

# REDMOND

Хлебопечь RBM-1914



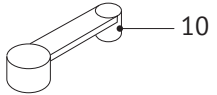
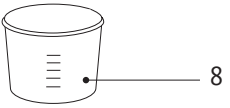
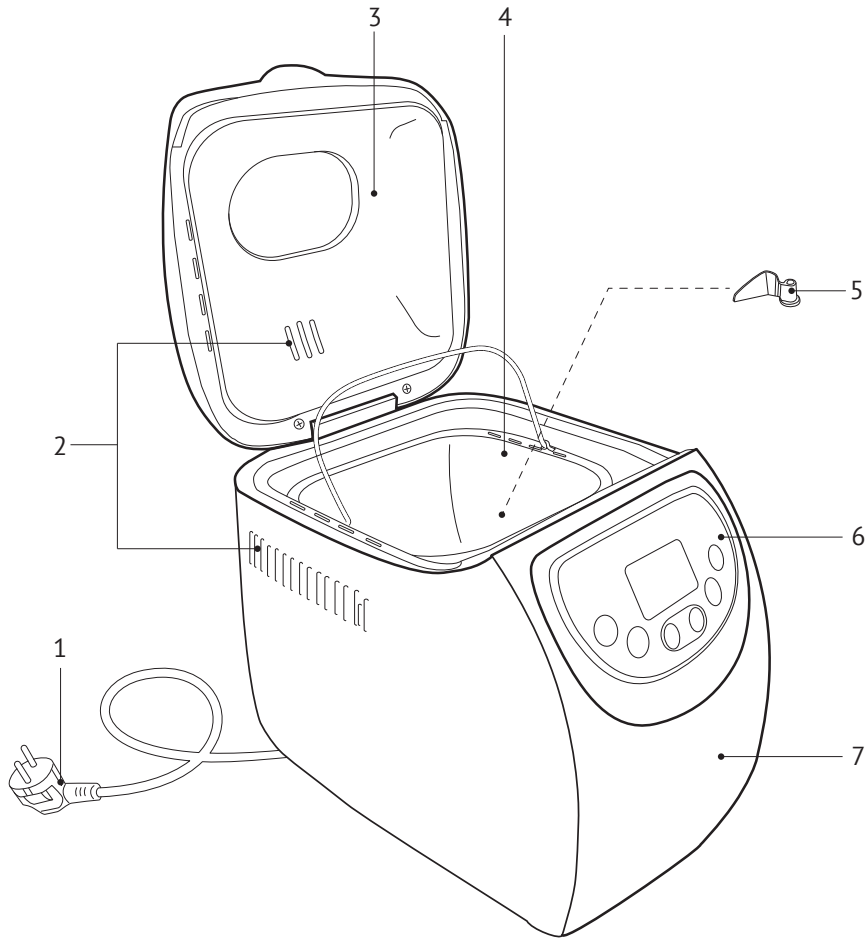
Руководство по эксплуатации

RUS	5
UKR	15
KAZ	22
ROU	29

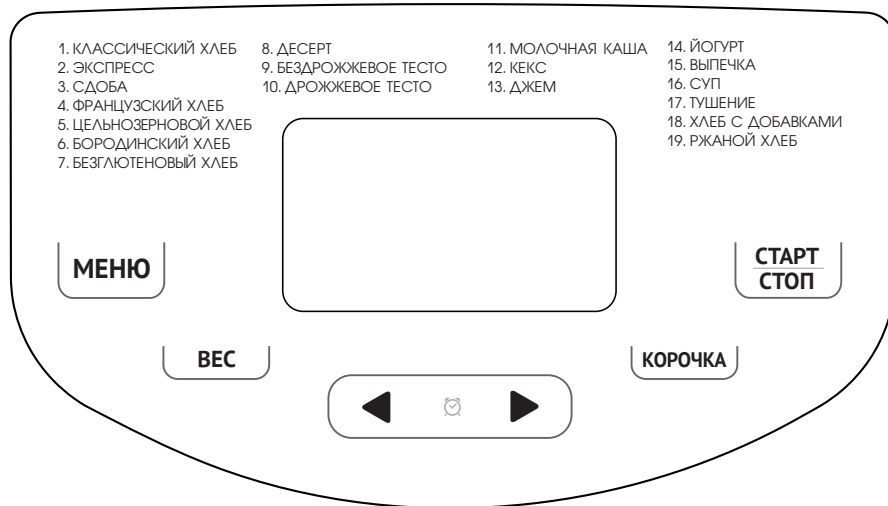
## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	6
Программы	6
Функции	6
Комплектация	6
Устройство хлебопечи	6
Панель управления	7
Устройство дисплея	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ	7
Энергонезависимая память	7
Установка времени приготовления	7
Отсрочка старта программы	7
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	8
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	8
Извлечение готового хлеба	9
Нарезка и хранение хлеба	9
III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	9
IV. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА	10
Особенности основных ингредиентов	10
Консистенция теста	11
Особенности процесса выпекания	12
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	12
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки	12
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	12
Эксплуатация формы для выпечки	13
Хранение и транспортировка	13
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	13
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	14

A1



A2



A3



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что 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-1914 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.



*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!*

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



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



**ОСТОРОЖНО!** Горячая поверхность!

### Технические характеристики

Модель.....	RBM-1914
Мощность.....	600 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком .....	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 .....	15 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 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 А1

1. Шнур электропитания
2. Вентиляционные отверстия
3. Крышка со смотровым окном
4. Форма для выпечки
5. Лопасть для замешивания теста
6. Панель управления
7. Корпус прибора
8. Мерный стакан

9. Крючок для извлечения лопасти для замешивания
10. Мерная ложка

### Панель управления **A2**

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

### Устройство дисплея **A3**

1. Порядковый номер программы приготовления
2. Индикатор значения времени приготовления / времени отсрочки старта
3. Индикатор выбранного цвета корочки
4. Индикатор веса выпечки
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-1914 обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти прибора в течение 15 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено. В случае отсутствия питания более 15 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор переходит в режим ожидания.

