

REDMOND

Duonkepė
Maizes cepšanas krāsns
Leivategija
Хлебопечь

RBM-M1921

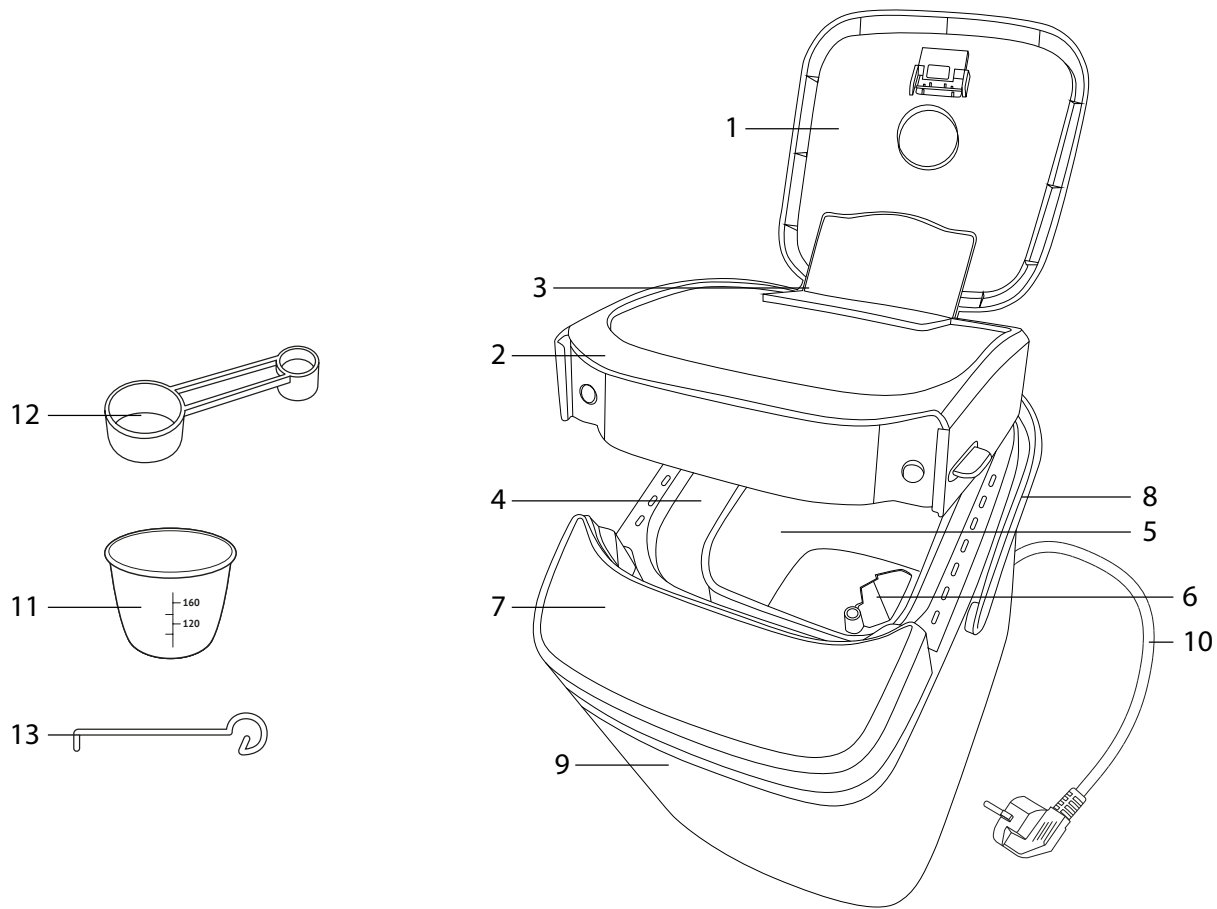
Vartotojo vadovas
Lietošanas instrukcija
Kasutajajuhis
Руководство по
эксплуатации

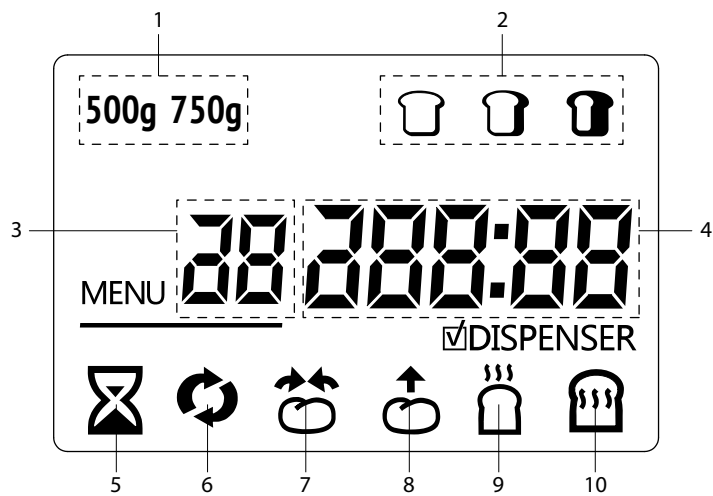
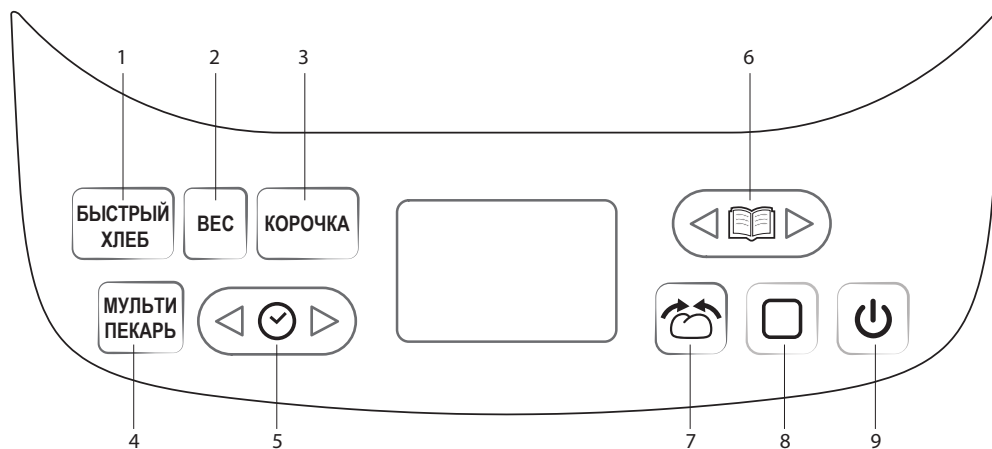





LTU	6
LVA	13
EST	20
RUS	27

A1





 *Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, idėmiai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.*

Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali susidaryti eksploatuojant prietaisą. Dirbdamas su įrenginiu naudotojas turi vadovautis sveiku protu, būti atsargus ir atidus.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.
 - Šis elektros prietaisas yra daugiavandis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
 - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
 - Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
 - Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- STOP** *DĖMESIO! Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.*
- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudoti, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.

- Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

STOP *Atsiminkite: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP *DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą vandenį arba statyti po vandens čiurkšle!*

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi ir/arba tuomet, jei jie buvo instrukuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei suvokia su prietaiso naudojimu susijusią grėsmę. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite jaunesniems kaip 8 metų vaikams neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingas vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

STOP DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

 **ATSARGIAI! Karštas paviršius.**

Techninės specifikacijos

Modelis	RBM-M1921
Galia	550 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Elektros sauga	I klasė
Korpuso medžiaga	nerūdijantis plienas ir plastikas
Kepimo skarda	neprideganti „Whitford Xylan Plus“ danga
Ekranas	Skystųjų kristalų (LCD)
Valdymo pultas	jutiklinis
Išliekamoji (ilgalaikė) atmintis	iki 10 min.
Maitinimo laido ilgis	1 m
Gabaritiniai matmenys	310 × 233 × 322 mm
Grynasis svoris	4 kg

Automatinės gamtinimo programos

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ | 14. РЖАНОЙ ХЛЕБ |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ | 15. ЗАМЕС |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ | 16. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО |
| 4. СДОБА | 17. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ |
| 5. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ | 18. ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ |
| 6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ | 19. ЙОГУРТ |
| 7. КЕКС | 20. ДЖЕМ |
| 8. ДЕСЕРТЫ | 21. БИСКВИТ |
| 9. СУП | 22. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 10. ТУШЕНИЕ | 23. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА |
| 11. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ | 24. ВАРКА |
| 12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ | 25. МУЛЬТИПЕКАРЬ |
| 13. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ | |

Funkcijos

Laiko atidėjimo funkcija	iki 15 valandų
Šilumos palaikymo funkcija (palaiko pagamintų patiekalų temperatūrą)	iki 60 min.
Plutelės spalvos kontrolė	šviesi / vidutinė / tamsi
Kepalo svorio kontrolė	500 g / 750 g

Į pakuotę įeina

Duonkepė	1 vnt.
Kepimo skarda	1 vnt.
Matavimo indas	1 vnt.
Matavimo šaukštas	1 vnt.
Tešlos minkymo mentelė	2 vnt.
Mentelės nuėmimo kablys	1 vnt.
Receptų knyga	1 vnt.
Vartotojo vadovas	1 vnt.
Aptarnavimo brošiūra	1 vnt.

Gamintojas pasilieka teisę, apie tai nepranešdamas iš anksto, atlikti bet kokius gaminio dizaino, pakuotės ar techninių specifikacijų pakeitimus, atsiradusius dėl gaminių tobulinimo. Leidžiamas techninių specifikacijų nuokrypis yra ± 10 %.

Duonkepės dalys (A1, p. 4)

1. Mažas dangtis
2. Pagrindinis dangtis
3. Papildomų ingredientų dozatorius
4. Kepimo kamera
5. Kepimo skarda
6. Tešlos minkymo mentelė
7. Valdymo pultas su ekranu
8. Nešiojimo rankena
9. Korpusas
10. Maitinimo laidas
11. Matavimo indas
12. Matavimo šaukštas
13. Mentelės nuėmimo kablys

Valdymo pultas (A2, p. 5)


1. Mygtukas greitam ЭКСПРЕСС programos pasirinkimui
2. Kepalo svorio kontrolės mygtukas
3. Plutelės spalvos kontrolės mygtukas
4. Mygtukas greitam МУЛЬТИПЕКАРЬ programos pasirinkimui
5. Gaminimo laiko / Laiko atidėjimo kontrolės mygtukai
6. Gaminimo programos pasirinkimo mygtukai
7. Mygtukas greitam ЗАМЕС programos pasirinkimui
8. Įvestų nustatymų / kepimo programų atšaukimo mygtukas
9. Gaminimo programos pradžios mygtukas

Ekranas (A3, p. 5)

1. Kepalo svorio indikatoriai
2. Plutelės spalvos indikatoriai
3. Gaminimo programos eilės numerio indikatorius
4. Skaitmeninis indikatorius
5. Gaminimo laiko / Laiko atidėjimo vertės indikatorius
6. Maišymo indikatorius
7. Minkymo indikatorius
8. Kildinimo indikatorius
9. Kepimo indikatorius
10. Šilumos palaikymo indikatorius

I. PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

Atsargiai išimkite prietaisą ir jo aksesuarus iš įpakavimo. Išmeskite visas įpakavimo medžiagas.


 *Pasilikite visas įspėjamąsias etiketes, lipdukus (jei tokių yra) ir serijos numerio identifikavimo etiketę, esančią ant pagrindo.*

Po transportavo ar laikymo žemoje temperatūroje leiskite prietaisui pabūti kambario temperatūroje bent jau 2 valandas iki jo naudojimo.

Nuvalykite korpusą drėgna šluoste ir leiskite išdžiūti. Šiltu vandeniu nuplaukite nuimamas dalis, jas gerai išdžiovininkite prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo.

Prieš įjungdami įrenginį įsitikinkite, kad visos vidinės ir išorinės dalys nėra pažeistos, suskaldytos ar neturi jokių kitokių defektų. Duonkepę padėkite ant lygaus, stabilaus ir horizontalaus paviršiaus, toliau nuo tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų, kitų daiktų ar spintelių, kuriuos gali pažeisti garai, drėgmė ar aukšta temperatūra. Nedėkite duonkepės arti krašto stalo, taip pat nelaikykite arti tapetų ir kitų prietaisų. Pastatydami prietaisą po baldais, pritaisytais prie sienos, įsitikinkite, kad yra pakankamai vietos dangčiui atidaryti.

Pirmo naudojimo metu gali atsirasti nepageidaujamas kvapas ar lengvi dūmai, susidarantys deginant techninius tepalus, naudojamus apsaugant pagamintą produktą. Tai nereiškia, kad prietaisas turi defektų.

