

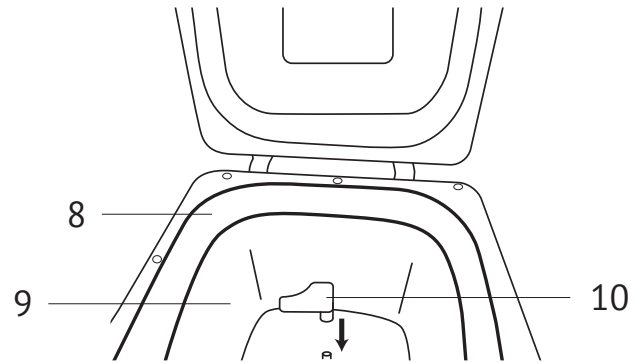
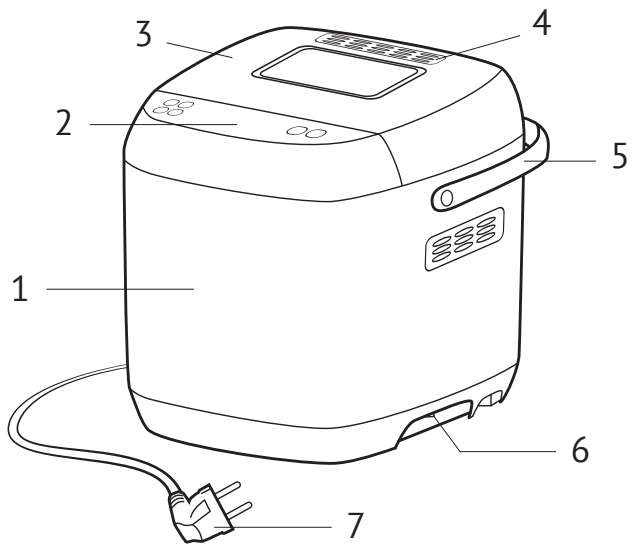
# REDMOND

Bread Maker RBM-M1907-E



User manual

GBR	6
FRA	11
DEU	17
NLD	23
ITA	29
ESP	35
PRT	41
DNK	47
NOR	52
SWE	57
FIN	62
LTU	67
LVA	72
EST	77
ROU	82
HUN	88
BGR	94
HRV	99
SRB	104
SVK	109
CZE	114
POL	119
GRC	125
TUR	132
ARE	139



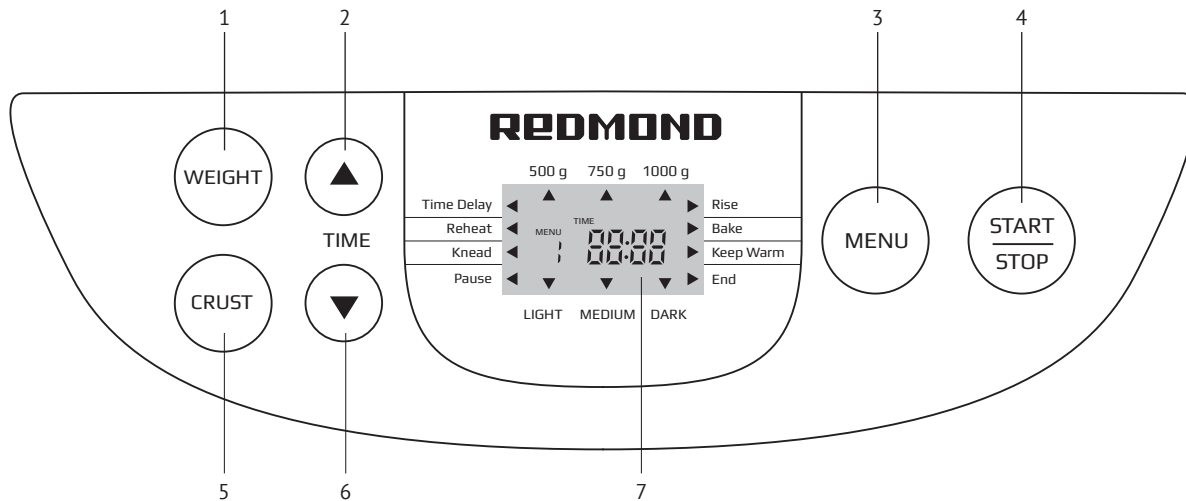
11

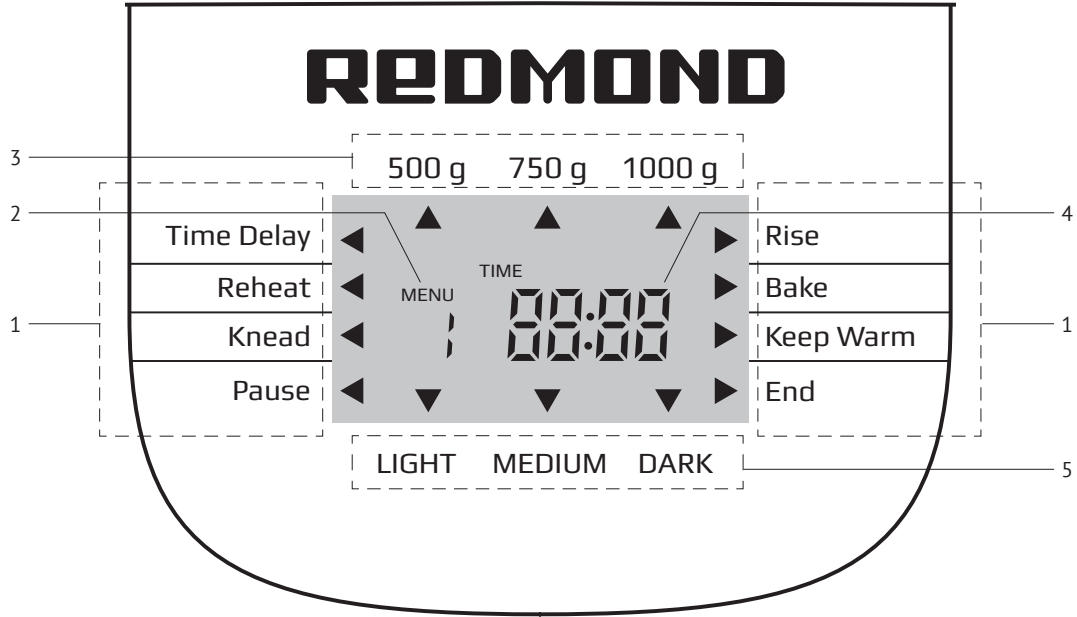



13



12






 Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

## Important Safeguards


- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result

in a fire or another accident, causing appliance damage or short circuit.


- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of an electrical shock. Use only grounded extension cords.

 **CAUTION!** During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean above the open appliance.

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle the plug with wet hands. Do not pull the power cord to disconnect from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let the cord hang over edge of a table or a counter.

 *Remember: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre only to avoid all risks.*


- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

 *Do not immerse the device in water or wash it under running water!*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capa-

bilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

 **CAUTION!** *Do not use the appliance in case any breakdown has been noticed.*

**Technical Specifications**


Model.....	RBM-M1907-E
Power.....	500 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Loaf weight.....	500/750/1000 g
Baking pan.....	non-stick coated
Non-volatile memory.....	up to 10 minutes
Display.....	LCD
Automatic programmes.....	17
Crust colour control.....	yes
Keep Warm function.....	up to 1 hour
Time Delay function.....	up to 15 hours
Add ingredients signal.....	audible

**Programmes**

1. Basic
2. French Bread
3. Whole Grain Bread
4. Sweet Bread
5. Gluten Free Bread
6. Express
7. European Bread
8. Cake
9. Pasta Dough
10. Yeast Dough
11. Oatmeal
12. Yogurt
13. Jam
14. Bake
15. Rice/Grain
16. Pilaf
17. Dessert

**Package Includes**

Bread maker with removable baking pan.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Measuring spoon.....	1 pc.
Kneading paddle.....	2 pcs.
Paddle removal hook.....	1 pc.
Cookbook "100 Recipes".....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.

 The manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice.

**Bread Maker Parts A1**

1. Housing
2. Control panel
3. Removable lid with viewing window
4. Steam vent
5. Carrying handle
6. On/Off button (I/O)
7. Power cord
8. Baking chamber
9. Baking pan
10. Kneading paddle
11. Measuring cup
12. Paddle removal hook
13. Measuring cup

**Control Panel A2**

1. "Weight" button is used to select the desired loaf size (500/750/1000 g). The default setting is 1000 g.
2. ▲ button is used to increase the time of delay / cooking time.
3. "Menu" button is used to select the desired programme. Display shows the number corresponding to the programme.
4. "Start/Stop" button is used to start the programme; to stop the programme and to reset the bread maker to default settings.
5. "Crust" button is used to select the desired crust colour (light, medium, dark). The default setting is medium crust.
6. ▼ button is used to reduce the time of delay / cooking time.
7. Display shows the current settings and the time remaining before the end of the programme.

**Display A3**

1. Progress indicators:
  - "Delay" – indicates that the bread maker is in Time Delay mode, baking process has not started yet
  - "Reheat" – indicates that the bread maker is preheating ingredients before kneading
  - "Knead" – indicates that the bread maker is kneading
  - "Pause" – indicates that the bread maker has paused (for example between the first and the second kneading cycles);
  - "Rise" – indicates that the bread maker is rising the dough
  - "Bake" – indicates that the bread maker is baking
  - "Keep Warm" – indicates that the bread maker is in the Keep Warm mode
  - "Programme is complete" – indicates that the programme is complete, Keep Warm mode is disabled
2. The number of programme selected.
3. Loaf weight indicators (500/750/1000 g).
4. The remaining time countdown.
5. Selected crust colour indicators.

**I. PRIOR TO FIRST USE**

Carefully remove the unit and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.



Keep all warning labels, stickers (if any), and the serial number identification label located on the base. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

After transportation or storage at low temperature allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before use.

Wipe the housing with a damp cloth and let dry. Wash the unit to eliminate any odours during first use.

**Non-volatile Memory**

REDMOND RBM-M1907-E Bread Maker is equipped with a power failure backup system. In the event of a power failure (up to 10 minutes) the bread maker stores current settings in its memory and resumes once power is restored. When the power outage lasts for more than 10 minutes all settings are cleared.

If you used a recipe which contained perishable ingredients such as dairy or meat unplug the bread maker and let cool down. Remove the baking pan, discard the ingredients, clean the pan, and start from the beginning. Cleaning the baking pan follow the procedure outlined in this user manual.

If you use a recipe which does not contain perishable ingredients you can restart the programme (if baking cycle hasn't started yet) or use the "BAKE" programme to finish baking with the same ingredients (monitor the baking process through the viewing window and disable the programme when necessary). Keep in mind that restarting the programme may affect the quality of the finished bread.

**II. USING BREAD MAKER**

**Automatic Programmes**

REDMOND RBM-M1907-E Bread Maker is equipped with 17 automatic programmes. The bread maker not only bakes bread, but can also cook porridges, rice pilafs, yogurts, jams, etc.



Do not open the bread maker lid during the rising cycle to prevent the dough from collapsing!



For best results follow the directions given in the cookbook provided with the bread maker.

**1. "BASIC" Programme**

The programme is recommended for baking traditional white bread. The programme includes 2 kneading cycles, rising cycle, and baking cycle. Loaf weight, crust colour, and Time Delay settings are applicable. Default time cannot be adjusted.

**2. "FRENCH BREAD" Programme**

The programme is recommended for baking French bread with crispy crust and airy, soft interior. The programme includes extended kneading and rising cycles. It is not recommended to use recipes which contain butter (shortening) and milk.



French bread goes stale very quickly. Store the bread no longer than 1 day.

The programme includes 2 kneading cycles, rising cycle, and baking cycle. Loaf weight, crust colour, and Time Delay are applicable for the programme. Default time cannot be adjusted.

**3. "WHOLE GRAIN BREAD" Programme**

Whole grain flour is heavier than all-purpose flour and requires additional 30 minutes of preheat time and an extended rise time. Finished bread is usually denser and smaller in size.

The programme includes 2 kneading cycles, rising cycle, and baking cycle. Loaf weight, crust colour, and Time Delay are applicable for the programme. Default time cannot be adjusted.

**4. "SWEET BREAD" Programme**

The programme is recommended for baking breads with high amount of sugar and an addition of extra ingredients (such as fruits, nuts, chocolate chips, raisins, candied fruits, etc.). The time to add the ingredients is indicated by an audible signal.

The programme includes 2 kneading cycles, rising cycle, and baking cycle. Time Delay and loaf weight are applicable for the programme. Default time cannot be adjusted. Crust colour is not applicable.

**5. "GLUTEN FREE BREAD" Programme**

The programme is recommended for baking bread from gluten-free flour.

Gluten is a protein composite found in grains. It gives elasticity to dough, helping the dough to rise and keep its shape. But some people are allergic or sensitive to gluten.

The programme includes preheating cycle, 2 kneading cycles, rising cycle, and baking cycle. Time Delay and loaf weight are applicable for the programme. Default time cannot be adjusted. Crust colour is not applicable.

**6. "EXPRESS" Programme**

The programme is recommended for quickly baking white bread. Add another ½ teaspoon of yeast per 1000 g loaf.

The programme includes kneading cycle, fast rising cycle, and baking cycle. Time Delay is applicable for the programme. Default time cannot be adjusted.



Loaf weight and crust colour are not applicable.

### 7. "EUROPEAN BREAD" Programme

The programme is recommended for baking different types of white bread and bread from combination of wheat and rye flours.

The programme includes preheating cycle, 2 kneading cycles, rising cycle, and baking cycle. Time Delay is applicable for the programme. Default time cannot be adjusted. Loaf weight and crust colour are not applicable.

### 8. "CAKE" Programme

The programme is recommended for making different types of cakes.

The programme includes 2 fast kneading cycles and baking cycle. Loaf weight, crust colour, and Time Delay are not applicable for the programme. Default time cannot be adjusted.

### 9. "PASTA DOUGH" Programme

The programme is recommended for making pasta, noodles, and ravioli dough. The programme includes 2 kneading cycles. Default time cannot be adjusted. Time Delay and Keep Warm are not applicable for the programme.

### 10. "YEAST DOUGH" Programme

The programme is recommended for making yeast dough to bake in the oven. The programme includes 2 kneading cycles and a rising cycle. Default time cannot be adjusted. Time Delay and Keep Warm are not applicable for the programme.

### 11. "OATMEAL" Programme

The programme is recommended for making porridges with water or milk. Default time cannot be adjusted. Keep Warm and Time Delay are not applicable for the programme.

### 12. "YOGURT" Programme

The programme is recommended for making different types of yogurts. Default time can be adjusted between 5 and 12 hours in 10 minute increments (default time is 8 hours). Time Delay and Keep Warm are not applicable for the programme.

