qoplamasi rangini tanlash imkoniyatidan foydalanib bo'lmaydi.

16. «СУП» («SHORVA») dasturi

Shor'va va bulonlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Dastur aralashirmasdan qaynatishni o'z ichiga oladi. Tayyorlash vaqtni 5 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 1 soat 20 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 1 soat. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

17. «ТУШЕНИЕ» («DILMASH») dasturi

Go'sht va sabzavotlarni dimlash uchun tavsiya qilinadi. Dastur aralashirmasdan tayyorlashni o'z ichiga oladi. Tayyorlash vaqtni 5 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti — 1 soat. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

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

Turtli qo'shimchalarga ega bo'lgan non pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplamasi rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.

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

Javdar unidan non pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir qorish, tindirish va non pishirishlarni o'z ichiga oladi. Mahsulot vazni va ust qoplamasi rangini tanlash mumkin, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanish mumkin. Vaqtni qo'lda boshqarib bo'lmaydi.



Sifatli natijani olish uchun REDMOND RBM-M1911 nonpishirgichiga ilova qilinadigan, ushbu model uchun maxsus ishlab chiqilgan pazandachilik kitobidan olingan taom tayyorlash bo'yicha retseptlardan foydalanishni taklif qilamiz. Tegishli retseptlarni siz yana www.redmond.company saytidan ham topishingiz mumkin.

IV. NON PISHIRISH BO'YICHA UMUMIY TAVSIYALAR

Xamir konsistensiyasi

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

Pishirish jarayonining o'ziga xos xususiyatlari

Nonpishirgichda tayyorlangan nonning mazasi va teksturasiga ko'pgina omillar ta'sir ko'rsatadi: masalliqalarning xususiyatlari, oshxonadagi harorat, atmosfera bosimi. Non pishirish bo'yicha o'z retseptingizdan foydalanishda ushbu qo'lanmada keltirilgan mahsulotlarni solish va dasturni tanlash bo'yicha tavsi-

yalarga qat'iy amal qiling. Masalliqiarni vazn bo'yicha aniq o'chlang. Boshqa nonpishirgichlar uchun pazandachilik kitoblaridan olingan retseptlardan foydalanganda 500 gramm yoki 750 gramm tayyor non vazmini nazarda tuting. Ishchi sig'imi uning hajmining to'rtida bir yoki ko'pi bilan uchdan bir qismidan ortiq darajada to'ldirilmang. Aks holda xamir ko'tarilgan vaqtda shakl chetlari orqali qizdirish kamerasiga oqib o'tishi, qizdirish elementiga tushishi va uzatmani kirlantirishi, bu esa o'z navbatida jihozning buzilishiga olib keladi.

V. JIHOZ USTIDAN QAROV

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

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

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

STOP *Nonpishirgich va uning qismlarini tozalashda dagal yuvish vositalari va qattiq yoki abraziv qoplamali gubkalardan hamda kimyoviy jihatdan faol bo'lgan moddalardan foydalanish TAQIQLANADI.*

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

Pishiriq uchun shakldan foydalanish

Pishiriq uchun shakl va aralashtirish uchun kurakni dog'lar paydo bo'lishining oldini olishga imkon beruvchi va nonni olishni osontashiruvchi kuyishga qarshi qoplama surtilgan. Yuzasi shikastlanishining oldini olish uchun quyidagi keltirilgan ko'rsatmalarga amal qiling.

1. Nonni idishdan chiqarib olishda metall yoki o'tkir asboblardan (masalan, pichoq yoki sanchoq) foydalanmang.
2. Non buxankasini 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.
3. Pishiriq uchun shakl va kurakni tozalash vaqtida yumshoq gubkadan foydalaning. Abraziv moddalar (masalan, tozalash kukunlari) yoki qattiq gubkalardan foydalanmang.

