

# REDMOND

Duonkepė  
Maizes cepšanas krāsns  
Leivategija  
Хлебопечь

RBM-1908

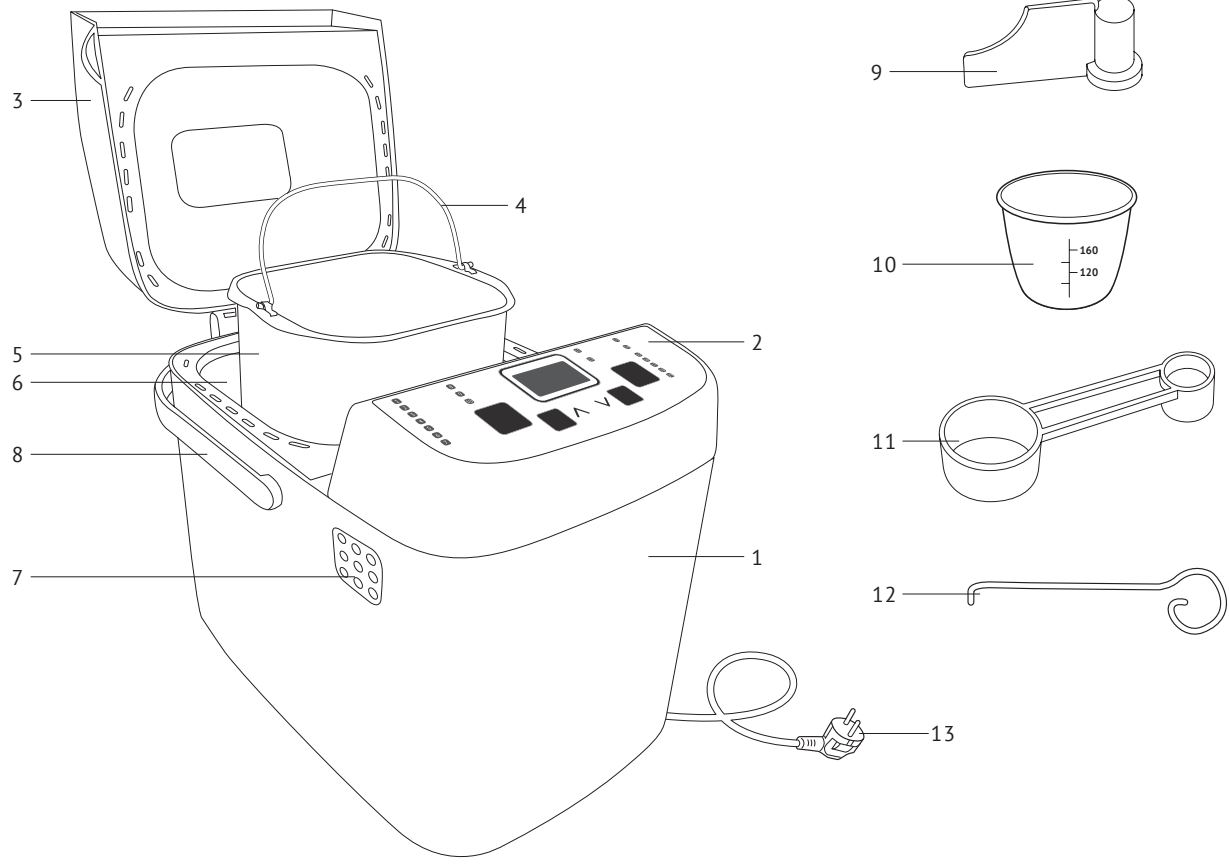
Vartotojo vadovas  
Lietošanas instrukcija  
Kasutajajuhis  
Руководство по  
эксплуатации



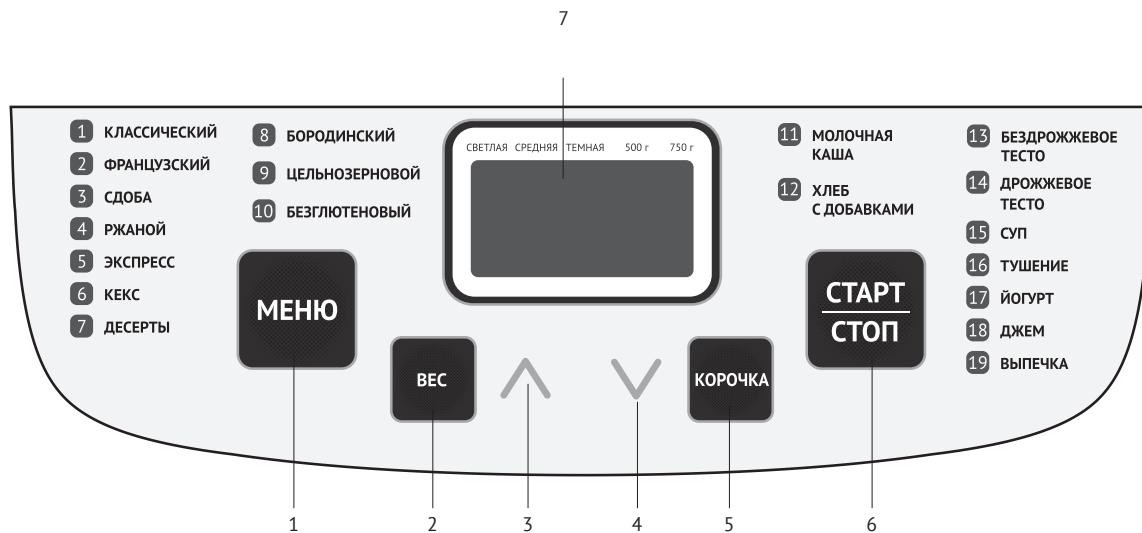
LTU	5
LVA	13
EST	21
RUS	28

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

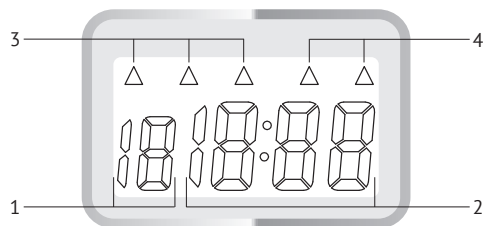
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Rīga, Latvia, LV1055.



A2



A3



 *Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, idėmiai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsugokite 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 prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu 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 naudotis, taip pat valydamis 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 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.*

**SS** *ATSARGIAI! Karštas paviršius.*

**Techninės specifikacijos**

Modelis .....	RBM-1908
Galia .....	450 W
Įtampa .....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektros sauga .....	I klasė
Kepimo formos apimtis .....	2 l
Iškepusio gaminio svoris .....	500/750 g
Valdymo būdas .....	elektroninis
Korpuso medžiaga .....	plastikas
Kepimo skarda .....	neprideganti „Whitford Xylan Plus“ danga
LCD-ekranas .....	nespalvotas
Išliekamoji (ilgalaikė) atmintis .....	iki 10 min.
Gabaritiniai matmenys .....	268 × 228 × 280 mm
Grynasis svoris .....	3,3 kg
Maitinimo laido ilgis .....	1,2 m

**Automatinės gaminimo programos**

- |  |   |
|--|---|
| 1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ (TRADICINĖ DUONA)       | 10. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (BEGLIUTENĖ DUONA) |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (PRANŽIŽIŠKA DUONA)      | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)         |
| 3. СДОБА (SVIESTINĖS BANDELĖS)               | 12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ (DUONA SU PRIE-DAIS) |
| 4. РЖАНОЙ ХЛЕБ (RUGINĖ DUONA)                | 13. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (BEMIELĖ TĖŠ-LA)   |
| 5. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)                        | 14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (MIELINĖ TĖŠLA)       |
| 6. КЕКС (KEKSAS)                             | 15. СУП (SRIUBA)                          |
| 7. ДЕСЕРТЫ (DESSERT)                         | 16. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)                 |
| 8. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ (BORODINO DUONA)         | 17. ЙОГУРТ (JOGURTAS)                     |
| 9. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (NEMALTŲ GRŪDŲ DUONA) | 18. ДЖЕМ (DŽEMAS/UOGIENĖ)                 |
|  | 19. ВЫПЕЧКА (KEPIMAS)                     |

**Funkcijos**

Šilumos palaikymo funkcija (palaiko pagamintų patiekalų temperatūrą).....	iki 1 val
Laiko atidėjimo funkcija .....	iki 15 val.
Plutelės spalvos kontrolė .....	yra
Ingredientų pridėjimas .....	išgirdus garso signalą

**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 kokių gaminio dizaino, pakuotės ar techninių specifikacijų pakeitimus, atsiradusius dėl gaminių tobulinimo. Leidžiamas techninių specifikacijų nuokrypis yra ±10 %.*

**Duonkepės dalys (A1, p. 3)**

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1. Korpusas                               | 8. Nešiojimo rankena               |
| 2. Valdymo pultas                         | 9. Tešlos maišytuvo mentė          |
| 3. Nuimamas dangtis su stebėjimo langeliu | 10. Matavimo indelis               |
| 4. Kepimo formos rankenelė                | 11. Matavimo šaukštas              |
| 5. Kepimo forma                           | 12. Kablys maišytuvo mentei išimti |
| 6. Kaitinimo kamera                       | 13. Maitinimo laidas               |
| 7. Ventilacijos angos                     |                                    |

**Valdymo pultas (A2, p. 4)**

- Mygtukas “Меню” (“Menu”)– mygtukas gaminimo programai nustatyti. Nustatytos programos numeris rodomas ekrane.
- Mygtukas “Вес” (“Svoris”) – produkto išeiigos svoriui pasirinkti. Iš anksto nustatyta reikšmė – 750 g
- Mygtukas “^” – mygtukas didesniai atidėtam paruošimo laikui/paruošimo laikui nustatyti.
- Mygtukas “v” – mygtukas mažesniai atidėtam paruošimo laikui/paruošimo laikui nustatyti.
- Mygtukas “Корочка” (“Plutelė”) – gaminio plutelės spalvai pasirinkti (“Светлая”, “Средняя”, “Темная”) (šviesi, vidutinė, tamsi)). Iš anksto nustatytas parametras “Средняя”.


6. Mygtukas „Crapr/Cron“ („Pradėti/Sustabdyti“) – gaminimo programos paleidimas / gaminimo programos pristabdymas / gaminimo programos nutraukimas ir grįžimas į laukimo režimą.
7. Ekranas.

### Ekranas (A3, p. 4)

1. Pasirinktos programos numeris.
2. Gaminimo laiko / pradžios atidėjimo laiko reikšmės indikatorius
3. Pasirinktos plutelės spalvos indikatorius
4. Iškepusio gaminio svorio 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 transportavimo 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 spintelėlių, 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, pritaistytais 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.

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

## II. KAIP NAUDOTIS DUONKEPE

### Išliekamoji atmintis

Duonkepėje REDMOND RBM-1908 įtaisyta išliekamoji atmintis. Laikiniai išjungus elektros srovę (iki 10 minučių) visi nustatymai išsaugomi, vėl atsiradus įtampai nustatytos programos bus automatiškai tęsiamos. Jeigu elektros srovės nebus ilgiau nei 10 minučių, visi nustatymai bus panaikinti ir gaminimo procesas automatiškai neatsinaujins. Pakartotinai sujungiamas su elektros tinklu, prietaisas pereina į laukimo režimą.

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

Jeigu panaudoti produktai nebuvo greitai gendantys, galima dar kartą paleisti gaminimo programą iš pradžių (jeigu dar nebuvo prasidėjęs kepimo procesas) arba kepti gaminį iki galo naudojant programą „ВЫПЕЧКА“ ir nekeičiant produktų. Kontroliuokite, ar gaminys yra gatavas, per stebėjimo langelį, prireikus nutraukite programos darbą.