 *Neįjunkite prietaiso, kai jame nėra kepimo skardos arba yra tuščia skarda. Jei netyčia įjungsite gaminimo programą, ji gali sukelti kritinį prietaiso perkaitimą arba nepridegančios dangos pažeidimus.*

II. DUONKEPĖS NAUDOJIMAS

Išliekamoji (ilgalaikė) atmintis


„REDMOND RBM-M1921-E“ duonkepė turi įrengtą atsarginę elektros tiekimo sistemą. Dingus elektrai duonkepė išsaugo nustatymus (iki 10 min.) savo atmintyje ir atsiradus elektrai tęsia gaminimą.


Jei elektros dingimas trunka ilgiau nei 10 min., nustatymai yra pašalinami. Pakartotinai prisijungus prie maitinimo tinklo, prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

 *Nepamirškite, kad iš naujo įjungus programą gali pasikeisti pagamintos duonos kokybė.*




Bendroji automatinio gaminimo programų naudojimo tvarka



1. Pritvirtinkite mentelę ant veleno, esančio ant kepimo skardos apačios. Įsitikinkite, kad ją gerai pritvirtinote. Sviestu ištepkite kepimo skardą ir minkymo mentelę.
2. Pasverkite ingredientus pagal recepto nurodymus ir sudėkite juos į kepimo skardą. Kepdami duoną ar gamindami tešlą iš anksto paruoškite pagrindinius ir papildomus ingredientus taip, kaip to prašo receptas. Visi ingredientai turi būti kambario temperatūros, nebent kitaip nurodyta recepte. Į kepimo skardą sudėkite ingredientus recepte nurodyta tvarka.
3. Atsargiai įdėkite kepimo skardą į duonkepę šiek tiek pasukdami ją prieš laikrodžio rodyklę. Keptuvė turi tolygiai susijungti su varančiuoju velenu, neiškrepdama. Pasukite skardą pagal laikrodžio rodyklę kad įtvirtintumėte ją į vietą. Uždarykite dangtį su stebėjimo langeliu.

 *Nepripildykite kepimo skardos daugiau nei ketvirtadalį arba, jei būtina, ne daugiau kaip trečdali jos tūrio. Kitu atveju, tešla kylant ji gali perpildyti skardą ir išbėgti į šildymo kamerą, nutekėti ant kaitinimo elemento ir užkimšti pavarą, o tai gali sugadinti prietaisą.*

 *Visų pirma sudėkite šlapius ingredientus (vandenį, pieną) ir / arba kiaušinius. Vanduo turi būti kambario temperatūros. Jei vanduo bus per karštas, mielių veikimas suprastės ir tešla nepakils. Jei norėsite atidėti programą, vietoj šviežio pieno naudokite pieno miltelius. Kitu atveju pienas gali surūgti prieš jį panaudojant.*


Mieles ir kepimo miltelius sudėkite pačioje pabaigoje. Neleiskite šiems ingredientams susiliesti su šlapiais ingredientais, nes fermentacijos procesas prasidės per greitai. Dėl to duona gausis kieta. Neleiskite mielėms turėti kontakto su druska. Rekomenduojama sausų ingredientų centre padaryti įdubimą ir į jį sudėti mieles ar kepimo miltelius.


4. Prijunkite duonkepę į elektros lizdą.
5. Naudokite   mygtukus, kad pasirinktumėte gaminimo programą. Galite pasirinkti БЫСТРЫЙ ХЛЕБ, ЗАМЕС bei МУЛЬТИПЕКАРЬ programas pasirinkdami atitinkamus mygtukus valdymo pulte.
6. Kai kurios programos numato, kad reikės įdėti papildomų ingredientų (žr. automatinį gaminimo programų lentelę): kai ekrane užsidega indikatorius , dozatorių galite sudėti papildomus ingredientus. Tam tikru gaminimo proceso metu žemesnysis dozatoriaus dangtelis atsidaro ir ingredientai automatiškai suberiami į tešlą.
7. Prireikus jūs galite pakeisti gaminimo laiką (žr. skyrių „Gaminimo laiko nustatymas“) arba atidėti laiką (žr. skyrių „Laiko atidėjimo funkcija“).

 *Paspaudus  mygtuką visi nustatymai panaikinami.*




8. Naudokite «BEC» mygtuką, jei norite pasirinkti kepalą svorį. Sekite receptų knygos nurodymus ir ingredientų kiekį. Pasirinkto kepalą svorio indikatorius nenutrūkstamai švies.

Numatytasis svoris yra 500 g. Kai kurios programos nesuteikia galimybės pasirinkti kepalo svorio.

- Naudokite «КОРОЧКА» mygtuką, jei norite pasirinkti plutelės spalvą (šviesi, vidutinė, tamsi). Pasirinktos plutelės spalvos indikatorius nenutrūksta švies. Numatytasis nustatymas yra vidutinio tamsumo plutelė. Kai kurios programos nesuteikia galimybės pasirinkti plutelės spalvos (žr. automatinį gaminimo programų lentelę).
- Paspauskite  mygtuką. Laikmatis pradės laiką, likusio iki programos pabaigos, atgalinį skaičiavimą. Gaminimo metu indikatoriai, esantys ekrano apačioje, nurodo gaminimo fazę.


 *Ijungus laiko atidėjimo funkciją, ekranas rodo visą likusį programos laiką (įskaitant ir atidėtą laiką).*


Pirmas 5 tešlos minkymo minutes stebėkite tešlos formą. Turi susiformuoti lygus apvalus kamuoliukas. Jei kamuoliukas nesusiformavo, tai reiškia, kad ingredientai nebuvo gerai išmaišyti.

 *Norėdami laikinai sustabdyti programą nepašalinant jos nustatymų, paspauskite  mygtuką. Laikas, rodomas ekrane, pradės mirksėti. Norėdami pratęsti programą, dar kartą paspauskite  mygtuką.*





Duonkepės dangtis gali būti atidarytas tik tešlos minkymo metu (girdint motoro veikimo garsą). Dangčio atidarymas kylant tešlai ar kepatn duonai sumažins pagaminto produkto kokybę.

- Garsinis signalas parodys, kad programa baigta. Priklausomai nuo pasirinktos programos ir nustatymų, prietaisas įjungs šilumos palaikymo arba budėjimo režimą.






 *Neišimkite ir neprapjaukite ką tik iškeptos duonos. Rekomenduojama palikti iškepusią duoną 1 valandą palaikyti duonkepėje įjungus šilumos palaikymo režimą. Tuomet išimkite iškepusią duoną iš prietaiso, apdenkite rankšluosčiu ir leiskite pilnai atvėsti.*

- Norėdami nutraukti programą arba šilumos palaikymo režimą, paspauskite ir palaikykite  mygtuką.
- Baigę kepti ištraukite duonkepės laidą iš maitinimo.

Gaminimo laiko nustatymas

Prietaisas leidžia nustatyti norimą gaminimo laiką. Kai kurios programos nesuteikia galimybės naudoti šios funkcijos (žr. automatinį gaminimo programų lentelę). Laiko nustatymo diapazonas ir intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Pasirinkę automatinę programą spauskite mygtukus  ;  – (sumažina gaminimo laiką) arba,  – (padidina gaminimo laiką).

Laiko atidėjimo funkcija

Laiko atidėjimo funkcija leidžia nustatyti laiką, kada duona jau turėtų būti iškepusi. Kai kurios programos nesuteikia galimybės naudoti šios funkcijos (žr. automatinį gaminimo programų lentelę). Laiko nustatymo diapazonas ir intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Pasirinkę automatinę programą spauskite mygtukus  ;  – d (sumažina atidėjimo laiką) arba,  – (padidina atidėjimo laiką). Indikatorius  esantis ekrano apačioje,








pradės mirksėti. Atlikę nustatymų pakeitimus pradėkite gaminimo programą. Skaitmeninis indikatorius parodys gaminimo laiką, įskaitant ir atidėtą laiką.





Nerekomenduojama naudoti laiko atidėjimo funkcijos jei naudojami pieno ir kiti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir kt.).

МУЛЬТИПЕКАРb programa

Ši šia unikalia programa jūs galite sukurti savo duonos gaminimo nustatymus, pasirinkdami laiką kiekvienam tešlos minkymo ir kildinimo žingsniui, taip pat kepimui bei šilumos palaikymo režimui. Priešingai nei kitos programos, leidžiančios pasirinkti gaminimo laiką, МУЛЬТИПЕКАРb programa turi laiko atidėjimo funkciją.

- Norėdami greitai pasiekti šią programą, valdymo pulte paspauskite mygtuką МУЛЬТИПЕКАРb. Ekране bus parodytas programos eilės skaičius ir jos numatytasis laikas.
- Naudokite КОРОЧКА mygtuką, jei norite pasirinkti plutelės spalvą.
- Prireikus galite nustatyti laiko atidėjimą (laiką, kada duona jau turėtų būti iškepta):  (sumažina laiką) arba  (padidina laiką).
- Paspauskite МУЛЬТИПЕКАРb, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
- Spausdami mygtukus  ir , nustatykite pirmojo etapo laiką, paspauskite mygtuką МУЛЬТИПЕКАРb, kad patvirtintumėte nustatymus ir galėtumėte patekti į kito etapo nustatymus.
- Tokiu pačiu būdu nustatykite likusių gaminimo etapų trukmes.
- Paspauskite mygtuką МУЛЬТИПЕКАРb, kad patvirtintumėte nustatymus ir galėtumėte patekti į kito etapo nustatymus.
- Nustatę visų gaminimo etapų trukmes galėsite nustatyti šilumos palaikymo režimo trukmę, naudodami  ir  mygtukus.
- Pasirinkę visus nustatymus, pradėkite programą paspausdami  mygtuką.

Šilumos palaikymas

Ši funkcija yra automatiškai aktyvuojama kiekvieno gaminimo ciklo pabaigoje ir išlaiko maistą šiltą dar 1 valandą. Ekrane rodomas indikatorius  ir atgalinis likusio programos laiko skaičiavimas. Prireikus šilumos palaikymas gali būti išjungtas paspaudus ir kelias sekundes palaikius  mygtuką.



Kai kurios programos nesuteikia galimybės naudoti šios funkcijos (žr. automatinį gaminimo programų lentelę).

Duonos išėmimas

- Atidarykite dangtį. Naudodami specialias pirštines paimekite kepimo skardą už rankenėlių, pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir tuomet išimkite iš šildymo kameros.



ĮSPĖJIMAS! Iškepta duona, kepimo skarda ir kepimo kambarys yra labai karšti! Būkite atsargūs ir naudokite orkaitės pirštines, kad išvengtumėte nudegimų! Nedėkite karštos kepimo skardos ant šluosčių, plastiko ar kitų paviršių, jautrių karščiui! Jie gali išsilydyti arba pradėti degti!

2. Apverskite kepimo skardą ir išimkite duoną. Padėkite ją ant grotelių arba lėkštės. Uždengite rankšluosčiu ir palikite visiškai atvėsti.

i *Duonkepės dizainas susiurtas taip, kad išėmus duoną iš indo mentelė liktų ant veleno kepimo skardos viduje. Jei taip neatitinka ir ji lieka duonoje, tai nėra defektas. Pašalinkite mentelę naudodami suteikiamu kabliu.*

Kepimo skarda ir tešlos minkymo mentelė turi nepridegantį sluoksnį, padedantį išvengti dėmių ir dėl kurio duonos išėmimas tampa paprastesniu. Laikykitės toliau išvardintų instrukcijų, kad išvengtumėte paviršiaus apgadinių.

- Išimdami duoną iš indo nenaudokite metalinių ar aštrių daiktų (pvz. peilio ar šakutės).
- Prieš prapjaudami duoną įsitikinkite, kad joje nėra tešlos minkymo mentelės. Jei mentelė yra viduje, palaukite kol duona visiškai atvės ir tik tada pašalinkite mentelę specialiu kabliu. Būkite atsargūs, nes mentelė gali būti karšta.
- Kieti, šūrkkštūs ar rupūs ingredientai (pvz., rupūs miltai, cukrus, riešutai ar sėklos) gali pažeisti nepridegančią kepimo indo dangą. Jei naudojate didelį kiekį ingredientų, padalinkite juos į mažesnes porcijas. Laikykitės rekomenduojamų receptuose nurodytų kiekių ir gaminimo procesų.