### 13. "JAM" Programme

The programme is recommended for making jams, glazes for cakes, waffles, and ice cream. It can also be used for making sauces, marinades, and for preparing foods for canning. Default time cannot be adjusted. Time Delay and Keep Warm are not applicable for the programme.

### 14. "BAKE" Programme

The programme is recommended for baking cakes and making main course dishes. The programme only includes baking cycle (without kneading and rising cycles). Default time cannot be adjusted. Time Delay and Keep Warm are not applicable for the programme.

### 15. "RICE/GRAIN" Programme

The programme is recommended for cooking rice and other grains. Default time can be adjusted between 20 minutes and 1 hour and 30 minutes in 5 minute increments (default time is 30 minutes). Time Delay and Keep Warm are not applicable for the programme.

### 16. "PILAF" Programme

The programme is recommended for cooking different rice pilafs. Default time can be adjusted between 30 minutes and 1 hour and 30 minutes in 5 minute increments (default time is 1 hour). Time Delay and Keep Warm are not applicable for the programme.

### 17. "DESSERT" Programme

The programme is recommended for making milk and chocolate desserts.

Default time can be adjusted between 30 minutes and 2 hours in 5 minute increments (default time is 1 hour). Time Delay and Keep Warm are not applicable for the programme.

### Before Operating the Bread Maker

- Place the bread maker on a flat, stable, and horizontal surface away from wallpaper, decorative coatings, electronic appliances, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures. Ensure that there is adequate ventilation around the bread maker.
- Before operating, make sure that the outer and inner parts of the appliance have no dents, cracks or any other visible damages.
- Open the main lid. Tack the baking pan by the handle and slightly turn it counterclockwise. Pull the pan up to remove. Ensure that the area around the mounting shaft and kneading paddle is clean.

### Filling Bread Maker with Ingredients

- Mount the paddle onto the shaft at the bottom of the baking pan. Ensure that it is securely attached. Grease the baking pan and the kneading paddle with butter.
- Measure the ingredients according to the recipe directions.
- When baking bread or making dough, prepare any extra ingredients required by the recipe beforehand (cheese, ham, fruits, nuts, raisins, etc.). All ingredients must be at room temperature (25-35°C), unless recipe states otherwise. Fill baking pan with ingredients in the order listed in the recipe.
  - Add the liquid ingredients first (water, milk) and/or eggs. Water must be at room temperature (around 25-35°C). If the water is too hot the yeast activity will be inhibited and the dough will not rise. When delaying the programme use powdered milk as a substitute for fresh milk. Add salt and sugar to liquids according to recipe directions.
  - Add the rest of liquid ingredients (honey, molasses, syrup, etc.).
  - Add the dry ingredients (first flour, then powdered milk, herbs, spices, etc.).
  - Add yeast and baking powder last. Do not let these ingredients touch liquids because fermentation process will begin too quickly. As a result finished bread will be hard and tough. Don't allow yeast to come into contact with salt. It is recommended to make a small hollow in the center of dry ingredients and place yeast or baking powder within the hollow.
- Lower the baking pan inside the bread maker, by slightly turning it counterclockwise. The pan must connect with the drive shaft. Turn the pan clockwise to secure firmly in place (as shown below). Close the lid.

### Standard Operating Procedure

- Plug in the bread maker. Press "1/0" button on the side of the unit to switch the bread maker on. Audible signal will sound, display will show the number corresponding to the programme (default programme is programme 1) and its default time (3:00).
- Use the "Menu" button to select the desired programme (between 1 and 17). Display will show the number corresponding to the selected programme.

No	Programme	No	Programme	No	Programme
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf

5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

- Use the "Weight" button to select the desired loaf weight depending on the amount of ingredients. Loaf weight indicator will move at the top of the display. Loaf weight is not applicable for some programmes.
- Use the "Crust" button to select the desired crust colour (light, medium, dark). Crust colour indicator will move at the bottom of the display. Default setting is medium crust. Crust colour is not applicable for some programmes.
- Default time of selected programme will be displayed next to its corresponding number. If necessary adjust default time using the arrow buttons (only applicable for programmes 12, 15-17). Adjustment range and interval depend on selected programme.
- If necessary delay the programme using the arrow buttons (only applicable for programmes 1-7).
 

**i** Keep in mind that the ▲ and ▼ buttons in programmes 1-7 are used to select the baking end time (time of delay is included, cooking time remains the same) while in programmes 12, 15-17 ▲ and ▼ buttons are used to adjust the cooking time.
- Press the "Start/Stop" button. The timer will start to count down the time remaining before the end of the programme.
- Each programme includes several cycles the names of which are given to the left and to the right from the display. Progress indicator on display shows which cycle is in progress at the moment.
- Depending on the programme, 15-20 minutes after the beginning of the cycle an audible signal will sound to indicate the time to add extra ingredients. Open the lid and add ingredients into the baking pan. The function is applicable for programmes 1, 3-5, and 7.
- After the programmes 1-8 are complete the bread maker automatically switches to the Keep Warm mode. Indicator on display moves to Keep Warm.
- After the programmes 9-17 and Keep Warm mode are complete 5 short audible signals sound and the bread maker switches into the standby mode. The indicator on the display moves to Programme is Complete.
- To stop the programme and clear current settings, returning back to the menu or to disable the Keep Warm mode press and hold down the "Start/Stop" button for a few seconds. Use the "1/0" button to switch the bread maker off. Unplug the appliance.

### Removing the Bread

- Open the lid. Use oven mitts to carefully remove the baking pan.



**CAUTION!** Finished bread, baking pan, and baking chamber are extremely hot! Be careful and use oven mitts to prevent possible burns! Do not place a hot baking pan on tablecloth, plastic, or other surfaces sensitive to heat!

- Turn the baking pan upside down and remove the bread. Place the bread on a rack or a plate and allow to cool down for 20 minutes. The kneading paddle is designed to remain attached to the shaft after finished bread has been removed. However, the paddle may remain inside the bread which does not indicate a defect. Remove the paddle using the removal hook, provided with the appliance.
- Let the baking pan and the bread maker cool down and clean it following the procedure outlined in this user manual.



**NOTE:** thoroughly clean the inside of the baking pan and the bread maker after each use.

### Using the Baking Pan

The stain-resistant non-stick coated baking pan and kneading paddle provide excellent bread release. Please, follow the instructions below to prevent damage to the coating.

1. Do not use metal or sharp utensils (such as a knife or a fork) to remove the bread from the baking pan.
2. Before cutting the loaf always ensure that the kneading paddle is removed. If the paddle is inside the loaf, wait for the loaf to cool down and remove the paddle using the special paddle removing hook, provided with the bread maker. Be careful when handling the kneading paddle because it might still be hot.
3. Coarse ingredients (such as unsifted flour, sugar, nuts, or seeds) may damage the non-stick coating of the baking pan. When using a large amount of ingredients divide them into small parts. Observe the proportions and follow the method specified in the recipe.

### Slicing and Storing the Bread

Use an electric knife or a serrated bread knife for even slices. Store bread in sealed packages (sealable plastic bags or containers) at room temperature for up to 3 days. For extended storage (up to 1 month) seal and freeze the bread. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster than commercially-made bread.

### Keep Warm Function

After the programme is complete the bread maker automatically switches to the Keep Warm mode (applicable for programmes 1-8). Press and hold down the "Start/Stop" button for a few seconds to disable Keep Warm before removing the baked loaf.

When the bread is left inside the bread maker with disabled Keep Warm evaporated liquid will be absorbed, resulting in soggy loaf. The Keep Warm mode prevents bread from getting soggy by keeping finished bread warm for some time. However, for optimal results, we recommend removing your loaf as soon as the baking cycle is complete.

### Delaying the Programme

The Time Delay function allows you to delay the baking end time by up to 15 hours in 10 minute increments (including the programme time). When using the Time Delay function no perishable ingredients should be used.

1. Time Delay mode is not applicable for some programmes.
2. Ensure that the baking pan is filled with ingredients and the programme, loaf weight, and crust colour are selected.
3. Use the arrow buttons to set the timer to reflect the time difference between the present time and the time you wish the programme to be complete (up to 15 hours in 10 minute increments). Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.

**i** For example, the current time is 21:00. You want to have fresh bread at 7 o'clock in the morning that is in 10 hours. You have selected programme 1, loaf weight 750 g, crust colour medium. The display is showing the cooking time of 2:55. Press and hold down the ▲ button until the display shows 10:00. If you passed the desired setting, reduce the value using the ▼ button. Now the time of delay is set. The baking cycle will be completed in 10 hours and a freshly baked loaf will be waiting for you at 7:00.

## III. CLEANING AND MAINTENANCE GUIDELINES

Before cleaning the bread maker ensure that it is unplugged and has cooled down.

1. Open the lid and take the baking pan by the handle. Slightly turn the pan counterclockwise and pull up to remove.

2. Remove the kneading paddle. If the paddle is hard to remove from the shaft fill the pan with warm water and let it soak for a while. This will loosen the paddle.
3. Wash the measuring cup, measuring spoon, baking pan, and kneading paddle with a soft sponge and warm soapy water and let it dry. If the inside of the paddle gets clogged with flour, soak it in warm water and clean.
4. Wipe the housing and the inside of the bread maker with a damp cloth. Use a mild soap solution if necessary. Remove any traces of soap that may affect the taste of your bread.



**CAUTION!** Do not immerse the housing and the power cord in water or another liquid. The bread maker and its parts are not dishwasher safe.



Do not use abrasive substances, chemically aggressive detergents, and abrasive sponges to clean the bread maker or its parts.

The bread maker lid can be removed for easy clean-up.

5. Open the lid to the angle of 80-85 degrees and pull it towards yourself to remove from the hinges on the housing.
6. Wipe the lid and let it dry.
7. To place the lid back into its original position insert the lid into the attachment hinges, holding the lid to the angle of 80-85 degrees. A properly positioned lid must open and close effortlessly.



Ensure that the bread maker and all its parts are thoroughly dried before use or storage.

### Storage

Store a fully assembled bread maker in a dry and well-ventilated area. Do not expose the bread maker to direct sunlight and rapid temperature changes.

## IV. BEFORE CONTACTING THE SERVICE CENTRE

Problem	Possible cause	Solution
Bread maker does not switch on	Bread maker is not connected to power	Connect the bread maker to a properly working electrical outlet. Check the power supply
Bread maker has switched on but the kneading cycle does not start	You did not attach the kneading paddle	Clean the baking pan, attach the kneading paddle to the shaft, and start all over
Display shows error message (set of letters or letters and numbers)	Bread maker is malfunctioning	Press the "I/O" button to switch the bread maker off and wait for it to cool down to the room temperature. Switch the bread maker back on. If this does not eliminate the error contact an authorized service centre

## V. PRODUCT WARRANTY


We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not

cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, ceramic and Teflon coating, gaskets etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established). You can determine manufacture date by serial number, located on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. The 6th and 7th digits of the serial number identify the month, the 8th digit the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.


The packaging, user manual, and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

 Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce Manuel d'instruction et gardez-le comme le livre de référence. L'exploitation correcte de cet appareil prolongera considérablement sa durée de vie.

## Mesures de securite

- Le fabricant n'est pas tenu de la responsabilité quelconque en cas ou des détériorations ont été causées par le non-respect des impératifs relatifs aux mesures de sécurité et aux règles d'exploitation de ce produit.
- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné à la préparation de nourriture dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires de magasins et de bureaux, ou dans d'autres conditions similaires à titre de l'utilisation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable des conséquences éventuelles.


- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique veuillez vérifier si la tension du réseau correspond à la tension nominale d'alimentation de l'appareil (voir les caractéristiques techniques ou la plaquette d'usine de produit).
- Utilisez une rallonge correspondante à la puissance consommée de l'appareil – la discordance de paramètres peut entraîner le court-circuit brusque ou l'inflammation du câble.

 **ATTENTION!** *Le fonctionnement de l'appareil entraîne la réchauffe de boîtier, de coupe et de détails métalliques de l'appareil ! Soyez vigilants ! Utilisez les gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur chaude, ne vous penchez pas par-dessus de l'appareil au moment de soulever le couvercle.*

- A la fin de l'utilisation n'oubliez pas de débrancher l'appareil, agissez de la même manière pour son nettoyage ou déplacement. Tirez le fil électrique avec les mains sèches,

en le tenant par une broche et non pas par un fil.

- Ne faites pas étendre le fil d'alimentation électrique dans des baies de portes ou à la proximité de sources de chaleur. Vérifiez si le fil électrique n'est pas tordu ou pilé, qu'il ne touche pas aux objets pointus, aux encoignures et aux bords de mobilier.

 **RAPPEL:** *le dommage occasionnel causé au câble d'alimentation électrique risque de provoquer des ennuis qui n'entrent pas dans les champs d'application de conditions de garantie, ainsi qu'un accident électrique. Le câble électrique détérioré doit être immédiatement remplacé par intermédiaire du Centre de services.*

- Ne posez pas votre appareil sur la surface souple, ne le couvrez pas avec une serviette pendant son fonctionnement, afin d'éviter la surchauffe et la panne de dispositif.
- Il est expressément interdit d'exploiter l'appareil en plein air – l'impact de l'humidité

ou des objets étrangers à l'intérieur de l'appareil peut causer les détériorations significatives.

- Avant le nettoyage de l'appareil soyez certains qu'il soit débranché du réseau électrique et qu'il soit refroidi complètement. Suivez rigoureusement des instructions concernant le nettoyage de l'appareil.

 **Il est EXPRESSEMENT INTERDIT de placer l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous l'eau!**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou bien un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu des explications ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil de manière sécurisée et qu'ils en comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être entrepris par des enfants sans surveillance. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation

hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'entoilage (film, mousse etc.) présente un danger éventuel pour des enfants. Un risque de l'étouffement! Gardez l'entoilage en endroit inaccessible pour des enfants.
- La réparation de l'appareil réalisée par vos propres soins, ou les modifications quelconques de sa structure, sont interdites. Tous les travaux de maintenance sont à exécuter par le Centre de services agréé. L'intervention incompétente peut entraîner la panne de l'appareil, des accidents et la détérioration des biens.



**ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser cet appareil en cas de détérioration quelconque.**

#### Caractéristiques techniques

Modèle.....	RBM-M1907-E
Puissance.....	500 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacité.....	500/750/1000 g
Moule à pain.....	avec revêtement antiadhésif
Mémoire non volatile.....	jusqu'à 10 min
Ecran.....	à cristaux liquides
Programmes automatiques.....	17
Choix de la couleur de la croûte.....	oui
Maintien au chaud du mets cuit.....	jusqu'à 1 h
Fonction de départ différé.....	jusqu'à 15 heures
Ajout des ingrédients supplémentaires.....	sur signal sonore

#### PROGRAMMES

1. Basic (Programme principal)
2. French Bread (Pain français)
3. Whole Grain Bread (Pain complet)
4. Sweet Bread (Pain sucré)
5. Gluten Free Bread (Pain sans gluten)
6. Express (Pain rapide)
7. European Bread (Pain européen)
8. Cake (Cake)
9. Pasta Dough (Pâte sans levure)
10. Yeast Dough (Pâte à levure)
11. Oatmeal (Bouillie au lait)
12. Yogurt (Yoghourt)
13. Jam (Marmelade/Confiture)
14. Bake (Cuisson)
15. Rice/Grain (Riz/Gruaux)
16. Pilaf (Pilaf)
17. Dessert (Desserts)

#### Etendue de la livraison

Une machine à pain avec le moule à pain installé.....	1
Un verre à mesurer.....	1
Une cuillère à mesurer.....	1
Deux bras pétrisseurs.....	2
Un crochet pour retirer le bras pétrisseur.....	1
Un livre «100 recettes».....	1
Un manuel d'utilisation.....	1
Un livret d'entretien.....	1

Dans le souci d'une amélioration constante de ses produits, le fabricant se réserve le droit de modifier la conception, l'étendue de la livraison et les caractéristiques techniques de ses produits et cela sans aucun préavis du client.

#### Structure du modèle A1

- |  |   |
|--|---|
| 1. Corps d'appareil                                | 8. Cuve de cuisson                          |
| 2. Panneau de commande                             | 9. Moule à pain                             |
| 3. Couverture amovible avec la fenêtre de contrôle | 10. Bras pétrisseur                         |
| 4. Orifices d'échappement de vapeurs               | 11. Verre à mesurer                         |
| 5. Poignée de transport                            | 12. Crochet pour retirer le bras pétrisseur |
| 6. Bouton marche/arrêt (« I/O »)                   | 13. Cuillère à mesurer                      |
| 7. Cordon d'alimentation électrique                |   |

#### Panneau de commande A2

1. « Weight » (« Poids ») : sélection du poids du produit cuit (500/750/1000 g). Poids par défaut : 1000 g.
2. ▲ : bouton d'augmentation de la durée du départ différé / durée de cuisson.
3. « Menu » (« Menu ») : bouton de sélection d'un programme de cuisson. Le numéro du programme sélectionné s'affiche sur l'écran.
4. « Start/Stop » (« Départ/Stop ») : bouton de départ d'un programme ou de son arrêt avec l'arrêt du processus de cuisson et le retour aux positions initiales du programme.

- « Crust » (« Croûte ») : bouton de sélection de la couleur de la croûte du produit : (clair, moyenne foncée, brune foncée). Paramètre par défaut : « moyenne foncée ».
- ▼ : bouton de diminution de la durée de départ différé / durée de cuisson.
- Écran : affiche les réglages sélectionnés et la durée restante avant la fin de cuisson.

#### Écran

- Indicateurs des opérations en cours d'exécution :
  - « Delay » (« Retard ») : la fonction de départ différé est en cours, le processus de cuisson n'est pas encore débuté;
  - « Reheat » (« Réchauffement ») : réchauffement préalable des ingrédients avant leur pétrissage est en cours ;
  - « Knead » (« Pétrissage ») : la pâte est en cours de pétrissage;
  - « Pause » (« Pause ») : une pause dans l'exécution du programme (par exemple, entre le premier et le deuxième pétrissage);
  - « Rise » (« Levée ») : la levée de la pâte (apprêt) ;
  - « Bake » (« Cuisson ») : le produit est en cours de cuisson;
  - « Keep Warm » (« Maintien au chaud ») : le maintien au chaud du produit cuit est en cours d'exécution ;
  - « Program is complete » (« Fin de fonctionnement ») : la fin de fonctionnement du programme, le maintien au chaud automatique est arrêté.
- Numéro du programme de cuisson sélectionné.
- Afficheur du poids du produit à cuire (500/750/1000 g).
- Minuterie de décompte pour la durée restante avant la fin de programme.
- Afficheur de la couleur sélectionnée de la croûte.

## I. AVANT LA MISE EN SERVICE

Retirer avec précaution la machine et ses accessoires du carton d'emballage. Enlever tous les matériaux d'emballage et les autocollants publicitaires.



*Laisser impérativement à leurs places les autocollants d'avertissement, d'indication, s'ils y a lieu, et la plaque portant le numéro de série de la machine sur le corps de celle-ci ! L'absence du numéro de série sur le produit vous retire automatiquement le droit de maintenance à titre de garantie.*

*Après le transport ou la conservation de l'appareil dans des conditions de basses températures il est nécessaire de le laisser à la température ambiante au moins 2 heures avant le démarrage prévu*

Essuyer le corps de la machine avec un chiffon mouillé et le laisser sécher. Nettoyer la machine pour éviter la mauvaise odeur lors de sa mise en service.

### Mémoire non volatile

La machine à pain REDMOND RBM-M1907-E est pourvue d'une mémoire non volatile. En cas d'une coupure provisoire de l'alimentation électrique (pour la durée qui n'excèdera pas 10 min), tous les réglages introduits sont maintenus et l'exécution du programme sera reprise automatiquement dès le retour de l'alimentation électrique. Si l'alimentation n'est pas restituée pendant les 10 min, les réglages seront remis à zéro et la cuisson programmée ne sera pas reprise.

Si la recette de cuisson utilise des produits laitiers, la viande ou autres produits périssables, mettre la machine hors tension et la laisser refroidir. Retirer par la suite le moule à pain, le nettoyer et reprendre la cuisson à nouveau selon la recette, en utilisant des ingrédients frais. Pendant le nettoyage, il faut se conformer strictement aux instructions indiquées au chapitre « Entretien de la machine à pain ».

Si les ingrédients utilisés ne sont pas périssables, il est possible soit de redémarrer le programme de cuisson (si le processus de cuisson n'a pas commencé), soit d'amener le produit à l'état fini à l'aide du programme « BAKE » sans remplacer les ingrédients (contrôler l'état de cuisson du produit par la fenêtre de contrôle, arrêter le programme à la main, si nécessaire). Il faut tenir compte du fait qu'en cas de redémarrage du programme la qualité du pain produit pourrait ne pas être conforme à celle souhaitée.

## II. UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

### Destination et particularités des programmes automatiques

La machine à pain REDMOND RBM-M1907-E dispose de 17 programmes de cuisson automatiques. Ils permettent non seulement de produire du pain mais aussi de préparer les bouillies, le pilaf, les yoghourts, les confitures...



*Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil pendant l'apprêt de la pâte pour éviter de faire descendre la pâte !*



*En utilisant la machine à pain, reportez-vous aux instructions du livre « 100 recettes » (livré avec la machine).*

#### 1. Programme « BASIC »

Il sert à produire le pain blanc standard.

Le programme comporte le pétrissage (2 étapes), la levée de la pâte et la cuisson du pain. Il est possible de sélectionner le poids du produit et la couleur de la croûte, la fonction de départ différé est accessible. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée.

#### 2. Programme « FRENCH BREAD »

Il sert à produire du pain français : très léger, avec une croûte croustillante. Il prévoit un long pétrissage et une durée plus grande pour faire lever la pâte. Ce programme est conseillé pour obtenir des produits panifiés à partir de la pâte sans beurre (margarine) ni sans lait.



*Le pain français devient sec rapidement. Pour cette raison, il vaut mieux le consommer le jour-même où il a été cuit.*

Le programme comporte le pétrissage (2 étapes), la levée de la pâte et la cuisson du pain. Il est possible de sélectionner le poids du produit et la couleur de la croûte, la fonction de départ différé est accessible. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée.

#### 3. Programme « WHOLE GRAIN BREAD »

Comme la farine utilisée pour ce pain est plus lourde, le programme réchauffe les ingrédients pendant une demi-heure avant de procéder au pétrissage de la pâte tout en réservant une plus grande durée pour faire lever la pâte. Les pièces de pain complet sont en règle générale plus petites et plus denses.

Le programme comporte le pétrissage (2 étapes), la levée de la pâte et la cuisson du pain. Il est possible de sélectionner le poids du produit et la couleur de la croûte, la fonction de départ différé est accessible. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée.

#### 4. Programme « SWEET BREAD »

Le programme prévu pour produire du pain sucré intégrant des ingrédients supplémentaires (fruits, noisettes, chocolat en miettes, confits, raisin sec...). Le temps de rajout de ces ingrédients est annoncé à l'aide d'un signal sonore.

Le programme comporte le pétrissage (2 étapes), la levée de la pâte et la cuisson du pain. Il est possible de sélectionner le poids du produit, la fonction de départ différé est accessible. Il n'est pas possible de sélectionner la couleur de la croûte ni de régler la durée à la main.

#### 5. Programme « GLUTEN FREE BREAD »

Il sert à produire du pain à partir de la farine sans gluten.

*Le gluten c'est la protéine contenue dans les grainières et conférant à la farine les bonnes qualités nécessaires à la panification. Ce qui assure à la pâte l'élasticité et la flexibilité. Cependant, le gluten est contre-indiqué pour certaines personnes.*

Le programme comporte le pétrissage (2 étapes), la levée de la pâte et la cuisson du pain. Il est possible de sélectionner le poids du produit, la fonction de départ différé est accessible. Il n'est pas possible de sélectionner la couleur de la croûte ni de régler la durée à la main.

#### 6. Programme « EXPRESS »

Il sert à accélérer la cuisson du pain blanc. Ajouter dans la pâte destinée à la cuisson du pain blanc une demi-cuillère à thé pour le poids du produit égal à 1000 g.

Le programme comporte le pétrissage, la levée de la pâte de courte durée et la cuisson.

La fonction de départ différé est accessible. Il n'est pas possible de sélectionner le poids du produit ni la couleur de la croûte. Pas de réglage manuel de la durée de cuisson.

#### 7. Programme « EUROPEAN BREAD »

Il est conseillé pour produire les différentes sortes de pain blanc et du pain à partir d'un mélange de farine de blé et de seigle.

Le programme comporte le réchauffage des ingrédients, le pétrissage (2 étapes), la levée de la pâte et la cuisson du pain. La fonction de départ différé est accessible. Il n'est pas possible de sélectionner le poids du produit ni la couleur de la croûte. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée de cuisson.

#### 8. Programme « CAKE »

Il est conseillé pour cuire des cakes avec de différentes charges.

Le programme inclut le pétrissage rapide (2 étapes) et la cuisson. Il n'est pas possible de sélectionner le poids du produit ni la couleur de la croûte. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée, la fonction de départ différé n'est pas accessible.

#### 9. Programme « PASTA DOUGH »

C'est un programme prévu pour pétrir la pâte sans levure utilisable pour préparer les nouilles, les raviolis etc., sans cuisson ultérieure. Il inclut 2 étapes du pétrissage. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée, les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

#### 10. Programme « YEAST DOUGH »

Le programme prévu pour préparer la pâte à levure sans cuisson ultérieure. Il comporte le pétrissage (2 étapes) et l'apprêt de la pâte. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée, les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

#### 11. Programme « OATMEAL »

Il est conseillé pour préparer les bouillies au lait et à l'eau. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée, les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

#### 12. Programme « YOGURT »

Le programme prévu pour préparer les différents yoghourts. Il est possible de régler la durée de cuisson entre 5 et 12 heures avec le pas de réglage de 10 min, la durée de cuisson par défaut étant de 8 heures. Les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

#### 13. Programme « JAM »

Il est utilisé pour préparer les marmelades, les toppings pour les produits panifiés, gaufrettes et glace, les ketchups, toutes sortes d'assaisonnement, de même que pour préparer certains produits à la mise en conserves maison. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée, les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

#### 14. Programme « BAKE »

Le programme ne comporte que le processus de chauffage (sans pétrissage ni levée de la pâte). Il est conseillé pour produire les biscuits et préparer les deuxièmes plats. Il n'y a pas de réglage manuel de la durée, les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

#### 15. Programme « RICE/GRAIN »

Il est conseillé pour préparer le riz et les bouillies friables. Il est possible de régler la durée de cuisson entre 20 min et 1 h 30 min avec le pas de réglage

de 5 min (par défaut, la durée de cuisson est réglée à 30 min). Les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

### 16. Programme « PILAF »

Il est conseillé pour préparer les différents pilafs. Il est possible de régler la durée de cuisson entre 30 min et 1 h 30 min avec le pas de réglage de 5 min (par défaut, la durée de cuisson est réglée à 1 h). Les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

### 17. Programme « DESSERT »

Il est conseillé pour préparer les desserts au chocolat et au lait. Il est possible de régler la durée de cuisson entre 30 min et 2 h avec le pas de réglage de 5 min (par défaut, la durée de cuisson est réglée à 1 h). Les fonctions de départ différé et de maintien au chaud automatique ne sont pas accessibles.

### Préparation à l'emploi

1. Installer la machine à pain sur une surface horizontale plane et solide. Le positionnement de la machine ne doit pas empêcher son aération, les vapeurs chaudes s'échappant par les trous des orifices du couvercle ne doivent pas atteindre les papiers peints, éléments décoratifs, appareils électroménagers ni autres appareils qui pourraient être endommagés par l'humidité ou la température élevée.
2. Vérifier que les éléments constitutifs de la machine à pain, tant intérieurs qu'extérieurs, ne présentent pas d'endommagements, fragments éclatés ni autres défauts.
3. Ouvrir le couvercle avec la fenêtre de contrôle. Prendre le moule à pain par sa poignée, le tourner dans le sens contraire à l'aiguille d'une montre et le retirer en appliquant un petit effort et en le tirant vers le haut. Vérifier que l'espace autour de l'arbre et du bras pétrisseur est bien propre.

### Chargement des ingrédients

1. Placer le bras pétrisseur sur la tige se trouvant au fond du moule à pain et s'assurer de leur bonne connexion. Lubrifier la cuve de cuisson et le bras pétrisseur.
2. Peser les ingrédients nécessaires conformes à la recette retenue, les charger dans la cuve.
3. En cuisant le pain et en préparant la pâte: préparer les ingrédients supplémentaires (fromage, jambon, fruits, noisettes, raison sec...) conformément à la recette. Tous les produits doivent être conditionnés à la température ambiante (25-35°C), sauf dispositions contraires de la recette. Verser les ingrédients principaux dans le moule à pain dans l'ordre indiqué à la recette.
  - Commencer par verser dans le moule à pain les ingrédients liquides (eau, lait) et/ou œufs. L'eau doit être conditionnée à la température ambiante (aux environs de 25-35°C), la température trop élevée de l'eau risque d'empêcher la levée de la pâte. Si le mode de départ différé est utilisé, n'employer que du lait sec, sinon le lait pourrait tourner avant le début de la cuisson. Ajouter du sucre et du sel dans les ingrédients liquides en stricte conformité à la recette.
  - Ajouter les autres ingrédients liquides (miel, sirop, mûsse...).
  - Verser les ingrédients secs (la farine d'ajout, ensuite : lait sec, herbes, épices...).
4. Une levure naturelle ou chimique est à ajouter en dernier lieu. Ce composant ne doit pas réagir avec les liquides, sinon la fermentation ralentirait tout. Il en résulterait un pain dur, peu élastique et à gros grain. La levure ne doit pas entrer en contact avec le sel. Il est conseillé de creuser un trou dans la farine amoncée pour y disposer la levure naturelle ou chimique.

en le tournant dans le sens horaire jusqu'en butée (voir la fig. ci-après). Refermer le couvercle avec la fenêtre de contrôle.