4. Qattiq, yirik donli yoki yirik masalliqalar (masalan, elanmagan un, shakar, yong'oq yoki urug'lar) tayyorlash uchun idishning kuyishga qarshi qoplamasini shikastlashi mumkin. Ko'p miqdordagi masalliqalardan foydalanganda ularni kichik qismlarga ajratib. Tavsiya qilingan hajmlar va retseptlarga ko'rsatilgan harakatlarni tartibiga amal qiling.

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

Saqlash

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

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

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

VII. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 12 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati maboyanida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobi almashirish 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 holdadigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sifatlanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va tefflon qoplamalar, rezina zichligichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

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

Asbobi ishlab chiqarilgan sanasini maxsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishning mumkin. Seriyali raqami 13 bel-digun iborat. 6 va 7 belgileri oyni belgilaydi, 8-chi – maxsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

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

Asbab tirami, foydalanishiga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utililash-tirish 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 tablăa 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.

STOP

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

STOP

ȚINETI 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.

STOP

- 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.
- 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.

STOP

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 defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model	RBM-M1911
Putere	550 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării	clasa I
Volumul forme pentru coacere	3 l
Greutatea copturii	500/750/1000 g
Tipul de control	electronic
LCD	monocrom
Memorie volatilă de	10 minute
Dimensiuni	355×240×302 mm
Greutatea netă	4.3 kg ± 3%
Lungimea cablului	1,2 m

Funcții

Menținerea temperaturii bucatelor gata (auto-încălzirea)	pină la o oră
Întârzierea startului	pană la 15 ore
Alegerea culorii crustei	este de
Adăugarea ingredientelor	după semnalulsonor

Opțiuni

Cuptor de pline	1 buc.
Formă pentru coacere	1 buc.
Pahar de măsurare	1 buc.
Lingură pentru măsurat	1 buc.
Lamă pentru amestecarea aluatului	2 buc.
Cirtig pentru extragerea lamei	1 buc.
Manual de utilizare	1 buc.
Cartea „50 de rețete”	1 buc.
Manual de servicii	1 buc.

Producătorul are dreptul de a face modificări în proiectare, achiziții, precum și în caietul de sarcini cu scopul îmbunătățirii produsului fără menționarea schimbărilor făcute.

Dispozitivul Cuptorului

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

Panou de control

1. Butonul „Меню” („Menu”) – selectarea programei automate de gătit. Numărul programului selectat apare pe ecran.
2. Butonul „Вес” („Greutate”) – posibilitatea de a alege greutatea produsului finit. În mod implicit greutatea este de – 750 g.
3. Butonul „∧” – creșterea timpului întîrzierii startului / timpului de gătire.
4. Butonul „∨” – reducerea timpului întîrzierii startului / timpului de gătit.
5. Butonul „Корочка” („Crustă”) – butonul alegerii culorii crustei („Светлая” („Luminoasă”), „Средняя” („Medie”), „Темная” („Închisă”). În mod implicit. Parametrul ales este „Средняя”.
6. Butonul „Старт/Стой” („Start/Stop”) – lansarea programului de gătit / suspendarea programului / terminarea programului de gătire și revenirea la modul de așteptare.
7. Numerotarea etapelor de gătit.
8. Afisare.

Dispozitiv de afisare

1. Ordinea corectă a numărului programelor
2. Indicatorul valorii timpului de preparare / timpului întîrzierii startului
3. Indicatorul culorii selectate a crustei
4. Indicatorul greutății copturii
5. Indicatorul etapei de gătit
6. Indicatorul „Добавки” (adăugați ingredientele)

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

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

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

Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea „Îngrijirea aparatului”).

Înainte de conectare, asigurați-vă, că părțile interne și externe ale dispozitivului nu au deteriorări, spargeri și alte defecțe. Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură și orizontală, departe de surse de căldură, locuri, unde este posibilă nimerirea apei pe dispozitiv, grăsimii fierbinți și a altor impurități. La instalare, asigurați-vă că în apropiere nu sunt acoperiri decorative, dispozitive electrice și alte obiecte, care se pot deteriora de la temperaturi

înalte. Nu amplasați mașina de copt pline aproape de marginea mesei, pereți și alte dispozitive. La amplasare sub mobilierul suspendat asigurați-vă că pentru deschiderea capacului este loc suficient.