Automatinių gaminimo programų lentelė (gamykliniai nustatymai)

Programos	Naudojimo rekomendacijos	Numatytasis gaminimo laikas		Gaminimo laiko regulavimo diapazonas / Nustatymo žingsnis	Papildomų ingredientų sudėjimas	Laiko atidėjimas	Šilumos palaikymas	Plurės spalvos kontrolė
		500 r	750 r					
ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	Naudojama kepanč klasikinę baltą duoną. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Naudojama kepanč lengvą prancūzišką duoną su traškia plutele. Numatomas ilgas minkymas, kildinimas ir kepimas	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Naudojama kepanč duoną iš pilno grūdo miltų. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	4:52	4:57		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Naudojama kepanč saldzį duoną su įvairiais priedais. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	3:27	3:32		✓	✓	✓	✓

Programos	Naudojimo rekomendacijos	Numatytasis gaminimo laikas		Gaminimo laiko regulavimo diapazonas / Nustatymo žingsnis	Papildomų ingredientų sudėjimas	Laiko atidėjimas	Šilumos palaikymas	Plurės spalvos kontrolė	
		500 r	750 r						
БЕЗГЛУТЕНО-ВЫЙ ХЛЕБ	Naudojama kepanč duoną su miltais be gliutino. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	2:14	2:19				✓	✓	✓
БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Naudojama greitai baltos duonos kepimui. Jei kepe 750 g kepalą, įdėkite papildomą 1/3 aš. miltelių į baltos duonos tešlą. Programa įtraukia greitą tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą. Norėdami greitai pasiekti šią programą, valdymo pulte paspauskite mygtuką „БЫСТРЫЙ ХЛЕБ“.	2:55	3:00				✓	✓	✓
КЕКС	Naudojama kepanč pyragus su įvairiais įdariais. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir kepimą		2:25	1 val. - 25 min. - 3 val. - 25 min. / 5 min.	✓		✓	✓	
ДЕСЕРТЫ	Naudojama gaminant įvairius desertus. Programa įtraukia šildymą be maišymo		0:45	5 min. - 2 val. / 1 min.					
СУП	Naudojama sriubos ir sultinio gamybai. Programa įtraukia šildymą be maišymo		1:30	5 min. - 3 val. / 1 min.					
ТУШЕНИЕ	Naudojama mėsos ir daržovių troškinimui. Programa įtraukia šildymą be maišymo		1:30	5 min. - 3 val. / 1 min.					
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Naudojama kepanč vitaminizuotą duoną. Programa įtraukia bankstinių ingredientų šildymą, tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	3:47	3:52		✓	✓	✓	✓	
ХЛЕБ СДОБАВКАМИ	Naudojama kepanč duoną su įvairiais priedais. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓	

Programos	Naudojimo rekomendacijos	Numatytasis gaminimo laikas		Gaminimo laiko regulavimo diapazonas / Nustatymo žingsnis	Papildomų ingredientų sudėjimas	Laiko atidėjimas	Šilumos palaikymas	Plurinės spausvos kontrolė
		500 g	750 g					
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Naudojama kepat itališką duoną. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Naudojama kepat duoną iš ruginių miltų. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	4:27	4:32		✓	✓	✓	✓
ЗАМЕС	Naudojama tešlos be raugo (tešlos be mielių) minkymui be kildinimo ir kepimo. Norėdami greitai pasiekti šią programą, valdymo pulte paspauskite mygtuką „ЗАМЕС“.	0:15						
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Naudojama mielinės tešlos minkymui ir kildinimui be tolimesnio kepimo	2:32						
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Naudojama tešlos minkymui be kildinimo ir kepimo.	0:16		1 min. - 50min. / 1 min.				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Naudojama kepat duoną iš kvietinių miltų arba iš kvietinių ir ruginių miltų mišinio. Programa įtraukia tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Naudojama įvairių jogurtų rūšių gamybai.	8:00		6 val. - 10 val. / 30 min.				
ДЖЕМ	Naudojama gaminant konditerijos gaminius, uogienes, kepinų priedus, vaflius ir ledus, kečupą, visų rūšių prieskoniams, taip pat daugybės konservavimo produktų paruošimui. Programa įtraukia šildymą be maišymo	1:30		5 min. - 2 val. / 1 min.				

Programos	Naudojimo rekomendacijos	Numatytasis gaminimo laikas		Gaminimo laiko regulavimo diapazonas / Nustatymo žingsnis	Papildomų ingredientų sudėjimas	Laiko atidėjimas	Šilumos palaikymas	Plurinės spausvos kontrolė	
		500 g	750 g						
БИСКВИТ	Naudojama kepat sausainius iš jau paruoštos tešlos	1:00		5 min. - 2 val. / 1 min.				✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Naudojama verdant košę piene ir vandenyje. Programa įtraukia šildymą be maišymo	0:40		5 min. - 3 val. / 1 min.					
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Naudojama kildinant ir kepat sausainius bei kitus kepinus iš jau paruoštos tešlos	2:40		1 val. 50 min. - 4 val. 20 min. / 5 min.			✓		
ВАРКА	Programa įtraukia šildymą be maišymo	1:30		5 min. - 3 val. / 1 min.					
МУЛЬТИПЕ-КАРЬ	Naudojama kepat duoną pagal savo receptą. Ši programa leidžia nustatyti laiką kiekvienam tešlos minkymo ir kildinimo etapui, taip pat ir kepimui bei šilumos palaikymo režimui. Norėdami greitai pasiekti šią programą, valdymo pulte paspauskite mygtuką „МУЛЬТИПЕ-КАРЬ“.	1 etapas	Minkymas	00:11	0 min. - 30 min. / 1 min.				
			Kildinimas	00:40	0 min. - 1 val. / 1 min.				
		2 etapas	Minkymas	00:10	0 min. - 1 val. / 1 min.				
			Kildinimas	00:30	0 min. - 1 val. / 1 min.	✓	✓	✓	
		3 etapas	Minkymas	00:00	0 min. - 1 val. / 1 min.				
			Kildinimas	01:00	0 min. - 3 val. / 1 min.				
			Kepimas	01:00	0 min. - 3 val. / 1 min.				
Šilumos palaikymas	01:00	0 min. - 1 val. / 1 min.							



Prancūziška duona greitai susensta, todėl nerekomenduojama jos laikyti ilgiau nei dieną. Glitimas yra baltymo dalis, randama grūduose. Jis suteikia tešlai elastingumą, padeda tešlai iškilti ir išlaikyti formą. Tačiau kai kurie žmonės yra alergiški arba jautrūs gliitimui. Norint pasiekti geriausius rezultatus, naudokite receptus, esančius receptų knygoje, kuri yra pateikiama kartu su duonkepe. Taip pat rekomenduojamus receptus galite rasti interneto svetainėje www.redmond.company.

Galimos nepatenkinamų kepimo rezultatų priežastys

	Prastos kokybės miltai	Skystis		Miltai		Mielės		Druskos perteklius	Cukraus perteklius	Riebiųjų trūkumas
		Perteklius	Trūkumas	Perteklius	Trūkumas	Perteklius	Trūkumas (pasenusios mielės)			
Duona nepakankamai išskyla	✓		✓				✓	✓		
Nelygi plutelė	✓		✓				✓	✓		
Trupiniai yra per purūs		✓		✓	✓					
Kepalas pakilo, paskui sukrito	✓	✓		✓						
Duona per daug balta ir neiškepusi		✓		✓		✓				
Miltai lieka duonoje			✓	✓						
Per tamsi plutelė		✓		✓				✓	✓	

III. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

STOP *ĮSPĖJIMAS! Prieš valydami duonkepę įsitinkinkite, kad ji yra išjungta iš maitinimo ir visiškai atvėsusi.*

NEDĖKITE prietaiso korpuso į vandenį ir nedėkite jo po tekančiu vandeniu! Valydami duonkepę ar jos dalis NENAUDOKITE šiurkščių medžiagų ir kempinių, nenaudokite chemiškai agresyvių ploviklių.

- Atidarykite dangtį ir paimekite kepimo skardą už rankenėlių. Šiek tiek pasukite skardą prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite, kad iššimtumėte.
- Pašalinkite tešlos minkymo mentelę. Jei mentelę sunku išimti, pripildykite skardą šiltu vandeniu ir leiskite šiek tiek pamirkti. Tai atlaisvins mentelę. Išplaukite matavimo indą ir šaukštą, kepimo skardą ir minkymo mentelę švelnia kempine
- ir šiltu vandeniu su plovikliu, leiskite išdžiūti. Nuimamas dalis plaukite po kiekvieno naudojimo.

i *Reguliariai naudojant skardą gali atsirasti dalinis ar visiškas nepridegančios dangos spalvos pakitimas. Tai nėra laikoma defektu.*

- Prietaiso vidinę dalį ir korpusą valykite švelnia, drėgna šluoste ar kempinėle, nes jie gali būti nešvarūs. Galite naudoti švelnų valiklį. Norint išvengti vandens ruožių ant korpuso, mes rekomenduojame gerai nusausinti jo paviršių. Visiškai pašalinkite valiklį drėgna kempine ar šluoste, nes kitaip tai gali paveikti keptų produktų skonį.

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

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

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaitančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

IV. PRIEŠ SUSISIEKIANT SU PAGALBOS CENTRU

Problema	Problemos priežastis	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Prietaisas neįjungtas į maitinimą	Įsitinkinkite, kad maitino laidas prijungtas prie atitinkamo prietaiso korpuso įvado ir lizdo
	Steninis lizdas neveikia tinkamai arba elektros tinkle nėra srovės	
Duonkepė yra įjungta, tačiau neprisideda tešlos minkymo ciklas	Jūs nepritvirtinote minkymo mentelės	Išvalykite kepimo skardą, pritvirtinkite tešlos minkymo mentelę ir pradėkite iš pradžių
Ekране rodoma klaidos žinutė: „tt“	Duonkepės temperatūra yra per aukšta prieš prasidedant programai	Išjunkite prietaisą iš maitinimo. Atidarykite prietaiso dangtį ir palaukite kol prietaiso temperatūra nukris iki kambario temperatūros. Įjunkite duonkepę ir iš naujo pradėkite programą
Ekране rodoma klaidos žinutė: „E“	Gedimas temperatūros jutiklio veikime	Išjunkite prietaisą iš maitinimo ir palaukite, kol jis atvės. Vėl prijunkite prietaisą prie maitinimo ir iš naujo paleiskite programą. Jei vis tiek atsiranda klaidos žinutė, susisiekiate su įgaliotu pagalbos centru.

i *Jei problema išlieka, susisiekiute su įgaliuoju aptarnavimo centru.*



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdavimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Jūs reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdavimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdavimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.

 *Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabāiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.*

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neaptver visas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
 - Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalū, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
 - Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
- STOP** *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecinieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.

- Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

STOP *legaumējiet: nejausē elektropadeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

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

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

- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas, kurām ir fiziski, neiroloģiski vai psihiski traucējumi, vai nepietiekama pieredze un zināšanas, var lietot ierīci tikai kādaš personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja tās ir instruētas ierīces izmantošanas drošības jautājumos un apzinās bīstamību, saistītu ar šīs ierīces izmantošanu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Glabāiet ierīci un strāvas vadu bērniem (jaunākiem par 8 gadiem) nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkopšanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāls (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstams bērniem. Nosmakšanas iespēja! Glabāiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkopšanas un remontu darbi ir jāizpilda

autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.



UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.



UZMANĪGI! Karsta virsma.

Tehniskās specifikācijas

Modelis.....	RBM-M1921
Jauda.....	550 W
Spriegums.....	220-240 V, 50 Hz
Aizsardzība no elektrotraumām.....	I klase
Korpusa materiāls.....	nerūšējošais tērauds, plastmasa
Cepšanas formas pārklājums.....	pretpiedeguma keramisks Whitford "Xylan Plus"
Displejs.....	LCD
Vadības panelis.....	skārienjūtīgs
Energoēnkarīga atmiņa.....	10 minūtes
Barošanas vada garums.....	1 m
Gabarītmēri.....	310 × 233 × 322 mm
Neto svars.....	4 kg

Automātiskas pagatavošanas programmas

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ | 14. РЖАНОЙ ХЛЕБ |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ | 15. ЗАМЕС |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ | 16. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО |
| 4. СДОБА | 17. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ |
| 5. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ | 18. ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ |
| 6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ | 19. ЙОГУРТ |
| 7. КЕКС | 20. ДЖЕМ |
| 8. ДЕСЕРТЫ | 21. БИСКВИТ |
| 9. СУП | 22. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 10. ТУШЕНИЕ | 23. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА |
| 11. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ | 24. ВАРКА |
| 12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ | 25. МУЛЬТИПЕКАРЬ |
| 13. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ | |

Funkcijas

Atliktā starta funkcija.....	līdz 15 stundām
Autouzsilīdes funkcija (gatavā ēdiena temperatūras uzturēšana).....	līdz 60 minūtēm

Garoziņas krāsas izvēle.....	gaiša / vidēja / tumša
Cepiena svara izvēle.....	500 g / 750 g

Komplektācija

Maizes cepšanas krāsns.....	1 gab.
Cepšanas forma.....	1 gab.
Mērglāze.....	1 gab.
Mērkarote.....	1 gab.
Mīklas iejaukšanas lāpstiņa.....	2 gab.
Āķis mīklas iejaukšanas lāpstiņas noņemšanai.....	1 gab.
Recepšu grāmata.....	1 gab.
Lietošanas instrukcija.....	1 gab.
Servisa grāmatiņa.....	1 gab.

Ražotājam ir tiesības veikt grozījumus izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajās specifikācijās savas produkcijas pilnveidošanas gaitā, bez papildus paziņošanas par šīm izmaiņām Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama nobīde ±10%.