 *Turėkite galvoje, kad kartotinais paleidus programą iškepusios duonos kokybė gali būti ne tokia, kokios tikėtėtės.*

### Gaminimo laiko nustatymas


Į prietaisą galima savarankiškai nustatyti programos gaminimo laiką „ДЕСЕРТЫ“, „МОЛОЧНАЯ КАША“, „СУП“, „ТУШЕНИЕ“, „ЙОГУРТ“, „ДЖЕМ“ ir „ВЫПЕЧКА“. Norėdami pakeisti ruošimo laiką po programos pasirinkimo, spauskite mygtukus  $\wedge$  ir  $\vee$ . Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norėdami greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) diapazono reikšmę, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.

### Atidėtas programos paleidimas

Atidėto paleidimo funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 15 valandų.

 *Atidėto paleidimo funkcija negalima naudojant „ДЕСЕРТЫ“, „МОЛОЧНАЯ КАША“, „СУП“, „ТУШЕНИЕ“, „ЙОГУРТ“, „ДЖЕМ“ ir „ВЫПЕЧКА“ programas.*

Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką, išsirinke gaminimo programą paspauskite mygtukus  $\wedge$  ir  $\vee$ . Norėdami greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) diapazono reikšmę, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.

 *Atkreipkite dėmesį, kad, nustatant pradžios atidėjimo funkcijos veikimo laiką, naudojami tie patys mygtukai, kaip nustatant ruošimo laiką. Bet nustatant pradžios atidėjimo laiką, displejuje esantis laiko reikšmės indikatorius nemirksi.*

*Nerekomenduojama naudoti atidėto paleidimo funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).*

### Automatinis pašildymas

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali būti 1 val.

Automatinis šildymas neleidžia drėgmei susigerti į gaminį, todėl jis kurį laiką išlieka minkštas. Tačiau jeigu norite, kad gaminio kokybė būtų ideali, rekomenduojame, jeigu yra galimybė, duoną išimti iškart, kai baigsis gaminimo procesas.

Prireikus šilumos palaikymas gali būti išjungtas paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Crap/Cron“ mygtuką.

**i** Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „МОЛОЧНАЯ КАША“, „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“, „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“, „СУТ“, „ТУШЕНИЕ“, „ЙОГУРТ“, „ДЖЕМ“ ir „ВЫПЕЧКА“ programas.

### Benbroji automatinio gaminimo programų naudojimo tvarka

1. Uždėkite maišytuvo mentę ant veleno kepimo formos dugneir įsitinkinkite, kad tinkamai susungėte. Sutepkite formą ir mentę riebalais.
2. Pasverkite reikalingus ingredientus pagal pasirinktą receptą ir sudėkite į formą. Paruoškite papildomus ingredientus (sūrį, kumpį, vaisius, riešutus, razinas ir kt.), kurie nurodyti recepte. Visi produktai turi būti kambario temperatūros (25–35°C), jeigu recepte nenurodyta kitaip. Sudėkite pagrindinius ingredientus į duonkepės formarecepte nurodyta seka.
3. Atsargiai įstatykite kepimo formą į duonkepės kaitinimo kamerą, truputį pasukdami prieš laikrodžio rodyklę. Forma turi susijungti su pavaros veleno ir tolygiai, nepersikreipdama, nusileisti į kameros dugną. Po to užfiksuokite kamerą, pasukdami formą laikrodžio rodyklės kryptimi iki galo. Uždarykite dangtį su stebėjimo langeliu.



*Pirmiausia supilkite į formą skystuosius ingredientus (vandenį, pieną) ir/arbakiaušinius. Vanduo turi būti kambario temperatūros kadangi dėl per aukštos vandens temperatūros gali blogiau kilti tešla. Jeigu naudojate atidėto paruošimo laiko režimą, naudokite tik pieno miltelius, nes iki gaminimo proceso pradžios pieną gali sutraukti. Cukrų ir druską dėkite į skystuosius ingredientus griežtai pagal receptą.*

*Paskutines sudėkite mieles arba puriklį. Šie ingredientai neturi liestis su skysčiais, kitaip rūgimas prasidės per anksti: dėl to duona gali būti suzmekusi, kieta ir grublėta. Mielės taip pat neturi liestis su druska. Rekomenduojame padaryti iš miltų kalvelę ir į ją sudėti mieles arba puriklį.*

4. Įjunkite duonkepę į elektros tinklą. Prietaisas duos garso signalą ir pereis į laukiamo režimą: ekrane pasirodys programos numeris (iš anksto nustatyta – 1) ir jos veikimo trukmė.
5. „Меню“ mygtuku pasirinkite gaminimo programos numerį – jis pasirodys ekrane.
6. Jei netinka pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas, esamą reikšmę galite pakeisti arba jeigu reikia, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.

**i** Kai naudojama programa su galimybe reguliuoti ruošimo laiką rankiniu būdu, paspaudus mygtuką „Crap/Cron“ pirmą kartą po laiko reikšmės nustatymo, įvestos reikšmės bus patvirtintos. Paspaudus mygtuką „Crap/Cmon“ pakartotinai, programa bus paleista.

7. „Вс“ mygtuku pasirinkite iškepimo gaminiosvorio reikšmę. Orientuokitės į receptų knygos nurodymus ir forma esančių ingredientų kiekį. Kepinio svorio indikatorius judės viršutinėje ekrano dalyje. Pasirinkti svorį galima ne visose programose.
8. Srausdami mygtuką „Корочка“ pagal savo skonį nustatykite plutelės spalvą (светлая, средняя, темная). Plutelės spalvos indikatorius judės viršutinėje ekrano dalyje. Iš anksto nustatyta reikšmė „Средняя“. Plutelės spalvą galima pasirinkti ne visose programose.

9. Paspauskite mygtuką „Crap/Cron“. Laikmatis pradės atgal skaičiuoti laiką, likusį iki programos pabaigos.

10. Per pirmas mašymo 5 minutes kreipkite dėmesį į tešlos išvaizdą. Iš jos turi būti gaunamas apvalus lygus kamuolys. Kamuoliui nesiformuojant, ingredientai sumaišyti netinkamai.



*Norėdami laikinai sustabdyti programos darbą be derinimų numetimo, paspauskite mygtuką „Crap/Cmon“. Displejuje esanti laiko reikšmė pradės mirksėti. Norėdami atnaujinti programos darbą, pakartotinai paspauskite mygtuką „Crap/Cmon“.*

*Duonkepės dangtelį galima atidaryti tik maišant (girdinios veikiančio variklio garsas). Atidarius dangtelį tešlos pakėlimo ar kepimo metu, gatavo gaminio kokybė sumažės.*

*Po gaminimo pabaigos neišimkite ir nepjaustykite duonos, rekomenduojama palikti ją duonkepėje 1 valandai, įjungus automatinio pašildymo režimą. Po to paruoštą gaminį reikia išimti iš prietaiso ir uždengti rankšluosčiu iki pilno jo atvėsimio.*

11. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo arba budėjimo režimą.

12. Norėdami nutraukti programos darbą ar automatinio pašildymo režimą, paspauskite ir laikykite mygtuką „Crap/Cron“.

13. Užbaigę darbą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

### Tešlos konsistencija

Jeigu tešla stipriai limpa prie darbinės talpos šonų, pabarstykite juos miltais. Jeigu tešla pernelyg sausa, įpilkite valgomąjį šaukštą šilto vandens. Prie darbinės talpos prilipusius trupinius galima šalinti tik medine arba plastmasine mentele ar šaukštu. Negalima naudoti metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti neprisvylančią formos dangą. Nepalikite atidaryto dangčio ilgiau, nei to iš tiesų reikia.

### Kepimo proceso ypatumai

Duonkepėje iškeptos duonos skoniui ir tekstūrai įtakos turi daugybė veiksnių: sudedamųjų medžiagų pobūdis, virtuvės temperatūra, atmosferos slėgis. Naudojant savo duonos kepimo receptą griežtai laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų produktų sudėjimo ir programos pasirinkimo rekomendacijų. Matuokite maisto produktus tiksliai. Naudodami kitiems duonkepiams skirtus receptus turėkite omenyje gatavo produkto svorį: 500 arba 750 g. Į darbinę talpą nedėkite tešlos daugiau nei ketvirtį jos tūrio arba, išskirtiniais atvejais, ne daugiau kaip trečdalis tūrio. Priešingu atveju kylant tešlai ji gali „išlipti“ už formos kraštų į kaitinimo kamerą, patekti ant kaitinimo elemento ir užteršti pavara, o tai gali sugadinti prietaisą.

### Kaip išimti iškepusią duoną

1. Atidarykite dangtį. Naudodami virtuvines pirštines, imkite kepimo formą už rankenelę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę, paskui išimkite iš pašildymo kameros.



*DĖMESIO! Nepamirškite, kad pasibaigus gaminimo procesui duona, forma ir kaitinimo kamera būna labai įkaitusios! Būkite atsargūs, naudokitės virtuvės pirštinėmis, kad išvengtumėte nude-*



*gimų! Nedėkite karštos formos su duona ant staltiesės, plastikinių ar kitų karščiui jautrių paviršių, kurie gali užsidegti arba išsilydyti!*

2. Apverskite kepmo formą dugnu aukštyn ir lengvai pakratydami išimkite iškepusią duoną iš formos, padėkite ant grotelių arba padėklo. Palikite 20 minučių, kad atvėstų.
3. Po to, kai kepmo forma ir prietaisas atvėso, išvalykite juos vadovaudamiesi nurodymais-skyriuje "Prietaiso priežiūra".

**i** *Duonkepės konstrukcijoje numatyta, kad išėmus kepinį iš formos, maišytuvo mentė turi pasilikti ant volelio formos viduje. Jeigu taip nėra ir mentė liko duonoje, nėra defektas. Išimkite mentę specialiu kabliu, kuris yra komplekto sudėtyje.*

### Kaip raikyti ir laikyti duoną

Duonai raikyti naudokite elektrinį arba specialų dantytą peilį.

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

## III. AUTOMATINIŲ PROGRAMŲ PASKIRTIS IR YPATUMAI

### 1. Programa „КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ“

Naudojama klasikinei baltai duonai kepti. Į programą įtraukiami maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

### 2. Programa „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ“

Naudojama kepti prancūziškai duonai – labai lengvai, su gruzdžia plutele. Daugiau laiko skiriama užmaišymui ir tešlos kildinimui. Į programą įtraukiami maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

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

### 3. Programa „СДОБА“

Programa kepti saldžioms bandelėms su priedais (vaisiais, riešutais, šokolado drožlėmis, cukriniais vaisiais, razinomis ir kt.). Į programą įtraukiami maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

### 4. Programa „РЖАНОЙ ХЛЕБ“

Rekomenduojama duonai iš ruginių miltų kepti. Į programą įtraukiami maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

### 5. Programa „ЭКСПРЕСС“

Naudojama baltai duonai greitai iškepti. Į baltos duonos tešlą papildomai įdėkite 1/3 šaukštelio mieliųskaičiuojant 750 g iškepusio gaminio. Į programą įtraukiami maišymas su pašildymu, tešlos pakėlimas ir kepimas. Į programą įtraukiami maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

### 6. Programa „КЕКС“

Rekomenduojama kepti keksams su įvairiais priedais. Į programą įtraukiami greitai maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Apie papildomų ingredientų pridėjimo laiką praneš garso signalas. Galima pasirinkti plutos spalvą. Pasirinkimas gaminio svorį neprieinamas. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

### 7. Programa „ДЕСЕРТЫ“

Rekomenduojama desertams gaminti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu 20 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda 20 minučių). Pasirinkimas gaminio svorį ir plutos spalvą neprieinamas.

### 8. Programa „БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ“

Naudojama kepat vitaminizuotą duoną. Programa įtraukia išankstinį ingredientų šildymą, tešlos minkymą bei kildinimą ir duonos kepimą. Į programą įtraukiami maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

### 9. Programa „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ“

Kadangi šio tipo duonai kepti naudojami miltai yra sunkesni, programa 5 minutės iki prasidės tešlos maišymas šildo produktus, tešla paliekama pakilti ilgesniam laikui. Kepalėliai iš rupių miltų tešlos paprastai būna mažesni ir standesni.