Если в рецепте использовались молочные, мясные или другие скоропортящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Извлеките форму для выпечки, очистите ее и начните приготовление 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.



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

### Установка времени приготовления

В хлебопечи REDMOND RBM-1914 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для программ «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» и «ДЕСЕРТЫ». Для изменения времени приготовления после выбора программы нажимайте кнопки ▲ 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», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» и «ДЕСЕРТЫ».

Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы нажимайте кнопки ▲ и ▼. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона. Во время настройки и работы данной функции на дисплее мигает индикатор ◀ рядом с надписью *Отсрочка*.

**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», «ТУШЕНИЕ» и «ДЕСЕРТЫ».

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Лопать для замешивания теста установите на стержень в форме для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте форму и лопать маслом.
2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту 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.
3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка повернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.



*Сначала помещайте в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру, так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста. При использовании режима отсрочки старта*

*применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления.*

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

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

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

7. С помощью кнопки «**Вес**» установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в чаше. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах.
8. Чтобы выбрать желаемый оттенок корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажмите 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.
9. 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 ▼.

**i** 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.*



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



**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!



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 высохнуть 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 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.

**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. Возможна регулировка времени в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом в 10 минут. Время приготовления по умолчанию – 1 час 40 минут. Функции отсрочки старта и автоподогрева 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. Возможна регулировка времени в диапазоне от 1 часа до 12 часов с шагом установки в 1 час. Время приготовления по умолчанию – 8 часов. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

#### 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-1914 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.company](http://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, влияя на цвет готовых изделий. Молоко придает корочке мягкость, а текстуре – «бархатистость», сдерживает процесс черствения. При использовании режима отложенного старта добавляйте сухое молоко, так как свежее может испортиться.

**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 необходимо 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. Удалите все ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам емкости, можно деревянной или пластиковой ложкой. Не используйте для этого металлические предметы – они могут повредить антипригарное покрытие формы. Не оставляйте крышку открытой дольше, чем это необходимо.

### Особенности процесса выпекания

На вкус и текстуру хлеба, приготовленного в хлебопечи, 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				
КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓
ЭКСПРЕСС	1:55	2:00	2:05		✓	✓	✓
СДОБА	3:50	3:55	4:00		✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	4:05		✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	4:05		✓	✓	✓
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓
БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓
ДЕСЕРТЫ	1:40			0:30 – 2:00 / 10 мин			
БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	0:15				✓		
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1:30				✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	0:40			0:20 – 1:50 / 5 мин			
КЕКС	2:20				✓	✓	✓
ДЖЕМ	0:40			0:10 – 1:20 / 5 мин			

ЙОГУРТ	8:00			1:00 – 12:00 / 1 час			
ВЫПЕЧКА	1:00			0:10 – 1:30 / 5 мин			
СУП	1:00			0:20 – 1:20 / 5 мин			
ТУШЕНИЕ	1:00			0:20 – 2:00 / 5 мин			
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓
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.



**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 удалайте 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 и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## 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
Прибор включился, но замеса не происходит	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	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



*В случае если неисправность устранить не удалось, 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 багатфункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
  - Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
  - Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
  - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
- STOP** *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекинувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.



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

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



цем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.



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



**ОБЕРЕЖНО!** Гаряча поверхня!

### Технічні характеристики

Модель.....	RBM-1914
Потужність.....	600 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм форми для випікання.....	3 л
Вага випічки.....	500/750/1000 г
Тип управління.....	електронний
Покриття форми для випікання.....	антипригарне
ПК-дисплей.....	монохромний
Енергонезалежна пам'ять.....	15 хвилин
Габаритні розміри.....	355×240×302 мм
Вага нетто.....	4,3 кг ± 3%
Довжина електрошнур.....	1,2 м

### Функції

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

### Комплектація

Хлібопічка.....	1 шт.	Гачок для виймання лопаті для	
Форма для випікання.....	1 шт.	замішування.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.	Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Мірна ложка.....	1 шт.	Книга рецептів.....	1 шт.
Лопать для замішування тіста.....	2 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. Електрошнур
2. Вентиляційні отвори
3. Кришка з оглядовим вікном
4. Форма для випікання
5. Лопать для замішування тіста
6. Панель управління
7. Корпус приладу
8. Мірна склянка
9. Гачок для виймання лопаті для замішування
10. Мірна ложка

### Панель управління А2

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

### Будова дисплея А3

1. Порядковий номер програми приготування
2. Індикатор значення часу приготування / часу відстрочки старту
3. Індикатор вибраного кольору скоринки
4. Індикатор ваги випічки
5. Індикатор етапу приготування
6. Індикатор «Добавки» (додавання інгредієнтів)

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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



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

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

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ

### Енергонезалежна пам'ять

Хлібопічка REDMOND RBM-1914 має незалежну пам'ять. У разі вимкнення електроенергії під час роботи програми приготування налаштування зберігаються в пам'яті приладу впродовж 15 хвилин. У разі відновлення електроживлення виконання програми буде автоматично продовжено.

У разі відсутності живлення понад 15 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 чітко дотримуйтеся інструкцій розділу «Догляд за приладом».

