

# REDMOND

Хлебопечь RBM-M1911



Руководство по эксплуатации

RUS	6
UKR	16
KAZ	23
UZB	30
ROU	37



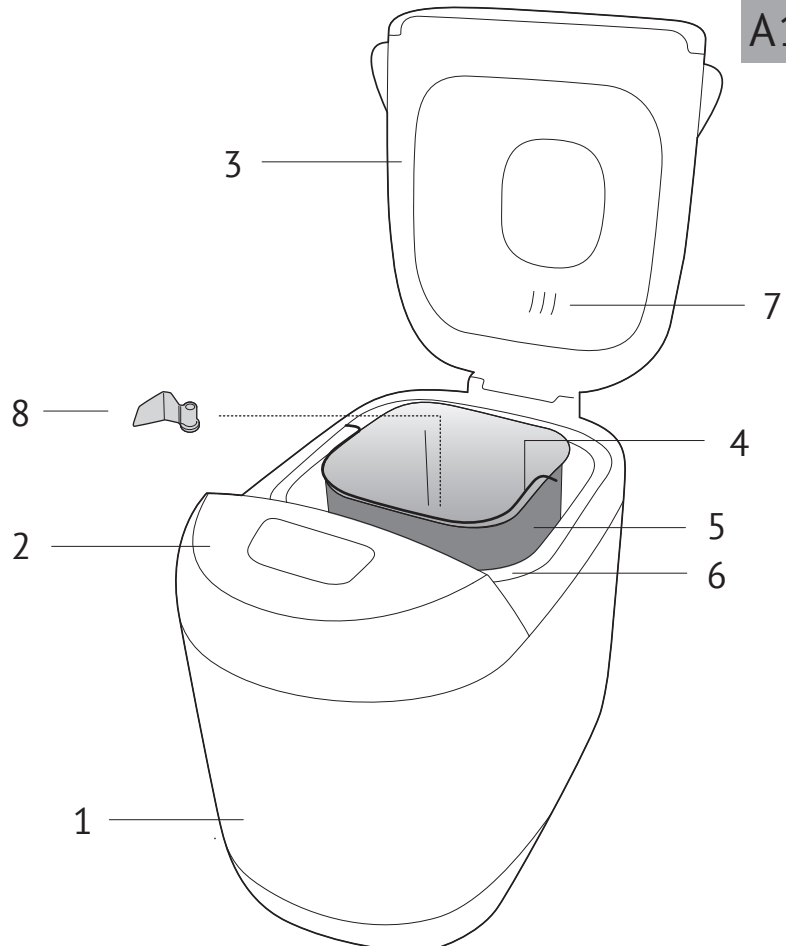
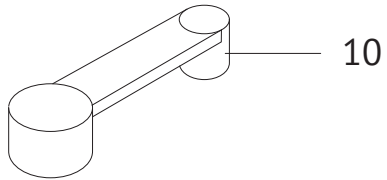
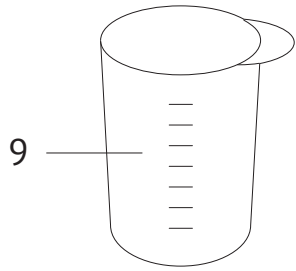
Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, съют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

A1



A2



A2



## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики .....	8
Программы.....	8
Функции .....	8
Комплектация .....	8
Устройство хлебопечи .....	8
Панель управления .....	8
Устройство дисплея.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ.....	9
Энергонезависимая память .....	9
Установка времени приготовления.....	9
Отсрочка старта программы .....	9
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10
Извлечение готового хлеба .....	10
Нарезка и хранение хлеба .....	11
III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	11
IV. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА .....	12
Особенности основных ингредиентов.....	12
Консистенция теста .....	13
Особенности процесса выпекания.....	13
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	13
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки .....	14
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	14
Эксплуатация формы для выпечки .....	14
Хранение .....	15
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	15
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	15

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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



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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

STOP

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Будьте осторожны! Во избежание ожога горячим воздухом (паром) не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

STOP

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

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

STOP

- 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.
- 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.

STOP

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

#### Технические характеристики

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

#### Программы

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

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

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

#### Устройство хлебопечи А1

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

#### Панель управления А2

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 «v» – уменьшение времени отложенного старта / времени приготовления.
5. Кнопка «Корочка» – кнопка выбора цвета корочки изделия («Светлая», «Средняя», «Темная»). По умолчанию выбран параметр «Средняя».
6. Кнопка «Старт/Стоп» – запуск программы приготовления / приостановка программы приготовления / прерывание программы приготовления и возврат в режим ожидания.
7. Наименования этапов приготовления.
8. Дисплей.



### Устройство дисплея **A3**

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

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### Энергонезависимая память

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

Если в рецепте использовались молочные, мясные или другие 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-M1911 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 «v». 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.



*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 «v». 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.



*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 ▼.



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 перчатки, возьмите форму для выпечки за ручку и поверните ее против часовой стрелки, затем извлеките из нагревательной камеры.
 

**ВНИМАНИЕ!** Помните, что по окончании процесса приготовления хлеб, форма и нагревательная камера очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные перчатки, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!
2. Переверните форму для выпечки вверх дном и извлеките готовый хлеб из формы, выложите его на решетку или блюдо. Оставьте на 20 минут, чтобы хлеб остыл.
3. После того как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Уход за прибором».