Į programą įtraukiami maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

### 10. Programa „БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ“

Kepti duonai iš miltų be gliuteno. Į programą įtraukiamas ingredientų pašildymas, maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

**i** *Gliutenas (glitimas) – tai baltymas, kurio yra javuose, jissuteikia miltams geras kepmo savybės. Būtent dėl jo tešla tampa stangri ir elastinga. Tačiau daugelis žmonių glitimo negali vartoti.*

### 11. Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Rekomenduojama košėms virti piene ir vandenyje. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu 20 minučių iki 1 valanda 50 minučių, pokyčio žingsnis 1 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 40 minučių).

**12. Programa „ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ“**

Rekomenduojama duonai su įvairiais priedais kepti. Į programą įtraukiami maišymas, tešlos pakėlimas ir duonos kepimas. Galima pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą. Reguluoti laiką rankiniu būdu negalima.

**13. Programa „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“**

Programa skirta bėmielės tešlos maišymui ir pakėlimui be tolesnio kepimo. Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Rankinis ruošimo laiko reguliavimas, galimybė pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą nėra neprieinami.

**14. Programa „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“**

Programa skirta mielinės tešlos maišymui ir pakėlimui be tolesnio kepimo. Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Rankinis ruošimo laiko reguliavimas, galimybė pasirinkti gaminio svorį ir plutos spalvą nėra neprieinami.

**15. Programa „СУП“**

Rekomenduojama sriuboms ir buljonams ruošti. Į programą įtraukiamas virimas nemaišant. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 20 minučių iki 2 valanda, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda 20 minutės). Pasirinkimas gaminio svorį neprieinamas.

**16. Programa „ТУШЕНИЕ“**

Rekomenduojama mėesai ir daržovėms troškinti. Į programą įtraukiamas ruošimas nemaišant. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 20 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda). Pasirinkimas gaminio svorį neprieinamas.

**17. Programa „ЙОГУРТ“**

Programa skirta gaminti įvairiems jogurtams. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minučių (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 8 valandos). Pasirinkimas gaminio svorį neprieinamas.

**18. Programa „ДЖЕМ“**

Naudojama džemams, kepinų įdarams, vafliams ir ledams, ketčupams, įvairiems prieskoniams gaminti, taip pat paruošti daugelį produktų konservavimui. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 1 valanda 20 minutės, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 40 minutės). Pasirinkimas gaminio svorį neprieinamas.

**19. Programa „ВыПЕЧКА“**

Programa rekomenduojama biskvitams ir kitiems gaminiams iš gatavos tešlos kepti bei produktui, kuris nebuvo iškeptas iki galo, iškepti. Maišymo ir pakėlimo stadijų šioje programoje nėra. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 20 minučių iki 2 valanda, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda). Pasirinkimas gaminio svorį neprieinamas.



Norint gauti kokybišką rezultatą, siūlome pasinaudoti patiekalų ruošimo receptais iš kulinarinės knygos, kuri pridedama prie duonkepės REDMOND RBM-1908 ir parengta specialiai šiam modeliui. Atitinkamus receptus jūs taip pat galite surasti svetainėje [www.redmond.com](http://www.redmond.com).

**Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)**

№	Programa	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas (val : min)		Gaminimo laiko/ intervalo nustatymas	Atidėtas paleidimas,	Automatinis pašilimas,	Pluteilės spalvos pasirinkimas
		500 g	750 g				
1	КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
2	ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	3:55	4:00		✓	✓	✓
3	СДОБА	3:40	3:45		✓	✓	✓
4	РЖАНОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
5	ЭКСПРЕСС	1:55	2:00		✓	✓	✓
6	КЕКС	2:20			✓	✓	✓
7	ДЕСЕРТЫ	1:20		0:20 – 2:00 / 5 min		✓	
8	БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
9	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
10	БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
11	МОЛОЧНАЯ КАША	0:40		0:20 – 1:50 / 1 min			
12	ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	2:55	3:00		✓	✓	✓
13	БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	0:15			✓		
14	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1:30			✓		
15	СУП	1:20		0:20 – 2:00 / 5 min			
16	ТУШЕНИЕ	1:00		0:20 – 2:00 / 5 min			
17	ЙОГУРТ	8:00		0:05 – 12:00 / 5 min			
18	ДЖЕМ	0:40		0:05 – 1:20 / 5 min			
19	ВЫПЕЧКА	1:00		0:20 – 2:00 / 5 min			

## Kepimo nepatenkinamų rezultatų galimos priežastys

	Žemos rūšies ar blogos kokybės miltai	Skystis		Miltai		Mielės		Druskos perteklius	Cukraus perteklius	Riebiųjų trūkumas
		Perteklius	Trūkumas	Perteklius	Trūkumas	Perteklius	Trūkumas (nesuviežios mielės)			
Duona blogai pasikelia	•		•				•	•		
Nelygi pluta	•		•				•	•		
Per purus minkštumas		•			•	•				
Po pakėlimo kepalas sumažėjo	•	•			•					
Duona yra blyški ir neiškepusi		•			•		•			
Ant duonos liko miltai			•	•						
Tamsi pluta		•			•				•	•

## IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

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

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

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

**!** *Draudžiama valyti 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.

### Kaip naudotis kepimo forma

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

- Išimdami duoną iš formos, nenaudokite metalinių arba aštrių įrankių (pavyzdžiui, peilio ar šakutės).
- Prieš pjaustydami duonos kepalą įsitikinkite, kad jame nėra maišytuvo mentės. Jeigu mentė liko viduje, palaukite, kol duona atvės, ir tik po to ištraukite mentę specialiu kabliu. Būkite atsargūs išimdami maišytuvo mentę, nes ji gali būti karšta.
- Išplaukite kepimo formą ir maišytuvo mentę karštu vandeniu su muilu, išdžiovinkite. Draudžiama valyti abrazyviniais valikliais ir kempinėmis su šiurkščia abrazyvine danga, taip pat chemiškai agresyviomis medžiagomis.
- Kietai, grūdėti ar stambūs ingredientai (pavyzdžiui, nesijoti miltai, cukrus, riešutai arba sėklos) gali pažeisti nesvylančią formos dangą. Jeigu naudojate didelį kiekį ingredientų, padalykite juos į nedideles dalis. Laikykitės receptuose nurodyto tūrio ir rekomenduojamos veiksnių sekos.

Eksploatuojant formą reguliariai, jos nuo pridedimo saugančios vidinės dangos spalva gali visiškai ar iš dalies pasikeisti. Pats savaime tai nėra formos defekto požymis.

### Saugojimas ir transportas

Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaistančių 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.

## V. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą
	Sugedęs kištukinis lizdas	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą
	Nėra įtampos elektros tinkle	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę
Prietaisas įsijungė, tačiau maišymas nevyksta	Neįstatėte maišytuvo mentės	Išvalykite kepimo formą, įstatykite mentę į formos dugną ir pradėkite procesą iš naujo
Ekrane rodomas klaidos pranešimas "HHH"	Duonkepės viduje yra per aukšta temperatūra	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Atidarykite prietaiso dangtelį ir palaukite, kol viduje esanti temperatūra sumažės iki kambario temperatūros. Įjunkite duonkepę ir paleiskite programą pakartotinai
Ekrane rodomas klaidos pranešimas "LLL"	Duonkepės viduje yra per žema temperatūra	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir perkelkite jį į patalpą, kurios temperatūra yra aukštesnė nei 15°C. Atidarykite prietaiso dangtelį ir palaukite, kol viduje esanti temperatūra pakels iki kambario temperatūros. Įjunkite duonkepę ir paleiskite programą pakartotinai

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekrane rodomas klaidos pranešimas "EE0" arba "EE1"	Temperatūrinio jutiklio veikimo sutrikimas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol prietaisas atšals. Vėl įjunkite duonkepe į elektros tinklą ir paleiskite programą pakartotinai. Jeigu pranešimas pakartos, kreipkitės į autorizuotą serviso centrą

**i** Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.



**Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)**

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

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo 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 perdirbimo 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.
  - Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas 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 issavienojumu 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 dakšīņas, 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: nejaušs 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 nelieciot ierīci uz mikstas 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 kādas 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. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem (jaunākiem par 8 gadiem) nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
  - Iepakojuma materiāls (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstams bērniem. Nosmakšanas iespēja! Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
  - Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda auto-

rizētajam 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-1908
Jauda .....	450 W
Spriegums .....	220-240 V, 50 Hz
Aizsardzība no elektrotraumām .....	I klase
Cepamās formas tilpums .....	2 l
Gatavā cepiena svars .....	500/750 g
Vadības veids .....	elektroniskais
Korpusa materiāls .....	plastmasa
Cepšanas formas pārklājums .....	pretpiedeguma keramisks Whitford „Xylan Plus“
LCD-displejs .....	vienkrāsas
Energoēnkarīga atmiņa .....	10 minūtes
Gabarītizmēri .....	268 × 228 × 280 mm
Neto svars .....	3,3 kg
Barošanas vada garums .....	1,2 m

### Automātiskas pagatavošanas programmas

- |   |   |
|---|---|
| 1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ (KLASISKĀ MAIZE)     | 10. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (BEZGLUTĒNA MAIZE) |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (FRANČU MAIZE)        | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)           |
| 3. СДОБА (SMALKMAIZĪTES)                  | 12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ (MAIZE AR PIEDEVĀM)  |
| 4. РЖАНОЙ ХЛЕБ (RUDZU MAIZE)              | 13. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (BEZRAUGA MĪKLA)   |
| 5. ЭКСПРЕСС (EKSPRESIS)                   | 14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (RAUGA MĪKLA)         |
| 6. КЕКС (KĒKSS)                           | 15. СУП (ZUPA)                            |
| 7. ДЕСЕРТЫ (DESSERT)                      | 16. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)                   |
| 8. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ (BORODINO MAIZE)      | 17. ЙОГУРТ (JOGURTS)                      |
| 9. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (PILNGRAUDU MAIZE) | 18. ДЖЕМ (DŽEMS/IEVĀRĪJUMS)               |
|   | 19. ВЫПЕЧКА (CEPŠANA)                     |

### Funkcijas

Autouzsilides funkcija (gatavā ēdiena temperatūras uzturēšana).....	līdz 1 stundā
Atliktā starta funkcija .....	līdz 15 stundām
Garozīnas krāsas izvēle .....	ir
Sastāvdaļu pievienošana .....	pēc skaņas signāla

### 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.3)

1. Ierīces korpuss
2. Vadības panelis
3. Noņemams vāks ar skatlodziņu
4. Cepamās formas rokturis
5. Cepšanas forma
6. Karsējamā kamera
7. Ventilācijas atveres
8. Pārņēšanas rokturis
9. Mīklas iejaukšanas lāpstiņa
10. Mērglāze
11. Mērkarote
12. Āķītis mīklas iejaukšanas lāpstiņas izņemšanai
13. Barošanas vads

### Vadības panelis (A2, lpp. 4)

1. Poga „Меню“ („Izvēle“) – pagatavošanas programmas izvēlēšanās poga. Izvēlētais programmas numurs redzams displejā.
2. Poga „Bec“ („Svars“) – gatavā produkta svara izvēlēšanās. Noklusētais lielums – 750 g.
3. Poga „^“ – atliktā starta laika/pagatavošanas laika palielināšanas poga.
4. Poga „v“ – atliktā starta laika/pagatavošanas laika samazināšanas poga.

5. Poga „Корочка“ („Garoziņa“) – izstrādājuma garoziņas krāsas („Светлая“, „Средняя“, „Темная“) (gaiša, vidēja, tumša). Pēc noklusējuma uzstādīts „Средняя“ parametrs.
6. Poga „Старт/Стон“ – ēdiena gatavošanas programmas palaišana / gatavošanas programmas apturēšana uz laiku / ēdiena gatavošanas programmas pārtraukšana un atgriešana gaidīšanas režīmā.
7. Displejs.

### Displejs (A3, lpp. 4)

1. Izvēlētās ēdiena gatavošanas programmas numurs.
2. Gatavošanas laika / starta atlikšanas laika indikators.
3. Garoziņas izvēlētās krāsas indikatori.
4. Cepiena svara indikators.