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

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

### Встановлення часу приготування

У хлібопічці REDMOND RBM-1914 можна самостійно встановлювати час приготування для програм «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» і «ДЕСЕРТЫ». Для зміни часу приготування після вибору програми натискуйте кнопки ▲ і ▼. Крок змінення та можливий діапазон часу приготування залежать від вибраної програми приготування. Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку (з кінця) діапазону.

### Відстрочка старту програми

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

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

Для зміни часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натискуйте кнопки ▲ і ▼. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення температури продовжиться з початку (з кінця) діапазону. Під час установки часу відстрочки старту, а також під час роботи даної функції на дисплеї блимає індикатор ◀ поряд з написом «Отсрочка».

**i** *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 мерехтить.*

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


### Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

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


### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

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


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

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

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

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

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

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

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


11. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Після цього, залежно від вибраної програми, прилад перейде в режим автопідігріву або в режим очікування.

12. Для переривання роботи програми або режиму автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Стоп».


13. Після закінчення приготування від'єднайте хлібопічку від електромережі.

### Виймання готового хліба

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

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

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

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

## III. ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

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

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

### 3. Програма «СДОБА» («ЗДОБА»)

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

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

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



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

#### 5. Програма «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ»)

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

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

#### 6. Програма «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («БОРОДІНСЬКИЙ ХЛІБ»)

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

#### 7. Програма «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ»)

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

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

#### 8. Програма «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТИ»)

Рекомендується для приготування різних десертів. Можливе регулювання часу в діапазоні від 30 хвилин до 2 годин із кроком установки в 10 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година 40 хвилин. Функції відстроки старту й автопідігріву недоступні.

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

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

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

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

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

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

#### 12. Програма «КЕКС» («КЕКС»)

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

#### 13. Програма «ДЖЕМ» («ДЖЕМ»)

Використовується для приготування варення, джемів, топінгів до випічки, вафель і морозива, кетчупів, всляяких 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 установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Функції відстроки старту й автопідігріву недоступні.

#### 14. Програма «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)

Програма для приготування різних видів йогурту. Можливе регулювання часу в діапазоні від 1 години до 12 годин із кроком установки в 1 годину. Стандартний час приготування – 8 годин. Функції відстроки старту й автопідігріву недоступні.

#### 15. Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПІЧКА»)

Програма рекомендується для випікання бісквітів і інших виробів із готового тіста, а також для доведення до готовності виробів, що не пропеклися. Стадії замішування та вистоювання в даній програмі відсутні. Можливе ручне регулювання часу в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час – 1 година. Функції відстроки старту й 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 установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година. Функції відстроки старту й автопідігріву недоступні.

#### 17. Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)

Рекомендується для тушкування м'яса й овочів. Програма включає приготування без помішування. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком


установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година. Функції відстрочки старту й автопідігріву недоступні.

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

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

### 19. Програма «РЖАНОЙ ХЛЕБЪ» («ЖИТНІЙ ХЛІБ»)

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

 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до хлібопічки REDMOND RBM-1914 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.company](http://www.redmond.company)

## IV. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИПІКАННЯ ХЛІБА

### Консистенція тіста

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

### Особливості процесу випікання

На смак і текстуру хліба, приготованого в хлібопічці, впливає безліч чинників: характер інгредієнтів, температура на кухні, атмосферний тиск. Використовуючи власний рецепт приготування хліба, чітко дотримуйтеся рекомендацій щодо закладки продуктів і вибору програми, наведених у даній інструкції. Відміряйте інгредієнти точно за вагою. Використовуючи рецепти з кулінарних книг для інших хлібопічок, орієнтуйтеся на вагу готового хліба 500, 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 краї форми в нагрівальну камеру, потрапити на нагрівальний елемент і засмітити привод, що, у свою чергу, призведе до поломки приладу.

## V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

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

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

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

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

### Експлуатація форми для випікання

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

1. Не користуйтеся металевими або гострими приладами (наприклад, ножем або вилкою) під час виймання хліба з ємкості.
2. Перш ніж розрізати хлібину, переконайтеся, що усередині немає лопаті для замішування. Якщо лопать знаходиться усередині, дочекайтеся, поки хліб охолоне, і лише після цього виймайте лопать спеціальним гачком. Будьте обережні з лопаттю для замішування, оскільки вона може бути гарячою.
3. Використовуйте м'яку губку під час очищення форми для випікання й лопаті. Не використовуйте будь-які абразивні речовини (наприклад, очищувальні порошки) або жорсткі губки.
4. Тверді, грубозернисті або великі інгредієнти (наприклад, непросіяне борошно, цукор, горіхи або насіння) можуть пошкодити антипригарне покриття ємкості для приготування. У разі використання великої кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтеся рекомендованих об'ємів і порядку дій, указаних у рецептах.

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

### Хранение и транспортировка

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентилятованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## VI. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

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

**i** У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервіс-центру.

## VII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

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

STOP

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

STOP

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
  - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
  - Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.



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



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



**САҚ БОЛЫҢЫЗ!** Ыстық бет!

### Техникалық сипаттамалары

Үлгісі.....	RBM-1914
Қуаты.....	600 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Пісіруге арналған қалып көлемі.....	3 л
Пісірме салмағы.....	500/750/1000 г
Басқару түрі.....	электронды
Пісіруге арналған қалып жабыны.....	күюге қарсы
СК-дисплей.....	монохромды
Қуаттан тәуелсіз жады.....	15 минут
Габариттік өлшемдері.....	355×240×302 мм
Таза салмағы.....	4,3 кг ± 3%
Электрлік сым ұзындығы.....	1,2 м