### Manipulation de l'appareil

1. Connecter la machine à pain sur le secteur électrique. Mettre l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton « I/O » disposé sur le panneau latéral. L'appareil émettra un signal sonore, le numéro du programme (par défaut : 1) de même que la durée de son exécution (3:00) s'afficheront.
2. A l'aide du bouton « Menu », sélectionner le numéro du programme de cuisson (entre 1 et 17). Il s'affichera sur l'écran.

N° à l'écran	Nom du programme	N° à l'écran	Nom du programme	N° à l'écran	Nom du programme
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. En fonction de la quantité des ingrédients dans la cuve de cuisson, sélectionner, à l'aide du bouton « Weight », le poids du produit à préparer. L'afficheur du poids du produit apparaîtra dans le bandeau haut de l'écran. La sélection du poids du produit n'est pas accessible dans tous les programmes.
4. Par pression du bouton « Crust », sélectionner le type de la croûte qui vous convient : claire, moyenne foncée, brune foncée. L'afficheur de la couleur de la croûte défilera dans le bandeau inférieur de l'écran. Par défaut, la couleur est réglée à « moyenne foncée ». La sélection de la couleur de la croûte n'est pas accessible dans tous les programmes.
5. A côté du numéro du programme, la durée de cuisson par défaut s'affichera sur l'écran. La durée peut être modifiée à la main (pour les programmes 12, 15-17 seulement) à l'aide des boutons (augmenter) et (diminuer). Le diapason de réglage de la durée et le pas de réglage dépendent du programme sélectionné.
6. Si nécessaire, régler la durée de départ différé (pour les programmes 1-7 seulement) à l'aide des boutons ▲ et ▼.

**i** Remarque que pour les programmes 1-7, les boutons ▲ et ▼ servent à régler la durée au bout de laquelle le mets sera préparé y compris la durée de départ différé (ce faisant, la durée de cuisson ne change pas). Par contre, dans les programmes 12, 15-17 les mêmes boutons permettent de modifier la durée de cuisson.

7. Appuyer sur le bouton « Start/Stop ». La minuterie procédera au décompte de la durée de cuisson restante jusqu'à la fin cuisson.
8. Pendant le fonctionnement, l'appareil exécute une série d'opérations dont les noms sont disposés à droite et à gauche de l'écran. L'afficheur de l'écran affiche l'opération qui est en cours d'exécution.
9. Dans 15 à 20 min (en fonction du programme) suivant le départ du programme, un signal sonore retentit pour vous informer qu'il est temps d'ajouter des ingrédients supplémentaires. Ouvrir le couvercle de l'appareil pour verser dans le moule de cuisson les ingrédients préparés à l'avance. Cette fonction n'est accessible que pour les programmes 1, 3-5, 7.
10. A la fin de l'exécution des programmes 1-8, le mode de maintien au chaud s'enclenche tout seul. L'afficheur d'opérations se déplacera vers le libellé « Keep Warm ».

11. A la fin de l'exécution des programmes 9-17, de même qu'à la fin de l'exécution de la fonction de « Keep Warm » les 5 bips retentissent et l'appareil se met en mode de veille. L'afficheur d'opérations se déplacera vers le libellé « Program is complete ».
12. Pour suspendre l'exécution du programme suivi de la mise à zéro des réglages et du retour au menu ou pour arrêter le mode de maintien au chaud , appuyer et maintenir appuyé pendant quelques secondes le bouton « Start/Stop ». A la fin de cuisson, arrêter la machine à pain à l'aide du bouton « I/O » et la déconnecter du secteur électrique.

### Pour retirer le pain cuit

1. Ouvrir le couvercle. Utiliser les gants de cuisine pour retirer le moule contenant le pain par la poignée du moule.



**ATTENTION !** Il faut se rappeler qu'à la fin de processus de cuisson, le pain, le moule et la cuve de cuisson sont très chauds ! Soyez prudent, utiliser les gants de cuisine pour éviter les brûlures! Eviter de mettre le moule avec le pain sur la nappe ou les surfaces sensibles telles que les surfaces plastiques qui risquent de prendre feu ou fondre !

2. Renverser le moule à pain pour en retirer le pain cuit, le mettre sur une grille ou une assiette. Le laisser refroidir pendant 20 min. La conception de la machine à pain prévoit qu'après avoir retiré le produit cuit de la cuve, le bras pétrisseur reste engagé sur l'arbre à l'intérieur du moule à pain. Si cela n'est pas le cas et que le bras sort intégré au pain, cela ne constitue pas un défaut. Retirer le bras en vous aidant d'un crochet spécifique livré avec la machine à pain.
3. Une fois que le moule et l'appareil sont refroidis, procéder à leur nettoyage selon le chapitre « Entretien de la machine ».



**IMPORTANT :** laver soigneusement les surfaces intérieures du moule et de l'appareil après chaque usage.

### Utilisation du moule à pain

Le moule à pain et le bras pétrisseur ont le revêtement antiadhésif qui permet d'éviter des taches et facilite la sortie du pain. Pour éviter d'endommager les surfaces, il faut se conformer aux instructions ci-après.

1. Ne pas utiliser des objets métalliques ou pointus (tels que le couteau ou la fourchette) pour retirer le pain de la cuve.
2. Avant de couper une pièce de pain, vérifier qu'à l'intérieur, il n'y a pas de bras pétrisseur. Si c'est le cas, laisser le pain se refroidir avant de retirer le bras à l'aide du crochet spécial. Soyez prudent en manipulant le bras pétrisseur qui pourrait être chaud.
3. Les ingrédients durs, à gros grain ou gros (tels que farine non tamisée, sucre, noisettes ou grains) pourraient endommager le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson. Si l'il s'agit d'utiliser une grande quantité d'ingrédients, les séparer en petits lots. Il y a lieu de se conformer aux recommandations relatives aux doses et aux procédures indiquées aux recettes.

### Coupe et conservation du pain

Utiliser un couteau électrique ou un couteau à lame dentée pour couper le pain. Garder le pain non utilisé dans un emballage fermé (sachets étanches en matière plastique ou conteneurs plastiques) à la température ambiante pendant 3 jours au plus tard. Pour un stockage plus durable (jusqu'à un mois), mettre le pain dans un récipient fermé et le placer dans la chambre froide. Comme le pain maison ne contient pas de conservants, il pourrait devenir sec et se dégrader plus rapidement que le pain industriel.

### Fonction de maintien au chaud automatique (réchauffement automatique)

La machine à pain prévoit un mode de maintien au chaud des plats préparés qui démarre de façon automatique à la fin d'exécution d'un programme (fonction

accessible pour les programmes 1-8 seulement). Pour cette raison, avant de retirer le pain cuit de la machine à pain, il faut appuyer sur le bouton et maintenir appuyé quelques secondes le bouton « Start/Stop » pour arrêter le mode de maintien au chaud automatique.

Si le pain reste à l'intérieur de la machine sans le maintien au chaud, l'humidité qui s'évapore sera réabsorbée par le pain qui deviendra humide. Le maintien au chaud permet d'éviter l'absorption de l'humidité pour maintenir le pain mou pendant quelque temps. Cependant, pour garantir la bonne qualité du produit, il est conseillé, dans la mesure du possible, de retirer le pain une fois la cuisson finie.

### Réglage du temps de départ différé

Le mode de départ différé permet de préparer un produit au bout d'une période de temps souhaitée dans l'intervalle de 15 heures (y compris la durée cuisson) avec un pas de réglage de 10 min. Ne pas utiliser ce mode si la recette inclut des produits périssables.

1. Le mode de départ différé n'est pas accessible dans tous les programmes.
2. Vérifier que les ingrédients sont chargés, que le numéro de programme, le poids du pain et la couleur de la croûte sont bien sélectionnés.
3. En appuyant sur les boutons de la minuterie, régler le temps au bout duquel l'exécution de votre programme devra prendre fin (dans l'intervalle de 15 heures avec un pas de réglage de 10 min). Pour augmenter ou diminuer rapidement la valeur de temps, appuyer et maintenir appuyé le bouton ou .

**i** Exemple. Il est actuellement 21:00 et vous voulez avoir le pain cuit vers 7 heures du matin, soit dans 10 heures. Supposons que vous avez retenu les paramètres ci-après: programme 1, poids du pain 750 g, couleur de croûte « moyenne foncée ». L'afficheur donne la durée de cuisson : 2:55. Appuyer sur le bouton ▲ et le maintenir appuyé jusqu'à apparition des chiffres 10:00. Si vous avez sauté le temps souhaité, l'augmenter ou le diminuer par pressions du bouton. Donc, vous avez réglé l'heure de départ différé. Alors le processus de cuisson prendra fin dans 10 heures, soit à 7:00 le pain frais d'une senteur exquisse vous attendra.

## III. ENTRETIEN DE LA MACHINE À PAIN

Avant de nettoyer l'appareil, vérifier que l'appareil est déconnecté du secteur électrique et totalement refroidi. Après les usages ultérieurs, toujours essuyer à sec l'appareil et ses composants.

1. Ouvrir le couvercle et sortir le moule à pain en le tenant par la poignée et le tournant un peu dans le sens antihoraire avant de le tirer vers le haut.
2. Retirer le bras pétrisseur. Si le bras pétrisseur reste accroché à l'axe, remplir le moule à pain d'une eau tiède et le laisser reposer quelque temps. Cela permettra de ramollir la pâte adhérente et le bras sortira facilement.
3. Laver le verre à mesurer, la cuillère à mesurer, le moule à pain et le bras pétrisseur à l'aide d'une douce éponge imbibée d'eau chaude savonneuse et les laisser sécher. Si la surface intérieure du bras pétrisseur est fortement encrassée, le laisser reposer quelque temps dans l'eau chaude avant de le nettoyer soigneusement.
4. Essuyer la surface intérieure et le corps d'appareil avec un chiffon imbibé d'eau. Utiliser un peu de détergent si nécessaire. Enlever totalement le détergent à l'aide d'une éponge ou d'un tissu imbibés d'eau sinon le détergent pourrait affecter le goût du produit cuit.

**STOP** ATTENTION ! Ne jamais plonger le corps d'appareil ni le cordon d'alimentation à l'eau ou autres liquides. La machine à pain tout comme ses éléments n'est pas prévue pour être lavée dans un lave-vaisselle.

**!** Pour nettoyer la machine à pain ou ses éléments, il est interdit d'avoir recours aux détergents abrasifs ou aux éponges avec une couche rigide ou abrasive ni aux produits chimiques agressifs.

Le couvercle peut être déposé pour faciliter le nettoyage.

5. Pour déposer le couvercle, l'ouvrir sous un angle entre 80 et 85° et le tirer vers soi avec prudence sans appliquer d'efforts pour dégager les pentures de couvercle de leurs gonds dans le corps d'appareil.
6. Nettoyer et laisser sécher le couvercle.
7. Remettre le couvercle à sa place: engager avec prudence les pentures de couvercle dans leurs gonds sur le corps d'appareil tout en tenant le couvercle sous un angle entre 80 et 85°. Le couvercle doit s'ouvrir et se refermer facilement sans appliquer d'efforts.

**!** Avant de remettre la machine à pain en service ou de la ranger, vérifier que tous ses éléments sont à sec.

### Stockage

Stocker la machine à pain en état remonté dans un local sec et aéré. La tenir à l'abri de variations brutales de la température et d'une exposition directe de longue durée aux rayons solaires.

## IV. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE

Panne éventuelle	Cause	Remède
L'appareil ne démarre pas	Pas d'alimentation électrique	Connecter l'appareil sur une bonne prise murale. Contrôler la tension dans le secteur
L'appareil a démarré mais il n'y a pas de pétrissage	Vous n'avez pas installé le bras pétrisseur	Nettoyer le moule à pain, placer le bras au fond du moule et remettre en marche la machine
Un message d'erreur s'affiche sur l'écran (code alphanumérique ou alphanumérique)	Anomalies de fonctionnement de la machine à pain	Arrêter l'appareil à l'aide du bouton « I/O » et le laisser se refroidir jusqu'à la température ambiante. Remettre en marche la machine à pain. Si le message d'erreur réapparaît, contacter le centre de maintenance autorisé.

## V. ENGAGEMENTS DE GARANTIE

La durée de garantie prévue pour ce produit est de 2 années à partir du moment de son acquisition. Pendant la durée de garantie le fabricant s'engage à éliminer, moyennant réparation, remplacement des pièces de rechange ou substitution de l'appareil même, tous les défauts d'usine entraînés suite à la mauvaise qualité des matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur qu'en cas d'attestation de la date d'acquisition par un sceau de la boutique et par une signature de vendeur apposée sur l'original de la fiche de garantie. La garantie présente n'est reconnue que si l'usage de l'appareil se produisait conformément aux dispositions de Manuel d'instruction, s'il n'a pas été réparé, démonté, ou détérioré suite à la mauvaise exploitation, si tous les composants de l'appareil ont été conservés. L'étendue de la présente garantie ne se propage pas à l'usure naturelle du produit et aux consommables (filtres, ampoules, revêtements anti-brûlure, manchons d'étanchéité etc.).

L'estimation de la durée de vie de l'appareil et de la durée des engagements de garantie commence à partir de la date de vente ou de la date de fabrication de produit (en cas ou la définition de la date de vente est impossible).


La date de fabrication de l'appareil est mentionnée dans le numéro de série indiqué sur l'étiquette d'identification de boîtier du produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6ème et le 7ème signes représentent un mois, le 8ème – une année de fabrication du dispositif.

La durée de vie déterminée par le producteur pour cet appareil est de 5 ans à partir de la date de son acquisition. Cette durée est valable à condition de

l'exploitation régulière de l'appareil réalisée en conformité stricte avec ce Manuel d'instruction et les impératifs techniques en vigueur.