Ierīces uzbūve (A1, lpp.4)

1. Mazais vāks
2. Galvenais vāks
3. Dispensers papildu ingredientiem
4. Darba kamera
5. Cepšanas forma
6. Mīklas iejaukšanas lāpstiņa
7. Vadības panelis ar displeju
8. Pārnēsāšanas rokturis
9. Ierīces korpus
10. Barošanas vads
11. Mērglāze
12. Mērkarote
13. Āķis mīklas iejaukšanas lāpstiņas noņemšanai

Vadības panelis (A2, lpp.5)

1. Programmas "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ" ātrās izvēles poga
2. Cepiena svara izvēles poga
3. Garoziņas krāsas izvēles poga
4. Programmas "МУЛЬТИПЕКАРЬ" ātrās izvēles poga
5. Pagatavošanas laika/atlikšanas laika iestatīšanas pogas
6. Pagatavošanas programmas izvēles pogas
7. Programmas "ЗАМЕС" ātrās izvēles poga
8. Ievadīto iestatījumu/pagatavošanas programmas atcelšanas pogas
9. Pagatavošanas programmas palaišanas poga

Displejs (A3, lpp. 5)

1. Cepiena svara indikatori
2. Garoziņas krāsas indikatori
3. Pagatavošanas programmas kārtas numura indikators
4. Skaitļu indikators
5. Starta atlikšanas/pagatavošanas laika indikators
6. Maisīšanas indikators
7. Iejaukšanas indikators
8. Uzraudzēšanas indikators
9. Cepšanas indikators
10. Autouzsilides indikators

I. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS

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

 **Obļīgāti atstājiet brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes-norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar ierīces sērijas numuru uz tās korpusa!**

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

Noslaukiet izstrādājuma korpusu ar mitru drāniņu. Noņemamās detaļas nomazgājiet ar siltu ūdeni, rūpīgi izžāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas elektrotīklam.

Pirms ieslēgšanas pārliecinieties, ka uz ierīces iekšējām un ārējām daļām nav bojājumu, plaisu vai citu defektu. Uzdāriet ierīci uz cietas, līdzenas, horizontālas virsmas, tālumā no siltuma avotiem, vietām, kur ir iespējama ūdens, karstu tauku un citu netīrumu nokļūšana uz ierīces Uzdādot, sekojiet, lai blakus neatrastos dekoratīvi pārklājumi, elektroniskas ierīces un citi priekšmeti, kas var ciest no paaugstinātas temperatūras. Nelieciet maizes krāsni tuvu galda malai, kā arī cieši klāt sienām un citām ierīcēm. Novietojiet zem piekaramajām mēbelēm, pārliecinieties, ka vāka atvēršanai ir pietiekami daudz vietas.

Pirmās ieslēgšanas laikā ir iespējama raksturīgas smakas vai nelielu dūmu parādīšanās no tehnisko smērvielu sadegšanas, kas tika izmantotas gatava izstrādājuma konservēšanai. Tas nav rūpnieciskais defekts.

 **Neieslēdziet ierīci bez uzstādītas cepšanas formas tajā vai ar tukšu formu – pagatavošanas nejausās palaišanas gadījumā tas izraisīs ierīces kritisku pārsilšanu vai pretspiedējuma pārklājuma bojājumus.**

II. IERĪCES EKSPLUATĀCIJA

Energoneatkarīga atmiņa


Maizes krāsniņ REDMOND RBM-M1921 piemīt energoneatkarīga atmiņa. Ja pagatavošanas programmas darba laikā atslēdzas elektroenerģija, iestatījumi saglabājas ierīces atmiņā 10 minūšu laikā. Elektropadevei atjaunojoties, programmas izpilde automātiski turpināsies.


Ja elektropadeves nav vairāk kā 10 minūtes, iestatījumi tiek atiestatīti. Atkārtoti pieslēdzoties elektrotīklam ierīce pāries gaidīšanas režīmā.

 **I** *Jāņem vērā, ka programmas atkārtotas palaišanas gadījumā, pagatavotās maizes kvalitāte var neatbilst vēlamajai.*



Vispārējā darbību kārtība, izmantojot automātiskās pagatavošanas programmas

1. Mīklas iejaukšanas lāpstiņu uzstādiet uz vārpsta cepšanas formā. Pārliecinieties, ka savienojums ir drošs. Iesmērējiet formu un lāpstiņu ar sviestu.
2. Nosveriet nepieciešamos ingredientus saskaņā ar izvēlēto recepti un ievietojiet tos cepšanas formā. Cepot maizi un pagatavojot mīklu, sagatavojiet papildu ingredientus saskaņā ar recepti. Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā, ja vien receptē nav norādīts citādi. Ielieciet pamata ingredientus maizes cepšanas formā receptē norādītajā kārtībā.
3. Uzmanīgi ievietojiet cepšanas formu maizes krāsns karsējamajā kamerā, nedaudz pagriežot to pret pulkstenrādītāja virzienu. Formai jābūt savienotai ar piedziņas vārpstu taisni, bez sašķiebumiem. Nofiksējiet formu, pagriežot to pulkstenrādītāja virzienā līdz galam. Aizveriet vāku ar skatlodziņu

 **Neaizpildiet darba trauku vairāk par ceturtdaļu vai, galējā gadījumā, ne vairāk kā par trešdaļu. Citādi mīklas paceļšanās laikā tā var pārlīties pāri formas malai karsējamajā kamerā, nokļūt uz sildelementa un aizsprostot piedziņu, kas, savukārt, izraisīs ierīces sabojāšanos.**

 **No sākuma ielejiet formā šķidrās sastāvdaļas (ūdeni, pienu) un/vai olas. Ūdenim jābūt istabas temperatūrā, jo pārāk augsta ūdens temperatūra var negatīvi iespaidot mīklas paceļšanos. Izmantojot starta atlikšanas režīmu, lietojiet tikai sauso pienu, pretējā gadījumā piens var sakopt pirms gatavošanas sākuma.**

Raugu vai cepampulveri pievienojiet pēdējā kārtā. Šie komponenti nedrīkst kontaktēt ar šķidrūmiem, savādāk rūgšana sāksies pārāk agri: rezultātā sanāks raupja, cieta un rupja maize. Raugs nedrīkst saskarties ar sāli. Ieteicams izveidot bedrīti mīltu kaudzītē un ievietot tajā raugu vai cepampulveri.

4. Pieslēdziet maizes krāsni elektrotīklam.
5. Ar pogu  palīdzību izvēlieties pagatavošanas programmu. Programmas "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ", "ЗАМЕС" un "МУЛЬТИПЕКАРЬ" jūs varat izvēlēties ar atbilstošām pogām uz vadības paneli.
6. Dažās programmās ir paredzēta papildu ingredientu pievienošanas iespēja (sk. Automātisko pagatavošanas programmu raksturtabulu sarakstu): ja uz displeja deg indikators  DISPENSER, jūs varat ievietot papildu ingredientus dispenserā. Noteiktā brīdī pagatavošanas procesā apakšējais dispensera vāciņš atvēršies un ingredientu tiks automātiski pievienoti mīklai.
7. Nepieciešamības gadījumā izmainiet pagatavošanas laiku (sk. sadaļu "Pagatavošanas laika uzstādīšana") vai starta atlikšanas laiku (sk. sadaļu "Programmas starta atlikšana").

 **Pogas  nospiešana atiestatīs iestatījumus.**

- Ar pogas «BEC» palīdzību uzstādi gatava cepiena svaru. Orientējieties uz norādījumiem receptu grāmatā un ingredientu daudzumu formā. Izvēlēta cepiena svara indikators degs pastāvīgi. Pēc noklusējuma uzstādīts svars 500 g. Produkta svara izvēlēšanās iespēja nav paredzēta visās programmās.
- Lai izvēlētos vēlamo izstrādājuma garoziņas krāsu (gaiša, vidēja, tumša), spiediet pogu "КОРОЧКА". Izvēlētas garoziņas krāsas indikators degs pastāvīgi. Pēc noklusējuma izvēlēts parametrs "Vidēja" Garoziņas krāsas izvēles iespēja nav paredzēta visās programmās (sk. Automātisko pagatavošanas programmu raksturtabulu sarakstu).
- Nospiediet pogu . Taimeris sāk skaitīt atpakaļ pagatavošanas laiku. Pagatavošanas procesā indikatori displeja lejas daļā atainos pagatavošanas posmu.

Ja ir aktīva starta atlikšanas funkcija, uz displeja atainosies kopējais programmas darba laiks (ieskaitot atlikšanu).

Pirmo 5 minūtes iejaukšanas minūšu laikā sekojiet līdzī mīklas ārējai izskatam. No tās jāsanāk apaļai, līdzenai pikai. Ja pika neformējas, ingredientī ir samaisīti nepareizi

Lai uz laiku apturētu programmas izpildīšanu bez iestatījumu atiestatīšanas, nospiediet pogu . Laiks uz displeja sāks mirgot. Programmas darba turpināšanai atkārtoti nospiediet pogu .

Maizes krāsns vāku drīkst atvērt tikai iejaukšanas laikā (dzirdama strādājoša motora skaņa). Mīklas pacelšanās vai cepšanās laikā vāka atvēršana izraisīs gatavā izstrādājuma kvalitātes samazināšanos.

- Par pagatavošanas programmas beigām jums paziņos skaņas signāls. Pēc tā, atkarībā no izvēlētas programmas, ierīce pāries autouzsilde režīmā vai gaidīšanas režīmā.

Pēc pagatavošanas beigām neizņemiet un negrieziet maizi. Ieteicams atstāt to maizes krāsnī ar ieslēgtu autouzsildu uz 1 stundu. Pēc tam gatavu izstrādājumu jāizņem no ierīces un jāuzklāj divi līdz pilnīgi atdzišana.

- Programmas darba vai autouzsilde režīma apturēšanai nospiediet un turiet pogu .
- Pagatavošanai beidzoties atvienojiet maizes krāsnī no elektrotīkla.

Pagatavošanas laika uzstādīšana

Jūs varat patstāvīgi uzstādīt ēdiena pagatavošanas laiku ierīcē. Šī funkcija ir pieejama ne visām programmām (sk. Automātisko pagatavošanas programmu raksturtabulu sarakstu). Izmaiņas solis un iespējama uzstādāmais laika diapazons atkarīgs no izvēlētas pagatavošanas programmas. Pēc automātiskās programmas izvēles nospiediet pogas : – lai samazinātu, – lai palielinātu pagatavošanas laiku.

Programmas starta atlikšana

Funkcija "Starta atlikšana" ļaus uzstādīt laiku, pēc kura maize būs gatava. Šī funkcija ir pieejama ne visām programmām (sk. Automātisko pagatavošanas programmu raksturtabulu sarakstu). Izmaiņas solis un iespējama uzstādāmais laika diapazons atkarīgs no izvēlētas pagatavošanas programmas. Pēc automātiskās programmas izvēles nospiediet pogas : – lai samazinātu, – lai palielinātu starta atlikšanas laiku. Indikators displejā apakšdaļā sāks mirgot. Pēc iestatīšanas beigām uzsāciet pagatavošanas programmu. Ciparu indikators atainos pagatavošanas laiku, ņemot vērā atlikšanu.



Nav ieteicams izmantot funkciju "Starta atlikšana", ja recepte satur ātrbojīgus produktus (olas, svaigu pienu, gaļu, sieru utt.).

Programma "МУЛЬТИПЕКАРЬ"

Ar šīs unikālās programmas palīdzību jūs spēsiet pagatavot maizi pēc savas receptes, uzstādot laiku katram iejaukšanas un uzraudzēšanas posmam, kā arī cepšanai un autouzsidei. Atšķirībā no citām programmām, kas pieļauj pagatavošanas laika izmantošanu, programmā "МУЛЬТИПЕКАРЬ" ir pieejama atlikta starta funkcija.

- Šīs programmas ātrai izsūkšanai nospiediet pogu "МУЛЬТИПЕКАРЬ" uz vadības panela. Uz displeja atainosies programmas kārtas numurs un tās darba laiks pēc noklusējuma.
- Ja vēlaties, jūs varat izvēlēties gatava izstrādājuma garoziņas krāsu, nospiežot pogu "КОРОЧКА".
- Ja vēlaties, jūs varat uzstādīt starta atlikšanas laiku (laiku, kuram beidzoties maize būs gatava): nospiediet pogas laika samazināšanai un tā palielināšanai.
- Nospiediet pogu "МУЛЬТИПЕКАРЬ", lai pārietu pie pagatavošanas laika iestatīšanas.
- Nospiežot pogas un , uzstādiet pirmā posma ilgumu un nospiediet pogu "МУЛЬТИПЕКАРЬ", lai apstiprinātu izmaiņas un pārietu pie nākamā posma regulēšanas.
- Tāpat uzstādiet pārējo pagatavošanas posmu ilgumu.
- Lai apstiprinātu izmaiņas un pārietu pie katra nākamā posma regulēšanas, spiediet pogu "МУЛЬТИПЕКАРЬ".
- Pēc visu pagatavošanas posmu iestatīšanas jūs varat iestatīt autouzsilde ilgumu ar pogu un palīdzību.
- Beidzot iestatīšanu, uzāciet programmu, nospiežot pogu .