### Функциялар

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

### Жинақталу

Нан пісіргіш.....	1 д.	Араластыруға арналған қалақты шығаруға арналған ілмек.....	1 д.
Пісіруге арналған қалып.....	1 д.	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 д.
Өлшеуіш стақан.....	1 д.	Рецепт кітабы.....	1 д.
Өлшеуіш қасық.....	1 д.	Сервистік кітапша.....	1 д.
Қамыр араластыруға арналған қалақша.....	2 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. Электрсымы
2. Желдеткіш саңылау
3. Қарау терезесі бар қақпақ
4. Пісіруге арналған қалып
5. Қамыр араластыруға арналған қалақша
6. Басқару тақтасы
7. Аспап корпусы
8. Өлшеуіш стақан
9. Араластыруға арналған қалақты шығаруға арналған ілмек
10. Өлшеуіш қасық

### Басқару тақтасы А2

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

### Дисплей құрылымы А3

1. Әзірлеу бағдарламасының реттік нөмірі
2. Әзірлеу уақытының / стартты кейінге қалдыру уақытының шамалық индикаторы
3. Таңдалған қабықша түсінің индикаторы
4. Пісірме салмағының индикаторы
5. Әзірлеу кезеңінің индикаторы
6. «Добавки» (ингредиенттерді қосу) индикаторы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



Корпусағы ескертін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, оған келіптік қызмет көрсету құқығына автоматты түрде айырыласыз.

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

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

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

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

## II. НАН ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Қуаттан тәуелсіз жады

REDMOND RBM-1914 нан пісіргіші қуаттан тәуелсіз жадымен қамтылған. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында электр қуаты сөндірілген жағдайда баптаулар аспап жадысында 15 минут бойы сақталады. Электрлік қоректенуді жандандырған кезде бағдарламаның орындалуы автоматты жалғастырылады.

Қоректену 15 минуттан астам болмаған жағдайда баптаулар өшіріледі. Баптаулар өшірілген жағдайда электр желісіне қайта қосылған жағдайда аспап күту тәртібіне ауысады.

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

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

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

### Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RBM-1914 нан пісіргішінде «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» және «ДЕСЕРТЫ» бағдарламалары үшін әзірлеу уақытын өздігінен

орнатуға болады. Бағдарлама таңдағаннан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін ▲ және ▼ батырмаларын басыңыз. Әзірлеу уақытының өзгеріс қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

### 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 шегеру уақытын орнату кезінде, сондай-ақ осы функцияның жұмыс істеу кезінде дисплейде «Отсрочка» сөзіне қарама-қарсы ◀ символы жыпылықтайды

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

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

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

*Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқа, балғын сүт, ет, ірімшік және т. б.) болса, 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 нанды әзірлеу үрдісі аяқталғаннан кейін бірден шығару ұсынылады.

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

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қамырды араластыруға арналған қалақшаны пісірмеге арналған қалыптағы өзекке орнатыңыз. Қосылыстың берік екендігіне көз жеткізіңіз. Әзірлеуге арналған ыдысты және қалақты маймен майлаңыз.
2. Таңдалған рецептіге сәйкес қажетті ингредиенттерді өлшеп, оларды тостағанға салыңыз. Нан пісірген кезде және қамырды дайындаған кезде: рецептіге сәйкес негізгі және қосымша ингредиенттерді дайындаңыз. Егер рецептіде басқаша көрсетілмесе,



барлық ингредиенттер бөлме температурасында (25–35°C) болу керек. Негізгі ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа рецептіде көрсетілген реттілікте салыңыз.

3. Нан пісіруге арналған қалыпты абайлап нан пісіргіштің қыздырғыш камерасына енгізіңіз, осы кезде оны аздап сағат тіліне қарсы бұрау керек. Қалып жетекті білікпен түзу, қиғаштықсыз жалғасу керек. Қалыпты тірелгенше сағат тілі бойынша бұрап, оны бекітіңіз. Қарау терезесі бар қақпақты жабыңыз.



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

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

4. 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.
5. «Меню» батырмасы көмегімен әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз, оның нөмірі дисплейде пайда болады.
6. Қажет кезде әзірлеу уақытын өзгертіңіз немесе стартты кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.



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

7. «Вес» батырмасы көмегімен дайын пісірме салмағының шамасын орнатыңыз. Рецептілер кітабындағы нұсқауларға және тостағандағы ингредиенттер мөлшеріне сүйеніңіз. Пісірме салмағының индикаторы дисплейдің жоғарғы бөлігінде орналасады. Өнім салмағын таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
8. Өнім қабықшасының қалаулы реңкін (ашық, орташа, күңгірт) таңдау үшін «Корочка» батырмасын басыңыз. Қабықша түсінің индикаторы дисплейдің төменгі бөліктеріне. Тағайындалу бойынша «Средняя» шамасын орнатылған. Қабықша түсін таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
9. «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. Таймер әзірлеу уақытының кері санағын бастайды.
10. Араластырудың алғашқы 5 минуты ішінде қамырдың сыртқы түрін бақылау керек. Одан дөңгелек тегіс түйір түзілу керек. Егер түйір түзілмесе, ингредиенттер дұрыс араласпаған. Егер бағдарламада әзірлеу барысында қосымша ингредиенттердің қосылуы қарастырылса, ингредиенттерді қосу сәті туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді. Басқарау тақтасында «Добавки» жазуы жанында ▼ индикаторы жыпылықтайды.