Il est nécessaire de se débarrasser de l'emballage, du manuel d'usage, ainsi que de l'appareil lui-même, conformément au programme local concernant le recyclage des déchets. Faites preuve du soin de l'environnement: ne jetez pas les produits de ce genre dans la poubelle avec les ordures ordinaires.



 *Vor der Benutzung dieses Erzeugnisses lesen Sie vorsichtig die Bedienungsanleitung und bewahren Sie die zur Referenz auf. Die richtige Anwendung des Geräts wird sein Lebensdauer wesentlich verlängern.*

## Sicherheitsmaßnahmen

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen: Mitarbeiterbereiche in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; Auf Bauernhöfen und an ähnlichen Niederlassungen; Nutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Herbergen; Private Zimmervermietung.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlänge-

rungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.


- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.



*VORSICHT! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.*

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie,

dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

 *Beachten Sie: Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anwei-

sungen zur Gerätereinigung.



*Das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!*

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial (Folie, Schaumstoff u.s.w.) fern. Es besteht u.a.

Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial kindersicher aufbewahren.

- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungen – und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätestörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.



**ACHTUNG!** Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.

#### Technische Daten

Modell	RBM-M1907-E
Leistung	500 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Gebäckgewicht	500/750/1000 g
Backform	antihafbeschichtet
Leistungsunabhängiger Speicher	bis 10 min
Display	LC
Backprogramme	17
Auswahl der Krustenfarbe	ja
Automatische Warmhaltestufe	bis 1 Stunde
Zeitvorwahl	bis 15 Stunden
Ergänzung von zusätzlichen Zutaten	nach Signalton

#### Backprogramme

- Basic (Normal)
- French Bread (Französisches Brot)
- Whole Grain Bread (Vollkornbrot)
- Sweet Bread (Süßes Brot)
- Gluten Free Bread (Glutenfreies Brot)
- Express (Schnell)
- European Bread (Europäisches Brot)
- Cake (Kuchen)
- Pasta Dough (Ungesäuertes Teig)
- Yeast Dough (Hefeteig)
- Oatmeal (Milchbrei)
- Yogurt (Joghurt)
- Jam (Jam/Konfitüre)
- Bake (Backen)
- Rice/Grain (Reis/Grütze)
- Pilaf (Pilaw)
- Dessert (Desserts)

#### Komplettierung

Brotbackautomat mit Backform	1 St.
Messbecher	1 St.
Messlöffel	1 St.
Knethaken	2 St.
Hakenspiß zum Entfernen des Knethakens	1 St.
Heft „100 Rezepte“	1 St.
Bedienungsanleitung	1 St.
Serviceheft	1 St.



Änderungen von Design, Komplettierung sowie technischen Daten des Erzeugnisses bei der Weiterentwicklung sind dem Hersteller ohne zusätzliche Mitteilung dieser Änderungen vorbehalten.

#### Beschreibung der Teile

- Gehäuse
- Bedienfeld
- Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
- Luftaustrittsöffnung
- Tragegriff
- Netzschalter (I/O)
- Netzstecker
- Backraum
- Backform
- Knethaken
- Messbecher
- Hakenspiß zum Entfernen des Knethakens
- Messlöffel

#### Bedienfeld **A1**

- „Weight“ („Gewicht“) – Auswahl des Gebäckgewichts (500/750/1000 g). Vorgabezeitung – 1000 g.
- ▲ – Taste der Zeitvorwahl (Vergrößerung).
- „Menu“ („Menü“) – Taste der Auswahl vom Backprogramm. Die Nummer des ausgewählten Programms wird am Display angezeigt.
- „Start/Stop“ („Start/Stop“) – Taste zum Starten oder Abbrechen des Programmablaufs, wobei der Rücksprung zu den impliziten Anfangswerten des Programms erfolgt.
- „Crust“ („Kruste“) – Taste für Farbauswahl der Gebäckkruste (hell, mittel, dunkel). Vorgabezeitung „mittel“.
- ▼ – Taste der Zeitvorwahl (Verkleinerung).
- Display – zeigt die ausgewählten Einstellungen und die Zeit, die bis Beenden des Programmablaufs bleibt.

#### Display **A2**

- Anzeiger der laufenden Funktionen:
  - „Delay“ („Zeitverzögerung“) – es läuft die Funktion der Zeitverzögerung, der Programmablauf hat noch nicht begonnen;
  - „Reheat“ („Vorwärmung“) – es erfolgt die Vorwärmung der Zutaten vor dem Kneten;
  - „Knead“ („Kneten“) – Teig wird geknetet;
  - „Pause“ („Pause“) – Pause beim Programmablauf (z.B., zwischen der ersten und zweiten Stufe von Kneten);
  - „Rise“ („Trieb“) – es erfolgt der Prozess von Teigtrieb (Gare);
  - „Bake“ („Backen“) – das Brot wird gebacken;
  - „Keep Warm“ („Warmhalten“) – das Brot wird warmgehalten;
  - „Program is complete“ („Ende“) – der Programmablauf hat geendet, Warmhalten ist abgeschaltet.
- Die Nummer des ausgewählten Backprogramms.
- Anzeiger des Gebäckgewichts (500/750/1000 g).
- Timer der Rückwärtszeitählung bis Beenden des Programmablaufs.
- Anzeiger der ausgewählten Krustenfarbe.

Den Deckel des Geräts während der Gare nicht öffnen, damit der Teig nicht zusammenfällt!

## 1. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Erzeugnis und sein Zubehör vorsichtig aus der Schachtel herausnehmen. Alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber entfernen.



Die Warmaufkleber, die Aufklebehinweise (falls vorhanden) sowie den Geräteschild mit Seriennummer auf dem Gehäuse unbedingt aufbewahren! Wenn die Seriennummer auf dem Gerät fehlt, haben Sie automatisch kein Gewährleistungsrecht für dieses Gerät mehr.

Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.

Das Gehäuse des Geräts mit feuchtem Lappen aufwischen und trocken lassen. Um den fremdartigen Geruch bei dem ersten Gebrauch zu vermeiden, ist das Gerät zu reinigen.

#### Leistungsunabhängiger Speicher

Der Brotbackautomat REDMOND RBM-M1907-E hat einen leistungsunabhängigen Speicher. Bei der kurzzeitigen Unterbrechung der Stromversorgung (bis 10 Minuten) werden alle vorgegebenen Einstellungen gespeichert und bei der erneuten Stromversorgung wird der Programmablauf automatisch fortgesetzt. Falls die Stromversorgung mehr als 10 Minuten fehlt, werden alle Einstellungen gelöscht und der Programmablauf kann nicht fortgesetzt werden. Falls die verderblichen Zutaten dem Rezept nach verwendet werden, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und auskühlen zu lassen. Die Backform ausnehmen und reinigen. Die Aufbereitung aufs Neue gemäß dem Rezept mit fri-


schen Zutaten beginnen. Bei der Reinigung sind die Anleitungen des Abschnitts „Reinigung“ streng zu befolgen.


Falls die nicht verderblichen Zutaten verwendet werden, kann der Programmablauf aufs Neue gestartet werden (nur wenn die Backenstufe nicht beginnen hat) oder das Brot kann mittels des Programms „BAKE“ ohne Ersetzen der Zutaten ausgeben werden (durch das Sichtfenster die Fertigkeit des Brots kontrollieren, gegebenenfalls des Programm manuell abschalten). Beachten Sie, dass die Qualität des Brots im Falle des wiederholten Starts vom Programm der gewünschten Qualität nicht entsprechen kann.

## II. BEDIENUNG DES BROTTBACKAUTOMATS

### Funktionen und Besonderheiten der Backprogramme

Es gibt 17 automatische Backprogramme im Brotbackautomat REDMOND RBM-M1907-E. Sie dienen nicht nur zum Backen des Brots, sondern auch für Zubereitung von Grüten, Pilaw, Joghurt, Jam usw.

 *Den Deckel des Geräts während der Gare nicht öffnen, damit der Teig nicht zusammenfällt!*


 *Befolgen Sie die Anweisungen im Heft „100 Rezepte“ (mitgeliefert) bei der Bedienung des Brotbackautomats.*

#### 1. Das Programm „BASIC“

Das Programm wird zum Backen des klassischen Weißbrots verwendet. Das Programm schließt die Funktionen von Kneten (2 Stufen), Trieb und Backen ein. Das Gebäckgewicht und Krustenfarbe sind einstellbar, die Zeitvorwahl ist möglich. Manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlt.

#### 2. Das Programm „FRENCH BREAD“

Das Programm wird zum Backen des französischen – sehr leichten, mit knuspriger Kruste – Brots verwendet. Hier sind langdauernde Stufen von Kneten und Teigtrieb vorgesehen. Bei der Auswahl dieses Programms wird es empfohlen, das Gebäck aus dem Teig backen, wo es keine Butter (Margarine) und Milch gibt.

 *Das französische Brot vertracknet ziemlich schnell, deshalb bewahren Sie es nicht länger als einen Tag auf.*

Das Programm schließt die Funktionen von Kneten (2 Stufen), Trieb und Backen ein. Das Gebäckgewicht und Krustenfarbe sind einstellbar, die Zeitvorwahl ist möglich. Manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlt.

#### 3. Das Programm „WHOLE GRAIN BREAD“

Da das Mehl für dieses Brot ist etwas schwerer, erfolgt das Programm die Vorwärmung der Zutaten eine halbe Stunde vor dem Kneten, und die Dauer des Teigtriebs ist länger. Das Vollkornbrot hat gewöhnlich kleinere Größe und festere Struktur.

Das Programm schließt die Funktionen von Kneten (2 Stufen), Trieb und Backen ein. Das Gebäckgewicht und Krustenfarbe sind einstellbar, die Zeitvorwahl ist möglich. Manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlt.


#### 4. Das Programm „SWEET BREAD“

Das Programm für Zubereitung vom süßen Gebäck mit zusätzlichen Zutaten (Obst, Nüssen Schokoladenstückchen, kandierten Früchten, Rosinen usw.); der Zeitpunkt zum Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten wird durch Signalton gemeldet.

Das Programm schließt die Funktionen von Kneten (2 Stufen), Trieb und Backen ein. Das Gebäckgewicht ist einstellbar, die Zeitvorwahl ist möglich. Die Auswahl der Krustenfarbe sowie die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlen.

#### 5. Das Programm „GLUTEN FREE BREAD“

Backen des Brots aus glutenfreiem Mehl.

 *Gluten (Kleber) ist das Aleuron, das es in Getreidepflanzen gibt, es bewirkt die hohe Backqualität des Mehls. Dank Gluten kann der Teig stark und elastisch sein. Aber manche Leute haben Glutenunverträglichkeit.*

Das Programm schließt Vorwärmung der Zutaten, Kneten (2 Stufen), Trieb und Backen ein. Das Gebäckgewicht ist einstellbar, die Zeitvorwahl ist möglich. Die Auswahl der Krustenfarbe sowie die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlen.

#### 6. Das Programm „EXPRESS“

Das Programm wird für schnelleres Backen des Weißbrots verwendet. In den Teig für Weißbrot zusätzlich ½ Teelöffel Hefe für Gebäckgewicht 1000 g hinzufügen.

Das Programm schließt die Funktionen von Kneten, kurzzeitigen Trieb und Backen. Die Zeitvorwahl ist möglich. Die Auswahl des Gebäckgewichts und der Krustenfarbe sowie die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlen.

#### 7. Das Programm „EUROPEAN BREAD“

Das Programm wird zum Backen von verschiedenen Sorten des Weiß- und Mischbrots empfohlen.

Das Programm schließt die Funktionen von Vorwärmung der Zutaten, Kneten (2 Stufen), Trieb und Backen ein. Die Zeitvorwahl ist möglich. Die Auswahl des Gebäckgewichts und der Krustenfarbe sowie die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlen.

#### 8. Das Programm „CAKE“

Das Programm wird zum Backen von Kuchen mit verschiedenen Zusätzen empfohlen.

Das Programm schließt die Funktionen von schnellem Kneten (2 Stufen) und Backen. Die Auswahl des Gebäckgewichts und der Krustenfarbe sowie die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlen; die Zeitvorwahl ist nicht möglich.

#### 9. Das Programm „PASTA DOUGH“

Das Programm zum Kneten des ungesäuerten Teigs, der bei der Zubereitung von Nudeln, Teigtaschen usw. verwendet wird, ohne weiteres Backen. Das Programm schließt 2 Stufen des Knetens ein. Die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlt; die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

#### 10. Das Programm „YEAST DOUGH“

Das Programm zur Zubereitung von Hefeteig ohne weiteres Backen. Das Programm schließt die Funktionen von Kneten (2 Stufen) und Teigtrieb. Die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlt; die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

#### 11. Das Programm „OATMEAL“

Das Programm wird zur Zubereitung von Milch- und Wasserbreien empfohlen. Die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlt; die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

#### 12. Das Programm „YOGURT“

Das Programm zur Zubereitung von verschiedenen Arten des Joghurts. Die Einstellung der Zubereitungszeit ist im Bereich von 5 bis 12 Stunden mit 10-Minuten-Schritt möglich (vorgegebene Zubereitungszeit beträgt 8 Stunden). Die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

#### 13. Das Programm „JAM“

Das Programm wird zur Zubereitung von Jam, Toppings für Gebäck, Waffeln und Eis, Ketchups, verschiedenen Speisewürzen sowie zur Vorbereitung von einigen Produkten für Haushaltskonservierung verwendet. Die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlt; die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

#### 14. Das Programm „BAKE“

Das Programm schließt nur die Funktion von Backen (ohne Kneten und Trieb). Es wird zum Backen von Biskuit und zur Zubereitung von Hauptgerichten empfohlen. Die manuelle Einstellung der Zeitangaben fehlt; die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

#### 15. Das Programm „RICE/GRAIN“

Das Programm wird zur Zubereitung von Reis und körnig gekochten Grüten empfohlen. Die Einstellung der Zubereitungszeit ist im Bereich von 20 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit 5-Minuten-Schritt möglich (vorgegebene Zubereitungszeit beträgt 50 Minuten). Die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

#### 16. Das Programm „PILAF“

Das Programm wird zur Zubereitung von verschiedenen Arten des Pilaws empfohlen. Die Einstellung der Zubereitungszeit ist im Bereich von 30 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit 5-Minuten-Schritt möglich (vorgegebene Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde). Die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

#### 17. Das Programm „DESSERT“

Das Programm wird zur Zubereitung von Schokoladen- und Milchdesserts empfohlen.

Die Einstellung der Zubereitungszeit ist im Bereich von 30 Minuten bis 2 Stunden mit 5-Minuten-Schritt möglich (vorgegebene Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde). Die Zeitvorwahl und das Warmhalten sind nicht möglich.