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

### Нарезка и хранение хлеба

Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

Храните хлеб в закрытой упаковке (в герметичном пластиковом мешке или пластиковом контейнере) при комнатной температуре не более 3 дней. Для длительного хранения (до 1 месяца) поместите хлеб в закрытой посуде в морозильную камеру. Так как домашний хлеб не содержит консервантов, он может 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. 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-M1911 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.au](http://www.redmond.com.au).*

## 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 помолы 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 необходимое для замеса теста количество жидкости следует уменьшить.

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

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

Дополнительные ингредиенты. Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты, орехи, ветчину, нарезанные на мелкие кусочки, тертый сыр, измельченный шоколад. Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться. Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло). Это необходимо учитывать при добавлении остальных жидких ингредиентов.

В магазине можно приобрести готовые смеси для выпечки хлеба. Используйте смеси, рассчитанные на выпекание изделий весом 500-750 г.

### Консистенция теста

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

### Особенности процесса выпекания

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

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

№	Название программы	Время работы по умолчанию (час : мин)			Диапазон изменения времени работы / шаг изменения	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г	1000 г				
1	КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+

2	ЭКСПРЕСС	1:55	2:00	2:05	-	+	+	+
3	СЛОБА	3:40	3:45	3:50	-	+	+	+
4	ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	4:05	-	+	+	+
5	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	4:05	-	+	+	+
6	БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+
7	БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+
8	ДЕСЕРТЫ	1:00			0:30 – 2:00 / 10 мин	-	-	-
9	БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	0:15			-	+	-	-
10	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1:30			-	+	-	-
11	МОЛОЧНАЯ КАША	0:40			0:20 – 1:50 / 5 мин	-	-	-
12	КЕКС	2:20			-	+	+	+
13	ДЖЕМ	0:40			0:10 – 1:20 / 5 мин	-	-	-
14	ЙОГУРТ	8:00			1:00 – 12:00 / 1 час	-	-	-
15	ВЫПЕЧКА	1:00			0:10 – 1:30 / 5 мин	-	-	-
16	СУП	1:00			0:20 – 1:20 / 5 мин	-	-	-
17	ТУШЕНИЕ	1:00			0:20 – 2:00 / 5 мин	-	-	-
18	ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+
19	РЖАНОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05	-	+	+	+

### Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

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

На хлебе осталась мука			✓	✓						
Темная корочка		✓			✓				✓	✓

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

**STOP**

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

- Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, слегка повернув ее за ручку против часовой стрелки и потянув вверх.
- 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.
- 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.
- Очищайте внутреннюю поверхность и корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо. Полностью удаляйте моющее средство влажной губкой или тканью, иначе в дальнейшем оно может повлиять на вкус выпечки.

**STOP**

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

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

### Эксплуатация формы для выпечки

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

- Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости.
- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь, пока хлеб остынет, и толь-



ко после этого извлеките лопасть специальным крючком. Будьте осторожны в обращении с лопастью для замешивания, поскольку она может быть горячей.

3. Используйте мягкую губку во время очистки формы для выпечки и лопасти. Не используйте какие-либо абразивные вещества (например, чистящие порошки) или жесткие губки.
4. Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов и порядка действий, указанных в рецептах.

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

### Хранение

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

## VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к розетке	Убедитесь, что электрошнур включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
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

## VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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



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

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог щодо техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
  - Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, 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 нахилляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками,

утримуючи його за штепсель, а не за провід.

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком 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 упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.



- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.

STOP

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

### Технічні характеристики

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

### Функції

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

### Комплектація

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

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

### Будова хлібопічки А1

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

### 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  $\wedge$  – збільшення часу відкладеного старту / часу приготування.
4. Кнопка  $\vee$  – зменшення часу відкладеного старту / часу приготування.
5. Кнопка «Корочка» («Скоринка») – кнопка вибору кольору скоринки виробу («Світлая» («Світла»), «Середня» («Середня»), «Темная» («Темна»). Стандартно вибрано параметр «Середня».
6. Кнопка «Старт/Стоп» – запуск програми приготування / призупинення програми приготування / переривання програми приготування та повернення в режим очікування.
7. Найменування етапів приготування.
8. 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-показники (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.*

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

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

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

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

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПЕЧКИ

### Енергонезалежна пам'ять

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

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

Якщо в рецепті використовувалися молочні, м'ясні або інші швидкопсувні продукти, відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Вийміть форму для випікання, очистіть її та почніть приготування згідно з рецептом заново, використовуючи свіжі інгредієнти. Під час очищення 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 врахувати, що в разі повторного запуску програми якість приготованого хліба може не відповідати бажаному.*

### Встановлення часу приготування

У хлібопечці REDMOND RBM-M1911 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  $\wedge$  і  $\vee$ . 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  $\wedge$  і  $\vee$ . 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  $\blacktriangleleft$  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 упродовж 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 хлібопечки, трохи повернувши її проти годинникової стрілки. Форма має з'єднатися з приводним валом рівно, без перекосів. Зафіксуйте форму, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору. Закрийте кришку з оглядовим вікном.