Autouzsilde funkcija (gatavā ēdiena temperatūras uzturēšana)

Autouzsilde funkcija ieslēdzas automātiski, kad beidzas programmas darbs, un var uzturēt gatava ēdiena temperatūru līdz 1 stundai. Uz displeja atainojas indikators un tieša funkcijas darba laika skaitīšana minūtes. Nepieciešamības gadījumā autouzsildu var ieslēgt, nospiežot un turot dažas sekundes pogu .



Šī funkcija ir pieejama ne visām programmām (sk. Automātisko pagatavošanas programmu raksturtabulu sarakstu).

Gatavas maizes izņemšana

- Atveriet ierīces vāku. Izmantojot virtuves cimds, paņemiet cepšanas formu aiz roktura un pagrieziet to pret pulksteņrādītāja virzienu, pēc tam izņemiet to no karsējamās kameras.
- UZMANĪBU!** *Atcerieties, ka pēc maizes pagatavošanas procesa beigām, forma un karsējamā kamera ir ļoti karstas! Esiet uzmanīgi, izmantojiet virtuves cimds, lai novērstu apdegumus! Nelieciet karstu formu ar maizi uz galdauta, plastmasas vai citām termojūtīgām virsmām, kas var aizdegties vai izkust!*
- Apgrieziet cepšanas formu ar dibenu augšup un izņemiet gatavo maizi no formas, izlieciot to uz režģa vai šķīvja. Uzklājiet divi un atstājiet līdz pilnīgi atdzišana.

i Maizes krāns konstrukcija paredz, ka, pēc cepiena izņemšanas no formas, mīklas iejaukšanas lāpstiņai jāpaliek uz sienas formas iekšpusē. Ja tas nav noticis un tā palika maizē, tas nav defekts. Aizvāciet lāpstiņu ar speciāla āķīša palīdzību, kas iekļauts komplektā.

Cepšanas formai un iejaukšanas lāpstiņai ir uzklāts pretpiedeguma pārklājums, kas ļauj novērst traipu parādīšanos un atvieglo maizes izņemšanu. Lai izvairītos no virsmas bojājumiem, ievērojiet zemāk esošās instrukcijas.

- Neizmantojiet metāla vai asus piederumus (piemēram karoti, nazi vai dakšu), izņemot maizi no tvertnes.
- Pirms sagriezt maizes klaipu, pārlicinieties, ka tajā nav iejaukšanas lāpstiņas. Jā lāpstiņa atrodas iekšā, pagaidiet, kamēr maize atdzisīs, un tikai tad izņemiet lāpstiņu ar speciālu āķi. Esiet uzmanīgi ar iejaukšanas lāpstiņu, jo tā var būt karsta.
- Cietas, lielgraudainas vai lielas sastāvdaļas (piemēram, neizsijāti milti, cukurs, rieksti vai sēklas) var sabojāt pagatavošanas trauka nepiedeģošo pārklājumu. Izmantojot lielu ingredientu daudzumu sadaliet tos uz nelielām daļām ievērojiet ieteiktos apjomus un darbības kārtību, kas norādīta receptēs.

Automātisko pagatavošanas programmu raksturtaulu saraksts (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Pagatavošanas laiks pēc noklusējuma		Pagatavošanas laika regulēšanas diapazons / Uzstādīšanas solis	Papildu ingredientu pievienošana	Sarta atlikšana	Autouzsilde	Garozīns krāsas izvēle
		500 r	750 r					
ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	Tiek izmantota klasiskās baltmaizes cepšanai. Programma iekļauj mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Tiek izmantota vieglas franču maizes cepšanai ar krakšķīgu garozīnu. Paredz ilgu iejaukšanu, mīklas uzraudzēšanu un cepšanu	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Tiek izmantota pilngraudu miltu maizes cepšanai. Programma iekļauj mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu	4:52	4:57		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Tiek izmantota saldās mazes izgatavošanai ar dažādām piedevām. Programma iekļauj mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu	3:27	3:32		✓	✓	✓	✓
БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Tiek izmantota bezglutēna miltu maizes cepšanai. Programma iekļauj mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu	2:14	2:19		✓	✓	✓	✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Pagatavošanas laiks pēc noklusējuma		Pagatavošanas laika regulēšanas diapazons / Uzstādīšanas solis	Papildu ingredientu pievienošana	Sarta atlikšana	Autouzsilde	Garozīns krāsas izvēle
		500 r	750 r					
БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Tiek izmantota paātrinātai baltmaizes cepšanai. Pievienojiet baltmaizes mīklai papildu vēl 1/3 teļkarotes rauga, vadoties pēc cepiena svara 750 g. Programma iekļauj ātru mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu.	2:55	3:00			✓	✓	✓
КЕКС	Tiek izmantota kēkšu cepšanai ar dažādiem pildījumiem. Programma iekļauj iejaukšanu, uzraudzēšanu un cepšanu.		2:25	1 h 25 min – 3 h 25 min / 5 min	✓		✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Tiek izmantota dažādu desertu pagatavošanai. Programma iekļauj uzsilēšanu bez maisīšanas.		0:45	5 min – 2 h / 1 min				
СУП	Tiek izmantota zupu un buljonu pagatavošanai. Programma iekļauj uzsilēšanu bez maisīšanas.		1:30	5 min – 3 h / 1 min				
ТУШЕНИЕ	Tiek izmantota gaļas un dārzeņu sautēšanai. Programma iekļauj uzsilēšanu bez maisīšanas.		1:30	5 min – 3 h / 1 min				
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Tiek izmantota borodino maizes pagatavošanai. Programma iekļauj iepriekšēju ingredientu uzsilēšanu, mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu	3:47	3:52		✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Tiek izmantota mazes cepšanai ar dažādām piedevām. Programma iekļauj mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu.	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Tiek izmantota itāļu maizes cepšanai. Programma iekļauj mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu.	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Tiek izmantota rudzu miltu maizes cepšanai. Programma iekļauj mīklas iejaukšanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu.	4:27	4:32		✓	✓	✓	✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Pagatavošanas laiks pēc noklusējuma		Pagatavošanas laika regulēšanas diapazons / Uzstādīšanas solis	Papildu ingredientu pievienošana	Starta atlikšana	Autouzsilde	Garoziņas krāsas izvēle
		500 r	750 r					
ЗАМЕС	Tiek izmantota neraudzētas (bez rauga) mīklas iekļaušanai bez uzraudzēšanas. Ātrai programmas izvēlei nospiediet pogu "ЗАМЕС" uz vadības paneļa	0:15						
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Tiek izmantota rauga mīklas iekļaušanai bez turpmākas cepšanas	2:32						
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Tiek izmantota mīklas iekļaušanai bez uzraudzēšanas un cepšanas.	0:16		1 min – 50 min / 1 min				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Tiek izmantota maizes cepšanai no kviešu miltiem vai maisījuma no kviešu un rudzu miltiem. Programma iekļauj mīklas iekļaušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu.	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Tiek izmantota dažādu veidu jogurtu pagatavošanai.	8:00		6 h – 10 h / 30 min				
ДЖЕМ	Tiek izmantota ievārijumu, džemu, topingu cepieniem, vafelēm un saldējumiem, kečupu, un visu iespējamo piedevu pagatavošanai, kā arī daudz produktu sagatavošanai mājās konservēšanai. Programma iekļauj uzsildīšanu bez maisīšanas.	1:30		5 min – 2 h / 1 min				
БИСКВИТ	Tiek izmantota biskvītu cepšanai no gatavas mīklas	1:00		5 min – 2 h / 1 min				✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Tiek izmantota putru vārīšanai uz piena vai ūdens. Programma iekļauj uzsildīšanu bez maisīšanas.	0:40		5 min – 3 h / 1 min				
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Tiek izmantota biskvītu un citu izstrādājumu no gatavas mīklas uzraudzēšanai un cepšanai	2:40		1 h 50 min – 4 h 20 min / 5 min		✓		

Programma	Lietošanas ieteikumi	Pagatavošanas laiks pēc noklusējuma			Pagatavošanas laika regulēšanas diapazons / Uzstādīšanas solis	Papildu ingredientu pievienošana	Starta atlikšana	Autouzsilde	Garoziņas krāsas izvēle
		500 r	750 r						
ВАРКА	Programma iekļauj uzsildīšanu bez maisīšanas.	1:30			5 min – 3 h / 1 min				
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Tiek izmantota maizes pagatavošanai pēc savas receptes. Programma ļauj uzstādīt laiku katram no iekļaušanas un uzraudzēšanas posmiem, kā arī cepšanai un autosildīšanai. Ātrai programmas izvēlei nospiediet pogu "МУЛЬТИПЕКАРЬ" uz vadības paneļa	1. posms	Замес	0:11	0 min – 30 min / 1 min				
			Узraudzēšana	0:40	0 min – 1 h / 1 min				
		2. posms	Замес	0:10	0 min – 1 h / 1 min				
			Узraudzēšana	0:30	0 min – 1 h / 1 min				
		3. posms	Замес	0:00	0 min – 1 h / 1 min		✓	✓	✓
			Узraudzēšana	1:00	0 min – 3 h / 1 min				
	Цепšana	1:00	0 min – 3 h / 1 min						
	Autouzsilde	1:00	0 min – 1 h / 1 min						



Franču maize ātri paliek cieta, tāpēc labāk to neuzglabāt ilgāk par vienu dienu. Glutēns (lipekļis) – tā ir olbaltumviela, kuru satur graudaugi un kura piešķir miltiem augstas maizes cepšanai vajadzīgās īpašības Tieši pateicoties tam mīkla iegūst atspriegumu un elastīgumu. Tomēr dažiem cilvēkiem glutēns ir kontraindicēts. Kvalitatīva rezultāta iegūšanai piedāvājam izmantot maltīšu pagatavošanas receptes no maizes krāsniņ pievienotās kulinārās grāmatas. Atbilstošas receptes jūs varat atrast arī mājas lapā www.redmond.compy.

Neapmierinošu cepšanas rezultātu iespējamie iemesli

	Zemas šķiras vai sliktas kvalitātes milti	Šķidrums		Milti		Raugis		Pārmērīgs cukura daudzums	Tauku trūkums
		Pārmērīgs daudzums	Trūkums	Pārmērīgs daudzums	Trūkums	Pārmērīgs daudzums	Nepietiekams daudzums (nesvaigs raugis)		
Maize slikti paceļas	✓		✓			✓	✓		
Nelīdzena garoziņa	✓		✓			✓	✓		

	Zemas šķiras vai sliktas kvalitātes milti	Šķidrums		Milti		Raugs		Pārmerīgs sāls daudzums	Pārmerīgs cukura daudzums	Tauku saturs
		Pārmerīgs daudzums	Troksnis	Pārmerīgs daudzums	Troksnis	Pārmerīgs daudzums	Nepietiekams daudzums (nesvaigs raugs)			
Pārāk iirdens mikstums		✓			✓	✓				
Pēc pacelšanās kļūpīgi nokrītās	✓	✓			✓					
Maize ir bāla un neizcepusies		✓			✓		✓			
Uz maizes ir patikuši milti			✓	✓						
Tumša garoziņa		✓			✓				✓	✓

III. IERĪCES APKOPE

STOP **UZMANĪBU!** Pirms tīrīšanas, pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!

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

AIZLIEGTS ierīces tīrīšanai izmantot rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvās pastas. Tāpat nav pieļaujama jebkuru ķīmiski agresīvu vai citu vielu izmantošana, kas nav ieteikta izmantošanai ar priekšmetiem, kas kontaktē ar pārtiku.

1. Atveriet vāku un izņemiet cepšanas formu, nedaudz pagriežot to aiz roktura pret pulksteņrādītāja virzienu.
2. Noņemiet miklas iejaukšanas lāpstiņu Ja lāpstiņu nesanāk noņemt no stieņa, piepildiet formu ar ūdeni un atstājiet uz kādu laiku. Tas samikstinās pielīpušo miltu un lāpstiņu varēs viegli noņemt. Attīriet cepšanas formu pēc katras lietošanas.
3. Nomazgājiet ierīces noņemamās detaļas karstā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli. Noņemamās detaļas attīriet pēc katras izmantošanas.

i **Regulāri** izmantojot formu, iespējama pilnīga vai daļēja tās iekšējā pretpiedeģuma pārklājuma krāsas izmaiņšanās. Pati par sevi tā nav formas defekta pazīme.

4. Attīriet izstrādājuma iekšējo virsmu un korpusu ar miltu, mitru virtuves salveti vai sūkli tam piesārņojoties. Iespējama delikāta tīrīšanas līdzekļa izmantošana. Lai izvairītos no iespējamajiem ūdens plankumiem un svītrām uz korpusa iesakām pilnībā noslaucīt tā virsmu. Pilnībā likvidējiet mazgāšanas līdzekli ar mitru sūkli vai drāniņu, savādāk turpmāk tas var ietekmēt cepiena garšu

STOP **UZMANĪBU!** Neiegremdējiet ierīces korpusu un elektropadeģes vadu ūdenī vai citos šķidrums. Maizes krāsni un tās detaļas aizliegts mazgāt un tīrīt trauku mazgājamajā mašīnā.