### Vorbereitung zur Bedienung

1. Den Brotbackautomat auf eine ebene feste horizontale Fläche stellen. Dabei ist das Folgende zu beachten: nichts stört die Lüftung während der Arbeit des Geräts; der aus Deckelöffnungen austretende heiße Dampf betrifft nicht Tapete, Schmuckbelag, Elektroengeräte und andere Sachen, die durch erhöhte Feuchtigkeit und Temperatur beschädigt werden können.
2. Sicherstellen, dass innere und äußere Teile des Brotbackautomats keine Beschädigungen, Brüche und andere Defekte haben.
3. Den Deckel mit Sichtfenster aufmachen. Den Tragegriff der Backform greifen, die Backform leicht gegen Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen, wobei sie nach oben mit leichter Mühe gezogen wird. Sicherstellen, dass der Raum um Welle und Knethaken herum sauber ist.

### Einfüllen der Zutaten

1. Den Knethaken auf die Antriebsachse auf dem Backformboden aufsetzen und die zuverlässige Befestigung sicherstellen. Die Backform und die Knethaken mit Öl schmieren.
2. Die gemäß dem ausgewählten Rezept notwendigen Zutaten wägen und in Töpfe legen.
3. Beim Backen des Brots und bei der Zubereitung des Teigs: die zusätzlichen Zutaten (Käse, Schinken, Obst, Nüsse, Rosinen usw.) gemäß dem Rezept vorbereiten. Alle Produkte sollen Raumtemperatur (25-35°C) haben, falls es im Rezept etwas anderes nicht angegeben ist. Die Hauptzutaten in der im jeweiligen Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform einfüllen.
  - Zuerst sind die flüssigen Zutaten (Wasser, Milch) und/oder Eier in die Backform einzufüllen. Wasser soll Raumtemperatur (ca. 25-35°C) haben, weil zu hohe Wassertemperatur auf den Teigtrieb negativ wirkt. Bei der Nutzung der Zeitvorwahl ist nur Milchpulver zu verwenden, sonst kann Milch noch vor dem Beginn der Zubereitung gären. Zucker und Salz sind in die flüssige Zutaten streng dem Rezept nach hinzuzufügen.
  - Die weiteren flüssigen Zutaten (Honig, Saft, Sirup usw.) hinzuzufügen.
  - Trockene Zutaten (zuerst Mehl, danach Milchpulver, Kräuter, Gewürze usw.) hinzuzufügen.
  - Zuletzt Hefe oder Lockerungsmittel hinzuzufügen. Die Zutaten sollen mit Flüssigkeiten in Berührung nicht kommen, sonst beginnt die Gärung zu

früh: nach dem Backen ergibt sich hartes, zähes und derbes Brot. Hefe soll nicht mit Salz in Berührung kommen. Es ist empfohlen, in der Mitte des Mehls eine kleine Vertiefung machen und Hefe oder Lockerungsmittel hineingeben.

- Die Backform in den Backraum des Brotbackautomats vorsichtig stellen, wobei sie gegen Uhrzeigersinn leicht gedreht wird. Die Backform soll mit der Antriebsachse verknüpft werden und eben, ohne Verwindung auf dem Backraumboden stehen. Die Backform durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag befestigen (siehe Abbildung unten). Den Deckel mit Sichtfenster zumachen.

#### Allgemeine Handlungen bei der Bedienung des Geräts

- Den Brotbackautomat ans Netz anschließen. Das Gerät durch die seitliche Taste „I/O“ einschalten. Es klingt ein Signalton, das Display zeigt die Nummer des Programms (als Vorgabe – 1) und Dauer der Programmablauf (3:00).
- Die Nummer des gewünschten Programms (1 bis 17) durch die Taste „Menu“ auswählen – sie wird auf dem Display angezeigt.

No	Bezeichnung des Programms	No	Bezeichnung des Programms	No	Bezeichnung des Programms
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

- Das Gebäckgewicht je nach der Menge von Zutaten in der Backform durch die Taste „Weight“ auswählen. Der Anzeiger des Gebäckgewichts wird sich im oberen Teil des Displays bewegen. Die Auswahl des Gebäckgewichts ist nicht in allen Programmen möglich.
- Die gewünschte Krustenfarbe durch die Taste „Crust“ auswählen (hell, mittel, dunkel). Der Anzeiger der Krustenfarbe wird sich im unteren Teil des Displays bewegen. Vorgegebener Wert ist „mittel“. Die Auswahl der Krustenfarbe ist nicht in allen Programmen möglich.
- Auf dem Display neben der Nummer des Programms wird die vorgegebene Dauer des Programmablaufs angezeigt. Diese Dauer kann manuell (nur in Programmen 12, 15-17) durch die Tasten (Vergrößerung) und (Verkleinerung) geändert werden. Der Änderungsbereich und der Schritt von Einstellung hängen vom ausgewählten Programm ab.
- Die Zeitvorwahl (nur in Programmen 1-7) bei Bedarf durch die Tasten und einstellen.

*Beachten Sie, dass die Zeitvorwahl in Programmen 1-7, die durch die Tasten ▲ und ▼ eingestellt wird, die Dauer des Programmablaufs (unveränderlich) sowie die Zeitverzögerung einschließt. In den Programmen 12, 15-17 wird die Dauer des Programmablaufs durch dieselbe Tasten geändert.*

- Die Taste „Start/Stop“ drücken. Der Timer beginnt die Rückwärtszeitählung bis Beenden des Programmablaufs.
- Während der Arbeit erfolgen einige Funktionen, deren Bezeichnungen links und rechts vom Display angeordnet sind. Der Anzeiger auf dem Display zeigt, welche Funktion im laufenden Moment erfolgt (Seite <OV>).

- In 15-20 Minuten (je nach Programm) nach dem Beginn der Arbeit klingt ein Signalton, was den Zeitpunkt zum Hinzufügen der zusätzlichen Zutaten bedeutet. Den Deckel des Geräts aufmachen und die vorbereiteten Zutaten in die Backform einfüllen. Diese Funktion ist nur in den Programmen 1, 3-5, 7 möglich.
- Nach dem Beenden der Programme 1-8 schaltet sich das Warmhalten automatisch ein. Der Anzeiger der Funktionen zeigt die Bezeichnung „Keep Warm“.
- Nach dem Beenden der Programme 9-17 sowie nach dem Beenden des Warmhaltens klingen 5 kurze Signale und das Gerät geht in den Bereitschaftsbetrieb. Der Anzeiger der Funktionen zeigt die Bezeichnung „Program is complete“.
- Um den Programmablauf mit Löschung der Einstellungen und Rücksprung an den Menüanfang zu unterbrechen bzw. das Warmhalten abzuschalten, ist die Taste „Start/Stop“ einige Sekunden lang gedrückt zu halten. Den Brotbackautomat nach dem Beenden der Zubereitung durch die Taste „I/O“ abschalten und vom Netz trennen.

#### Herausnehmen des fertigen Brots

- Den Deckel aufmachen. Mittels Topfhandschuhe die Backform mit Brot am Tragegriff herausnehmen.



*VORSICHT! Beachten Sie, dass das Brot, die Backform und der Backraum nach dem Beenden des Programmablaufs sehr heiß sind! Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie Topfhandschuhe, um die Brandwunden zu vermeiden! Stellen Sie die heiße Backform mit Brot auf Tischuch und Flächen aus Kunststoff oder andere wärmeempfindlichen Materialien, die aufbrechen oder schmelzen können, nicht!*

- Die Backform umdrehen und das Brot aus dem Backform herausfallen lassen, auf Rost oder flache Schüssel legen. Das Brot für 20 Minuten auskühlen lassen. Die Konstruktion des Brotbackautomats ist so, dass der Knethaken nach dem Herausnehmen des Gebäcks aus der Backform auf der Antriebsachse bleiben soll. Falls das nicht geschieht und der Knethaken im Brot stecken bleibt, ist es kein Defekt. Den Knethaken mittels Hakenspießes (mitgeliefert) herausziehen.
- Nachdem die Backform und das Gerät auskühlen, sind sie gemäß dem Abschnitt „Reinigung“ zu reinigen.



*WICHTIG! die inneren Flächen der Backform und des Geräts nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen.*

#### Gebrauch der Backform

Die Backform und der Knethaken sind antihafbeschichtet. Das erlaubt die Flecken zu vermeiden und vereinfacht das Herausnehmen des Brots. Um die Beschädigungen der Fläche zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen zu befolgen.

- Benutzen Sie das Besteck aus Metall oder das scharfe Besteck (z.B., Messer oder Gabel) zum Herausnehmen des Brots aus der Backform nicht.
- Vor dem Aufschneiden des Brots stellen Sie sicher, dass der Knethaken im Brot nicht steckt. Falls der Knethaken drin ist, warten Sie, bis das Brot auskühlt, und erst danach ziehen Sie ihn mit dem Hakenspieß heraus. Seien Sie vorsichtig, weil der Knethaken heiß sein kann.
- Feste, gröbkörnige oder große Zutaten (z.B., nicht durchgesiebtes Mehl, Zucker, Nüsse oder Samen) können die Antihafschicht der Backform beschädigen. Beim Benutzen von großer Menge der Zutaten teilen Sie sie in kleinere Portionen auf. Befolgen Sie die Empfehlungen für Menge der Zutaten und die Reihenfolge der Operationen, die im Rezept angegeben sind.

#### Aufschneiden und Aufbewahrung des Brots

Zum Aufschneiden des Brots ein elektrisches Messer oder ein Sägemesser benutzen.

Den Rest des Brots in geschlossener Verpackung (in luftdichten Plastiksäcken oder -behältern) bei Raumtemperatur höchstens 3 Tage lang aufbewahren. Das Brot im geschlossenen Behälter ins Gefrierfach zur längeren Aufbewahrung (bis 1 Monat) hineinlegen. Da das selbstgebackene Brot keine Konservierungsmittel enthält, kann es schneller als das industriell gebackene Brot austrocknen und verderben.

#### Funktion der automatischen Temperaturhaltung vom fertigen Gebäck (Warmhalten)

Im Brotbackautomat ist die Funktion der Temperaturhaltung vom fertigen Gebäck vorgesehen, die sich automatisch nach dem Beenden des Programmablaufs einschaltet (die Funktion ist nur in den Programmen 1-8 möglich). Deshalb ist die Taste „Start/Stop“ vor dem Herausnehmen des Gebäcks aus dem Brotbackautomat einige Sekunden lang gedrückt zu halten, um die Funktion des Warmhaltens abzuschalten.

Wird das Brot im Brotbackautomat ohne Warmhalten gelassen, wird die verdampfende Feuchtigkeit wieder aufgesaugt werden: das Gebäck wird feucht. Das Warmhalten verhindert das Aufsaugen der Feuchtigkeit und hilft das Gebäck eine Weile weich aufzubewahren. Aber für ideale Qualität des Gebäcks wird es empfohlen, das Brot soweit es möglich sofort nach dem Beenden des Programmablaufs herauszunehmen.

#### Einstellung der Zeitverzögerung

Die Funktion der Zeitvorwahl erlaubt das Produkt in gewünschter Zeiteriode im Bereich bis 15 Stunden (inkl. der Dauer des Programmablaufs) mit 10-Minuten-Schritt zuzubereiten. Verwenden Sie diese Funktion nicht, falls das Rezept die Benutzung von verderblichen Zutaten erfordert.

- Die Funktion der Zeitvorwahl ist nicht für alle Programme möglich
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten eingefüllt, die Nummer des Programms, das Gebäckgewichts und die Krustenfarbe ausgewählt sind.
- Durch die Tasten des Timers ▲ und ▼ stellen Sie die gewünschten Zeit (im Bereich bis 15 Stunden mit 10-Minuten-Schritt) ein, wenn der Programmablauf zu beenden ist. Für schnelle Vergrößerung oder Verkleinerung der Zeitangaben halten Sie die gedrückte Taste ▲ oder ▼.



*Beispiel. Nun ist es 21:00, und Sie wollen das Brot um 7 Uhr morgen fertig backen, d.h. in 10 Stunden. Nehmen wir die Auswahl von folgenden Parametern an: das Programm 1, Gebäckgewicht 750 g, mittlere Krustenfarbe. Auf dem Display – die Dauer des Programmablaufs 2:55. Halten Sie die gedrückte Taste ▲, bis die obere 10:00 auf dem Display angezeigt werden. Falls der gewünschte Zeitwert verfehlt wird, kann man ihn durch Taste ▼ verkleinern. Die Zeitvorwahl ist eingestellt. Der Programmablauf wird in 10 Stunden beendet, d.h. um 7:00 wird Sie das frischgebackene duftende Brot erwarten.*

## III. REINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts sicherstellen, dass das Gerät vom Netz getrennt ist und ganz ausgekühlt hat. Zur weiteren Bedienung wischen Sie immer das Geräts und seine Teile trocken.

- Den Deckel aufmachen und die Backform herausnehmen, wobei sie leicht an Tragegriff gegen Uhrzeigersinn gedreht nach oben gezogen wird.
- Den Knethaken herausziehen. Falls er sich von der Achse nicht ziehen lässt, die Backform mit Warmwasser füllen und für eine Weile lassen. Das macht den ausgetrockneten Teig weich und der Knethaken wird leicht herausziehen lassen.
- Den Messbecher, den Messlöffel, die Backform und den Knethaken mit weichem Spülschwamm im heißen Wasser abwaschen, austrocknen lassen. Falls der innere Teil des Knethakens stark verschmutzt ist, ist er für eine Weile ins Heißwasser einzutauchen und danach sorgfältig zu reinigen.
- Die innere Fläche und das Gehäuse des Geräts mit feuchtem Lappen abwischen. Eine geringere Menge des Waschmittels bei Bedarf benutzen. Das Waschmittel ist vollständig mit feuchtem Spülschwamm oder Stoff

abzuwaschen, sonst wird es späterhin auf den Geschmack des Gebäcks wirken.

**STOP** **VORSICHT!** Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts und den Kabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht ein. Der Brotbackautomat und seine Teile sind zur Reinigung in Geschirrspülmaschine nicht geeignet sind.

**⚠** Die Scheuermittel und -schwämme sowie die chemisch aggressiven Stoffe sind bei der Reinigung des Brotbackautomats und seiner Teile verboten.

Zur Bequemlichkeit kann der Deckel des Geräts abgenommen werden.

- Um den Deckel abzunehmen, machen Sie ihn im Winkel 80-85° auf und ziehen sie ihn vorsichtig, ohne große Bemühungen auf sich, so dass die Scharniere des Deckels aus den Nuten am Gehäuse des Geräts herausgenommen werden.
- Den Deckel reinigen und trocknen lassen.
- Den Deckel wieder montieren: die flachen Scharniere in die Nuten am Gehäuse vorsichtig einstecken, wobei der Deckel im Winkel 80-85° sein soll. Der Deckel ist ohne Bemühungen auf- und zuzumachen.