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

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

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

### Дайын нанды шығару

1. Аспап қақпағын ашыңыз. Асханалық қолғапты пайдаланып, нан пісіруге арналған қалыпты қолға алыңыз және оны сағат тіліне қарсы бұраңыз, кейін қыздырғыш камерадан шығарыңыз.
- ⚠ **HAZAR/AUDAPYHЫЗ!** *Есте сақтаңыз, әзірлеу үрдісі аяқталғаннан кейін нан, қалып және қыздырғыш камера өте ыстық! Абай болыңыз, күйік шалудың алдын алу үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз! Нан салынған ыстық қалыпты дастарханға, пластикті немесе тұтануы немесе балқуы мүмкін басқа термосезімтал беттерге қоймаңыз!*
2. Пісіруге арналған қалыпты аударып, дайын нанды қалыптан шығарыңыз, оны торламаға немесе тағамға қойыңыз. Нан салқындағанша 20 минут күтіңіз.
3. Пісіруге арналған қалып және аспап салқындағаннан кейін оларды «Аспап күтімі» бөліміне сәйкес тазартыңыз.



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

## III. АВТОМАТТЫ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ ЖӘНЕ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

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

Классикалық ақ нанды пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты 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 1000 г пісірме салмағына шаққанда 1/2 шай қасық ашытқы қосыңыз. Бағдарлама қамырды қыздырумен араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

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

Тоқаш пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты 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 араластырылуын және көтерілуін қамтиды. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.



*Француздық нан жылдам қатқылданады, сондықтан оны бір күннен астам 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 «икемделуге» қалдырады. Дәнді ұннан жасалған бөлкелер әдетте өлшемі жағынан кішірек және жоғарырақ тығыз болады.

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

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

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

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

## 8. «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТТЕР») бағдарламасы

Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады. 10 минуттық орнату қадамымен 30 минуттан бастап 2 сағат дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 1 сағат 40 минуттан. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

## 9. «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ТҰШЫ ҚАМЫР») бағдарламасы

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

## 10. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР») бағдарламасы

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

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

Сүтте және суда ботқалар пісіруге арналған бағдарлама. 1 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 1 сағат 50 минутқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 40 минут. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

## 12. «КЕКС» («КЕКС») бағдарламасы

Әр түрлі толтырғыштар салынған кекстер пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды жылдам араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім қабықшасының түсін таңдауға болады. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

## 13. «ДЖЕМ» («ТОСАП») бағдарламасы

Тосаптар, джемдер, пісірмеге, вафельдер мен балмуздақтарға 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. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

## 14. «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ») бағдарламасы

Әр түрлі йогурт түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама. 1 сағат орнату қадамымен 1 сағат бастап 12 сағат дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 8 сағат. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

**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. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары, сонымен қатар өнім салмағын және қабықша түсін таңдау мүмкіндігі қол жетімсіз.

**16. «СУП» («КӨЖЕ») бағдарламасы**

Көжелер мен сорпалар әзірлеу үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 1 сағат 20 минутқа дейінгі диапазонда уақытты реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 1 сағат. Стартты 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 уақытты реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 1 сағат. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

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

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

**19. «РЖАНОЙ ХЛЕБЪ» («ҚАРА БИДАЙ НАНЫ») бағдарламасы**

Қара бидай ұнынан нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

 *Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгі үшін дайындалған, REDMOND RBM-1914 нан пісіргішіне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз сонымен қатар [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) сайтында таба аласыз.*

## IV. НАН ПІСІРУ БОЙЫНША ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР

**Қамыр консистенциясы**

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

**Пісіру үрдісінің ерекшеліктері**

На пісіргіште пісірілген нанның дәмі мен құрылымына көптеген факторлар әсер етеді: ингредиенттер сипаты, асханадағы температура, атмосфералық қысым. Нан пісірудің жеке рецептіңізді қолданған кезде осы нұсқаулықта келтірілген өнімдерді салу және бағдарлама таңдау жөніндегі нұсқаулықтарды қатаң сақтаңыз. Басқа нан пісіргіштерге арналған аспаздық кітаптардағы рецептілерді пайдаланған кезде 500, 750 немесе 1000 грамм дайын нан салмағына бейімделіңіз. Жұмыс ыдысын ширек бөліктен асыра немесе, аса қажет жағдайда, үштен бір бөлігінен асыра толтырмаңыз. Өзге жағдайда көтерілген кезде қамыр қалып жиіктерінен қыздырғыш камераға төгіліп, қыздырғыш элементке түсуі және жетекті ластауы мүмкін, бұл, өз кезегінде, аспаптың сынуына алып келеді.

## V. АСПАП КҮТІМІ

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

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

1. Қақпақты ашып, пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз, ол үшін оны тұтқасынан аздап сағат тіліне қарсы бұрап, жоғары тарту керек.
2. Араластыруға арналған қалақты шешіңіз. Егер қалақ біліктен шешілмесе, пісіруге арналған қалыпқа жылы су құйып, біршама уақытқа қалдырыңыз. Бұл жабысып қалған қамырды жібітіп, қалақ жеңіл алынады.
3. Өлшеуші ыдысты, өлшеуші қасықты, пісіруге арналған қалыпты және қалақты жұмсақ жуу құралын қолданумен ыстық суда жуыңыз. Егер араластыруға арналған қалақтың ішкі бөлігі ластанған болса, оны біршама уақытқа ыстық суға салып, кейін ақырындап тазартыңыз.
4. Бұйымның ішкі беті мен корпусын жұмсақ дымқыл асханалық майлықпен немесе ысқышпен сүртіңіз. 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 пісіргішті және оның бөлшектерін тазарту кезінде абразивті жуу құралдарын қатты немесе абразивті жабынды ысқыштарды, сонымен қатар химиялық белсенді заттарды пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.*