## I. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS

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

 **Obligāti 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. Uzstādiet ierīci uz cietas, līdzenas, horizontālas virsmas, tālumā no siltuma avotiem, vietām, kur ir iespējama ūdens, karstu tauku un citu netīrumu nokļūšana uz ierīces. Uzstādot, sekojiet, lai blakus neatrastos dekoratīvi pārklājumi, elektroniskas ierīces un citi priekšmeti, kas var ciest no paaugstinātas temperatūras. Nelieciet maizes krāsnī tuvu galda malai, kā arī cieši klāt sienām un citām ierīcēm. Novietojot 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 rūpniecisks defekts.



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

## II. IERĪCES EKSPLUATĀCIJA

### Energoneatkarīga atmiņa

Maizes krāsns REDMOND RBM-1908 ir aprīkota ar energoneatkarīgu atmiņu. Ja īslaicīgi ir atslēgta elektropadeve (līdz 10 minūtēm), visi uzstādītie iestatījumi saglabājas un pēc elek-

tropadeves atjaunošanas programmas izpildīšana automātiski tiks turpināta. Ja elektropadeves nav ilgāk par 10 minūtēm, visi iestatījumi tiek atcelti, un pagatavošanas process nevar tikt atjaunots. Ja ierīce atkārtoti tiek pieslēgta pie elektrotīkla, tā sāk darboties gaidīšanas režīmā. Ja receptē bija iekļauti piena, gaļas un citi produkti, kas ātri bojājas, atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Pēc atdzišanas izņemiet cepšanas formu, iztīriet to un sāciet ēdiena gatavošanu atbilstoši receptei no jauna. Tīrot ierīci, stingri ievērojiet sadaļas „Ierīces kopšana” norādījumus.

Ja izmantojamās sastāvdaļas nebija produkti, kas ātri bojājas, un gatavošanas process vēl nav sācies, var atkārtoti iedarbināt pagatavošanas programmu no jauna vai arī pagatavot izstrādājumu līdz beigām, izmantojot programmu „БЫПЕЧКА”, bez produktu nomaiņas. Izstrādājuma gatavību kontrolējiet, skatoties skatlodziņā, nepieciešamības gadījumā pārtrauciet programmas izpildi.

 **Iņņem vērā vienīgi tas, ka gadījumā, kad programma tiek iedarbināta atkārtoti, izceptās maizes kvalitāte var neatbilst vēlamajai.**

### Gatavošanas laika iestatīšana


Ierīce var patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku programmai „ДЕСЕРТЫ”, „МОЛОЧНАЯ КАША”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ”, „ЙОГУРТ”, „ДЖЕМ” un „БЫПЕЧКА”. Lai mainītu ēdiena pagatavošanas laiku pēc programmas izvēlēšanās, nospiediet pogas  $\wedge$  un  $\vee$ . Maiņas solis ir iespējama laika diapozons ir atkarīgs no izvēlētās gatavošanas programmas. Lai paātrinātu vienību mainīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, laika iestatīšana sāksies no diapazona sākuma.

### Funkcija „Atliktais starts”

Atliktā starta funkcija ļauj iestatīt laiku, kad ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 15 stundām ar laika iestatījuma soli pa 10 minūtēm.

 **Atliktā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas „ДЕСЕРТЫ”, „МОЛОЧНАЯ КАША”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ”, „ЙОГУРТ”, „ДЖЕМ” un „БЫПЕЧКА”.**

Lai iestatītu atliktā starta laiku, pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogas  $\wedge$  un  $\vee$ . Lai paātrinātu vienību mainīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, laika iestatīšana sāksies no diapazona sākuma.

 **Pievērsiet uzmanību tam, ka starta atlikšanas funkcijas darbības laika iestatīšanai tiek izmantotas tās pašas pogas, kuras tiek izmantotas pagatavošanas laika iestatīšanai. Taču starta atlikšanas laika iestatīšanas procesā laika indikators displejā nemirgo.**

*Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, utt.).*

### Automātiskā sildīšana

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām un saglabā gatavā ēdiena temperatūru līdz 1 stundā.

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

Nepieciešamības gadījumā autouzsildu var ieslēgt, nospiežot un turot dažas sekundes pogu „Старт/Слон”.

**i** *Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama, izmantojot programmu „МОЛОЧНАЯ КАША”, „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”, „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ”, „ЙОГУРТ”, „ДЖЕМ” un „ВЫПЕЧКА”.*

### Vispārējā darbību kārtība, izmantojot automātiskās pagatavošanas programmas

1. Uzlieciet mīklas iejaukšanas lāpstiņu uz vārpstu, kas atrodas cepšanas formas dibenā, un pārliecinieties, ka savienojums ir drošs. Iesmērējiet cepšanas formu un lāpstiņas ar sviestu.
2. Nosveriet nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši izvēlētajai receptei, ielieciet tās cepšanas formā. Cepot maizi un pagatavojot mīklu: sagatavojiet papildus sastāvdaļas (sieru, šķiņķi, augļus, riekstus, rozīnes utt.) atbilstoši receptei. Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrai (25–35°C), ja vien receptē nav citāds norādījums. Izlieciet pamatsastāvdaļas maizes cepšanas formā tajā secībā, kas norādīta receptē.
3. Uzmaņīgi ielieciet cepšanas formu maizes krāsnī karsējamajā kamerā, nedaudz pagriežot to pret pulksteņrādītāja kustības virzienu. Formai ir jāsavienojas ar piedziņas vārpstu un taisni, bez sašķiešanās nolaisties uz kameras dibena. Nofiksējiet formu, pagriežot to pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz galam. Aizveriet vāku ar skatlodziņu.



*No sākuma ielejiet formā šķidrās sastāvdaļas (ūdeni, pienu) un/vai olas. Ūdenim jābūt istabas temperatūrā, jo pārāk augsta ūdens temperatūra var negatīvi iespaidot mīklas raudzēšanu. Ja izmantojat atliktā starta režīmu, lietojiet tikai sauso pienu, pretējā gadījumā piens sakups vēl pirms gatavošanas sākšanās. Cukuru un sāli pievienojiet šķidrās sastāvdaļās, stingri ievērojot receptes norādījumus.*

*Kā pēdējo pievienojiet raugu vai cepampulveri. Nedrīkst pieļaut, ka šīs sastāvdaļas saskaras ar šķidrību, jo tādā gadījumā rūgšana sāksies pārāk ātri, un rezultātā iznāks cieta, rupja un raupja maize. Tāpat nedrīkst ļaut raugam saskarties ar sāli. Tiek ieteikts miltu kaudzītē izveidot bedrīti un ielikt tajā raugu vai cepampulveri*

4. Pieslēdziet maizes krāsnī pie elektrotīkla. Ierīce pados skaņas signālu un pāries gaidīšanas režīmā: displejā parādīsies programmas numurs (pēc noklusējuma – 1) un programmas darbības laiks.
5. Prese ar pogas „Меню” palīdzību izvēlieties pagatavošanas programmas numuru – tas parādīsies displejā.
6. Ja neapmierina ierīcē iestatītais gatavošanas laiks, to var izmainīt vai ja ir nepieciešams, iestatiet atliktās starta laiku.

**i** *Ja tiek izmantota programma ar pagatavošanas laika manuālās regulēšanas iespēju, pirmā pogas „Старт/Слон” nospiešana pēc pagatavošanas laika iestatīšanas veic ievadīto laiku apstiprināšanu. Atkārtota pogas „Старт/Слон” nospiešana palaidīs programmu.*

7. Nospiediet pogu „Бек” palīdzību izvēlieties gatavā izstrādājuma svāra lielumu. Orientējieties uz receptu grāmatas norādījumiem un sastāvdaļu daudzumiem forma. Cepiena svāra indikators pārvietosies displeja augšējā daļā. Gatavā produkta svāra izvēle ir pieejama ne visās programmās.
8. Spiežot pogu „Корочка”, izvēlieties izstrādājuma vēlamo garoziņas veidu (светлая, средняя, темная). Garoziņas krāsas indikators pārvietosies displeja apakšējā daļā. Pēc noklusējuma ir uzstādīts lielums „Средняя”. Garoziņas krāsas izvēle ir pieejama ne visās programmās.
9. Nospiediet pogu „Старт/Слон” Taimeris sāks atpakaļejošo atskaiti laikam, kas palicis līdz ēdiena pagatavošanas beigām.
10. Pirmo 5 mīklas maisīšanas minūšu laikā sekojiet, kā mīkla izskatās. No tās jāveidojas apaļai līdzenai pikai. Ja pika neveidojas, sastāvdaļas ir sajauktas nepareizi.

**i** *Lai uz laiku apturētu programmas izpildīšanu, nemainot iestatījumus, nospiediet pogu „Старт/Слон”. Laika rādītājs displejā sāks mirgot. Lai turpinātu programmas darbību, atkārtoti nospiediet pogu „Старт/Слон”.*

*Maizes krāsnis vāku drīkst atvērt tikai mīklas iejaukšanas laikā (ir dzirdama strādājošā motora skaņa). Mīklas rūgšanas vai maizes cepšanas laikā vāka atvēršana var izraisīt gatavā izstrādājuma kvalitātes pazemināšanos.*

*Pēc gatavošanas beigām neizņemiet un negrieziet maizi. Ieteicams to atstāt maizes krāsnī uz 1 stundu automātiskās sildīšanas režīmā. Pēc tam gatavo izstrādājumu vajag izņemt no ierīces un, apsegtu ar virtuves dvieļi, pilnībā atdzesēt.*

11. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā vai gaidīšanas režīmā.
12. Lai pārtrauktu programmas darbību vai autouzsilīšanas režīmu, nospiediet un turiet nospiešu pogu „Старт/Слон”.
13. Pēc darba beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### Mīklas konsistence

Ja mīkla pārāk stipri pielīp pie darba trauka virsmām, uzberiet tām miltus. Ja mīkla ir pārāk sausa, pievienojiet vienu ēdamkaroti silta ūdens. Notīriet visas sastāvdaļas, kuras ir pielipušas pie trauka sienām. To var izdarīt ar koka vai plastmasas karoti. Neizmantojiet metāliskus priekšmetus – tie var sabojāt cepšanas formas pretpiedeguma pārklājumu. Neatstājiet ierīces vāku atvērtu ilgāk, nekā tas ir nepieciešams.

### Cepšanas procesa īpatnības

Maizes, kura ir cepta maizes krāsnī, garšu un tekstūru ietekmē ļoti daudz faktori: sastāvdaļas, virtuves temperatūra, atmosfēras spiediens. Izmantojot savu maizes gatavošanas recepti, stingri ievērojiet ieteikumus par produktu pareizu ievietošanu un programmas izvēli, kuri ir doti šinī instrukcijā. Precīzi nomēriet sastāvdaļas. Izmantojot receptes no citu maizes krāšņu ražotāju kulinārijas grāmatām, orientējieties uz gatavā izstrādājuma svāru 500 vai 750 gramiem.



Nepiepildiet darba trauka tilpumu vairāk par vienu ceturtdaļu vai, sliktākajā gadījumā, par vienu trešdaļu no kopējā tilpuma. Pretējā gadījumā rūgšanas procesā mīkla var izlīst no formas un iekļūt sildīšanas kamerā, nokļūt uz sildelementa un piesārņot to, kas, savukārt, var novest pie ierīces bojājuma.

### Gatavās maizes izņemšana

1. Atveriet vāku. Izmantojot virtuves cimdus, paņemiet cepšanas formu aiz roktura un pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, pēc tam izņemiet to no sildīšanas kameras.

**STOP** *UZMANĪBU! Atcerieties, ka pēc maizes gatavošanas procesa pabeigšanas maize, forma un karsēšanas kamera ir ļoti karstas! Esiet uzmanīgi, izmantojiet virtuves cimdus, lai novērstu apdegumu rašanos! Nelieciet karsto cepšanas formu ar maizi uz galdauta, plastmasas un citām termojūtīgām virsmām, kuras var aizdegties vai izkust!*

2. Apgrieziet cepšanas formu uz mutes un izņemiet no tās gatavo maizi, nolieciet maizīti uz režģa vai šķīvja. Atstājiet 20 minūtes, lai maize atdziest.