Спочатку поміщайте у форму рідкі інгредієнти (воду, молоко) і/або яйця. Вода має бути кімнатної температури, оскільки дуже висока температура води негативно позначиться на піднятті тіста. Під час використання режиму відстрочки старту 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 подає звуковий сигнал і перейде в режим очікування: на дисплеї з'являється номер програми (стандартно – 1) і час її роботи.
5. За допомогою кнопки «Меню» виберіть програму приготування, її номер з'явиться на дисплеї.
6. За необхідності змініть час приготування або встановіть час відстрочки старту.



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

7. За допомогою кнопки «Вес» встановіть значення ваги готової випічки. Орієнтуйтеся на вказівки в книзі рецептів і кількість інгредієнтів у чаші. Індикатор ваги випічки переміщатиметься у верхній частині дисплея. Можливість вибору ваги продукту передбачена не в усіх програмах.
8. Щоб вибрати бажаний відтінок скоринки виробу (світла, середня, темна), натискуйте кнопку «Корочка». Індикатор кольору скоринки переміщатиметься у 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 мерехтітиме індикатор ▼.



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

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

## III. ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

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

Використовується для випікання класичного білого хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. 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 прискороженого 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 відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.



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

**5. Програма «ЦЕЛЬОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ЦІЛЬОЗЕРНОВИЙ 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 відстрочки 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 відстрочки 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 відстрочки 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 еластичності та пластичності. 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 установок в 10 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година. Функції відстрочки старту й автопідігріву недоступні.

**9. Програма «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («БЕЗДРІДЖОВЕ ТІСТО»)**

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

**10. Програма «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ДРІДЖОВЕ ТІСТО»)**

Програма для замішування й вистоювання дріжджового тіста без подальшого випікання. Доступна функція відстрочки 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 установок в 1 хвилину. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Функції відстрочки 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 відстрочки 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 установок в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Функції відстрочки 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 установок в 1 годину. Стандартний час приготування – 8 годин. Функції відстрочки 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 установок в 5 хвилин. Стандартний час – 1 година. Функції відстрочки 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 установок в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година. Функції відстрочки 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 установок 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 ХЛЕБ» («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-M1911 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.companu](http://www.redmond.companu)

## 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 охолов. Ретельно очистуйте внутрішні поверхні форми й приладу після кожного використання.

 **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 налипла 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.

 **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.

Не користуйтеся металевими або гострими приладами (наприклад, ножем або вилкою) під час виймання хліба з ємкості.

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.

Використовуйте м'яку губку під час очищення форми для випікання й лопаті. Не використовуйте будь-які абразивні речовини (наприклад, очищувальні порошки) або жорсткі губки.

Тверді, грубозерністі 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.

Зберігання

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

## VI. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключено до розетки	Переконайтеся, що електрошнур увімкнено в розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад в справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо вона відсутня, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Прилад увімкнувся, але замішування не відбувається	Ви не встановили лопать для замішування тіста	Очистіть форму для випікання, встановіть лопать на дно форми та почніть процес знову
На дисплеї з'явилося повідомлення «ННН»	Усередині хлібopічки за- надто висока температура	Відключіть прилад від електромережі. Відкрийте кришку приладу й почекайте, поки температура усередині не знизиться до кімнатної. Увімкніть хлібopічку й запустіть програму повторно
На дисплеї з'явилося повідомлення «LLL»	Усередині хлібopічки за- 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 хлібopічку й запустіть програму повторно
На дисплеї з'явилося повідомлення «ЕЕ0» або «ЕЕ1»	Збій в роботі температур- ного датчика	Відключіть прилад від електромережі й почекайте, поки він охолоне. Увімкніть хлібopічку в електромережі й запустіть програму повторно. Якщо повідомлення повто- ряється, зверніться до авторизованого сервіс-центру

## VII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

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

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





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

KAZ

## 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

**HAZAR AUDARYŇYZ!** 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.

STOP

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

**Техникалық сипаттамалары**

Үлгісі.....	RBM-M1911
Қуаты.....	550 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	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.....	10 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	
Пісіруге арналған қалып.....	1 д.	шығаруға арналған ілмек.....	1 д.
Өлшеуіш стақан.....	1 д.	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 д.
Өлшеуіш қасық.....	1 д.	«50 рецепт» кітабы.....	1 д.
Қамыр араластыруға арналған қалақша... 2 д.		Сервистік кітапша.....	1 д.

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

**Нан пісіргіш құрылымы А1**

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

**Басқару тақтасы А2**

1. «Меню» («Мэзiр») батырмасы – автоматты эзiрлеу бағдарламасын таңдау. Таңдалған бағдарлама нөмірі дисплейде көрсетiледi.
2. «Вес» («Салмақ») батырмасы – дайын өнiм салмағын таңдау. Тағайындалу бойынша салмақ – 750 г.
3. ^ батырмасы – кейiнге қалдырылған старт уақытын / эзiрлеу уақытын арттыру.
4. v батырмасы – кейiнге қалдырылған старт уақытын / эзiрлеу уақытын азайту.
5. «Корочка» («Қабықша») батырмасы – өнiм қабықшасының түсiн таңдау батырмасы («Светлая» («Ашық»), «Средняя» («Орташа»), «Темная» («Қүңгiрт»)). Тағайындалу бойынша «Средняя» параметрi таңдалған.
6. «Старт/Стоп» («Старт/Тоқта») батырмасы – эзiрлеу бағдарламасын iске қосу / эзiрлеу бағдарламасын уақытша тоқтату / эзiрлеу бағдарламасын тоқтату және күту тәртібіне оралу.
7. Эзiрлеу кезеңдерiнiң атаулары.
8. Дисплей.