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

**Пісіруге арналған қалыпты пайдалану**

1. Пісіруге арналған қалыпқа және қалақшаға дақтардың пайда болуының алдын алатын және нанның алынуын жеңілдететін күюге қарсы жабын жағылған. Беттің зақымдануының алдын алу үшін төменде келтірілген нұсқаулықтарды сақтаңыз.
2. Нанды ыдыстан алған кезде металл немесе өткір аспаптарды (мысалы, пышақ немесе айыр) пайдаланбаңыз.
3. 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.
4. Пісіруге арналған қалыпты және қалақты тазартқан кезде жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Қандай да бір абразивті заттарды (мысалы, тазартқыш ұнтақ) немесе қатты ысқыштар пайдаланбаңыз.
5. Қатты, ірі дәнді немесе ірі ингредиенттер (мысалы, иленбеген ұн, қант, жаңғақтар немесе дәндер) әзірлеуге арналған ыдыстың күюге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін. Ингредиенттердің көп мөлшерін пайдаланған кезде оларды шағын бөліктерге бөліңіз. Рецептілерде көрсетілген, ұсынылған көлемдерді және әрекет ету тәртібін сақтаңыз.

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

**Сақтау және тасымалдау**

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

**VI. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ**

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрлік қоректену сымы розеткаға жалғанбаған	Электрлік сымның розеткаға қосылғандығына көз жеткізіңіз
	Электрлік розетка ақаулы Электр желісінде ток жоқ	Аспапты жарамды розеткаға қосыңыз
Аспап қосылды, бірақ араластыру жүрмейді	Сіз қамырды араластыруға арналған қалақты орнатпадыңыз	Пісіруге арналған қалыпты тазартып, қалақты қалып түбіне орнатып, үрдісті қайтадан басыңыз

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Дисплейде «ННН» хабарламасы пайда болды	Нан пісіргіш ішінде өте жоғары температура	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін төмендегенше күтіңіз. Нан пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз
Дисплейде «LLL» хабарламасы пайда болды	Нан пісіргіш ішінде өте төмен температура	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз және оны температурасы 15°C төмен болмайтын бөлмеге апарыңыз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін көтерілгенше күтіңіз. Нан пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз
Дисплейде «ЕЕ0» немесе «ЕЕ1» хабарламасы пайда болды	Температуралық қадағажұмысындағы ақаулық	Аспапты электр желісінен сөндіріп, ол салқындағанша күтіңіз. Нан пісіргішті электрлік желіге қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер хабарлама қайталанса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз

**i** Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа 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 құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

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

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

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



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

## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor, privind siguranța și normele de exploatare a produsului.
  - Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
  - Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (a se vedea caracteristicile tehnice sau tablita din fabrică a produsului).
  - Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
  - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- STOP** *ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.*
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.

- Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

**STOP**

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

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

**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 ambalajul 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.

STOP

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



**ATENȚIE!** Suprafață fierbinte!

### Caracteristici tehnice

Model.....	RBM-1914
Putere.....	600 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.....	15 minute
Dimensiuni.....	355×240×302 mm
Greutatea netă.....	4,3 kg ± 3%
Lungimea cablului.....	1,2 m

### Funcții

Menținerea temperaturii bucatelor gata (auto-încălzirea ).....	până la o oră
Întârzierea starutului.....	până la 15 ore
Alegerea culorii crustei.....	este
Adăugarea ingredientelor.....	după semnalulsonor

### Opțiuni

Cuptor de piine.....	1 buc.
Formă pentru coacere.....	1 buc.
Pahar de măsurare.....	1 buc.
Lingură pentru măsurat.....	1 buc.
Lamă pentru amestecarea aluatului.....	2 buc.
Țirlig pentru extragerea lamei.....	1 buc.
Manual de utilizare.....	1 buc.
Cartea 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 A1

1. Cablu de alimentare
2. Orificiile de ventilare
3. Capacul cu fereastră de vizualizare
4. Formă pentru coacere
5. Lama pentru amestecarea aluatului
6. Panou de control
7. Carcasa dispozitivului
8. Paharul de măsurare
9. Țirlig pentru extragerea lamei
10. Lingura de măsurare

### Panou de control A2

1. Butonul „Меню” („Meniu”) – selectarea programei automate de gătit. Numărul programului selectat apare pe ecran.
2. Butonul „Вес” („Greutate”) – posibilitatea de a alege greutatea produsului finit. În mod implicit greutatea este de – 750 g.
3. Butonul ▲ – creșterea timpului întârzierii startului / timpului de gătire.
4. Butonul ▼ – reducerea timpului întârzierii 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/Сtop” („Start/Stop”) – lansarea programului de gătit /suspendarea programului / terminarea programului de gătire și revenirea la modul de așteptare.
7. Afișare.

### Dispozitiv de afișare A3

1. Ordinea corectă a numărului programelor
2. Indicatorul valorii timpului de preparare / timpului întârzierii startului
3. Indicatorul culorii selectate a crustei
4. Indicatorul greutateii 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-indicatoarele (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 mențineți 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 defecte. Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură și orizontală, departe de surse de căldură, locuri, unde este posibilă nimerirea apei pe dispozitiv, grăsimii fierbinți și a altor impurități. La instalare, asigurați-vă că în apropiere nu sunt acoperiri decorative, dispozitive electrice și alte obiecte, care se pot deteriora de la temperaturi înalte. Nu amplasați mașina de copt pâine aproape de marginea mesei, pereții și alte dispozitive. La amplasarea 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-1914 are o memorie non-volatilă. În cazul deconectării curentului electric în timpul activității programului de gătit, setările sunt stocate în memorie timp de 15 minute. Cu reluarea energiei electrice programul va continua activitatea în mod automat. În cazul întreruperii curentului electric mai mult de 15 minute, setările sunt resetate. Când vă reconectați la sursa de alimentare în caz de resetare a dispozitivului, acesta trece în modul de așteptare. Dacă în rețetă au fost folosite produse lactate, 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 ingrediente 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 până când este gata cu ajutorul programului „ВЫПЕЧКА” fără înlocuirea produselor. Controlați pregătirea produselor prin fereastra de vizualizare, dacă este necesar, întrerupeți executarea programului.