3. Pēc tam, kad cepšanas forma un pati ierīce ir atdzisušas, veiciet to tīrīšanu atbilstoši sadaļai „Ierīces kopšana”.

**i** *Maizes krāsns konstrukcija paredz, ka pēc cepiena izņemšanas no trauka mīklas ievajaušanas lāpstiņai ir jāpaliek uz vārpsta formā. Ja tas nav noticis un lāpstiņa ir palikusi maizē, tas nav defekts. Izņemiet ievajaušanas lāpstiņu ar speciāla āķīša palīdzību, āķis ietilpst komplektācijā.*

### Maizes griešana un uzglabāšana

Maizes sagriešanai izmantojiet elektrisko vai speciālu robainu nazi.

Neizlietoto maizi uzglabājiet noslēgtā iepakojumā (hermētiskos polietilēna maisiņos vai plastmasas konteineros) istabas temperatūrā ne ilgāk kā 3 dienas. Ilgstošākai uzglabāšanai (līdz 1 mēnesim) ielieciet noslēgtā traukā ievietoto maizi saldētavā. Tā kā mājas maize nesatur konservantus, tā var sakalst un sabojāties krietni ātrāk, nekā maize, kas izgatavota rūpnieciskā veidā.

## III. AUTOMĀTISKO PROGRAMMU UZDEVUMS UN ĪPATNĪBAS

### 1. Programma „КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ”

Tiek lietota, cepot klasisko baltmaizi. Programmā ir iekļauta mīklas ievajaušana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Manuālā regulēšana nav paredzēta.

### 2. Programma „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ”

Tiek lietota, cepot franču maizi – ļoti vieglu, ar kraukšķīgu garoziņu. Tajā ir paredzēta ilgstoša mīklas ievajaušanai un vairāk laika mīklas uzraudzēšanai. Programmā ir iekļauta mīklas ievajaušana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Laika manuālā regulēšana nav paredzēta.

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

### 3. Programma „СДОБА”

Programma kepti saldzioms bandelēms su priedais (vaisiāis, riešutais, šokolado drožlēmīis, cukrīntais vaisiāis, raziņomīis ir kt.). Programmā ir iekļauta mīklas ievajaušana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Manuālā regulēšana nav paredzēta.

### 4. Programma „РЖАНОЙ ХЛЕБ”

Tiek ieteikta rudzu miltu maizes cepšanai. Programmā ir iekļauta mīklas ievajaušana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Manuālā regulēšana nav paredzēta.

### 5. Programma „ЭКСПРЕСС”

Tiek lietota paātrinātai baltmaizes cepšanai. Pievienojiet baltmazies mīklai papildus 1/3 tējkāroti rauga, izejot no tā, ka cepiena svārs ir 750 g. Programmā ietilpst mīklas ievajaušana ar uzsildīšanu, uzraudzēšana un cepšana. Programmā ir iekļauta mīklas ievajaušana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Manuālā regulēšana nav paredzēta.

### 6. Programma „КЕКС”

Programma, lai ceptu kēksus ar dažādām piedevām. Programmā ir iekļauta ātrs mīklas ievajaušana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Par laiku, kad jāpievieno papildus sastāvdaļās, ziņos skaņas signāls. Var izvēlēties garoziņas krāsu. Izvēle izstrādājuma svaru nav pieejama. Manuālā regulēšana nav paredzēta.

### 7. Programma „ДЕСЕРТЫ”

Programma tiek ieteikta saldo ēdienu pagatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts pagatavošanas laiks 1 stunda 20 minūtēm). Izvēle izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu nav pieejama.

### 8. Programma „БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ”

Tiek izmantota borodīno maizes pagatavošanai Programma iekļauj iepriekšēju ingredientu uzsildīšanu, mīklas ievajaušanu, uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Programmā ir iekļauta mīklas ievajaušana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Manuālā regulēšana nav paredzēta.

### 9. Programma „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ”

Tā kā šai maizei izmantojamie milti ir smagāki un tiem nav augsta maizes cepšanai vajadzīgā kvalitāte, mīkla no tiem uzraudzējas lēni, programma laikā 5 minūtes pirms mīklas ievajaušanas veic iepriekšēju sastāvdaļu uzsildīšanu un atstāj mīklu uzrūgšanai vēl garākā laika posmā. Kukulīši no pilngraudu miltiem parasti ir mazāka izmēra un blīvāki.

Programmā ir iekļauta mīklas ievajaušana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Laika manuālā regulēšana nav paredzēta.

**10. Programma „БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ“**

Maizes cepšanai no bezglutēna miltiem. Programmā ietilpst sastāvdaļu uzsildīšana, mīklas iejaukšana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Laika manuālā regulēšana nav paredzēta.

**i** *Glutēns (līpekļis) – tā ir olbaltumviela, kuru satur graudzāles un kura piešķir miltiem augstas maizes cepšanai vajadzīgās īpašības. Tieši pateicoties glutēnam, mīkla kļūst elastīga un vijīga. Taču ir cilvēki, kuriem glutēns ir kontrindicēts.*

**11. Programma „МОЛОЧНАЯ КАША“**

Programma tiek ieteikta pienā un ūdenī vārītu putru pagatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stunda 50 minūtēm ar 1 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts gatavošanas laiks 40 minūtēm).

**12. Programma „ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ“**

Tiek ieteikta, lai ceptu maizi ar dažādām piedevām. Programmā ir iekļauta mīklas iejaukšana, uzraudzēšana un maizes cepšana. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garoziņas krāsu. Laika manuālā regulēšana nav paredzēta.

**13. Programma „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“**

Programma bezrauga mīklas iejaukšanai un uzraudzēšanai bez tālākas cepšanas. Ir pieejama atliktā starta funkcija. Pagatavošanas laika manuālā regulēšana, iespēja izvēlēties izstrādājuma svaru unun garoziņas krāsu nav pieejamas.

**14. Programma „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“**

Programma rauga mīklas iejaukšanai un uzraudzēšanai bez tālākas cepšanas. Ir pieejama atliktā starta funkcija. Pagatavošanas laika manuālā regulēšana, iespēja izvēlēties izstrādājuma svaru unun garoziņas krāsu nav pieejamas.

**15. Programma „СУП“**

Tiek ieteikta zupu un buljonu pagatavošanai. Programmā ietilpst pagatavošana bez apmaiņas. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 2 stunda ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts gatavošanas laiks 1 stunda 20 minūtēm). Izvēle izstrādājuma svaru nav pieejama.

**16. Programma „ТУШЕНИЕ“**

Tiek ieteikta gaļas un dārzeņu pagatavošanai. Programmā ietilpst pagatavošana bez apmaiņas. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts gatavošanas laiks 1 stunda). Izvēle izstrādājuma svaru nav pieejama.

**17. Programma „ЙОГУРТ“**

Programma visdažādāko jogurtu pagatavošanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 minūtes līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts gatavošanas laiks 8 stundām). Izvēle izstrādājuma svaru nav pieejama.

**18. Programma „ДЖЕМ“**

Programma tiek izmantota džemu, pildījumu smalkmaizītēm, vafelēm un saldējumam, kečupu, visdažādāko aizdaru pagatavošanai, kā arī, lai sagatavotu virkni produktu mājas konservēšanai. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stunda 20 minūtēm ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts gatavošanas laiks 40 minūtēm). Izvēle izstrādājuma svaru nav pieejama.

**19. Programma „ВЫПЕЧКА“**

Programma tiek ieteikta, lai ceptu biskvītu un citus izstrādājumus no gatavas mīklas, kā arī lai līdz galam pagatavotu slikti izceptu produktu. Iejaukšanas un uzraudzēšanas stadijas šajā programmā nav paredzētas. Iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 2 stunda ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli (pēc noklusējuma uzstādīts gatavošanas laiks 1 stunda). Izvēle izstrādājuma svaru nav pieejama.

*Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājam izmantot ēdienu pagatavošanas receptes no maizes krāsniņai REDMOND RBM-1908 pievienotās kulinārās grāmatas, kura ir izstrādāta speciāli šim ierīces modelim. Atbilstošās receptes tāpat varat atrast mūsu mājas lapā www.redmond.company.*

**Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)**

№	Programma	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks (st : min)		Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts	Automātiskā sildīšana	Garoziņas krāsas izvēle
		500 g	750 g				
1	КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
2	ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	3:55	4:00		✓	✓	✓
3	СДОБА	3:40	3:45		✓	✓	✓
4	РЖАНОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
5	ЭКСПРЕСС	1:55	2:00		✓	✓	✓
6	КЕКС	2:20			✓	✓	✓
7	ДЕСЕРТЫ	1:20		0:20 – 2:00 / 5 min		✓	
8	БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
9	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
10	БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
11	МОЛОЧНАЯ КАША	0:40		0:20 – 1:50 / 1 min			
12	ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	2:55	3:00		✓	✓	✓

№	Programma	Ierīce iestatītais gatavošanas laiks (st : min)		Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts	Automātiska sildīšana	Gatavošanas krāsas izvēle
		500 g	750 g				
13	БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	0:15			✓		
14	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1:30			✓		
15	СУП	1:20		0:20 – 2:00 / 5 min			
16	ТУШЕНИЕ	1:00		0:20 – 2:00 / 5 min			
17	ЙОГУРТ	8:00		0:05 – 12:00 / 5 min			
18	ДЖЕМ	0:40		0:05 – 1:20 / 5 min			
19	ВЫПЕЧКА	1:00		0:20 – 2:00 / 5 min			

### Iespējamie cepšanas neapmierinošu rezultātu iemesli

	Zemas šķirnes vai siltas kvalitātes milti	Šķidrums		Milti		Raugs		Pārmērīgi daudz sāls	Pārmērīgi daudz cukura	Trūkst taukvielu
		Pārmērīgi daudz	Trūkums	Pārmērīgi daudz	Trūkums	Pārmērīgi daudz	Trūkums (raugs nav svaigs)			
Maize slikti rūgst	•		•					•	•	
Nelīdzena garoziņa	•		•					•	•	
Pārāk iedens maizes mīkstum		•			•	•				
Pēc uzraudzēšanas kukulītis saplācis	•	•			•					
Maize ir bāla un nav izcepusies		•			•		•			
Uz maizes palikuši milti			•	•						
Tumša garoziņa		•			•				•	•

## IV. IERĪCES KOPŠANA

STOP

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

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

1. Atveriet vāku un izņemiet cepšanas formu, pagriežot to aiz rokturiša pret pulksteņrādītāja kustības virzienu un pavelkot uz augšu.

2. Noņemiet iejaukšanai paredzēto lāpstiņu. Ja lāpstiņu nevar noņemt no vārpsta, ielejiet cepšanas formā siltu ūdeni un uz kādu laiku atstājiet. Tas atmieks šķēšs pielipušo mīklu, un lāpstiņu varēs viegli noņemt.
3. Nomazgājiet mērglāzi, mērkaroti, jogurta konteineru, cepšanas formu un miklas iejaukšanas lāpstiņu karstā ziepjūdenī, izžāvējiet. Ja iejaukšanas lāpstiņas iekšējā daļa ir ļoti netīra, ielieciet uz kādu brīdi to karstā ūdenī, pēc tam rūpīgi notīriet.
4. Notīriet ierīces korpusu un iekšējo virsmu ar samitrinātu drāniņu. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet nelielu daudzumu mazgājamā līdzekļa. Pilnībā noskalojiet mazgājamo līdzekli, citādi tas var ietekmēt pagatavojamā produkta garšu.



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.

### Cepšanas formas lietošana

Cepšanas formas un miklas iejaukšanas lāpstiņas pārklājums ir nepiedegošs, kas ļauj novērst traipu parādīšanos un atvieglo maizes izņemšanu no formas. Lai novērstu pārklājuma bojājumus, jāievēro zemāk minētās instrukcijas.