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

II. EXPLOATAREA CUPTORULUI

Memoria Non-Volatilă

Cuptorul REDMOND RBM-M1911 are o memorie non-volatilă. În cazul decorectrii curentului electric în timpul activității programului de gătit, setările sunt stocate în memorie timp de 10 minute. Cu returnarea energiei electrice programul va continua activitatea în mod automat. În cazul întreruperii curentului electric mai mult de 10 minute, setările sunt resetate. Când trece în modul de așteptare. Dacă în caz de așteptare a dispozitivului, acesta trece în modul de așteptare. Dacă în caz de resetare a dispozitivului, carne sau alte perisabile, scoateți aparatul din priză, lăsați-l să se răcească. Scoateți vasul de copt, curățați-l și începeți gătitul în funcție de rețetă de la zero, folosind ingredientele proaspete. Când curățați, urmați cu strictețe instrucțiunile de „Îngrijirea aparatului”. În cazul în care ingredientele folosite nu au fost perisabile, aveți posibilitatea să executați din nou programul de gătit (în cazul în care procesul de coacere nu este pornit) sau de a aduce produsul pînă cînd este gata cu ajutorul programului „ВЫПЕЧКА” fără înlocuirea produselor. Controlați pregătirea produselor prin fereastră de vizualizare, dacă este necesar, întrerupeți executarea programului.

ⓘ **Teorie să se țină cont de faptul că, în cazul de re-pornire a programului elaborat calitatea plinii îngătute poate să nu corespundă așteptărilor dorite.**

Setarea timpului de gătire

În cuptorul de pline Redmond RBM-M1911 poate fi setat independent timpul de gătire a programei „МОЛОЧНАЯ КАША”, „ДЖЕМ”, „ВЫПЕЧКА”, „СУП” și „ТУШЕНИЕ”. Pentru a modifica timpul de gătire după selectarea programului, apăsați butoanele „∧” și „∨”. Pasul schimbării și gama posibilă a timpului de preparare depinde de programul de gătit selectat. Pentru a schimba rapid valoarea timpului, apăsați și țineți apăsat butonul respectiv. La atingerea valorii maxime (minime) setarea timpului va continua de la începutul (sfârșitul) intervalului.

Întîrzierea începerii programului

Funcția de întîrziere a startului vă permite să setați intervalul de timp după care pâinea ar trebui să fie gata (cu timpul programului). Setarea de timp poate în intervalul de la 10 minute până la 15 ore cu pasul creșterii de 10 minute.

ⓘ **Funcția de întîrziere a startului nu este disponibilă pentru programele „МОЛОЧНАЯ КАША”, „ДЖЕМ”, „ВЫПЕЧКА”, „СУП” и „ТУШЕНИЕ”.**

Pentru schimbarea de timp a startului întîrziat, după ce selectați programul automat, apăsați pe butoanele „∧” și „∨”. Pentru a schimba rapid valoarea, apăsați și țineți apăsat butonul necesar. După atingerea valorii maxime (minime) din setare temperatura va continua instalarea de la începutul (sfârșitul) intervalului.

ⓘ **Rețineți că, atunci cînd instalați funcția întîrzierea startului, se folosește același buton, ca și la setarea timpului de gătire. Cu toate acestea, în timpul stabilirii întîrzierii startului indicatorul timpului pe ecran nu clișpește.**

ⓘ **Nu este recomandat să folosiți funcția de întîrziere a startului, în cazul în care rețeta conține alimente perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brînză, și așa mai departe).**

Menținerea temperaturii mîncărurilor preparate (auto-încălzire)

Funcția „Auto-încălzire” este activată automat la sfârșitul programului, și poate menține temperatura mîncării gătite pînă la o oră.