**Дисплей құрылымы А3**

1. Эзiрлеу бағдарламасының реттiк нөмірi
2. Эзiрлеу уақытының / стартты кейiнге қалдыру уақытының шамалық индикаторы
3. Таңдалған қабықша түсiнiң индикаторы
4. Пісірме салмағының индикаторы
5. Эзiрлеу кезеңiнiң индикаторы
6. «Добавки» (ингредиенттердi қосу) индикаторы

**I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

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

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



*Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлке 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-M1911 нан пісіргіші қуаттан тәуелсіз жадымен қамтылған. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында электр қуаты сөндірілген жағдайда баптаулар аспап жадысында 10 минут бойы сақталады. Электрлік қоректенуді жандандырған кезде бағдарламаның орындалуы автоматты жалғастырылады.

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

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

Егер қолданылатын ингредиенттер жылдам бұзылатын болмаса, әзірлеу бағдарламасын қайтадан іске қосуға болады (егер 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-M1911 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  $\wedge$  және  $\vee$  батырмаларын басыңыз. Әзірлеу уақытының өзгеріс қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

### Бағдарлама стартын кейінге қалдыру

Стартты кейінге қалдыру функциясы нан пісіруге қажетті (бағдарлама жұмысының уақытын ескерумен) уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 10 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан 15 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады. Стартты шегеру уақытын орнату кезінде, сондай-ақ осы функцияның жұмыс істеу кезінде дисплейде «Отсрочка» сөзіне қарама-қарсы  $\blacktriangleleft$  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  $\wedge$  және  $\vee$  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 ыдыкке орнатыңыз. Қосылыстың берік екендігіне көз жеткізіңіз. Әзірлеуге арналған ыдыкты 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 қоспытқышты 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 қоспытқышты 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. Рецепттер 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. Басқару 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.



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

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



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

## III. АВТОМАТТЫ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ ЖӘНЕ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

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

Классикалық ақ нанды пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды 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. 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 ХЛЕБ» («ҚАРА БИДАЙ НАНЫ») бағдарламасы**

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

 *Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгі үшін дайындалған, REDMOND RBM-M1911 нан 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. Өлшеуіш ыдысты, өлшеуіш қасықты, пісіруге арналған қалыпты және қалақты жұмсақ жуу құралын қолданумен ыстық суда жуыңыз. Егер араластыруға арналған қалақтың ішкі бөлігі ластанған болса, оны біршама уақытқа ыстық суға салып, кейін ақырындап тазартыңыз.
4. Бұйымның ішкі беті мен корпусын жұмсақ дымқыл асханалық майлықпен немесе ысқышпен сүртіңіз. 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

- Пісіруге арналған қалыпқа және қалақшаға дақтардың пайда болуының алдын алатын және нанның алынуын жеңілдететін күйге қарсы жабын жағылған. Беттің зақымдануының алдын алу үшін төменде келтірілген нұсқаулықтарды сақтаңыз.
- Нанды ыдыстан алған кезде металл немесе өткір аспаптарды (мысалы, пышақ немесе айыр) пайдаланбаңыз.
- Нан бөлкесін кесу алдында оның ішінде араластыруға арналған қалақтың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Егер қалақ іште болса, нан салқындағанша күтіп, қалақты арнайы ілмекпен шығарыңыз. Араластыруға арналған қалақпен абай болыңыз, себебі ол ыстық болуы мүмкін.
- Пісіруге арналған қалыпты және қалақты тазартқан кезде жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Қандай да бір абразивті заттарды (мысалы, тазартқыш ұнтақ) немесе қатты ысқыштар пайдаланбаңыз.
- Қатты, ірі дәнді немесе ірі ингредиенттер (мысалы, иленбеген ұн, қант, жаңғақтар немесе дәндер) әзірлеуге арналған ыдыстың күйге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін. Ингредиенттердің көп мөлшерін пайдаланған кезде оларды шағын бөліктерге бөліңіз. Рецепттерде көрсетілген, ұсынылған көлемдерді және әрекет ету тәртібін сақтаңыз.

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

Сақтау

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

## VI. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрлік қоректену сымы розеткаға жалғанбаған	Электрлік сымның розеткаға қосылғандығына көз жеткізіңіз
	Электрлік розетка ақаулы	Аспапты жарамды розеткаға қосыңыз
Аспап қосылды, бірақ араластыру жүрмейді	Электр желісінде ток жоқ	Электр желісінде кернеудің бар екендігін тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, сіздің үйге қызмет көрсететін ұйымға жүгініңіз
	Сіз қамырды араластыруға арналған қалақты орнатпадыңыз	Пісіруге арналған қалыпты тазартып, қалақты қалып түбіне орнатып, үрдісті қайтадан басыңыз
Дисплейде «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

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Дисплейде «LLL» хабарламасы пайда болды	Нан пісіргіш ішінде өте төмен температура	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз және оны температура-сы 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

## 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 талонның 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-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

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

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



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

## XAVFSIZLIK CHORALARI

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



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

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmaligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.