- Neizmantojiet metāla un asus piederumus (piemēram, nažus, dakšiņas), izņemot maizi no tvertnes.
- Pirms sākt griezt maizes klaipu, pārliecinieties, ka tam iekšā nav palikusi iejaukšanas lāpstiņa. Ja lāpstiņa atrodas klaipā, sagaidiet, kad maize atdzīsies, un tikai pēc tam izņemiet lāpstiņu ar speciāli tam domāto āķi. Esiet uzmanīgi rīkojoties ar miklas iejaukšanas lāpstiņu, tā var būt ļoti karsta.
- Nomazgājiet cepšanas formu un miklas iejaukšanas lāpstiņu karstā ziepjūdenī, izžāvējiet. Aizliegts tīrīšanai lietot abrazīvus mazgāšanas līdzekļus un sūkļus ar raupju vai abrazīvu pārklājumu, kā arī ķīmiski agresīvas vielas.
- Cietas, lielgraudainas vai lielas sastāvdaļas (piemēram, neizsijāti milti, cukurs, rieksti vai sēklas) var sabojāt pagatavošanas trauka nepiedegošo pārklājumu. Ja izmantojat lielu daudzumu sastāvdaļu, sadaliet tās nelielās daļās. Ievērojiet ieteiktos apjomus un darbību secību, kas norādīti receptēs.

Pēc regulāras formas lietošanas iespējama pilnīga vai daļēja tās iekšējā pretpiedeguma pārklājuma krāsas izmaiņšanās. Pati par sevi tas nav formas defekta pazīme.

### Uzglabāšana un transportēšana

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 šķidrums piekļūšanas.

## V. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārlicinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei
Ierīce neieslēdzas	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
Ierīce ir ieslēgusies, bet miklas iejaukšana nenotiek	Jūs neesat uzstādījis miklas iejaukšanas lāpstīņu	Iztīriet cepšanas formu, formas dibenā uzstādiat lāpstīņu un sāciet procesu no jauna
Displejā parādās ziņojums par kļūdu "HHH"	Maizes krāsniņas iekšpusē ir pārāk augsta temperatūra	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla. Atveriet ierīces vāku un pagaidiet, līdz temperatūra tās iekšpusē samazināsies līdz istabas gaisa temperatūrai. Ieslēdziet maizes krāsniņu un atkārtoti palaidiet programmu
Displejā parādās ziņojums par kļūdu "LLL"	Maizes krāsniņas iekšpusē ir pārāk zema temperatūra	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla un ienesiet to telpā, kurā gaisa temperatūra nav zemāka par 15°C. Atveriet ierīces vāku un pagaidiet, līdz temperatūra tās iekšpusē paaugstināsies līdz istabas gaisa temperatūrai. Ieslēdziet maizes krāsniņu un atkārtoti palaidiet programmu.
Displejā parādās ziņojums par kļūdu "EE0" vai "EE1"	Kļūme temperatūras devēja darbībā	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā atdzīsis. Pieslēdziet maizes krāsniņu pie elektrotīkla un atkārtoti palaidiet programmu. Ja ziņojums atkārtojas, vērsieties autorizētā servisa centrā.

**i** *Gadījumā, ja neizdēvās likvidēt bojājumus, griezieties autorizētajā 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 punktos 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 elektroniski 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 kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.
  - Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
  - Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühiti 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 avamisel.
- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teisealdamise 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 juhulik 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 tõsisemaid 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 toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämamatamise 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-1908
Võimsus.....	450 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektriohutus.....	klass I
Küpsetusvormi maht.....	2 l
Valmis küpsetise kaal.....	500/750 g
Juhtimise tüüp.....	elektroniline
Ümbrise materjal.....	lastmass
Küpsetusspann.....	kleepumisvastane kiht Whitford „Xylan Plus“
LCD-ekraan.....	mustvalge
Säilmälu.....	kuni 10 minutit
Mõõtmed.....	268 × 228 × 280 mm
Netokaal.....	3,3 kg
Toitejuhtme pikkus.....	1,2 m

**Automaatsed Küpsetusprogrammid**

- |   |  |
|---|--|
| 1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ (KLASSIKALINE LEIB)    | 10. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (GLUTEENIVABA LEIB) |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (PRANTSUSE LEIB)        | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)             |
| 3. СДОБА (MAGUSAD KÜPSETISED)               | 12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ (LISANDITEGA LEIB)    |
| 4. РЖАНОЙ ХЛЕБ (RUKKILEIB)                  | 13. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (PÄRMIVABA TAINAS)  |
| 5. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)                      | 14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (PÄRMITAINAS)          |
| 6. КЕКС (KEEKS)                             | 15. СУП (SUPP)                             |
| 7. ДЕСЕРТЫ (DESSERT)                        | 16. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)                    |
| 8. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ (BORODINO LEIB)         | 17. ЙОГУРТ (JOGURT)                        |
| 9. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (TÄISTERAVIL-JALEIB) | 18. ДЖЕМ (DŽEMM/MOOS)                      |
|   | 19. ВЫПЕЧКА (KÜPSETISED)                   |

**Funksioonid**

Soojas hoidmise funktsioon (valmis tehtud toidu temperatuuri hoidmine).....kuni 1 tunni  
 Viivitusfunktsioon.....kuni 15 tunnini  
 Kooriku värvuse kontroll.....olemas  
 Koostisosade lisamine.....peale helisignaali

**Kaasas on**

Leivategija.....	1 tk
Küpsetuspann.....	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. 3)**

1. Ümbris
2. Kontrollpaneel
3. Eemaldatav vaateaknaga kaas
4. Küpsetusvormi käepide
5. Küpsetusvorm
6. Soojendusamber
7. Ventilatsioonivad
8. Kandmissang
9. Taigna segamislaba
10. Mõõteklaas
11. Mõõtelusikas
12. Konks segamislaba eemaldamiseks
13. Toitejuhe

**Kontrollpaneel (A2, p. 4)**

1. Nupp „Меню“ („Menüü“) – valmistusprogrammi valikuklahv. Valitud programmi number kajastub ekraanil.
2. Nupp „Вес“ („Kaal“) – toidu kaalu valik. Vaikimisi tähendus – 750 g.
3. Nupp „^“ – ajatatud stardiaja suurendamise/valmistamisaja klahv.
4. Nupp „v“ – ajatatud stardiaja suurendamise/valmistamisaja klahv.
5. Nupp „Корочка“ („Koorik“) – toote kooriku värvivaliku klahv („Светлая“, „Средняя“, „Темная“). Vaikimisi on valitud parameeter „Средняя“.
6. Nupp „Старт/Срон“ („Start/Stop“) – valmistamisprogrammi käivitamine / valmistamisprogrammi peatamine / valmistamisprogrammi katkestamine ja tagasimine k ooterežiimile.
7. Ekraan.

**Ekraan (A3, p. 4)**

1. Valitud valmistamisprogrammi number.
2. Valmistamisaja / käivitamise edasilükkamise näitude indikaator.
3. Valitud kooriku värvi indikaatorid.

4. Küpsetise kaalu indikaatorid.

## I. ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

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



*Jäta alles kõik hoiatussildid, kleebised (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, kuueneb seade kriitiliselt üle või saab kleepumisvastane kiht kahjustada.*

## II. LEIVATEGIJA KASUTAMINE

### Energiasõltuv mälu

Leivaküpsetajal REDMOND RBM-1908 on energiasõltuv mälu. Elektritoite ajutise väljalülitamise korral (kuni 10 minutit) säilivad kõik määratud seadistused ning elektritoite taastamisel jätkub programm automaatselt edasi. Elektritoite puudumisel enam kui 10 minutit seadistused nullitakse ja valmistamisprotsessi taastada ei ole võimalik. Korduval elektrivõrku lülitamisel läheb seade üle ooterežiimi.

Kui retseptis kasutatakse piima-, liha- või muid kiiresti riknevaid toiduaineid, lülitage seade elektrivõrgust välja ja andke seadmel jahtuda. Seejärel võtke küpsetusvorm välja, puhastage see ja alustage valmistamist retsepti järgi uuesti, kasutades selleks värskeid toiduaineid. Puhastamisel järgige rangelt jao „Seadme hooldamine“ instruksioone.

Kui kasutatavad koostisained ei olud kiirelt riknevad, võib valmistamisprogrammi taas käivitada algusest peale (kui küpsetamise protsess ei ole alanud) või lasta tootel valmida programmi „ВЫПЕЧКА“ abil toiduainete asendamiseks. Kontrollige seadme töövalmidust läbi vaateava, vajadusel katkestage programmi käik.



*Tuleb mees pidada, et programmi teistkordse käivitamise korral võib valmistatud leiva kvaliteet soovitudle mitte vastata.*

### Toiduvalmistusaja määramine

Seadme saab ise toiduvalmistus aega määrata programmis „ДЕСЕРТЫ“, „МОЛОЧНАЯ КАША“, „СУП“, „ТУШЕНИЕ“, „ЙОГУРТ“, „ДЖЕМ“ ja „ВЫПЕЧКА“. Valmistamisaja muutmiseks peale programmi valikut vajutage nuppudele  $\wedge$  ja  $\vee$ . Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist. Parameetri väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.

### Viivitusfunktsioon

Viitardifunktsioon võimaldab sisestada aja, milleks peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Aja võib seada 10 minutist kuni 15 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.



*Viitardifunktsiooni ei saa kasutada programmides „ДЕСЕРТЫ“, „МОЛОЧНАЯ КАША“, „СУП“, „ТУШЕНИЕ“, „ЙОГУРТ“, „ДЖЕМ“ ja „ВЫПЕЧКА“.*

Viitardi aja määramiseks vajutage pärast toiduvalmistusprogrammi valimist nuppu nuppudele  $\wedge$  ja  $\vee$ . Parameetri väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.



*Pöörake tähelepanu, et käivituse edasilükkamise funktsiooni aja seadistamisel kasutatakse neid samu nuppe, mida kasutatakse ka valmistamisaja seadistamisel. Samas, käivituse edasilükkamisel aja seadistamise näidik displeil ei vilgu.*

*Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värske piim, liha, juust jms), ei ole viitardifunktsiooni kasutamine soovitatav.*

### Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmine (autosoojendus)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmis toidu temperatuuri kuni 1 tunni vältel.

Autosoojendus väldib niiskuse imendumist ja aitab säilitada toote kvaliteeti mõne aja vältel. Ideaalse tulemuse saavutamiseks võtke leib võimaluse korral välja kohe peale valmistamist.

Vajadusel saab nuppu „Старт/Стон“ mõni sekund all hoides soojashoidmise välja lülitada.



*Programmide „МОЛОЧНАЯ КАША“, „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“, „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“, „СУП“, „ТУШЕНИЕ“, „ЙОГУРТ“, „ДЖЕМ“ ja „ВЫПЕЧКА“ kasutamisel automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada ei saa.*

### Automaatsete Küpsetusprogrammide Kasutamise Üldprotseduur

1. Asetage segamislaba vormi põhjas olevale vardale ja veenduge, et ühendus on kindel. Määrige valmistamisanum ja segamislaba võiga.
2. Kaaluge vajalikud koostisained vastavalt valitud retseptile, pange need anumasse. Leiva küpsetamisel ja taina valmistamisel: Valmistage ette täiendavad koostisained (juust, sink, puuviljad, pähkliid, rosinad jne.) vastavalt retseptile. Kõik koostisained peavad olema

toatemperatuuril (25–35°C), kui retseptis ei ole osutatud teisiti. Pange peamised koostisained küpsetusvormi retseptis osutatud järjekorras.