Auto-încălzirea previne absorbția de umiditate și vă ajută să păstrați produsul moale pentru ceva timp. Cu toate acestea, pentru obținerea produselor de calitate ideală se recomandă scoaterea plinii îndată la sfârșitul procesului de gătire.

În cazul de necesitate auto-încălzirea poate fi dezactivată prin apăsarea și menținerea unor secunde a butonului „Старт/Стой”.

ⓘ **Funcția auto-încălzire nu este disponibilă atunci cînd se utilizează programele „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”, „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”, „МОЛОЧНАЯ КАША”, „ДЖЕМ”, „ЙОГУРТ”, „ВЫПЕЧКА”, „СУП” și „ТУШЕНИЕ”.**

Ordinea Generală a operațiunilor la folosirea programelor automate

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

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

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

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

ⓘ **În cazul programelor cu abilitatea de a regla manual timpul de gătit prima apăsați butonul „Старт/Стой” după setarea timpului va duce la confirmarea valorilor efectuate. Repetați apășind butoanele „Старт/Стой” pentru a lansa programul.**

7. Cu ajutorul butonului „Вес” setați valoarea greutății copturii gata. Concentrați-vă pe instrucțiunile din cartea de bucate și numărul de ingrediente în castron. Indicatorul de greutate a copturii se va muta în partea de sus a ecranului. Alegerea greutății produsului nu este prevăzută în toate programele.
8. Pentru a selecta nuanța culorii dorite a crustei (luminoasă, medie, închisă), apăsați butonul „Корочка”. Indicatorul de culoare a crustei se va muta în partea de superioară a ecranului. Setarea implicită este „Средняя”. Alegerea culorii crustei nu este posibilă în toate programele.

- Faceți clic pe „Crapr/Cron”. Cronometrul începe numărătoare inversă a timpului de preparare.
- În primele 5 minute de amestecare țineți cont de aspectul aluatului. Din acesta trebuie să se obțină un nod rotund și neted. În cazul în care nodul nu se formează, ingredientele nu sunt amestecate în mod corespunzător. În cazul în care programul este prevăzut pentru a adăuga ingrediente suplimentare în procesul de gătire, despre momentul în care trebuie să adăugați ingredientele o să vă informeze sunetul de avertizare. Alături de cuvântul „Добавки” de pe panoul de control va apărea ▼.

i Pentru a opri temporar programul fără resetare instrucțiunilor, apăsați butonul „Старт/Смон”. Valoarea timpului va începe a clipi pe ecran. Pentru a continua din nou programul, apăsați butonul „Смагн/Смон”.

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

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

Scotarea piinii gata

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

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

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

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

III. SCOPUL ȘI CARACTERISTICILE PROGRAMELOR AUTOMATE DE GĂTIT

1. Programul „КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ” („PÂINE CLASICĂ”)

Acesta este utilizat pentru coacerea pîinii albe clasice. Programul include amestecarea, frământarea și coacerea aluatului de pâine. Despre momentul de adăugarea de ingrediente suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei, sunt disponibile funcțiile amănarea startului și autoîncălzirea. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

2. Programul „ЭКСПРЕСС” („EXPRESS”)

Este folosit pentru coacerea rapidă a pîinii albe. Aadaugați în aluatul de pîine albă pentru suplimentar jumătate de linguriță de drojdie, în funcție de greutatea copturii 1000 g. Programul include în sine amestecarea și încălzirea aluatului și coacerea. Despre momentul de adăugarea a ingredientelor suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea

cruste, sunt disponibile funcțiile amănarea startului și autoîncălzirea. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

3. Programul „СДОБА” („СНІФЛЕ”)

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

4. Programul „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ” („PÂINE FRANTUZEASCĂ”)

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

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

5. Programul „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ” („PÂINE DIN CEREALE INTEGRALE”)

Deoarece făina folosită pentru această pîine este mai greu atacată programul timp de 5 minute înaintea de amestecarea aluatului produce preîncălzirea ingredientelor și lasă aluatul „să se potrivească”, pentru o perioadă mai lungă de timp. Pâinile din făină de cereale, de obicei, sunt o mică și mai dense.