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

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



**Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQIQLANADI.**

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



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

STOP

**DIQQAT!** Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanish ta'qiqlanadi.

### Texnik xususiyatlari

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

### Funksiyalar

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

### Majmua to'plami

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

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

### Non pishirgichning tuzilishi A1

- |  |   |
|--|---|
| 1. Jihoz korpusi                           | 7. Ventilyatsiya tiriqchilari                   |
| 2. Boshqaruv paneli                        | 8. Xamirni aralashtirish uchun kurak            |
| 3. Ko'rish oynasi bo'lgan olinuvchi qopqoq | 9. O'lchov stakani                              |
| 4. Pishiriq uchun shakl dastasi            | 10. O'lchov qoshiqchasi                         |
| 5. Pishiriq uchun shakl                    | 11. Aralashtirish kuragini olish uchun ilmoqcha |
| 6. Qizdirish kamerasi                      |   |

### Boshqaruv paneli A2

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

### Displayning tuzilishi A3

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

## I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

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

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

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

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

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

## II. NON PISHIRGICH DAN FOYDALANISH

### Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira

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

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

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

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

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

### Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RBM-M1911 nonpishirgichida «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» va «ДЕСЕРТЫ» dasturlari uchun tayyorlash vaqtini mustaqil tarzda o'rnatish mumkin. Dastur tanlangandan keyin tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun  $\wedge$

va  $\vee$  tugmachalarini bosib. Tayyorlash vaqtining o'zgartirish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi. Vaqt qiymatini tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Vaqtni o'rnatishning maksimal (minimal) qiymatiga yetganda vaqtni o'rnatish funksiyasi boshidan (oxiridan) boshlanadi.

### Dasturni ishga tushirishni kechiktirish

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

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

Avtomatik dastur tanlangandan keyin ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'zgartirish uchun  $\wedge$  va  $\vee$  tugmachalarini bosib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal (minimal) qiymatiga yetganda o'rnatish diapazonning boshidan (oxiridan) boshlanadi. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish vaqtida hamda ushbu funktsiya ishlayotgan vaqtda displeyda «Отсрочка» so'zining qarshisida  $\blacktriangleleft$  belgisi millitlaydi.

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

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

### Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)

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

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

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

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

### Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Xamir qorish kurakchasini pishirish uchun shakldagi sterjenga o'rnatib. Ulanishning mustahkamligiga ishonch hosil qiling. Tayyorlash uchun sig'im va kurakchani yog'lang.



- Tanlangan retseptga ko'ra kerakli masallqlarni o'lchang va ularni jomga joylashtiring. Non pishirish va xamir tayyorlashda: retseptga ko'ra asosiy va qo'shimcha masallqlarni tayyorlang. Agar retseptga boshqacha ko'rsatilgan bo'lsa, barcha mahsulotlar xona haroratida (25-35°C) bo'lishi kerak. Asosiy masallqlarni retseptda ko'rsatilgan ketma-ketlikda non pishirish uchun shaklga joylashtiring.
- Uni soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda biroz buragan holda pishirish uchun shaklni ehtiyotlik bilan nonpishirgichning qizdirish kamerasiga joylashtiring. Shakl uzatmali val bilan bir tekis, nuqsonlarsiz birlashishi kerak. Shaklni tiqillagan tovush chiqqinucha soat strelkasi yo'nalishida buragan holda qotiring. Ko'rish oynasi bo'lgan qopqoqchani yoping.



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

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

- Non pishirgichni elektr tarmog'iga ulang. Jihoz tovushli signal beradi va kutish rejimiga o'tadi: displeyda dastur raqami (standart bo'yicha – 1) va uning ishlash vaqti namoyish qilinadi.
- «Меню» tugmachasi yordamida tayyorlash dasturini tanlang, uning raqami displeyda paydo bo'ladi.
- Zarur bo'lgan hollarda tayyorlash vaqtini o'zgartiring yoki ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatning.
- i** *Tayyorlash vaqtini o'zgartirish mumkin bo'lgan dasturdan foydalanilgan hollarda vaqt qiymati o'rnatilgandan keyingi «Cmapm/Cmon» tugmachasining birinchi bosilishi kiritilgan qiymatlarning tasdiqlanishiga olib keladi. «Cmapm/Cmon» tugmachasini qayta bosilishi dasturni ishga tushiradi.*
- «Вес» tugmachasi yordamida tayyor pishirigchi vaqtini o'rnatning. Retseptlar kitobidagi ko'rsatmalar va jomdagi masallqlar miqdoriga asoslaning. Pishirigchi vaqtini indikator displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Mahsulot vaqtini tanlash imkoniyati barcha dasturlarda ham ko'zda tutilmagan.
- Mahsulot ust qoplamasining istalgan tusini (och, o'rtacha, to'q) tantlash uchun «Корочка» tugmachasini bosing. Ust qoplama rangi indikator displeyning yuqori qismiga ko'chiriladi. Standart holat uchun «Средняя» qiymatga o'rnatilgan. Ust qoplama rangini tanlash imkoniyati barcha dasturlarda ham ko'zda tutilmagan.
- «Старт/Стон» tugmachasini bosing. Taymer tayyorlash vaqtining teskari hisobini boshlaydi.
- Qorishning dastlabki 5 daqiqasi davomida xamirning tashqi ko'rinishini kuzatib turing. Undan doirasimon tekis guvala hosil bo'lishi kerak. Agar guvala hosil bo'lmasa, masallqlar bir tekis aralashtirilmagan bo'ladi. Agar dasturda tayyorlash jarayonida qo'shimcha masallqlarni qo'shish ko'zda tutilgan bo'lsa, masallqlarni qo'shish to'g'risida sizni tovushli

signal xabardor qiladi. Boshqaruv panelidagi «Добавки» («Qo'shimchalar») yozuvi oldida ▼ indikatorini millitlaydi.