- Pange ettevaatlikult küpsetusvorm leivaküpsetaja soojenduskambrisse, keerates seda kergelt vastupäeva. Vorm peab ühinea ajamivõlliga ning sirgelt, ilma vildakuteta laskuma kambri põhja. Fikseerige vorm, keerates seda päripäeva lõpuni. Sulgege vaateknaga kaas



*Alguses pange vormi vedelad koostisained (vesi, piim) ja/või munad. Vesi peab olema toatemperatuuril, kuna liialt kõrge veetemperatuur võib negatiivselt mõjuda taina kerkimisele. Ajatatud stardirežiimi kasutamisel kasutage vaid kuivpiima, vastasel juhul võib piim kokku tõmbuda veel enne valmistamist. Suhkrut ja soola lisage vedelatesse koostisainetesse rangelt retseptile.*

*Viimasena lisage pärm või kergitaja. Need koostisained ei tohi kokku puutuda vedelikuga, vastasel juhul hakkab käärimine liialt vara. Tulemusel valmib väga vintske, kõva ja jäme leib. Ka pärm ei tohi kokku puutuda soolaga. Soovitatakse jahusse teha väike lohk ja panna sellesse pärm või kergitaja.*

- Lülitage seade elektrivõrku. Peale helisignaali läheb seade üle ooterežiimi: ekraanile ilmub programmi number (vaikimisi 1) ja selle töö aeg.
- Klahvile „Меню“ vajutades valige valmistamisprogrammi number – see ilmub ekraanile.
- Kui vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg teid ei rahulda, saate seda muuta või vajaduse korral sisestage viitaeg.



*Juhul kui kasutatakse programmi, mille puhul valmistamisega reguleeritakse käsitsi, siis esimese vajutus nupule „Старт/Смон“ peale aja valikut kinnitab valitud väärtuse. Korduv vajutus nupule „Старт/Смон“ käivitab programmi.*

- Valige klahviga „Вес“ valmis küpsetiste kaal. Järgige retseptiraamatus toodud juhiseid ning koostisosade koguseid. Küpsetise kaalu indikaator hakkab liikuma ekraani ülemises osas. Toote kaalu valik ei ole kõikides programmides.
- Klahvile „Корочка“ vajutades valige toote soovivat kooriku liik (светлая, средняя, темная). Kooriku värvi indikaator hakkab liikuma ekraani alumises osas. Vaikimisi on valitud parameeter „Средняя“. Kooriku värvi valik ei ole kõikides programmides.
- Vajutage klahvi „Старт/Смон“. Taimer alustab aja tagasiarvestust.
- Segamisel esimesed 5 minutit jälgige taigna välimust. Sellest peaks saama ümar ning ühtlane päts. Kui päts ei moodustu, siis koostisosad on valesti segatud.



*Selleks, et ajutiselt peatada programmi töö selle seadistusi tühistamata, tuleb vajutada nupule „Старт/Смон“. Aja näidik displeil hakkab vilkuma. Programmi töö jätkamiseks tuleb veelkord vajutada nupule „Старт/Смон“.*

*Leivaküpseti kaant võib avada vaid segamise ajal (on kuulda töötavat mootorit). Taina kerkimise või küpsetamise ajal kaane tõstmine võib mõjutada valmistootte kvaliteeti.*



*Ärge võtke ning ärge lõigake leib kohe pärast küpsetamist. On soovitatav seda leivaküpsetajas 1 tunniks automaatselt soojendamise režiimis jätta. Seejärel valmistatud toode tuleb seadme eemaldada ja rätikuga katta kuni see on täielikult jahtunud.*

- Valmistamisprogrammi lõppemisest teavitab teid helisignaali. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatel seadistustel, läheb seade üle auto-soojendusrežiimi või ooterežiimi.

- Programmi töö või soojendusrežiimi katkestamiseks vajutage ning hoidke nuppu „Старт/Смон“.

- Pärast töö lõpetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

### Taigna konsistents

Kui tainas jääb nõu külge liiga kinni, puistake nõu seintele jahu. Kui tainas on liiga kuiv, lisa supilusikatäis vett. Nõu seinte külge jäänud koostisained eemaldage puidust või plastist kaabitsaga. Ärge kasutage metallist köögiriistu: need võivad vormi kinnikõrbemisevastast katet kahjustada! Ärge jätke kaant lahti kauemaks kui vaja.

### Küpsetamise erisused

Leivaküpsetajas valmistatud küpsetiste maitse ja tekstuur olenevad mitmetest teguritest: koostisainete omadustest, köögi temperatuurist, õhurühust. Kui küpsetate oma retsepti järgi, järgige täpselt selles juhendis toodud soovitusi toiduainete sissepanemise ja programmi valimise suhtes. Mõõtko toiduained täpselt kaalu järgi välja. Kui kasutate teiste leivaküpsetajate kokaraamatute retsepte, orienteeruge valmis leiva kaalu järgi: 500 või 750 g. Ärge täitke nõud üle neljandiku või äärmisel juhul üle kolmandiku mahust. Muidu võib tainas kerkida üle vormi serva kuumutuskambrisse ja sattuda kuumutuselemendile, mis võib põhjustada seadme rikke.

### Valmis leiva väljavõtmine

- Avage multikeetja kaas. Kasutage köögikindaid, võtke küpsetusvorm sangast kinni ja pöörake seda vastu päeva ning seejärel võtke soojenduskambrist välja.



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

- Pöörake küpsetusvorm ümber ja võtke valmis leib vormist välja, asetades see võrele või taldrikule. Jätke leib 20 minutiks jahtuma.
- Peale seda, kui küpsetusvorm ja seade on jahtunud, puhastage need vastavalt jaole „Seadme hooldamine“.



*Leivaküpsetaja konstruktsioon näeb ette, et peale küpsetise väljavõtmist anumast peab segamislaba jääma vormi sees olevale võllile. Kui seda ei juhtunud ja laba jäi leiva sisse, ei ole see rike. Võtke laba välja spetsiaalse konksuga, mis kuulub komplekti.*

### Leiva lõikamine ja säilitamine

Kasutage elektrilist või spetsiaalset hambulist nuga leiva lõikamiseks.

Säilitage kasutamata leiba kinnises pakendis (hermeetilistes plastkottides või plastikkonteinerites) toatemperatuuril mitte üle 3 päeva. Pikemaks säilitamiseks (kuni 1 kuu) asetage leib



knisses nõus külmkambrisse. Kuna kodune leib ei sisalda konservante, võib see kuivada ja rikneda kiiremini, kui tööstustingimustes valmistatud leib.

### III. AUTOMAATPROGRAMMIDE MÄÄRATLUS JA ERIPÄRAD

#### 1. Programm „КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ“

Kasutatakse tavalise valge saia küpsetamiseks. Programmis on taigna segamine, kergitamine ning leiva küpsetamine. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

#### 2. Programm „ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ“

Kasutatakse prantsuse leiva – väga kerge, krõbiseva koorikuga – leiva küpsetamiseks. Näeb ette pikka segamist ja rohkem aega taina kerkimiseks. Programmis on taigna segamine, kergitamine ning leiva küpsetamine. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

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

#### 3. Programm „СДОБА“

Programm magusate küpsetiste valmistamiseks täiendavate koostisainetega (puuviljadega, pähklietega, šokolaadilaastudega, sukaadidega, rosinatega jne.). Programmis on taigna segamine, kergitamine ning leiva küpsetamine. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

#### 4. Programm „РЖАНОЙ ХЛЕБ“

Soovitav rukkileiva küpsetamiseks. Programmis on taigna segamine, kergitamine ning leiva küpsetamine. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

#### 5. Programm „ЭКСПРЕСС“

Kasutatakse valge saia kiireks küpsetamiseks. Lisage valge leiva taignasse täiendavalt 1/3 teelusikat pärm, lähtudes küpsetise kaalust 750 g. Programmis on taina segamine selle soojendamisega, kergitamine ja küpsetamine. Programmis on taigna segamine, kergitamine ning leiva küpsetamine. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

#### 6. Programm „КЕКС“

Soovitatakse erinevate täidistega keekside küpsetamiseks. Programmis on taigna segamine kiire, kergitamine ning leiva küpsetamine. Ainete lisamise ajast teatab helisignaal. Valikus kooriku värv. Valimine toote kaal ei ole saadaval. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

#### 7. Programm „ДЕСЕРТЫ“

Soovitatakse dessertide valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisaeag 1 tund 20 minutit). Valimine toote kaal ning kooriku värv ei ole saadaval.

#### 8. Programm „БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ“

Kasutatakse vitamiinileiva valmistamiseks. Programmis on koostisosade eelnev soojendamine, sötkumine, taigna kergitamine ja leiva küpsetamine. Programmis on taigna segamine, kergitamine ning leiva küpsetamine. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

#### 9. Programm „ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ“

Kuna selle leiva jaoks kasutatakse jahu on raskem, soojendab programm 5 minutit enne taigna segamist koostisained ja jätab taigna kerkima pikema aja vältel. Teraviljajahust pätsid on tavaliselt väiksema suurusega ja tihkemed.

Programmis on taigna segamine, kergitamine ning leiva küpsetamine. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

#### 10. Programm „БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ“

Gluteenivabast jahust leiva küpsetamiseks. Programmis on koostisosade soojendamine, segamine, kergitamine ning leiva küpsetamise funktsioon. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

**i** Gluteen – valk, mida sisaldavad teraviljad ning mis annavad jahule kõrged leivaküpsetamise omadused. Just tänu sellele omandab tainas sitkuse ja elastsuse. Kuid paljudele inimestele on gluteen vastunäidustatud.

#### 11. Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Soovitatakse veel ja piimal putrude valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 1 tunni 50 minutini 1-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisaeag 40 minutit).

#### 12. Programm „ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ“

Soovitav erinevate lisanditega leiva valmistamiseks. Programmis on taigna segamine, kergitamine ning leiva küpsetamine. Valikus on toote kaal ning kooriku värv. Valmistusaja reguleerimine käsitsi puudub.

#### 13. Programm „БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“

Pärmivaba taina segamise programm ilma edasise küpsetamiseta. Olemas ajatatud stardi funktsioon. Valmistamisaja seadistus käsitsi, võimalus valida toote kaal ning kooriku värv ei ole saadaval.

#### 14. Programm „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“

Pärmitaigna segamine ning kergitamine edasise küpsetamiseta. Olemas ajatatud stardi funktsioon. Valmistamisaja seadistus käsitsi, võimalus valida toote kaal ning kooriku värv ei ole saadaval.

#### 15. Programm „СВП“

Soovitav supptide ning puljongite valmistamiseks. Programmis on keetmine ilma segamata. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 2 tunni 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisaeag 1 tund 20 minutit). Valimine toote kaal ei ole saadaval.

**16. Programm „ТУШЕНИЕ“**

Soovitat liha ning juurviljade hautamiseks. Programmis on valmistamine ilma segamata. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisaja 1 tund). Valimine toote kaal ei ole saadaval.

**17. Programm „ЙОГУРТ“**


Soovitatakse erinevat liiki jogurtite valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 12 tunnini 5-minutist paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisaja 8 tunnini). Valimine toote kaal ei ole saadaval.

**18. Programm „ДЖЕМ“**

Kasutatakse džemmide, küpetiste, vahvlite ja jäätise, ketšupi, köikvõimalike maitseainete valmistamiseks, samuti terve rea toiduainete ettevalmistamiseks koduseks konserveerimiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 1 tunni 20 minutini 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisaja 40 minutit). Valimine toote kaal ei ole saadaval.

**19. Programm „ВЫПЕЧКА“**

Programm on soovitat biskviidi ning muude valmistaigatoodete küpsetamiseks, samuti mitte läbiküpsenud toote üle küpsetamiseks. Antud programmis puuduvad taigna segamine ja kergitamine. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 2 tunni 5-minutilise paigaldussammuga (vaikimisi seatud valmistamisaja 1 tund). Valimine toote kaal ei ole saadaval.