Programul include frământarea aluatului și coacerea piinii. Despre momentul de adăugare a ingredientelor suplimentare va informa un semnal audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei, sunt disponibile funcțiile amănarea startului și autoîncălzirea. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

6. Programul „БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ” („PÂINE BORDINO”)

Este recomandat pentru prepararea piinii bordino. Programul include frământarea și coacerea piinii. Despre momentul de adăugare a ingredientelor suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei, sunt disponibile funcțiile amănarea startului și autoîncălzirea. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

7. Programul „БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ” („PÂINE FĂRĂ GLUTEN”)

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

|| Gluten (gluten) – o proteină care se găsește în cereale și conferă făinii proprietăți ridicate de coacere. Datorită lui aluatul dobindeste fermitate și elasticitate. Cu toate acestea, unor oameni glutenul este contraindicat.

8. Programul „ДЕСЕРТЫ” („DESERTURI”)

Este recomandat pentru prepararea diferitelor deserturi. Puteți selecta culoarea crustei, există funcția startului întârziat. Ajustarea manuală a timpului și alegerea greutății produsului nu este disponibilă.

9. Programul „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО” („ALUAT FĂRĂ DROIDIE”)

Programul pentru frământarea aluatului fără drojdie fără coacere mai departe. Funcția întârzierii startului este disponibilă. Ajustarea manuală a timpului de pregătire, posibilitatea alegerii greutății produsului și funcția de auto-încălzire lipsesc.

10. Programul „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО” („ALUAT CU DROIDIE”)

Programul pentru frământarea aluatului și fără coacere mai departe. Funcția întârzierii startului este disponibilă. Reglarea manuală a timpului de gătire, alegerea greutății produsului și funcția de auto-încălzire nu este disponibilă.

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

Programul pentru gătit terci cu lapte și apă. Ajustare posibilă de timp de la 20 minute până la 1 oră și 50 de minute, în creșteri de setare pentru 1 min. Timpul de gătit în mod implicit – 40 de minute. Funcția de întârziere a startului și auto-încălzirea nu este disponibilă.

12. Programul „КЕК” („ТОРТ”)

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

13. Programul „ДЖЕМ” („ГЕМ”)

Acesta este folosit pentru a face gemuri, dulceturi, topping-uri pentru copt bunuri, napolitane și înghețată, ketchup, tot felul de condimente, precum și pentru pregătirea unui număr de produse de conserve casnice. Ajustare posibilă a timpului de preparare variază de la 10 minute până la 1 oră și 20 de minute, în creșteri de 5 minute. Timpul de gătit în mod implicit – 40 de minute. Funcția întârzierii startului și auto-încălzirii nu sunt disponibile.

14. Programul „ЙОГУРТ” („IAURT”)

Programul pentru prepararea de diferite tipuri de iaurt. Funcția întârzierii startului este disponibilă. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

15. Programul „БЫПЕЧКА” („СОПТИРИ”)

Programul este recomandat pentru copt biscuiți și alte produse realizate din aluat, precum și să aducă la pregătire produsele. Etapele de frământare și în acest program nu sunt disponibile. Ajustarea manuală de timp de la 10 minute până la 1 oră și 30 de minute, în creșteri de 5 minute. Timpul implicit – 1 oră. Funcția întârzierii startului precum și selectarea greutății produsului și culorii crustei nu sunt disponibile.

16. Programul „СУП” („SUPĂ”)

Este recomandat pentru supe și ciorbe. Programul include un gătit fără a se agita. Posibilă reglarea de timp variind de la 20 minute la 1 oră și 20 de minute, în creșteri de 5 minute. Timp de gătit implicit – 1 oră. Funcția de întârziere a startului și auto-încălzirii nu sunt disponibile.