- i** *Sozlanmalarni bekor qilmagan holda dastur bajarilishini vaqtinchalik to'xtatish uchun «Cmapm/Cmon» tugmachasini bosing. Displeyda vaqt qiymati millitlay boshlaydi. Dasturning ishlashini davom ettirish uchun «Cmapm/Cmon» tugmachasini qayta bosing.*

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

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

### Tayyor nonni chiqarib olish

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

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

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

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

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

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

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

**2. «ЭКСПРЕСС» («EKSPRESS») dasturi**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**8. «ДЕСЕРТЫ» («DESERTLAR») dasturi**

Turli desertlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 30 daqiqadan 2 soat bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti – 1 soat. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

**9. «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ACHITQISIZ XAMIR») dasturi**

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

**10. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ACHITQILI XAMIR») dasturi**

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

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

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

**12. «КЕКС» («KEKS») dasturi**

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

**13. «ДЖЕМ» («JEM») dasturi**

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

**14. «ЙОГУРТ» («YOGURT») dasturi**

Yogurtning turli turlarini tayyorlash uchun dastur. Tayyorlash vaqtini 1 soat qadam bilan 1 soatdan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti – 40 daqiqa. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

**15. «ВЫПЕЧКА» («PISHIRIQ») dasturi**

Dastur biskvitlar va tayyor xamirdan turli mahsulotlar pishirish hamda pishmagan mahsulotlarni to'la tayyor holatgacha yetkazish uchun tavsiya qilinadi. Bu dasturda qorish va tindirish bosqichlari mavjud emas. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 1 soat 30

daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'zgartirish mumkin. Standart tayyorlash vaqti – 1 soat. Ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalari hamda mahsulot vaznini va ust qoplama rangini tanlash imkoniyatidan foydalanib bo'lmaydi.

#### 16. «СУП» («SHO'RV») dasturi

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

#### 17. «ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturi


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

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

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

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

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

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

## IV. NON PISHIRISH BO'YICHA UMUMIY TAVSIYALAR

### Xamir konsistensiyasi

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

### Pishirish jarayonining o'ziga xos xususiyatlari

Nonpishirgichda tayyorlangan nonning mazasi va teksturasiga ko'pgina omillar ta'sir ko'rsatadi: masalliqning xususiyatlari, oshxonadagi harorat, atmosfera bosimi. Non pishirish bo'yicha o'z

retseptingizdan foydalanishda ushbu qo'llanmada keltirilgan mahsulotlarni solish va dasturni tanlash bo'yicha tavsiyalarga qat'iy amal qiling. Masalliqni vazn bo'yicha aniq o'lchang. Boshqa nonpishirgichlar uchun pazandachilik kitoblaridan olingan retseptlardan foydalanganda 500 gramm yoki 750 gramm tayyor non vaznini nazarda tuting. Ishchi sig'imi uning hajmining to'rttdan bir yoki ko'pi bilan uchdan bir qismidan ortiq darajada to'ldirmang. Aks holda xamir ko'tarilgan vaqtda shakl chetlari orqali qizdirish kamerasiga oqib o'tishi, qizdirish elementiga tushishi va uzatmani kirlantirishi, bu esa o'z navbatida jihozning buzilishiga olib keladi.

## V. JIHOZ USTIDAN QAROV

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

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

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

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

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

Pishiriq uchun shakldan foydalanish

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

Nonni idishdan chiqarib olishda metall yoki o'tkir asboblardan (masalan, pichoq yoki sanchqi) foydalanmang.

Non buxankasini kesihdan avval uning ichida aralashtirish uchun kurakning yoqligiga ishonch hosil qiling. Agar kurak uning ichida bo'lsa, nonning sovushini kuting va shundan keyin maxsus

ilmoq bilan kurakni chiqarib oling. Aralashtirish uchun kurak bilan muomala qilganda ehtiyot bo'ling, chunki u issiq bo'lishi mumkin.

Pishiriq uchun shakl va kurakni tozalash vaqtida yumshoq gubkadan foydalaning. Abraziv moddalar (masalan, tozalash kukunlari) yoki qattiq gubkalardan foydalanmang.

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

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

Saqlash

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

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

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

## VII. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 12 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobni almashtirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdagigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

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

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

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

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



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

## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor, privind siguranța și normele de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (a se vedea caracteristicile tehnice sau tablita din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.

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 nădărmării 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 aparatului care prezintă defecțiuni.