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

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem. Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Likvidēšanas veids
Ierīce neieslēdzas	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam	Pārliecinieties, ka ierīce ir pieslēgta nebojātai kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda vai elektrotīklā nav strāvas	
Ierīce ieslēdzās, bet iejaukšana nenotiek	Jūs neuzstādījāt miklas iejaukšanas lāpstiņu	Attīriet cepšanas formu, uzstādiet lāpstiņu formas dibēnā un uzsāciet procesu no jauna
Uz displeja parādījās ziņa "tt"	Pirms programmas starta temperatūra maizes krāsni iekšpusē bija pārāk augsta	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla. Atveriet ierīces vāku un uzgaidiet, kamēr temperatūra iekšpusē pazemināsies līdz istabas. Ieslēdziet maizes krāsni un uzsāciet programmu atkārtoti
Uz displeja parādījās ziņa "E"	Kļūme temperatūras sensora darbā	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla un uzgaidiet, kamēr temperatūra ierīces iekšpusē sasniegs istabas. Ieslēdziet ierīci tīklā un uzsāciet programmu atkārtoti Ja ziņa atkārtojas, vērsieties autorizētā servisa centrā

i **Gadījumā, ja bojājumu likvidēt nav izdevies, vērsieties autorizētā servisa centrā.**



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstošai organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju.

Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

 Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõik võimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhinduma tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.
 - Käesolev elektriseade kujutab endast mitmefunktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrites, kaupluste olmeruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
 - Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
 - Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
 - Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.
- STOP** *TÄHELEPANU!* Seadme töö ajal korpus, anum ja metalldetailid kuume-
nevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast
aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane ava-
misel.
- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teiselaldamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
 - Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.

STOP *Pidage meeles: elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.*

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsisid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.

STOP *KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!*

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhett alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hooldekeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimiseku, traumad ja vara kahjustuse.

STOP *TÄHELEPANU!* Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

 *ETTEVAATUST!* Tuline pind.

Tehnilised andmed

Mudel	RBM-M1921
Võimsus.....	550 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektriohutus.....	klass I
Ümbrise materjal	roostevaba teras ja plastmass
Küpsetusspann	kleepumisvastane kiht Whitford «Xylan Plus»
Ekraan	LCD
Kontrollpaneel.....	puudetundlik
Säilmälu.....	kuni 10 minutit
Toitejuhtme pikkus.....	1 m
Mõõtmed	310 × 233 × 322 mm
Netokaal	4 kg

Automaatsed Küpsetusprogrammid

1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	14. РЖАНОЙ ХЛЕБ
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	15. ЗАМЕС
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	16. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
4. СДОБА	17. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	18. ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ
6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	19. ЙОГУРТ
7. КЕКС	20. ДЖЕМ
8. ДЕСЕРТЫ	21. БИСКВИТ
9. СУП	22. МОЛОЧНАЯ КАША
10. ТУШЕНИЕ	23. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА
11. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	24. ВАРКА
12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	25. МУЛЬТИПЕКАРЬ
13. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	

Funktsioonid

Viivitusfunktsioon.....	up to 15 hours
Soojas hoidmise funktsioon (valmis tehtud toidu temperatuuri hoidmine)....	kuni 60 minutit
Kooriku värvuse kontroll	hele / keskmine / tume
Pätsi kaalu kontroll	500 g / 750 g

Kaasas on

Leivategija.....	1 tk
Küpsetusspann.....	1 tk
Mõõtetops.....	1 tk
Mõõtelusikas.....	1 tk
Sõtkelabidas.....	2 tk

Labida eemaldamise konks.....	1 tk
Kokaraamat.....	1 tk
Kasutajajuhis.....	1 tk
Teenindusvoldik.....	1 tk

Tootja jätab endale õiguse toote disaini, pakendamist või tehnilisi näitajaid vastavalt toodete pideva täiustamise vajadustele muuta ilma täiendava teadaandeta. Tehnilistes andmetes võib olla ± 10% suurune mõõtemääramatus.

Leivategija Osad (A1, p. 4)

1. Väike kaas
2. Põhiline kaas
3. Lisakoostisosade dispenser
4. Küpsetuskamber
5. Küpsetusspann
6. Sõtkelabidas
7. Ekraaniga kontrollpaneel
8. Kandmissang
9. Ümbris
10. Toitejuhe
11. Mõõtetops
12. Mõõtelusikas
13. Labida eemaldamise konks

Kontrollpaneel (A2, p. 5)

1. Nupp ЭКСПРЕСС programmi kiireks valimiseks
2. Pätsi kaalu kontrolli nupp
3. Kooriku värvuse kontrolli nupp
4. Nupp МУЛЬТИПЕКАРЬ programmi kiireks valimiseks
5. Küpsetusaja/viivituse kontrollnupud
6. Küpsetusprogrammi valmise nupud
7. Nupp ЗАМЕС programmi kiireks valimiseks
8. Nupp sisestatud seadete / küpsetusprogrammide tühistamiseks
9. Küpsetusprogrammi alustusnupp

Ekraan (A3, p. 5)

1. Pätsi kaalu indikaatorid
2. Kooriku värvuse indikaatorid
3. Küpsetusprogrammi järjenumbrindikaator
4. Digitaalne indikaator

5. Küpsetusaja/viivituse indikaator
6. Segamise indikaator
7. Sõtkumise indikaator
8. Kergitamise indikaator
9. Küpsetamise indikaator
10. Soojashoidmise indikaator

I. ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Võta toode ja selle lisad ettevaatlikult pakenditest välja. Viska kõik pakendid ära.



Jäta alles kõik hoiatussildid, kleeibised (kui on) ja seerianumbri silt.

Pärast madalal temperatuuril transportimist või hoiustamist, lase enne kasutamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril seista.

Pühi ümbrist niiske lapiga ja lase kuivada. Loputa eemaldatavad osad sooja veega; kuivata kõik osad enne vooluvõrku ühendamist hoolikalt.

Enne sisselülitamist veendu, et ükski seadme sisemistest ega välimistest osadest poleks kahjustada saanud, murdunud või muul viisil defektne. Aseta leivategija tasasele stabiilsele ja horisontaalsele pinnale, eemale tapeedist, dekoratiivsetest katetest, elektroonilistest seadetest ja muudest esemetest, mis võivad auru, niiskuse või kõrge temperatuuri tõttu kannatada saada. Ära pane leivategijat laua servale ega seinte või teiste seadmete lähedusse. Kui asetate seadme seina küljes oleva mööbli alla, veenduge, et kaane avamiseks jääks piisavalt ruumi.

Esimesel kasutuskorral võib valminud toote säilitamiseks kasutatud libestite põlemisel tekkida tahmatut lõhna või heledat suitsu. See ei ole märk seadme rikkest.



Ära lülita seadet sisse, kui sees pole küpsetuspanni või pann on tühi – kui peaksite kogemata nii küpsetusprogrammi sisse lülitama, kuumeneb seade kriitiliselt üle või saab kleepumisvastane kiht kahjustada.

II. LEIVATEGIJA KASUTAMINE

Säilmälu

REDMOND RBM-M1921-E Leivategijal on võimekas elektrikatkestuse tagavarasüsteem. Kui peaks tekkima elektrikatkestus, jätab leivategija sisestatud sätted meelde (kuni 10 minutiks) ning jätkab tööd, kui elekter tagasi tuleb.

Kui elektrikatkestus kestab üle 10 minuti, kustutatakse kõik sätted. Vooluvõrku taasühendamisel läheb seade unerežiimi.



Pea meeles, et programmi taasalustamine võib valmiva leiva kvaliteeti mõjutada.

Automaatsete Küpsetusprogrammide Kasutamise Üldprotseduur

1. Paigalda labidas küpsetuspanni põhjas olevale võllile. Kontrolli, et see oleks tugevasti kinnitatud. Määri küpsetuspanni ja sõtkumislaidat võiga.
2. Mõõda koostisosad vastavalt retseptile ja pane need küpsetuspanni. Kui küpsetad leiba või valmistad tainast, valmista eelnevalt retseptis mainitud põhi- ja lisakoostisosad. Kui retseptis pole täpsustatud, peavad kõik koostisosad olema toatemperatuuril. Täida küpsetuspann retseptis toodud järjekorras koostisosadega.
3. Lase küpsetuspann ettevaatlikult leivategijasse keerates seda natuke vastupäeva. Pann peab veovõlliga ühenduma ühtlaselt, ei tohi nurga alla jääda. Pööra panni päripäeva, et see kindlalt kinnituda. Sulge vaateknaga kaas.






Ära täida küpsetuspanni enam kui veerandi (äärmisel vajadusel kolmandiku) ulatuses. Vastasel juhul võib see taigna kerkimise ajal üle panni ääre soojenduskambris kerkida, lekkida küttelemendile ja võlli blokeerida, mis omakorda viib seadme riknemiseni.



Lisa esmalt vedelad koostisosad (vesi, piim) ja/või munad. Vesi peab olema toatemperatuuril. Kui vesi on liiga soe, ei hakka pärm reageerima ning tainas ei kerki. Kui viivitute programmiga, kasutage värske piima asemel piimapulbrit. Vastasel juhul võib piim enne küpsetamist kalgendumata.


Lisa pärm ja küpsetuspulber viimasena. Ära lase nendel koostisosadel vedelikega kokku puutuda, kuna käärimisprotsess algab liiga kiiresti. Sellel juhul tuleb leib kõva. Ära lase pärmil soolaga kokku puutuda. On soovituslik teha kuivade koostisosade keskele õõnsus ning see pärmil või küpsetuspulbriga täita.

4. Ühenda leivategija vooluvõrku.
5. Vali programm kasutades  nuppe. Saad valida БЫСТРЫЙ ХЛЕБ, ЗАМЕС ja МУЛЬ-ТИПЕКАРЬ programme kasutades kontrollpaneeli vastavaid nuppe.
6. Mõned programmid näevad ette lisakoostisosade lisamist (vt Automaatsete Küpsetusprogrammide Tabel): kui indikaator DISPENSER, ekraanil süttib, saate lisakoostisosad jaoturisse panna. Õigel hetkel lisakoostisosade jaoturi alumine kaas avaneb ning lisakoostisosad lisatakse automaatselt taignale.
7. Saad vajadusel muuta küpsetusaega (vt peatükk "Küpsetusaja valimine") või viivitusaega (vt peatükk "Ajaviivitusfunktsioon").
8.  nupu vajutamine lähtestab kõik seadmed.
8. Kasuta soovitud pätsi kaalu valimiseks «BEC» nuppu. Järgi kokaraamatu juhiseid ja kausis olevaid koostisosi. Valitud pätsi kaalu indikaator jääb püsivalt põlema. Vaikekaal on 500 g. Mõnes programmis pole pätsi kaalu valimine võimalik.
9. Kasuta nuppu "КОРОЧКА", et valida soovitud kooriku toon (hele, keskmine, tume). Valitud kooriku tooni indikaator jääb püsivalt põlema. Vaikeäsete on keskmine koorik. Mõnes programmis pole kooriku tooni valimine saadaval (vt Automaatsete Küpsetusprogrammide Tabel).

10. Vajuta  nuppu. Taimer hakkab järelejäädud aega alla lugema enne programmi lõppu. Küpsetamise ajal näitavad ekraani all olevad indikaatorid küpsetusfaasi.


 *Kui Ajaviivitus funktsioon on sees, näitab ekraan programmi pikkust (koos viivitusega).*

Hoia taigna kujul sõtkumise esimese 5 minuti jooksul silm peal. Peaks tekkima ühtlane kerajas pall. Kui kera ei teki, on koostisosad valeti segatud

 *Et programm ajutiselt seisma panna ilma, et see lähtestuks, vajuta  nuppu. Ekraanil hakkab vilkuma aeg. Et programmiga jätkata, vajuta  nuppu uuesti.*





Leivategija kaant saab avada ainult sõtkumise ajal (töötava mootori häääl on kuulda). Taigna kerkimise ajal kaane avamine kahjustab valmiva toote kvaliteedi halvenemist.

11. Programmi lõppu tähistab helisignaal. Olenevalt valitud programmist või seadetest lülitub seade kas soojas hoidmise režiimi või unerežiimi.






 *Ära eemalda ega lõika leiba, kui küpsetamine on äsja lõppenud. On soovituslik jätta leivategija 1 tunniks soojashoidmise režiimile. Võta valminud leib seadmest ning kata see rätikuga, kuni see on täielikult jahtunud.*

12. Programmi või soojas hoidmise režiimi katkestamist hoia all nuppu .
13. Pärast küpsetamise lõpetamist eemalda leivategija elektrivõrgust.