17. Programul „ТУШЕНИЕ” („FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ”)

Este recomandat pentru fierberea cărnii și a legumelor. Programul include un gătit fără a se agita. Posibilă reglarea de timp variind de la 20 minute la 2 ore în pas de 5 minute. Timp de gătit implicit – 1 oră. Funcția întârzierii startului și auto-încălzirii nu sunt disponibile.

18. Programul „ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ” („PÂINE CU ADAOS”)

Este recomandat pentru coacerea piinii cu diversi aditivi. Programul include frământare, proofing și coacere a aluatului de piine. Puteți selecta greutatea copturii și culoarea crustei, sunt disponibile funcțiile amănarea startului și autoîncălzirea. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

19. Programul „РЖАНОЙ ХЛЕБ” („PÂINE DE SECARĂ”)

Este recomandat pentru coacerea piinii din făină de secară. Programul include frământare, proofing și coacerea aluatului de pâine. Puteți selecta greutatea copturii și culoarea crustei, sunt disponibile funcțiile amănarea startului și autoîncălzirea. Ajustarea manuală a timpului nu este disponibilă.

📖 Pentru cele mai bune rezultate folosiți oferta rețete pentru mîncăruri de gătit ce au venit cu cuptorul de pîine REDMOND RBM-M1911 carte de bucate special concepută pentru acest model. Rețete adecvate puteți găsi pe site-ul www.redmond.compan

IV. RECOMANDĂRI GENERALE PENTRU COACEREA PÎNII

Compoziția aluatului

În cazul în care aluatul prea se lipește de pereții de capacitate de lucru, se presara cu făina peretele. Dacă aluatul este prea uscat, se adaugă o lingură de apă caldă. Eliminați toate ingredientele care adera la pereții containerului poate fi o lingură de material plastic sau de lemn. Nu folosiți obiecte metalice – acestea pot deteriora acoperirea non-stick a formei. Nu lăsați capacul deschis pentru mai mult timp decât este necesar.

Caracteristicile procesului de coacere

Asupra gustului și texturii pînii, coapte în cuptor, influențează mai mulți factori: natura ingredientelor, temperatura în bucătărie, presiunea atmosferică. Folosind propria rețetă pentru a pregătirea pînii, urmați cu strictețe fila produselor recomandate și selectați programul descris în acest manual. Măsurăți exact ingredientele după greutate. Folosind rețete din cărți de bucate pentru alte cuptoare de copt, orientați-vă la greutatea pînii găsite să fie într-un 500, 750 sau 1000 de grame. Nu umple capacitatea de lucru mai mult de un sfert sau, în cazuri extreme, nu mai mult de o treime din volumul său. Altfel, în timpul ridicării aluatului poate curge peste marginea formei în camera de încălzire, poate ajunge la elementul de încălzire, și bloca dispozitivul de acționare, care, la rîndul său, duce la defectarea dispozitivului.

V. ÎNGRIJIREA APARATULUI

Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că aparatul este scos din priză și răcit complet. Curățați bine suprafața interioară a matriței și aparatul după fiecare utilizare.

STOP *ATENȚIE! Nu introduceți cablul aparatului de alimentare în apă sau alte lichide. Cuptoarele de panificație, părțile sale nu sunt potrivite pentru spălarea în mașina de spălat vase.*

1. Deschideți capacul și scoateți vasul de copt, ușor de mînerul în sens antiorar și trăgînd în sus. Scoateți lama de frământare. Dacă lama nu poate fi scoasă, umpleți vasul de copt cu apă caldă lăsați-l sa stea pentru o vreme. Acest lucru va slăbi aluatul și lama se va desprinde ușor.
2. Se spală paharul de măsurare, lingura de măsurare, forma de copt și lama de amestecare cu apă fierbinte și detergent delicat. Pentru a evita interiorul lamei de amestecare este foarte murdar, pune-l la un moment dat în apă fierbinte, apoi ușor curățați-l.
3. Curățați suprafața interioară a cuptorului cu o cîrpă de bucătărie sau burete moale. Poate fi folosit un detergent cu un burete umed sau o cîrpă, deoarece pe viitor poate afecta gustul copturilor.