### Caracteristici tehnice

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

### Funcții

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

### Opțiuni

Cuptor de pâine.....	1 buc.	Cîrlig pentru extragerea lamei.....	1 buc.
Formă pentru coacere.....	1 buc.	Manual de utilizare.....	1 buc.
Pahar de măsurare.....	1 buc.	Cartea „50 de rețete”.....	1 buc.
Lingură pentru măsurat.....	1 buc.	Manual de servicii.....	1 buc.
Lamă pentru amestecarea aluatului.....	2 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. Carcasa dispozitivului                        | 6. camera de încălzire               |
| 2. Panou de control                              | 7. Orificiile de ventilare           |
| 3. Capacul detașabil cu fereastră de vizualizare | 8. Lama pentru amestecarea aluatului |
| 4. Mînerul formei pentru coacere.                | 9. Paharul de măsurare               |
| 5. Formă pentru coacere                          | 10. Lingura de măsurare              |
|  | 11. Cîrlig pentru extragerea lamei   |

### Panoul de control A2

- Butonul „Меню” („Meniu”) – selectarea programei automate de gătit. Numărul programului selectat apare pe ecran.
- Butonul „Вес” („Greutate”) – posibilitatea de a alege greutatea produsului finit. În mod implicit greutatea este de – 750 g.


- Butonul  $\wedge$  – creșterea timpului întîrzierii startului / timpului de gătire.
- Butonul  $\vee$  – reducerea timpului întîrzierii startului / timpului de gătit.
- Butonul „Корочка” („Crustă”) – butonul alegerii culorii crustei („Светлая” („Luminoasă”), „Средняя” („Medie”), „Темная” („Închisă”). În mod implicit. Parametrul ales este „Средняя”.
- Butonul „Старт/Стоп” („Start/Stop”) – lansarea programului de gătit /suspendarea programului / terminarea programului de gătire și revenirea la modul de așteptare.
- Numerotarea etapelor de gătit.
- Afișare.

### Dispozitiv de afișare A3

- Ordinea corectă a numărului programelor
- Indicatorul valorii timpului de preparare / timpului întîrzierii startului
- Indicatorul culorii selectate a crustei
- Indicatorul greutății copturii
- Indicatorul etapei de gătit
- 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 m ențineți 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 suprafața plană, dură și orizontală, departe de surse de căldură, locuri, unde este posibilă nimerirea apei pe dispozitiv, grăsimii fierbinți și a altor impurități. La instalare, asigurați-vă că în apropiere nu sunt acoperiri decorative, dispozitive electrice și alte obiecte, care se pot deteriora de la temperaturi înalte. Nu amplasați mașina de copt pline aproape de marginea mesei, pereții și alte dispozitive. La amplasare sub mobilierul suspendat asigurați-vă că pentru deschiderea capacului este loc suficient.

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



## II. EXPLOATAREA CUPTORULUI

### Memoria Non-Volatilă

Cuptorul REDMOND RBM-M1911 are o memorie non-volatilă. În cazul deconectării curentului electric în timpul activității programului de gătit, setările sunt stocate în memorie timp de 10 minute. Cu reluarea energiei electrice programul va continua activitatea în mod automat. În cazul întreruperii curentului electric mai mult de 10 minute, setările sunt resetate. 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 pînă cînd 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 pline Redmond RBM-M1911 poate fi setat independent timpul de gătire a programelor „МОЛОЧНАЯ КАША”, „ДЖЕМ”, „ЙОГУРТ”, „ВЫПЕЧКА”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ” și „ДЕСЕРТЫ”. Pentru a modifica timpul de gătire după selectarea programului, apăsați butoanele  $\wedge$  și  $\vee$ . 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 întîrziere a startului vă permite să setați intervalul de timp după care pâinea ar trebui să fie gata (cu timpul programului). Setarea de timp poate în intervalul de 10 minute pînă la 15 ore cu pasul creșterii de 10 minute.

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

Pentru schimbarea de timp a startului întîrziat, după ce selectați programul automat, apăsați pe butoanele  $\wedge$  și  $\vee$ . 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 întîrziat, și deasemenea în timpul activității funcției date pe afișaj va clipi simbolul ◀ opus cuvîntului „Отсрочка”.

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

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

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

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

Auto-încălzirea previne absorbția de umiditate și vă ajută să păstrați produsul moale pentru ceva timp. Cu toate acestea, pentru obținerea produselor de calitate ideală se recomandă scoaterea 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/Сtop”.

**i** Funcția auto-încălzire nu este disponibilă atunci cînd 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 stabilizării 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. Înainte de a coace pâinea și a pregăti aluatul: se prepară ingredientele de bază și suplimentare în funcție de rețetă. Toate produsele trebuie să fie la temperatura camerei (25-35°C), în cazul în care în rețetă nu se indică ceva diferit.
3. Puneți cu grijă forma de coacere în camera de încălzire a cuptorului ușor rotiți-o împotriva acelor ceasornicului. Forma trebuie să se conecteze la arborele de antrenare exact, fără distorsiuni. Fixați forma rotind-o în sensul acelor de ceasornic pînă cînd se oprește. Închideți capacul cu fereastra de vizualizare.

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

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

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

- i** În cazul programelor cu abilitatea de a regla manual timpul de gătit apăsați butonul „Старт/Смон” după setarea timpului va duce la confirmarea valorilor efectuate. Repetați apăsând butoanele „Старт/Смон” pentru a lansa programul.
7. Cu ajutorul butonului „Бес” 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 superioară 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 gătit, 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 finisarea programului de gătit veți fi informați de un semnal audio. După care, în funcție de programul selectat, aparatul trece automat la auto-încălzire sau în modul de așteptare.
  12. Pentru întreruperea programul sau regimului de auto-încălzire, apăsați și țineți apăsat butonul „Старт/Смон”.
  13. După preparare, deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

### Scoaterea pâinii gata

1. Deschideți capacul dispozitivului. Folosind mânuși de bucătărie, luați tava pentru piine 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 mânuși 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 piine franceză cu o crusta crocanta. Prevădă 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.