Küpsetusaja valimine

Seade võimaldab küpsetusaja valimist. See seade pole mõnes programmis võimalik (vt Automaatsete Küpsetusprogrammide Tabel). Aja valik sõltub valitud programmi sätetest. Pärast programmi valimist vajuta nuppe  :  – et küpsetusaega langetada,  – et küpsetusaega tõsta.

Viivitusfunktsioon








Viivitusfunktsioon laseb määrata leiva valmimise aja. See seade pole mõnes programmis võimalik (vt Automaatsete Küpsetusprogrammide Tabel). Aja valik sõltub valitud programmi sätetest. Pärast automaatprogrammi valimist vajuta nupp  :  – et viivitus langetada,  – et viivitus tõsta. Indikaator  hakkab ekraani allosas vilkuma. Pärast sättemise lõpetamist algata küpsetusprogramm. Digitaalne indikaator näitab küpsetusaega koos viivitusega.

 *Ei ole soovitatav viivitus kasutada, kui koostisosad on kiiresti riknevad (munad, värsked piim, liha, juust jne).*


МУЛЬТИПЕКАРЬ programm

Selle erilise programmiga saad valmistada leiba oma äranägemise järgi, valida iga sõtkumise ja kergitustaseme aja ning küpsetus- ja soojas hoidmise režiimi. Erinevalt teistest küpsetamise aja valimist võimaldavatest programmidest saab МУЛЬТИПЕКАРЬ programmis kasutada viivitus funktsiooni.

1. Programmile kiiremini ligi pääsemiseks vajuta kontrollpaneelil nuppu "МУЛЬТИПЕКАРЬ". Ekraanil kuvatakse programmi järjenumber ja selle vaikeage.

2. Soovi korral kasuta nuppu "КОРОЧКА", et valida soovitud kooriku toon.
3. Soovi korral saad valida viivituse (aja, millal leib valmis saama peaks): vajuta  let aega langetada ja  et tõstam
4. Vajuta "МУЛЬТИПЕКАРЬ" nuppu, et liikuda küpsetusaja valimise juurde.
5. Vajutades nuppe  ja , saad esimese etapi pikkuse valida ning nupuga "МУЛЬТИПЕКАРЬ" saad liikuda järgmise etapi juurde.
6. Vali ülejäänud küpsetusetappide aeg sama moodi.
7. Vajuta nuppu "МУЛЬТИПЕКАРЬ", et muudatused kinnitada ja liigu iga etapi muutmise juurde.
8. Pärast kõikide küpsetusetappide pikkuse valimist saad valida soojas hoidmise režiimi pikkuse kasutades nuppe  ja .
9. Pärast seadete läbi tegemist käivita programm nupuga .

Soojashoidmine

See funktsioon aktiveerub iga küpsetustsükli lõpus automaatselt ning hoiab toidu 1 tunni soojas. Ekraan näitab indikaatorit  ja funktsiooni aja taimerit. Vajadusel saab nuppu mõni sekund all hoides soojashoidmise välja lülitada.


 *See funktsioon pole mõnes programmis võimalik (vt Automaatsete Küpsetusprogrammide Tabel).*

Leiva eemaldamine

1. Ava kaas. Kasuta pajakindaid, võta küpsetuspanni sangast kinni, pööra vastupäeva ning eemalda soojenduskaambrist.

 *HOIATUS! Valminud leib, küpsetuspann ja küpsetuskamber on väga kuumad! Ole ettevaatlik ja kasuta põletuste vältimiseks pajakindaid! Ära aseta kuuma küpsetuspanni laudlinal, plastmassile ega muule kuumakartlikule pinnale! Need võivad sulada või süttida!*

2. Pööra küpsetuspanni ümber ja eemalda leib. Pane see restile või taldrikule. Kata rätikuga ja lase täielikult maha jahtuda.

 *Leivategija on disainitud nii, et leiva kausist võtmisel peaks sõtkelabidas panni sisse võllile jääma. Kui see ei juhtu ja see jääb leiva sisse, pole tegu defektiga. Eemalda labidas kaasaantud konksu abil.*

Küpsetuspannil ja sõtkelabidal on kleepumisvastane kattekiht, et vältida plekke ning tagada leiva lihtne eemaldamine. Kihi kahjustamise vältimiseks järgi alltoodud juhtiseid.

- Ära kasuta leiva eemaldamiseks metallist või teravaid esemeid (nagu kahvlit või nuga).
- Enne leivapätsi lõikamist kontrolli, et labidas sellesse jäänud pole. Kui labidas on leivas, oota, kuni leib maha jahtub ning seejärel eemalda labidas spetsiaalse konksu abil. Ole labidaga ettevaatlik, kuna see võib endiselt kuum olla.
- Kõvad, krobelised või jämedad koostisosad (nagu täisterad, suhkur, pähkliid või seemned) võivad kleepumisvastast kihti kahjustada. Kui kasutad suurt kogust koostisosi, jaota need väikestesse portsjonitesse. Pea kinni retseptis ette nähtud kogustest ja juhistest.

Automaatsete küpsetusprogrammide tabel (tehaseaded)

Programm	Soovitud kasutamiseks	Vaikeküpsetusaeg		Küpsetusaja valimine / Sätete aste	Lisakoostisainete panemine	Viivitus	Soojaholdimine	Koorigu värvuse kontroll
		500 r	750 r					
ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	Tavalise saia küpsetamiseks. Programmis on sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Kasutatakse krõbeda kooriguga heleda Prantsuse saia küpsetamiseks. Näeb ette pika sötkumise, kergitamise ja küpsetamise	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Kasutatakse täisterajahust leiva tegemiseks. Programmis on sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	4:52	4:57		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Kasutatakse magusa lisanditega saia tegemiseks. Programmis on sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	3:27	3:32		✓	✓	✓	✓
БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Kasutatakse gluteenivabast jahust saia tegemiseks. Programmis on sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	2:14	2:19			✓	✓	✓
БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Kasutatakse saia kiireks valmistamiseks. Lisa saiaitaigale täiendav 1/3 teelusikatait pärm, kui päts kaalub 750 g. Programmis on kiire sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	2:55	3:00			✓	✓	✓
КЕКС	Programmile kiiremini ligi pääsemiseks vajuta kontrollpaneelil nuppu "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ".		2:25	1 h 25 min – 3 h 25 min / 5 min	✓		✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Kasutatakse erinevate magustoitude valmistamiseks. Programm kuumutab ilma segamata		0:45	5 min – 2 h / 1 min				
СУП	Kasutatakse suppe ja puljongite valmistamiseks. Programm kuumutab ilma segamata		1:30	5 min – 3 h / 1 min				

Programm	Soovitud kasutamiseks	Vaikeküpsetusaeg		Küpsetusaja valimine / Sätete aste	Lisakoostisainete panemine	Viivitus	Soojaholdimine	Koorigu värvuse kontroll
		500 r	750 r					
ТУШЕНИЕ	Kasutatakse liha ja köögiviljade hautamiseks. Programm kuumutab ilma segamata		1:30	5 min – 3 h / 1 min				
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Kasutatakse vitamiinileiva valmistamiseks. Programmis on koostisainete eelnev soojendamine, sötkumine, taigna kergitamine ja leiva küpsetamine	3:47	3:52		✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Kasutatakse magusa lisanditega saia tegemiseks. Programmis on sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Kasutatakse Itaalia saia valmistamiseks. Programmis on sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Kasutatakse rukkijahust leiva valmistamiseks. Programmis on sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	4:27	4:32		✓	✓	✓	✓
ЗАМЕС	Kasutatakse hapendamata (pärmivaba) taigna valmistamiseks ilma kergitamise ja küpsetamiseta. Programmile kiiremini ligi pääsemiseks vajuta kontroll-paneelil nuppu "ЗАМЕС".		0:15					
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Kasutatakse pärimaitaigna sötkumiseks ja kergitamiseks ilma edasise küpsetamiseta.		2:32					
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Kasutatakse taigna sötkumiseks ilma kergitamise ja küpsetamiseta.		0:16	1 min – 50 min / 1 min				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Kasutatakse nisujahust saia valmistamiseks või nisu- ja rukkijahu segust saia valmistamiseks. Programmis on sötkumine, taigna kergitamine ja saia küpsetamine	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓

Programmid	Soovitused kasutamiseks	Vaikukupsetusaeg		Küpsetusaja valimine / Sätete aste	Lisakoostisainete panemine	Vivitus	Soojashoidmine	Kooriku värvuse kontroll
		500 r	750 r					
ЙОГУРТ	Kasutatakse erinevate jogurtite valmistamiseks.	8:00		6 h - 10 h / 30 min				
ДЖЕМ	Kasutatakse hoidiste, mooside, koogukatete, vahvlite ja jäätise, ketsu-ri, erinevate vürtside ning kodus purki pandavate toodete valmistamiseks. Programm kuumutab ilma segamata	1:30		5 min - 2 h / 1 min				
БИСКВИТ	Kasutatakse valmis taig-nast küpsiste valmistamiseks	1:00		5 min - 2 h / 1 min				✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Seda kasutatakse piima ja veega pudru valmistamiseks. Programm kuumutab ilma segamata	0:40		5 min - 3 h / 1 min				
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Kasutatakse valmis taignast küpsiste ja muude küpsetiste valmistamiseks	2:40		1 h 50 min - 4 h 20 min / 5 min			✓	
ВАРКА	Programm kuumutab ilma segamata	1:30		5 min - 3 h / 1 min				
МУЛЬТИПЕ-КАРЬ	Kasutatakse enda retsepti järgi leiva valmistamiseks. Selle programmi saab ise valida iga sõtkumis- ja kerkimisprotsessi ning küpsetus- ja soojana hoidmise režiimi aja. Programmile kiiremini ligi pääsemiseks vajuta kontrollpaneelil nuppu "МУЛЬТИПЕКАРЬ".	Etapp 1	Sõtkumine	00:11	0 min - 30 min / 1 min			
			Kerkimine	00:40	0 min - 1 h / 1 min			
		Etapp 2	Sõtkumine	00:10	0 min - 1 h / 1 min			
			Kerkimine	00:30	0 min - 1 h / 1 min		✓	✓
		Etapp 3	Sõtkumine	00:00	0 min - 1 h / 1 min			
			Kerkimine	01:00	0 min - 3 h / 1 min			
		Küpsetamine	01:00	0 min - 3 h / 1 min				
Soojashoidmine	01:00	0 min - 1 h / 1 min						



Prantsuse sai läheb kiiresti halvaks, seega pole soovitatav seda üle ühe päeva hoiustada. Gluteen on teraviljas sisalduv liitvalk. See annab taignale elastsuse ning võimaldab sellel kerkida ja enda kuju hoida. Aga mõned inimesed on gluteeni vastu allergilised või tundlikud.

Parimateks tulemusteks kasutage leivategijaga kaasa saadud kokaraamatu retsepte. Võid retsepte leida ka veebilehelt www.redmond.company.

Mitterahuldavate küpsetustulemuste võimalikud põhjused

	Ebakvaliteetne jahu	Vedelik		Jahu		Pärm		Ligne sool	Ligne suhkur	Vähene rasv
		Liig	Puudus	Liig	Puudus	Liig	Puudus (aegunud pärm)			
Leib ei kerki piisavalt	✓		✓				✓	✓		
Ebaühtlane koorik	✓		✓				✓	✓		
Leib on liiga svamjas		✓			✓	✓				
Päts on pärast kerkimist langenud	✓	✓			✓					
Leib on kahvatu ja toores		✓			✓		✓			
Jahu jääb leiba alles			✓	✓						
Liiga tume koorik		✓			✓				✓	✓

III. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

STOP HOIATUS! Enne leivapuhastaja puhastamist kontrollige, et see ei oleks vooluvõrk ühendatud ning oleks maha jahtunud.

ÄRA pane seadme põhiosa vette ega pese seda voolava veega!

ÄRA kasuta leivategija ja selle osade puhastamiseks abrassiivseid pesuvahendeid, keemiliselt reageerivaid detergente ja abrassiivseid svamme.

1. Ava kaas ja võta küpsetuspanni käepidemest. Pööra panni vastupäeva natuke ja tõmba eemaldamiseks üles.
2. Eemalda sõtkelabidas. Kui labidat on völlist liiga raske eemaldada, täida pann sooja veega ja lase liguneda. See muudab labidat lödvemaks. Pese möötetopsi, möötelusikat, küpsetuspanni ja sõtkelabidat pehme svammiga
3. Iisa sooja seebivett ja lase ära kuivada. Puhasta eemaldatavaid osi igal kasutuskorral.
4. Pärast mõnda aega regulaarset kasutamist võib selle sisemine mittekleepumistvastane kiht kas osaliselt või täielikult värvi kaotada. See ei ole märk defektist.

ja -plekke ümbrisel, soovitame selle pinna kuivaks pühkida. Eemalda pesuvahend niiske svammiga või lapiga täielikult, muidu võib see tulevikus valmistatava toidu maitset muuta.