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

### Setarea timpului de gătire

În cuptorul de pâine Redmond RBM-1914 poate fi setat independent timpul de gătire a programei „МОЛОЧНАЯ КАША”, „ДЖЕМ”, „ЙОГУРТ”, „ВЫПЕЧКА”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ” și „ДЕСЕРТЫ”. 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.

### Întârzierea începerii programului

Funcția de întârziere 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.

**i** Funcția de întârziere a startului nu este disponibilă pentru programele „МОЛОЧНАЯ КАША”, „ДЖЕМ”, „ЙОГУРТ”, „ВЫПЕЧКА”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ” și „ДЕСЕРТЫ”.

Pentru schimbarea de timp a startului întârziat, 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 timp va continua instalarea de la începutul (sfârșitul) intervalului. În timpul setării timpului startului întârziat, și deasemenea în timpul activității funcției date pe afișaj va clipi simbolul ◀ opus cuvântului „Отсрочка”.

**i** Rețineți că, atunci când instalați funcția întârzierea startului, se folosește același buton, ca și la setarea timpului de gătire. Cu toate acestea, în timpul stabilirii întârzierii startului indicatorul timpului pe ecran nu scilpește.

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

### Menținerea temperaturii mâncărilor preparate (auto-încălzire)

Funcția „Auto-încălzire” este activată automat la sfârșitul programului, și poate menține temperatura mâncării gătite până 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 pîinii îndată la sfârșitul procesului de gătire.

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

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

### Ordinea Generală a operațiunilor la folosirea programelor automate

1. Lama de mestecat aluatul stabilității pivotul 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. Înnainte 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 rotiiți-o împotriva acelor ceasornicului. Forma trebuie să se conecteze la arborele de antrenare exact, fără distorsiuni. Fixați forma rotind-o în sensul acelor de ceasornic până când se oprește. Închideți capacul cu fereastra de vizualizare.



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

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

4. Conectați cuptorul la rețeaua de alimentare. Dispozitivul va emite semnale sonore și va trece în regimul de așteptare: pe ecran se va indica numărul programului (implicit – 1), și timpul de execuție.
  5. Cu ajutorul butonului „Меню” selectați programul de gătit, numărul său va apărea pe ecran.
  6. Dacă este necesar, modificați durata de preparare, sau setați timpul întârzierii startului.
  - i** În cazul programelor cu abilitatea de a regla manual timpul de gătit prima apăsați butonul „Старт/Смон” după setarea timpului va duce la confirmarea valorilor efectuate. Repetați apășind butoanele „Старт/Смон” pentru a lansa programul.
  7. Cu ajutorul butonului „Вес” setați valoarea greutateii 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 greutateii produsului nu este prevăzută în toate programele.
  8. Pentru a selecta nuanța culorii dorite a crustei (luminoasă, medie, închisă), apăsați butonul „Корочка”. Indicatorul de culoare a crustei se va muta în partea de sus a ecranului. Setarea implicită este „Средняя”. Alegerea culorii crustei nu este posibilă în toate programele.
  9. Faceți clic pe „Старт/Смон”. Cronometrul începe numărătoarea inversă a timpului de preparare.
  10. 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 clipi ▼.
  - 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 „Старт/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.*
11. Despre finalizarea programului de gătit veți fi informați de un semnal audio. După care, în funcție de programul selectat, aparatul trece automat la auto-încălzire sau în modul de așteptare.
  12. Pentru întreruperea programului sau regimului de auto-încălzire, apăsați și țineți apăsat butonul „Старт/Смон”.
  13. După preparare, deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

### Scoaterea pâinii gata

1. Deschideți capacul dispozitivului. Folosind mănuși de bucătărie, luați tava pentru pâine de mâner și rotiți-o în sens antiorar, și apoi scoateți-o din camera de coacere.
- ⚠** **ATENȚIE!** Amintiți-vă că la sfârșitul gătirii pâinii, formă și camera de încălzire sunt foarte fierbinți! Fiți atenți, folosiți mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile! Nu puneți pâine caldă în formă de pânză, material plastic sau pe alte suprafețe sensibile la căldură, care se pot aprinde sau topi!
2. Întoarceți forma de coacere a pâinii cu susul în jos și scoateți pâinea preparată, puneți-o pe o grilă sau o farfurie. Lăsați-o timp de 20 minute ca să se răcească.
3. După ce vasul de copt și dispozitivul s-au răcit, curățați-le în conformitate cu secțiunea „Îngrijirea aparatului”.
- i** Proiectarea cuptorului de copt prevede că, după înlăturarea copturii din castron lama de amestecat trebuie să rămână pe axul din interiorul matriței. Dacă acest lucru nu s-a întâmplat și ea a rămas în pline, 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 pâinii 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 amânarea startului și autoîncălzirea. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

### 2. Programul „ЭКСПРЕСС” („EXPRESS”)

Este folosit pentru coacerea rapidă a pâinii albe. Adăugați în aluatul de pâine 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 adăugare a ingredientelor suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei, sunt disponibile funcțiile amânarea startului și autoîncălzirea. Ajustarea manuală a timpului lipsește.

### 3. Programul „СДОБА” („CHIFLE”)

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

### 4. Programul „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ” („PÂINE FRANȚUZEAȘCĂ”)

Este folosit pentru a coace pâine franceză cu o crusta crocantă. Prevede frământarea îndelungată a aluatului. Programul include frământarea și de coacerea pâinii. 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.