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

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

Deoarece făina folosită pentru această piine este mai grea atunci programul timp de 5 minute înainte 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 mici și mai dese.

Programul include frământarea aluatului și coacerea pâinii. 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“ („PÎNE BORODINO“)

Este recomandat pentru prepararea pînii borodino. Programul include frămîntarea 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“ („PÎNE FĂRĂ GLUTEN“)

Pentru coacerea pînii cu o făină fără gluten. Programul include încălzirea ingredientelor, frămîntarea 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 proteina care se găsește în cereale și conferă făinii proprietăți ridicate de coacere. Datorită lui aluatul dobîndește fermitate și elasticitate. Cu toate acestea, unor oameni glutenul este contraindicat.*

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

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

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

Programul pentru frămîntarea aluatului fără drojdie fără coacere mai departe. Funcția întîrzierii 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 frămîntarea aluatului și fără coacere mai departe. Funcția întîrzierii 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 întîrziere a startului și auto-încălzirea nu este disponibilă.

#### 12. Programul „КЕК“ („TORT“)

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

#### 13. Programul „ДЖЕМ“ („GEM“)

Acesta este folosit pentru a face gemuri, dulcețuri, 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 întîrzierii 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 12 ore, în creșteri de setare pentru de la 1 oră. Timpul de gătit în mod implicit – 40 de minute. Funcția de întîrziere 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 frămîntare 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 întîrzierii startului precum și selectarea greutății produsului și culorii crustei nu sunt disponibile.

#### 16. Programul „СУП“ („SUPĂ“)

Este recomandat pentru suple 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 întîrziere 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 întîrzierii startului și auto-încălzirii nu sunt disponibile.

#### 18. Programul „ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ“ („PÎNEA CU ADAOS“)

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

#### 19. Programul „РЖАНОЙ ХЛЕБ“ („PÎNE DE SECARĂ“)

Este recomandat pentru coacerea pînii din făină de secară. Programul include frămîntarea, proofing și coacerea aluatului de pîne. 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 mîncăruri de gătit ce au venit cu cuptorul de pîne REDMOND RBM-M1911 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 PÎNII

### Compoziția aluatului

În cazul în care aluatul prea se lipește de pereții de capacitate de lucru, se presara cu faina 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 pâinii, coapte în cuptor, influențează mai mulți factori: natura ingredientelor, temperatura în bucătărie, presiunea atmosferică. Folosind propria rețetă pentru a pregătirea pâinii, urmați cu strictete 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-vă 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 aluatului poate curge peste marginea formei în camera de încălzire, poate ajunge la elementul de încălzire, și bloca dispozitivul de acționare, care, la rîndul său, duce la defectarea dispozitivului.

## V. ÎNGRIJIREA APARATULUI

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

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

1. Deschideți capacul și scoateți vasul de copt, ușor de 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 fierbinte, apoi ușor curățați-l.
3. Curățați suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă 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 cârpă, deoarece pe viitor poate afecta gustul copturilor.

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

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

Utilizarea tavei de coacere

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

Nu folosiți instrumente metalice sau ascuțite (de exemplu, un cuțit sau o furculiță) în timpul îndepărtarea de pâine din recipient.

Înainte de tăiere a unei bucăți de piine, asigurați-vă că în interiorul ei nu este lama de amestecat aluatul. Dacă lama este în interior, așteptați pentru ca piinea să se răcească, iar apoi scoateți lama cu un cârlig special. Aveți grijă atunci când manipulați lama de amestecare, deoarece poate fi fierbinte.

Folosiți un burete moale la curățarea cuptorului și lamei. Nu folosiți materiale abrazive (de exemplu, prafuri) sau bureți abrazivi.

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.

Păstrare

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

## VI. POSIBILELE 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 alimentare este conectat la priză
	Priza electrica nu funcționează În rețea nu este curent electric	Conectați aparatul la priza ce funcționează Verificați tensiunea electrică.Dacă ea lipsește adresați-vă la organizația casei voastre
Aparatul este conectat, dar frămîntarea nu se produce	Nu ați fixat lama de amestecare a aluatului	Curățați forma de coacere, așezați lama pe partea inferioară a formei și începeți procesul din nou
Pe ecran a apărut mesajul „HHH”	În interiorul cuptorului temperatura este prea ridicată	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Deschideți capacul aparatului și așteptați pînă cînd temperatura din interior nu va scădea pînă la temperatura camerei.Conectați cuptorul și lansați programul din nou
Pe ecran apare mesajul „LLL”	În interiorul cuptorului e prea joasă temperatura	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și puneți-l într-un loc cu temperatura de 15°C. Deschideți capacul aparatului și așteptați, pînă temperatura din interior crește pînă la cea a camerei. Conectați cuptorul și lansați din nou programul

Defecțiuni	Cauzele posibile	Remedii
Pe ecran apare mesajul „EE0” sau „EE1”	Eșec al senzorului de temperatură	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și așteptați, pînă cînd o să se răcească. Conectați cuptorul la sursa de alimentare și lansați programul din nou. Dacă mesajul se repetă adresați-vă la centru autorizat de servicii

## VII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 12 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de 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.*

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-M1911-CIS-UM-4