**⚠** Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Brotbackautomats vor seinem wiederholten Gebrauch oder vor seinem Aufbewahren trocken sind.

**Aufbewahrung**

Das zusammengebaute Gerät in einer trockenen gelüfteten Stelle aufbewahren. Es ist vor großen Temperatursprüngen sowie langdauernder Wirkung des direkten Sonnenlichts zu schützen.

**IV. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN**

Störung	Mögliche Ursache	Beseitigung
Das Gerät arbeitet nicht, nachdem die Taste „Start/ Stopp“ gedrückt wurde	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in die störungsfreie Steckdose. Prüfen Sie die Spannung
Das Gerät fing an, zu arbeiten, aber das Kneten erfolgt nicht	Der Kneethaken wurde nicht eingestellt	Die Backform reinigen, den Kneethaken auf den Backformboden einstellen und den Programmablauf aufs Neue beginnen
Das Display zeigt eine Fehlermeldung (Buchstaben- oder alphanumerische Kode)	Störung bei der Arbeit des Brotbackautomats	Das gerät durch die Taste „J/O“ abschalten und warten, bis es bis Raumtemperatur auskühlt. Den Brotbackautomat wieder einschalten. Falls die Fehlermeldung wieder angezeigt wird, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

**V. GARANTIEVERPFLICHTUNG**

Auf dieses Gerät wird eine Garantie bis 2 Jahre ab dem Einkauf gewährt. Während der Garantiefrist ist der Hersteller verpflichtet durch Reparatur, Ersatz von Bestandteilen oder Ersatz des gesamten Geräts jegliche Werksdefekte zu beseitigen, bewirkt durch mangelhafte Qualität der Materiale oder des Aufbaus. Die Garantie trifft in Kraft nur dann, wenn das Einkaufsdatum durch den Stempel des Geschäfts und die Unterschrift des Verkäufers auf dem Original des Garantiescheins bestätigt wurde. Die vorliegende Garantie wird nur dann anerkannt, wenn das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung verwendet wurde, nicht repariert, nicht auseinandergenommen und nicht wegen falscher Verwendung beschädigt wurde, sowie wenn volle Komplettierung des Geräts aufbewahrt wurde. Die vorliegende Garantie gilt nicht für natürliche Abnutzung des Geräts


und Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihaltbeschichtung, Abdichtungen u.s.w.).

Die Lebensdauer des Geräts und die Dauer der Garantieverpflichtungen werden ab dem Verkaufstag oder ab dem Herstellungsdatum des Geräts gezählt (falls Verkaufsdatum nicht festgestellt werden kann).

Herstellungsdatum des Geräts befindet sich in der Seriennummer, die sich auf dem Identifikationsaufkleber auf dem Gehäuse des Geräts befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. 6. und 7. Zeichen bezeichnen den Monat, 8. - Herstellungsjahr des Geräts.

Die vom Hersteller bestimmte Lebensdauer des Geräts beträgt 5 Jahre ab dem Einkaufsdatum. Diese Frist gilt nur wenn die Verwendung des Geräts dieser Bedienungsanleitung und entsprechenden Technikstandards entspricht.

**Die Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Geräts selbst sollen gemäß dem örtlichen Abfallverwertungsprogramm entsorgt werden. Kümmern Sie sich um die Umwelt: werfen Sie solche Geräte zusammen mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll nicht weg.**

 Lees zorgvuldig de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Correcte gebruik van het apparaat zal zijn levensduur aanzienlijk verlengen.

## Veiligheidsvoorschriften

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.
- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet – industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel,

voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).

- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
  - Sluit het toestel alleen op een gearde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geard is.
-  **LET OP!** Tijdens het gebruik van het toestel worden zijn behuizing, kookpot en de metalen onderdelen heet! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig niet over het toestel als zijn deksel open is om verbrandingen door de hete stoom te voorkomen.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.

- Leg de stroomkabel niet in de deuropeningen of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet verdraaid en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.
-  *Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.*
- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
  - Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.
  - Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel.
-  *HET IS VERBODEN om de behuizing van het toestel in water te onderdompelen of onder stromend water te houden!*
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis als zij dat onder toezicht doen of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij dit apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en als zij de daarmee gemoeide risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of er onderhoudswerkzaamheden aan uitvoeren. Houd uw apparaat en het elektrische snoer daarvan buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar oud.
  - Verpakkingsmateriaal (folie, schuimplastic etc.) kunnen gevaarlijk voor de gezondheid van het kind zijn. Hartbeklemming gevaar! Houd de verpakking buiten bereik van de kinderen.



- Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren of wijzigingen aan zijn ontwerp aan te brengen. Alle onderhoud- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Het niet professioneel uitgevoerd werk kan leiden tot storingen van het toestel, letsels en materiële schade.



**LET OP!** Gebruik het apparaat niet als er iets defect is

#### Technische specificaties

Model	RBM-M1907-E
Vermogen	500 W
Voltage	220-240 V, 50/60 Hz
Gewicht van het gebak	500/750/1000 g
Vorm van het gebak	met anti-aanbaklaag
Niet-vluchtig geheugen	tot 10 minuut
Display	LCD
Automatische programma's	17
Korstkleur selectie	ja
Automatische opwarming van klare gerecht	tot 1 uur
Functie van uitgestelde start	tot 15 uur
Toevoeging van extra ingrediënten	volgens audiosignaal

#### Programma's

1. Basic (Hoofdprogramma)
2. French Bread (Stokbrood)
3. Whole Grain Bread (Volkoren brood)
4. Sweet Bread (Bladerdeeg)
5. Gluten Free Bread (Glutenvrij brood)
6. Express (Express)
7. European Bread (Europese brood)
8. Cake (Cake)
9. Pasta Dough (Flauwe deeg)
10. Yeast Dough (Gistdeeg)
11. Oatmeal (Hekpap)
12. Yogurt (Yoghurt)
13. Jam (Jam/confitren)
14. Bake (Gebak)
15. Rice/Grain (Rijst/Gries)
16. Pilaf (Pilaf)
17. Dessert (Desserten)

#### Inhoud

Broodbakmachine met geïntegreerde bakvorm	1 st.
Maatbeker	1 st.
Maatlepel	1 st.
Deegblad	2 st.
Haakjes voor het verwijderen van de blad	1 st.
Boek «100 recepten»	1 st.
Gebruiksaanwijzing	1 st.
Serviceboekje	1 st.



De fabrikant heeft het recht om wijzigingen in het ontwerp, uitvoering, evenals in de technische specificaties van het product aan te brengen in de loop van productverbetering zonder voorafgaande kennisgeving van dergelijke wijzigingen.

#### Samenstelling van broodbakmachine A1

1. Behuizing van het apparaat
2. Bedieningspaneel
3. Afneembare deksel met venster
4. Stoomuitlaatgaten
5. Handvat
6. Aan/Uit knop (I/O)
7. Voedingskabel
8. Opwarmingsruimte
9. Bakvorm
10. Deegblad
11. Maatbeker
12. Haakje voor het verwijderen van de blad
13. Maatlepel

#### Bedieningspaneel A2

1. «Weight» («Gewicht») – gewichtselectie van het gebak product (500/750/1000 g). Standaardgewicht – 1000 g.
2. ▲ knop voor verlenging van uitgestelde start/bereidingstijd.
3. «Menu» («Menu») – knop van de bereidingsprogramma's. Nummer van het geselecteerde programma wordt weergegeven op het display.
4. «Start/Stop» («Start/Stop») – knop voor de start of stop van het programma met de beëindiging van het bakproces en terugkeren naar de standaardinstellingen van het programma.
5. «Crust» («Korst») – knop voor korstkleur selectie van het product (licht, medium, donker). Sandaardinstelling is medium.
6. ▼ knop voor verkorting van uitgestelde start/bereidingstijd.
7. Display – toont de geselecteerde instellingen en de resterende kooktijd.

#### Display A3

1. Indicatoren van uitgevoerde operaties:
  - "Delay" ("Uitstel") – werkt functie van uitgestelde start, bereidingsproces nog niet begonnen;
  - "Reheat" ("Verwarming") – verwarming van ingrediënten voor het kneden;
  - "Knead" ("Kneden") – deeg wordt geknead;
  - "Pause" ("Pauze") – onderbreking in het programma (bijvoorbeeld tussen de eerste en tweede kneden);
  - "Rise" ("Rijzen") – proces van deegrijzing;
  - "Bake" ("Bakken") – product wordt gebakken;
  - "Keep Warm" ("Opwarming") – opwarming van klare product;
  - "Program is complete" ("Werk beëindigd") – beëindiging van het werk van een programma, automatische opwarming staat uit.
2. Nummer van het geselecteerde bereidingsprogramma.
3. Indicatoren van gebak's gewicht (500/750/1000 g).
4. Timer voor het aftellen van de resterende kooktijd van een programma.
5. Indicatoren van de gekozen korstkleur.

#### I. VOORDAT U GAAT GEBRUIKEN

Haal voorzichtig het apparaat en accessoires uit de doos. Verwijder alle verpakingsmaterialen en reclame stickers.

Laat de waarschuwingsetiketten op hun plaats, stickers-aanwijzers (indien aanwezig) en platje met serienummer van het apparaat op zijn behuizing! Afwezigheid van serienummers op het product zal automatisch uw recht op de garantie beëindigen.



Na vervoer of opslag bij lage temperaturen dient u het apparaat bij kamertemperatuur laten minimaal 2 uur staan voordat u gaat hem in gebruik nemen.

Veeg het apparaat met een vochtige doek en spoel de kom en laat ze uitdrogen. Om vreemde geur te vermijden bij het eerste gebruik van het apparaat, maak een grondige reiniging.

#### Niet-vluchtige geheugen

Broodbakmachine REDMOND RBM-M1907-E heeft niet-vluchtige geheugen. Bij tijdelijke stroomuitval (tot 10 minuten) zullen alle instellingen bewaard blijven en als elektrische stroom hervat zal het programma automatisch verder gaan. In geval van een stroomstoring langer dan 10 minuten zullen de instellingen verdwijnen en het bereidingsproces niet kan worden hervat.

Als in een receptzuivel, vlees of andere bederfelijke producten worden gebruikt, trek de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen. Haal de bakvorm uit, maak het schoon en begin opnieuw bereiden volgens het recept, met gebruik van verse ingrediënten. Bij het reinigen, volg strikte instructies vermeld in hoofdstuk «Onderhoud van het apparaat».

Als de gebruikte ingrediënten waren niet bederfelijk, kunt u het bereidingsprogramma opnieuw uitvoeren (als bakproces is nog niet begonnen) of het product klaarmaken met behulp van het programma «BAK» zonder vervanging van de

producten (controleer bereidheid van producten door het venster, indien nodig, sluit het programma handmatig af). Merk op dat in het geval van het opnieuw opstarten van het programma de kwaliteit van de gebakken brood kan van de gewenste resultaat afwijken.

## II. GEBRUIK VAN BROODBAKMACHINE

### Doel en functies van de automatische programma's

In broodbakmachine REDMOND RBM-M1907-E zijn er 17 automatische bereidingsprogramma's. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt om brood te bakken, maar ook pap, rijst, yoghurt, jam koken enz.



Om deeg te laten rijzen laat het deksel gesloten zitten!



Bij gebruik vande broodbakmachine, volg de instructies van het boek «100 recepten» (inbegrepen).

#### 1. Programma «BASIC»

Het wordt gebruikt voor het bakken van klassieke witte brood.

Het programma bevat 2 fases van het kneden, rijzen van het deeg en het bakken van brood. U kunt het gewicht, de kleur van de korst selecteren; er is de functie van uitgestelde start beschikbaar. Handmatige aanpassing van de tijd is niet beschikbaar.

#### 2. Programma «FRENCH BREAD»

Het wordt gebruikt voor het bakken van zachte stokbrood met knapperige korst. Het eist lange kneden en meer tijd voor het rijzen van deeg. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van deegproducten die bevatten geen boter (margarine) en melk.



Stokbrood wordt snel oudbakken, het is dus beter om niet meer dan een dag te bewaren.

Het programma bevat 2 fases van het kneden, rijzen van het deeg en het bakken van brood. U kunt het gewicht, de kleur van de korst selecteren; er is de functie van uitgestelde start beschikbaar. Handmatige aanpassing van de tijd is niet beschikbaar.

#### 3. Programma «WHOLE GRAIN BREAD»

Aangezien de bloem voor dit brood is zwaarder, voorverwarmt het programma de ingrediënten gedurende half uur voor het kneden van het deeg en laat het deeg «rijzen» voor een langere tijd. Brood van graanmeel is meestal kleiner en dichter.

Het programma bevat 2 fases van het kneden, rijzen van het deeg en het bakken van brood. U kunt het gewicht, de kleur van de korst selecteren; er is de functie van uitgestelde start beschikbaar. Handmatige aanpassing van de tijd is niet beschikbaar.

#### 4. Programma «SWEET BREAD»

Programma voor het bakken van zoete gebak met extra ingrediënten (vruchten, noten, chocoladeschiffers, gekonfijte vruchten, rozijnen, enz.). Tijd voor deze toevoegingen wordt door geluidssignaal doorgegeven.

Het programma bevat 2 fases van het kneden, rijzen van het deeg en het bakken. U kunt het gewicht van het product selecteren; er is de functie van uitgestelde start beschikbaar. De kleur van de korst is niet te selecteren; handmatige aanpassing van de tijd is niet beschikbaar.

#### 5. Programma «GLUTEN FREE BREAD»

Het is voor het bakken van brood uit glutenvrije meel.

Gluten - is een eiwit dat voorkomt in granen en geeft hoge bakeigenschappen aan meel. Dankzij hem, het deeg wordt elastisch en veerkrachtig. Maar voor sommigmensengluten is onacceptabel.

Het programma bevat 2 fases van het kneden, rijzen van het deeg en het bak-

ken. U kunt het gewicht van het product selecteren; er is de functie van uitgestelde start beschikbaar. De kleur van de korst is niet te selecteren; handmatige aanpassing van de tijd is niet beschikbaar.

#### 6. Programma «EXPRESS»

Dit programma wordt gebruikt voor versnelde bakken van de witte brood.Voeg extra ½ theelepelt gist aan het deeg voor het witte brood gebaseerd op uitgaande product van 1000 g.

Het programma bevat proces van het kneden en relatief korte fase van het rijzen en bakken.

Er is wel functie van uitgestelde start beschikbaar. De kleur van de korst is niet te selecteren; handmatige aanpassing van de tijd is niet beschikbaar.

#### 7. Programma «EUROPEAN BREAD»

Het is aanbevolen voor het bakken van verschillende soorten van wit brood en brood van tarwe- en rogge-meel.