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

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

Deoarece făina folosită pentru această pline este mai grea atunci 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 mai miciși mai dense.

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

#### 6. Programul „БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ” („PÎINE BORODINO”)

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

#### 7. Programul „БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ” („PÎINE FĂRĂ GLUTEN”)

Pentru coacerea pînii cu o făină fără gluten. Programul include încălzirea ingredientelor, frământarea și coacerea pînii. Despre momentul de adăugare a ingredientelor suplimentare va informa semnalul audio. Puteți selecta greutatea produsului și culoarea crustei, sunt disponibile funcțiile amânarea 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 dobindește fermitate și elasticitate. Cu toate acestea, unor oameni glutenul este contraindicat.*

#### 8. Programul „ДЕСЕРТЫ” („DESERTURI”)

Este recomandat pentru prepararea diferitelor deserturi. Ajustare posibilă de timp de la 30 minute până la 2 ore, în creșteri de setare pentru 10 minute. Timpul de gătit în mod implicit – la 1 oră 40 minute. Funcția de întârziere a startului și auto-încălzirea nu este disponibilă.

#### 9. Programul „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО” („ALUAT FĂRĂ DROJDIE”)

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 DROJDIE”)

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 minut. Timpul de gătit în mod implicit – 40 de minute. Funcția de întârziere a startului și auto-încălzirea nu este disponibilă.

#### 12. Programul „КЕК” („TORT”)

Este recomandat pentru copt prăjituri cu diferite umpluturi. Programul include o frământare rapidă, în creșteri 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” („GEM”)

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. Ajustare posibilă de timp de la 1 oră până la 12 ore, în creșteri de setare pentru de la 1 oră. Timpul de gătit în mod implicit – 40 de minute. Funcția de întârziere a startului și auto-încălzirea nu este disponibilă.

#### 15. Programul „ВЫПЕЧКА” („COPTURI”)

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” („PÎINEA CU ADAOS”)

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

#### 19. Programul „РЖАНОЙ ХЛЕБ” („PÎINE DE SECARĂ”)

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

 Pentru cele mai bune rezultate folosiți oferta rețete pentru mâncăruri de gătit ce au venit cu cuptorul de piine REDMOND RBM-1914 carte de bucate special concepută pentru acest model. Rețete adecvate puteți găsi pe site-ul [www.redmond.company](http://www.redmond.company)

## IV. RECOMANDĂRI GENERALE PENTRU COACEREA PÎINII

### Compoziția aluatului


În cazul în care aluatul prea se lipește de pereții de capacitatea de lucru, se presara cu făina peretele. Dacă aluatul este prea uscat, se adaugă o lingură de apă caldă. Eliminați toate ingredientele care aderă 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 pîinii, coapte în cuptor, influențează mai mulți factori: natura ingredientelor, temperatura în bucătărie, presiunea atmosferică. Folosind propria rețetă pentru a pregătirea pîinii, urmați cu strictețe fila produselor recomandate și selectați programul descris în acest manual. Măsurați exact ingredientele după greutate. Folosind rețete din cărți de bucate pentru alte cuptoare de copt, orientați-vi la greutatea tîinii gătite 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 aluatul 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.

 **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 mânerul în sens antiorar și trăgînd în sus. Scoateți lama de frămîntare. Dacă lama nu poate fi scoasă, umpleți vasul de copt cu apa 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 fierbîntă și detergent suav. Dacă interiorul lamei de amestecare este foarte murdar, pune-l la un moment dat în apă fierbîntă, apoi ușor curațați-l.
3. Curățați suprafața interioară a cuptorului cu o cîrpă de bucătărie sau burete moale. Poate fi folosit un detergent delicat. Pentru a evita eventualele pete de apă și pete pe corp recomandăm să ștergeți suprafața cu uscat. Îndepărtați complet detergentul cu un burete umed sau o cîrpă, deoarece pe viitor poate afecta gustul copturilor.

 **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 aparitia unor pete și simplificarea extragerii pîinii. 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 pîne din recipient.
2. Înainte de tăiere a unei bucăți de pîne, asigurați-vă că în interiorul ei nu este lama de amestecat aluatul. Dacă lama este în interior, așteptați pentru ca pîinea să se răcească, iar apoi scoateți lama cu un cîrlig special. Aveți grijă atunci când manipulați lama de amestecare, deoarece poate fi fierbîntă.
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 specificate în rețete.

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.

### Păstrarea și transportarea

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

## VI. POSIBILE DISFUNȚIONALITĂȚI ȘI REMEDIILE ACESTORA

Defecțiuni	Cauzele posibile	Remedii
Aparatul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la priză	Fiți sigur ca cablu de alimetare este conectat la priză
	Priza electrică nu funcționează	Conectați aparatul la priza ce funcționează
	În rețea nu este curent electric	Verificați tensiunea electrică. Dacă ea lipsește adresați-vă la organizația casei voastre

Defecțiuni	Cauzele posibile	Remedii
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 dinnou
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 până când temperatura din interior nu va scădea până la temperatura camerei. Conectați cuptorul și lansați programul dinnou
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, până temperatura din interior va crește până la cea a camerei. Conectați cuptorul și lansați dinnou programul
Pe ecran apare mesajul „EEO” sau „EE1”	Eșec al senzorului de temperatură	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și așteptați, până când o să se răcească. Conectați cuptorul la sursa de alimentare și lansați programul dinnou. Dacă mesajul se repetă adresați-vă la centru autorizat de servicii

**i** În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

## VII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 12 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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

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

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

*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.*

## ЕАС

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

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, лит. А.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

Produced by Redmond Industrial Group LLC  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,  
Albany, New York, 12210, United States  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RBM-1914-CIS-UM-1