 Hea tulemuse saavutamiseks on soovitat kasutada leivaküpseti REDMOND RBM-1908 komplekti kuuluvat toiduvalmistamise retseptiraamatut, mis on spetsialistide poolt välja töötatud just selle mudeli jaoks. Vastavad retseptid võite te leida ka kodulehel [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseaded)**

№	Programm	Vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg (tun : min)		Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Etseadistus	Autosoojendus	Kooriku värv valik
		500 g	750 g				
1	КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
2	ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	3:55	4:00		✓	✓	✓
3	СДОБА	3:40	3:45		✓	✓	✓
4	РЖАНОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
5	ЭКСПРЕСС	1:55	2:00		✓	✓	✓
6	КЕКС	2:20			✓	✓	✓

№	Programm	Vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg (tun : min)		Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Etseadistus	Autosoojendus	Kooriku värv valik
		500 g	750 g				
7	ДЕСЕРТЫ	1:20		0:20 - 2:00 / 5 min		✓	
8	БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
9	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
10	БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	2:55	3:00		✓	✓	✓
11	МОЛОЧНАЯ КАША	0:40		0:20 - 1:50 / 1 min			
12	ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	2:55	3:00		✓	✓	✓
13	БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	0:15			✓		
14	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1:30			✓		
15	СУП	1:20		0:20 - 2:00 / 5 min			
16	ТУШЕНИЕ	1:00		0:20 - 2:00 / 5 min			
17	ЙОГУРТ	8:00		0:05 - 12:00 / 5 min			
18	ДЖЕМ	0:40		0:05 - 1:20 / 5 min			
19	ВЫПЕЧКА	1:00		0:20 - 2:00 / 5 min			

**Küpsetuse mitterahuldava tulemuse võimalikud põhused**

	Madala sordi ning halva kvaliteediga jahu	Vedelik		Jahu		Pärm		Liiga palju soola	Liiga palju suhkrut	Vähe rasvainet
		Ligine	Puudulik	Ligine	Puudulik	Ligine	Puudulik (pärm ei ole värske)			
Leib kerkib halvasti	•		•					•	•	
Ebaühtlane koorik	•		•					•	•	
Liiga mure leib		•		•		•				
Leib vajus peale kerkimist kokku	•	•		•						
Leib on kahvatu ning pole läbi küpsenud		•		•			•			
Leivale on jäänud jahu			•	•						
Liiga tume koorik		•		•					•	•

## IV. SEADME HOOLDAMINE

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



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

1. Avage kaas ja võtke küpsetusvorm välja, keerates seda kergelt käepidemest vastupäeva ja tõmmates ülespoole.
2. Võtke segamislaba maha. Kui segamislaba ei tule telje küljest lahti, täitke valmistamisnum sooja veega ja jätke mõneks ajaks. See pehmemab külgejäänud tainast ja laba tuleb kergelt lahti.
3. Peske mõõteanum, mõõtelusikas, jogurti konteiner, küpsetusvorm ja segamislaba kuumas seebivees, kuivatage. Kui segamislaba sisemine osa on ummistunud jahuga, asetage see kuuma vette ja puhastage jahu pulgakeseaga.
4. Puhastage ülejäänud sisemised ja välised pinnad niiske lapiga. Vajadusel kasutage väike kogus pesuvahendit. Eemaldage pesuvahend täielikult veega, vastasel juhul võib see mõjuda toote maitsele.



Leivaküpsetaja ja selle detaile 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.

### Küpsetusvormi kasutamine

Valmistamisnumale ja segamislalale on peale kantud korbemisvastane kate, mis võimaldab vältida plekkide tekkimist ja lihtsustab leiva väljavõtmist. Katte vigastamise vältimiseks järgige alltoodud juhendeid.

- Leiva väljavõtmiseks anumast ärge kasutage teravaid esemeid (näiteks nuga või kahvlit).
- Enne leivapätsi lõikamist veenduge, et sellesse ei ole jäänud laba. Kui see on leiva sisse jäänud, oodake kuni leib jahtub ja võtke see välja. Ettevaatust segamislabaga töötades, kuna see võib olla tuline.
- Peske küpsetusvorm ja segamislaba kuumas seebivees. Keelatud kasutada abrasiivseid pesuvahendeid ja käsnasid abrasiivse või jäiga kattega, samuti keemilisi aineid.
- Kõvad, suureteralised või suured koostisained (näiteks sõelumata jahu, suhkur, pähkliid või seemned) võivad kahjustada valmistamisnuma korbemisvastast katet. Suure koguse koostisainete kasutamisel jaotage need väiksemateks portsjoniteks. Järgige retseptides toodud mahtusid ja tegevuskorda.

Vormi pideval kasutamisel on võimalik osaline või täielik korbemisvastase pinnakatte värvuse muutus. See ei ole vormi defekti tunnuseks.

## Laondus ja veendus

Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekahadest 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.

## V. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÕÖRDUMIST

Tõrkehäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Seade ei lähe käima	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistikupesasse	Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pesa ning vooluvõrku
	Rikkis pistikupesa	Ühendage seade korras pistikupesasse
	Elektrivõrgus ei ole voolu	Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole
Seade lülitus sisse, kuid segamist ei toimu	Teil jäi seadmata taigna segamislaba	Puhastage küpsetusvorm, asetage segamislaba vormi põhja ja alustage protsessi uuesti
Ekraanile ilmub veateade "HHH"	Leivaküpsetis on liiga kõrge temperatuur	Lülitage seade elektrivõrgust välja. Avage kaas ja laske seadmel jahtuda kuni temperatuur võrdustub toatemperatuuriga. Seejärel lülitage leiva küpseti sisse ning käivitage programm uuesti.
Ekraanile ilmub veateade "LLL"	Leivaküpsetis on liiga madal temperatuur	Lülitage seade elektrivõrgust välja ja viige ruumi, mille temperatuur ei ole alla 15°C. Avage kaas ja oodake kuni seadme temperatuur võrdustub toatemperatuuriga. Seejärel lülitage leiva küpseti sisse ning käivitage programm uuesti.
Ekraanile ilmub veateade "EEO" või "EE1"	Häired temperatuurianundi töös	Lülitage seade elektrivõrgust välja ja oodake kuni see jahtub. Seejärel lülitage uuesti sisse ja käivitage programm. Kui teavitus kordub, pöörduge sertifitseeritud teeninduskeskusesse.



Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.




### Keskonnasõbralik 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! Исполни-

зуйте 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.
- 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-1908
Мощность.....	450 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем формы для выпечки .....	2 л
Вес выпечки.....	500/750 г
Тип управления .....	электронный
Материал корпуса .....	пластик
Покрытие формы для выпечки.....	антипригарное Whitford «Xylan Plus»
ЖК-дисплей .....	монохромный
Энергонезависимая память .....	10 минут
Габаритные размеры.....	268 × 228 × 280 мм
Вес нетто.....	3,3 кг
Длина электрошнура.....	1,2 м

### Программы

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

### Функции

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

### Комплектация

Хлебопечь .....	1 шт.
Форма для выпечки.....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Лопасть для замешивания теста .....	2 шт.
Крючок для извлечения лопасти .....	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 совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

### Устройство хлебопечи (схема А1, стр. 4)

1. Корпус прибора
2. Панель управления
3. Съёмная крышка со смотровым окном
4. Ручка формы для выпечки
5. Форма для выпечки
6. Нагревательная камера

7. Вентиляционные отверстия
8. Ручка для переноски
9. Лопасть для замешивания теста
10. Мерный стакан
11. Мерная ложка
12. Крючок для извлечения лопасти для замешивания
13. Шнур электропитания

#### Панель управления (схема А2, стр. 5)


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

#### Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)

1. Порядковый номер программы приготовления
2. Индикатор значения времени приготовления / времени отсрочки старта
3. Индикатор выбранного цвета корочки
4. Индикатор веса выпечки

## 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 корпусе!**


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

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

Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла, мест, где возможно попадание на прибор

воды, горячего жира и других загрязнений. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки есть достаточно места.

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

 **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 ХЛЕБОПЕЧИ


### Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND RBM-1908 обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено.

В случае отсутствия питания более 10 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор переходит в режим ожидания.

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

Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления (если процесс выпечки не начался) либо довести изделие до готовности с помощью программы «ВЫПЕЧКА» без замены продуктов. Контролируйте готовность изделия через смотровое окно, при необходимости прервите выполнение программы.

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

### Установка времени приготовления

В хлебопечи REDMOND RBM-1908 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для программ «ДЕСЕРТЫ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ» и «ВЫПЕЧКА». Для изменения времени приготовления после выбора программы нажимайте кнопки ^ и v. Шаг изменения и возможный диапазон времени приготовления зависят от выбранной программы. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона.

## Отсрочка старта программы

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

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

Для изменения времени отсрочки старта, после выбора автоматической программы нажимайте кнопки  $\wedge$  и  $\vee$ . Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона.

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

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

## Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

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

При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Старт/Стоп».

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

## Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Лопасть для замешивания теста установите на стержень в форме для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте форму и лопасть маслом.
2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту и поместите их в чашу. При выпекании хлеба и приготовлении теста: подготовьте основные и дополнительные ингредиенты (сыр, ветчину, фрукты, орехи, изюм и т. п.) согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру (25–35°C), если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.
3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка повернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом

ровно, без перекосов. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.



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

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

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



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

7. С помощью кнопки «Вес» установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в чаше. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах.
8. Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажимайте кнопку «Корочка». Индикатор цвета корочки будет перемещаться в верхней части дисплея. По умолчанию установлено значение «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах.
9. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления.
10. В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комок. Если комок не формируется, ингредиенты смешаны неверно.



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

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

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.

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

### Консистенция теста

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

### Особенности процесса выпекания

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

### Извлечение готового хлеба

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



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

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



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

### Нарезка и хранение хлеба

Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

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

## III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 1. Программа «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

### 2. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительный замес и расстойку теста. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.



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

### 3. Программа «СДОБА»

Рекомендуется для выпекания сдобы. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

### 4. Программа «РЖАНОЙ ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

### 5. Программа «ЭКСПРЕСС»

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 замес с подогревом, расстойку теста и выпекание. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.



**6. Программа «КЕКС»**

Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать цвет корочки изделия. Возможность выбора веса изделия недоступна. Ручная регулировка времени отсутствует.

**7. Программа «ДЕСЕРТЫ»**

Рекомендуется для приготовления различных десертов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 1 час 20 минут. Возможность выбора веса изделия и цвета корочки недоступны.

**8. Программа «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ»**

Рекомендуется для приготовления бородинского хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

**9. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»**

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

Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

**10. Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»**

Для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.



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

**11. Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»**

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

**12. Программа «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ»**

Рекомендуется для выпечки хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

**13. Программа «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»**

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

**14. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»**

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

**15. Программа «СУП»**

Рекомендуется для приготовления супов и бульонов. Программа включает варку без помешивания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 1 час 20 минут. Возможность выбора веса изделия недоступна.

**16. Программа «ТУШЕНИЕ»**

Рекомендуется для тушения мяса и овощей. Программа включает приготовление без помешивания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 1 час. Возможность выбора веса изделия недоступна.

**17. Программа «ЙОГУРТ»**

Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 8 часов. Возможность выбора веса изделия недоступна.

**18. Программа «ДЖЕМ»**

Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Возможность выбора веса изделия недоступна.

**19. Программа «ВЫПЕЧКА»**

Программа рекомендуется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченных изделий. Стадия замеса и расстойки в данной программе отсутствуют. Возможна ручная регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время по умолчанию – 1 час. Возможность выбора веса изделия недоступна.



*Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к хлебопечи REDMOND RBM-1908 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).*

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

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

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	•		•				•	•		

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (несвежие дрожжи)			
Слишком рыхлая мякоть		•				•	•			
После подъема буханка опала	•	•				•				
Хлеб бледный и непропекшийся		•				•	•			
На хлебе осталась мука			•	•						
Темная корочка		•				•			•	•

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

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

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

**!** Не используйте при очистке прибора абразивные средства, химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

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

## Эксплуатация формы для выпечки

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

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

## Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к розетке	Убедитесь, что электрошнур включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Прибор включился, но замеса не происходит	Вы не установили лопасть для замешивания теста	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее появилось сообщение «ННН»	Внутри хлебопечи слишком высокая температура	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не снизится до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно
На дисплее появилось сообщение «LLL»	Внутри хлебопечи слишком низкая температура	Отключите прибор от электросети и перенесите его в помещение с температурой не ниже 15°C. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не поднимется до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно
На дисплее появилось сообщение «EE0» или «EE1»	Сбой в работе температурного датчика	Отключите прибор от электросети и подождите, пока он остынет. Включите хлебопечь в сеть и запустите программу повторно. Если сообщение повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

**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.

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
Made in China

RBM-1908-BALT-UM-2