TÄHELEPANU! Ärge asetage seadet vette või muudesse vedelikesse. Leivaküpsetaja ja selle detaile on keelatud pesta nõudepesumasinas.



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

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehadest ja otsesest päikesevalgusest. Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda. Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

IV. ENNE TEENINDUSKESKUSEGA KONTAKTEERUMIST

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei lülitu sisse	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud Pistik ei tööta korralikult või ei tule pistikupesast voolu	Kontrolli, et toitejuhe oleks seadmesse õigesti pessa ning seina korrektselt ühendatud.
Leivategija on sisse lülitunud, kuid sötkumistsükket ei alga	Sa ei kinnitanud sötkelabidat	Puhasta küpsetusspann, kinnita sötkelabidas võllile ning alusta otsast uuesti
Ekraanil on märguanne "tt"	Leivategija sisetemperatuur on programmi algatamiseks liiga kõrge	Eemalda seade vooluvõrgust Sulge seadme kaas ja oota, kuni seadme sisetemperatuur jahtub joatemperatuurile. Lülitu leivategija sisse ja taasalusta programmi
Ekraanil on märguanne "E"	Temperatuurisensori rike	Eemalda seade vooluvõrgust ja oota, kuni see maha jahtub. Ühenda leivategija vooluvõrku ja taasalusta programm. Kui see märguanne jääb korduma, võta ühendust Autoriseeritud Teeninduskeskusega.



Kui probleem ei lahene, võta ühendust Autoriseeritud Teeninduskeskusega.




Keskkonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.


See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.

 *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 и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.


МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

 **ПОМНИТЕ:** *случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора во время его работы.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора 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.*

⚠ **ОСТОРОЖНО!** *Горячая поверхность!*

Технические характеристики

Модель.....	RBM-M1921
Мощность.....	550 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Материал корпуса.....	нержавеющая сталь, пластик
Покрытие формы для выпечки.....	антипригарное Whitford «Xylan Plus»
Дисплей.....	ЖК
Панель управления.....	сенсорная
Энергонезависимая память.....	10 минут
Длина шнура питания.....	1 м
Габаритные размеры.....	310 × 233 × 322 мм
Вес нетто.....	4 кг

Автоматические программы приготовления

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ | 11. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ | 12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ | 13. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ |
| 4. СДОБА | 14. РЖАНОЙ ХЛЕБ |
| 5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ | 15. ЗАМЕС |
| 6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ | 16. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО |
| 7. КЕКС | 17. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ |
| 8. ДЕСЕРТЫ | 18. ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ |
| 9. СУП | 19. ЙОГУРТ |
| 10. ТУШЕНИЕ | 20. ДЖЕМ |

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 21. БИСКВИТ | 24. ВАРКА |
| 22. МОЛОЧНАЯ КАША | 25. МУЛЬТИПЕКАРЬ |
| 23. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА | |

Функции

Функция отсрочки старта.....	до 15 часов
Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд).....	до 60 минут
Выбор цвета корочки.....	светлая / средняя / темная
Выбор веса выпечки.....	500 г / 750 г

Комплектация

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

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (A1, стр. 4)

1. Малая крышка
2. Основная крышка
3. Диспенсер для дополнительных ингредиентов
4. Нагревательная камера
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Панель управления с дисплеем
8. Ручка для переноски
9. Корпус прибора
10. Шнур электропитания
11. Мерный стакан
12. Мерная ложка
13. Крючок для извлечения лопасти для замешивания

Панель управления (А2, стр. 5)

1. Кнопка быстрого выбора программы «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ»
2. Кнопка выбора веса выпечки
3. Кнопка выбора цвета корочки
4. Кнопка быстрого выбора программы «МУЛЬТИПЕКАРЬ»
5. Кнопки настройки времени приготовления / времени отсрочки старта
6. Кнопки выбора программы приготовления
7. Кнопка быстрого выбора программы «ЗАМЕС»
8. Кнопка отмены введенных настроек / программы приготовления
9. Кнопка запуска программы приготовления

Дисплей (А3, стр. 5)

1. Индикаторы веса выпечки
2. Индикаторы цвета корочки
3. Индикатор порядкового номера программы приготовления
4. Цифровой индикатор
5. Индикатор отсрочки старта / времени приготовления
6. Индикатор замеса
7. Индикатор паузы между замесами
8. Индикатор расстойки
9. Индикатор выпечки
10. Индикатор автоподогрева

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

 **Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!**


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

Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте теплой водой, тщательно просушите все элементы прибора перед подключением к электросети.

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.

 **Не включайте прибор без установленной внутрь формы для выпечки или с пустой формой – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.**

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Энергонезависимая память


Хлебопечь REDMOND RBM-M1921 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 перейдет в режим ожидания.

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления




1. Лопасть для замешивания теста установите на стержень в форме для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте форму и лопасть маслом.
2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту и поместите их в форму для выпечки. При выпекании хлеба и приготовлении теста подготовьте основные и дополнительные ингредиенты согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру, 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.

 **Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть ее объема. Иначе во время поднятия теста оно может перелиться через край формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что, в свою очередь, приведет к поломке прибора.**


 **Сначала помещайте в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру, так как слишком высокая температура воды нега-**


тивно 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 в нее дрожжи или разрыхлитель.




4. Подключите хлебопечь к электросети.
5. С помощью кнопок   выберите программу приготовления. Программы «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ», «ЗАМЕС» и «МУЛЬТИПЕКАРЬ» вы можете выбрать соответствующими кнопками на панели управления.
6. В некоторых программах предусмотрена возможность загрузки дополнительных ингредиентов (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления): если на дисплее горит индикатор , вы можете загрузить дополнительные ингредиенты в диспенсер. В определенный момент в процессе приготовления нижняя крышка диспенсера откроется и ингредиенты будут автоматически добавлены в тесто.
7. При необходимости измените время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления») или время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

 Нажатие кнопки  приведет к сбросу настроек.



8. С помощью кнопки «ВЕС» установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в форме. Индикатор выбранного веса выпечки будет гореть постоянно. По умолчанию установлен вес 500 г. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах.
9. Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажимайте кнопку «КОРОЧКА». Индикатор выбранного цвета корочки будет гореть постоянно. По умолчанию выбран параметр «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).
10. Нажмите и удерживайте кнопку . Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления. В процессе приготовления индикаторы в нижней части дисплея будут отображать этап приготовления.

 Если активна функция отсрочки старта, на дисплее отобразится общее время работы программы (включая отсрочку).





В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комочек. Если комочек не формируется, ингредиенты смешаны неверно.

 Для того чтобы временно остановить выполнение программы без сброса настроек, нажмите кнопку . Значение времени на дисплее начнет мигать. Для продолжения работы программы повторно нажмите кнопку .






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


11. Об окончании программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. После этого, в зависимости от выбранной программы, прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
-  По окончании приготовления не вынимайте и не разрезайте хлеб. Рекомендуется оставить его в хлебопечи при включенном автоподогреве на 1 час. Затем готовое изделие следует вынуть из прибора и накрыть полотенцем до полного остывания.
12. Для прерывания работы программы или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку .
13. По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.

Установка времени приготовления

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления блюд в приборе. Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. После выбора автоматической программы нажмите кнопки  :  – для уменьшения,  – для увеличения времени приготовления.

Отсрочка старта программы


Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, через которое хлеб будет готов. Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. После выбора автоматической программы нажимайте кнопки  :  – для уменьшения,  – для увеличения времени отсрочки старта. Индикатор  в нижней части дисплея начнет мигать. По окончании настройки запустите программу приготовления. Цифровой индикатор отобразит время приготовления с учетом отсрочки.

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



Программа «МУЛЬТИПЕКАРЬ»

С помощью этой уникальной программы вы сможете приготовить хлеб по собственному рецепту, задав время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева. В отличие от других программ, допускающих изменение времени приготовления, в программе «МУЛЬТИПЕКАРЬ» доступна функция отложенного старта.

1. Для быстрого вызова данной программы нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панели управления. На дисплее отобразится порядковый номер программы и время ее работы по умолчанию.

- При желании вы можете выбрать цвет корочки готового изделия, нажимая кнопку «КОРОЧКА».
- При желании вы можете задать время отсрочки старта (время, по истечении которого хлеб будет готов): нажимайте кнопки < и > для уменьшения и > для увеличения значения времени.
- Нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для перехода к настройке времени приготовления.
- Нажимая кнопки < и >, установите длительность первого этапа и нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для подтверждения изменений и перехода к регулировке следующего этапа.
- Аналогично установите длительность остальных этапов приготовления.
- Для подтверждения изменений и перехода к регулировке каждого следующего этапа нажимайте кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ».
- После настройки продолжительности всех этапов приготовления вы можете настроить длительность автоподогрева с помощью кнопок < и >.
- По окончании настройки запустите программу нажатием кнопки 


Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд)

Функция автоподогрева включается автоматически по завершении работы программы и может поддерживать температуру готового блюда до 1 часа. На дисплее отображается индикатор  и прямой поминутный отсчет времени работы функции. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку .


 Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Извлечение готового хлеба

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

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

- Переверните форму для выпечки вверх дном и извлеките готовый хлеб из формы, выложите его на решетку или блюдо. Накройте полотенцем и оставьте до полного остывания.

 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.

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес, расстойку теста и выпекание	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из цельнозерновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:52	4:57		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Используется для изготовления сладкого хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание	3:27	3:32		✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	2:14	2:19			✓	✓	✓
БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/3 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 750 г. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку теста и выпекание. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» на панели управления	2:55	3:00			✓	✓	✓
КЕКС	Используется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя замес и выпекание	2:25		1 ч 25 мин – 3 ч 25 мин / 5 мин	✓		✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Используется для приготовления различных десертов. Программа включает нагрев без помешивания	0:45		5 мин – 2 ч / 1 мин				
СУП	Используется для приготовления супов и бульонов. Программа включает нагрев без помешивания	1:30		5 мин – 3 ч / 1 мин				
ТУШЕНИЕ	Используется для тушения мяса и овощей. Программа включает нагрев без помешивания	1:30		5 мин – 3 ч / 1 мин				
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для приготовления бородинского хлеба. Программа включает в себя предварительный подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:47	3:52		✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Используется для выпечки хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50					✓
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания итальянского хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:27	4:32		✓	✓	✓	✓
ЗАМЕС	Используется для замеса пресного (бездрожжевого) теста без расстойки и выпекания. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «ЗАМЕС» на панели управления	0:15						
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Используется для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания	2:32						
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Используется для замеса теста без расстойки и выпекания	0:16		1 мин – 50 мин / 1 мин				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Используется для выпекания хлеба из пшеничной муки или смеси пшеничной муки и ржаной. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Используется для приготовления различных видов йогурта	8:00		6 ч – 10 ч / 30 мин				

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки	
		500 г	750 г						
ДЖЕМ	Используется для приготовления варенья, джемов, топпингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Программа включает нагрев без помешивания	1:30		5 мин - 2 ч / 1 мин					
БИСКВИТ	Используется для выпекания бисквитов из готового теста	1:00		5 мин - 2 ч / 1 мин				✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Используется для варки каш на молоке и воде. Программа включает нагрев без помешивания	0:40		5 мин - 3 ч / 1 мин					
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Используется для расстойки и выпекания бисквитов и других изделий из готового теста	2:40		1 ч 50 мин - 4 ч 20 мин / 5 мин		✓			
ВАРКА	Программа включает нагрев без помешивания	1:30		5 мин - 3 ч / 1 мин					
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Используется для приготовления хлеба по собственному рецепту. Программа позволяет задать время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панели управления	Этап 1	Замес	0:11	0 мин - 30 мин / 1 мин				
			Расстойка	0:40	0 мин - 1 ч / 1 мин				
		Этап 2	Замес	0:10	0 мин - 1 ч / 1 мин				
			Расстойка	0:30	0 мин - 1 ч / 1 мин		✓	✓	✓
		Этап 3	Замес	0:00	0 мин - 1 ч / 1 мин				
			Расстойка	1:00	0 мин - 3 ч / 1 мин				
		Выпечка	1:00	0 мин - 3 ч / 1 мин					
Автоподогрев	1:00	0 мин - 1 ч / 1 мин							



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

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.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к хлебопечи кулинарной книги. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.au.

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		✓			✓				✓	✓

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- 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. Очищайте форму для выпечки после каждого использования.

3. Вымойте съемные детали прибора в горячей воде с мягким моющим средством. Съемные детали очищайте после каждого использования.

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

4. Очищайте внутреннюю поверхность и корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой по мере загрязнения. 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.

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
Прибор включился, но замеса не происходит	Вы не установили лопасть для замешивания теста	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново
На дисплее появилось сообщение «tt»	До старта программы температура внутри хлебопечи слишком высокая	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 «E»	Сбой в работе температурного датчика	Отключите прибор от электросети и подождите, пока температура внутри прибора достигнет комнатной. Включите прибор в сеть и запустите программу повторно. Если сообщение повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

i В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

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.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.

Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RBM-M1921-BALT-UM-2