STOP *NU utilizați în curățarea cuptorului și a părților sale detergenți abrazivi sau bureți cu un strat tare sau abraziv precum și substanțe chimice agresive.*

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

Utilizarea tavei de coacere

Forma de coacere și lama de amestecare a aluatului sunt acoperite cu non-stick, care vă permite, pentru a evita apariția unor pete și simplificarea extragerii pînii. Pentru a evita deteriorarea suprafeței, urmați instrucțiunile de mai jos.

1. Nu folosiți instrumente metalice sau ascuțite (de exemplu, un cuțit sau o furculiță) în timpul îndepărtarea de pâine din recipient.
2. Înainte de tăiere a unei bucăți de pînă, asigurați-vă că în interiorul ei nu este lama de amestec aluatul. Dacă lama este în interior, așteptați pentru ca pînă să se răcească, iar apoi scoateți lama cu un cîrlig special. Aveți grijă atunci când manipulați lama de amestecare, deoarece poate fi fierbinte.
3. Folosiți un burete moale la curățarea cuptorului și lamei. Nu folosiți materiale abrazive (de exemplu, prafuri) sau bureți abrazivi.
4. Solid, aspru sau ingrediente de mari dimensiuni (cum ar fi făină integrală, zahăr, nuci sau semințe) pot deteriora capacitatea de acoperire non-stick a formei de coacere. Dacă utilizați mai multe ingrediente, împărțiți-le în bucăți mici. Ține-ți cont de volumele recomandate și ordinea acțiunilor specifice în rețetă.

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

Păstrare

Păstrați aparatul asamblat într-un loc uscat ventilat. Ocrotiți-l de modificări semnificative de scădere a temperaturii și expunerea prelungită la lumina directă a soarelui.

VI. POSIBILELE DISFUNCȚIONALITĂȚI ȘI REMEDIILE ACESTORA

Defecțiuni	Cauzele posibile	Remedii
	Cablul de alimentare nu este conectat la priză	Fiiți sigur ca cablu de alimentare este conectat la priză
Aparatul nu se conectează	Priza electrică nu funcționează În rețea nu este curent electric	Conectați aparatul la priza ce funcționează Verificați tensiunea electrică. Dacă ea lipsește adresați-vă la organizația casei voastre
Aparatul este conectat, dar frământarea nu se produce	Nu ați fixat lama de amestecare a aluatului	Curățați forma de coacere, așezați lama pe partea inferioară a formei și ncepeți procesul din nou
Pe ecran a apărut mesajul „HHH”	În interiorul cuptorului temperatura este prea ridicată	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Deschideți capacul aparatului și așteptați pînă cînd temperatura din interior nu va scădea pînă la temperatura camerei. Conectați cuptorul și lansați programul din nou

Defecțiuni	Cauzele posibile	Remedii
Pe ecran apare mesajul „LLL”	În interiorul cuptorului e prea joasă temperatura	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și puneți-l într-un loc cu temperatura de 15°C. Deschideți capacul aparatului și așteptați pînă temperatura din interior va crește pînă la cea a camerei. Conectați cuptorul și lansați din nou programul
Pe ecran apare mesajul „EE0” sau „EE1”	Eșec al senzorului de temperatură	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și așteptați pînă cînd o să se răcească. Conectați cuptorul la sursa de alimentare și lansați programul din nou. Dacă mesajul se repetă adresați-vă la centru autorizat de servicii

VII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 12 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasablare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanției se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile 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. Prezența garanției nu se răspîndește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabililor (filtrele, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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

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

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

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





Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Фугъян, 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 Б.

© REDMOND. Все права защищены. 2015

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RBM-1911-CIS-UM-2