Het programma bevat 2 fases van het kneden, rijzen van het deeg en het bakken. U kunt het gewicht van het product selecteren. Er is de functie van uitgestelde start beschikbaar. De kleur van de korst is niet te selecteren; handmatige aanpassing van de tijd is niet beschikbaar.

#### 8. Programma «CAKE»

Dit programma is ontworpen voor het bakken van cakes met verschillende voeltingen.

Het programma bevat 2 snelle fases van het kneden en het bakken. Er is de functie van uitgestelde start beschikbaar. Keuze van het gewicht van het gebak, korstkleur en handmatige aanpassing van de tijd zijn niet beschikbaar in dit programma.

#### 9. Programma «PASTA DOUGH»

Programma voor het kneden van het flauwe deeg, die wordt gebruikt voor de bereiding van noodles, ravioli etc., zonder lange baktijd. Het programma bevat 2 fases van het kneden; functie van uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar .

#### 10. Programma «YEAST DOUGH»

Programma voor het bakken van het gistdeeg zonder lange baktijd. Het programma bevat 2 fases van het kneden en rijzen van het deeg. Er is geen handmatige aanpassing van de tijd; functies van uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar.

#### 11. Programma «OATMEAL»

Het wordt aanbevolen voor de bereiding van de pappen op melk- en waterbasis. Handmatige aanpassing van de tijd is niet beschikbaar; functies van uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar.

#### 12. Programma «YOGURT»

Het programma is voor de bereiding van verschillende soorten yoghurt. Bereidingstijd kan handmatig ingesteld worden in het bereik van 5 tot 12 uur met interval van 10 minuten (de bereidingstijd staat standaardop 8 uur ingesteld). Functies van uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar.

#### 13. Programma «JAM»

Het wordt gebruikt voor bereiding van jams, toppings voor het gebak, wafels en ijs, ketchup, verschillendeaanmakingen, tevens voor de voorbereiding van aantal producten voor de inmaak.De functies van handmatige instelling, uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar.

#### 14. Programma «BAKE»

Het programma bevat alleen opwarmingsproces (zonder het kneden en rijzen). Het wordt aanbevolen voor het bakken van cakes en bereiding van hoofdgerichten. De functies van handmatige instelling, uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar. Het programma bevat alleen opwarmingsproces (zonder het kneden en rijzen).

#### 15. Programma «RICE/GRAIN»

Het wordt ontworpen voor het koken van rijst en verschillende kruimelige pappen. Bereidingstijd kan ingesteld worden in het bereik van 20 minuten tot 1 uur 30 minuten met instelstap van 5 minuten (de bereidingstijd staat standaardop 30 minuten ingesteld). De functies van uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar.

#### 16. Programma «PILAF»

Het wordt ontworpen voor het koken van rijst en verschillende soorten pilaf. Bereidingstijd kan ingesteld worden in het bereik van 30 minuten tot 1 uur 30 minuten met instelstap van 5 minuten (de bereidingstijd staat standaardop 1 uur ingesteld). De functies van uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar.

#### 17. Programma «DESSERT»

Het wordt ontworpen voor het bereiden van chocolade- en melkdesserten. Bereidingstijd kan ingesteld worden in het bereik van 30 minuten tot 2 uur met instelstap van 5 minuten (de bereidingstijd staat standaard op 1 uur ingesteld). De functies van uitgestelde start en automatische opwarming zijn niet beschikbaar.

#### Voorbereiding voor het werk

1. Zet de broodbakmachine op een stevige, vlakke ondergrond. Bij het instellen, zorg ervoor dat tijdens het werken van het apparaat zijn ventilatie wordt niet gehinderd, de hote stoom die uit de gaten van het deksel stijgt niet tot het behang, decoratieve bedekkingen, elektronische apparaten en andere onderwerpen die kunnen worden beïnvloed door hoge luchtvochtigheidsbereiken.
2. Zorg ervoor dat de interne en externe onderdelen van de broodbakmachine niet beschadigd zijn, en dat er geeneukjes en andere gebreken zijn.
3. Open het deksel met kijkvenster. Neem het handvat van de bakvorm en draai het ietsjes tegen de klokwijzer en verwijder het met lichte inspanning door omhoog te trekken. Zorg ervoor dat de ruimte rond de wal en het kneedblad schoon zijn.

#### Leggen ingrediënten

1. Bevestig de kneedblad aan de as op de bodem van de bakvorm en zorg ervoor dat de verbinding veilig is. Smeer de kom en kneedblad aan met olie.
2. Weeg de benodigde ingrediënten volgens de gekozen recept, laad ze in de kom.
3. Voor het bakken van het brood en bereiding van het deeg dient uextra ingrediënten voorbereiden (kaas, ham, fruit, noten, rozijnen, enz.) volgens recept. Alle producten moeten op kamertemperatuur (25-35°C) zijn, tenzij anders staat vermeld in recept. Zet de belangrijkste ingrediënten in de broodbakvorm volgens de volgorde vermeld in het recept.
  - Eerst plaats de vloeibare ingrediënten (water, melk) en/of eieren in de vorm. Water moet kamertemperatuur hebben (ongeveer 25-35°C), omdat de te hoge watertemperatuur kan negatieve effect op de stijging van het deeg hebben. Bij gebruik van de uitgestelde start, gebruik dan alleen melkpoeder, anders melk kan omkruilen vóór de bereiding. Voeg suiker en zout in de vloeibare ingrediënten strikte in overeenstemming met het recept.
  - Voeg de overige vloeibare ingrediënten bij (honing, stroop, melasse, enz.).
  - Voeg de droge ingrediënten (eerst meel, daarna melkpoeder, kruiden, specerijenenz.).
  - Als laatste voeg de gist of bakpoeder. Deze componenten mogen niet in contact met vloeistoffen komen, anders de fermentatie begint te vroeg: als resultaat krijgt u een harde en grof brood. Gist mag niet met zout in aanraking komen. Het wordt aanbevolen om een gat in de heuvel van meel te maken en gist of bakpoeder erin te stoppen .
4. Zet de bakvorm in de verwarmingskamer van de broodbakmachine en draai de vorm iets naar links. De vorm moet van de aandrijfas aangesloten

zijn, en precies op de bodem van de kamer zaken. Stel de vorm vast en draaihem rechts totdat hij stopt (zie onderstaande tekening). Sluit het deksel met kijkvenster.

### Algemene acties tijdens bediening van het apparaat

1. Sluit de broodbakmachine aan het stroomnet. Schakel het apparaat in door op de knop «I/O» aan te drukken op de zijpaneel. Het apparaat zal piepen en op het display zal programma-nummer (standaard -1) verschijnen zijn lopende tijd (03:00).
2. Druk op de knop «Menu» en kies het nummer van het bereidingsprogramma (van 1 tot 17) - het zal op het display verschijnen.

No	Programma	No	Programma	No	Programma
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. Afhankelijk van het aantal ingrediënten in de kom met behulp van de knop «Weights» selecteer gewicht van de afgebakken product. Gewichtsinicator zal schuiven van het bovenste gedeelte van het scherm. Het gewicht van het product is niet in alle programma's te instellen.
4. Door op de knop «Crust» te drukken selecteer het gewenste type korst van het product (licht, medium, donker). Indicator van korstkleur zal schuiven in de onderste deel van het display. Als standaard staat «medium» waarde ingesteld. Korstkleur is niet in alle programma's te instellen.
5. Het display naast het programma-nummer zal standaard bereidings-tijd verschijnen. U kunt dit handmatig wijzigen (alleen voor programma's 12, 15-17) met behulp van de knoppen (verlengen) en (verkorten). Wijzigings-bereik van tijd en instelstap zijn afhankelijk van het gekozen programma.
6. Indien nodig stel uitgestelde start (alleen voor programma's 1-7) door op de knoppen te drukken ▲ en ▼.

**i** *Let op dat in programma's 1-7 met behulp van de knoppen ▲ en ▼ kan de tijd ingesteld worden waarna het gerecht klaar is, met inbegrip van uit-gestelde start (daarbij de bereidings-tijd verandert niet). In programma's 12, 15-17 met dezelfde knoppen kan de bereidings-tijd verandert worden.*

7. Druk op de knop «Start/Stop». De timer start met aftellen van de resterende tijd tot het einde van bereiding.
8. Tijdens het functioneren voert het apparaat een reeks acties, waarvan de namen bevinden zich links en rechts van het display. Indicator op het display geeft aan welke actie op dit moment aan de gang is.
9. Na 15-20 minuten (afhankelijk van het programma) na de start zal een geluidssignaal waarschuwen over de noodzaak om extra ingrediënten toe te voegen. Open het deksel van het apparaat en giet de voorbereide ingrediënten in de bakvorm. Deze functie is beschikbaar alleen in programma's 1, 3-5, 7.
10. Aan het einde van werk in 1-8 programma's zal automatisch de functie van opwarming geactiveerd worden. Indicator van acties verplaatst zich naar het label «Keep Warm».

11. Na voltooiing van programma's 9-17, evenals na afloop van opwarmings-functie hoort u 5 pieptonen en het apparaat schakelt in de stand-bymodus. Indicator van acties verplaatst zich naar het label «Program is complete».
12. Om het programma te onderbreken en resetten met terugkeer naar het menu of om de opwarming functie uit te schakelen houd de knop «Start/Stop» voor een paar seconden ingedrukt. Na het bakken zet de oven uit door op de knop «I/O» te drukken en trek de snoer uit stopcontact.

### Uithalen van gebakken brood

1. Open het deksel. Met behulp van ovenwanten, haal het gebakken brood met het handvat van de bakvorm uit.

**⚠** *WAARSCHUWING! Vergeet niet dat aan het einde van het bereidingsproces zijn het brood, vorm en oven vrij heet! Wees voorzichtig, gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen! Zet de hete vorm met brood niet op het tafkleed, plastic of andere warme-gevoelige ondergrond die vlam kan vatten of smelten!*

2. Zet het bakvorm ondersteboven en verwijder het bereide brood uit de vorm, leg hem op een onderstel of schotel. Laat het brood gedurende 20 minuten afkoelen. Constructie van broodbakmachine bepaalt dat na het verwijderen van het gebak uit de kom moet het kneedblad op de as binnen de vorm moet blijven. Als dit niet gebeurt is en het blad is in het brood achtergelaten, het is geen defect. Verwijder het blad met een speciaal daarvoor bestemde haak.
3. Nadat de bakvorm en het apparaat zijn afgekoeld maak ze schoon in overeenstemming met de paragraaf «Onderhoud van het apparaat».

**i** *BELANGRIJK: Reinig het inwendige oppervlak van de vorm en het apparaat na elk gebruik.*

### Omgaan met de bakvorm

De bakvorm en kneedblad hebben antiaanbaklaag die vermijdt de verschijning van de vlekken en vereenvoudigt verwijdering van afgebakken brood. Om beschadiging van het oppervlak te vermijden, volg dan de onderstaande instructies.

1. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen (zoals een mes of een vork) om het brood op te halen uit de kom.
2. Voor het snijden van een brood, zorg ervoor dat er geen kneedblad binnen zit. Als het blad er in zit, wacht tot het brood afkoelt en verwijder het dan met een speciale haak. Wees voorzichtig bij het hanteren van het kneedblad, want het heet kan zijn.
3. Harde, grove of grote ingrediënten (zoals volkoren meel, suiker, noten of zaden) kunnen de antiaanbaklaag van de kom beschadigen. Als u veel ingrediënten gebruikt, verdeel ze in kleine stukjes. Houden aan de aanbevelen hoeveelheden en operationele procedures die staan vermeld in recepten.

### Snijden en bewaren van brood

Gebruik een elektrische of een speciaal gekarteld mes om het brood te snijden. Bewaar ongebruikte brood in gestolen verpakking (in luchtdicht plastic zakken of plastic containers) bij kamertemperatuur gedurende niet meer dan 3 dagen. Voor langere bewaring (tot 1 maand), plaatst het brood in een afgesloten container in de vriezer. Angezien zelfgebakken brood bevat geen conserveringsmiddelen, kan hij uitdrogen en verslechteren sneller dan een industrieel gemaakte brood.

### Functie van automatische handhaving van temperatuur van klare gerecht (automatische opwarming)

Broodbakmachine is voorzien van functie van automatische handhaving van klare gerechten, die schakelt automatisch in na voltooiing van het programma (alleen in programmat 1-8. Daarom voorafgaand aan het verwijderen van het eindproduct uit de broodbakmachine houd de knopde «Start/Stop» ingedrukt

voor een paar seconden om de functie van automatische opwarming uit te schakelen. Als het brood laten in de oven staan zonder opwarming, wordt het verdampde vocht weer geabsorbeerd: het product wordt klef. Automatische opwarming voorkomt vochtname en helpt om het product zacht voor enige tijd te blijven. Echter, om een perfecte kwaliteit van het product te krijgen is het aanbevolen, indien mogelijk, om het brood gelijk na het einde van het bakproces uit de kom te verwijderen.

### Instelling van uitgestelde start

Uitgestelde startmodus stelt u in staat om het product na gewenste tijdstip te bereiden in het interval tot hoogstens 15 uur (inclusief bereidings-tijd) met instelstap van 10 minuten. Gebruik deze functie niet als in het recept worden bederfelijke producten gebruikt.

1. Modus van uitgestelde start is niet in alle programma's beschikbaar.
2. Zorg ervoor dat de ingrediënten worden geladen, selecteer het programma-nummer, gewicht en kleur van broodkorst.
3. Druk op de timerknop en stel de tijd in waarna moet het werk van de geselecteerde programma beëindigen (in het bereik van maximaal 15 uur met stap van 10 minuten). Om de tijdwaarde snel te verhogen of verlagen houd de knopofingedrukt.

**i** *Voorbeeld. Nu is 21:00 uur en u wilt dat brood tot 07:00 afgebakt is, dus na 10 uur. Laten we zeggen dat u hebt voor de volgende parameters gekozen: Programma 1, product gewicht 750 g, aanbakkorst medium. Het display toont bereidings-tijd 02:55 uur. Houd de knop ▲ ingedrukt totdat het display de getallen 10:00 toont. Als u de gewenste tijd heeft gemist door op de knop ▼ te drukken kunt u de tijd verminderen. U heeft een uitgestelde start ingesteld. Nu zal het bakproces na 10 uur voltooien, dat wil zeggen, om 07:00 uur zal het verse geurige brood voor u klaar staan.*

## III. ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

Voordat u gaat het apparaat schoonmaken, zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is afgetrokken en het apparaat volledig afgekoeld is. Voor verder gebruik veeg het apparaat en onderdelen altijd droog.

1. Open het deksel en verwijder de bakvorm, draai de handgreep zachtstegen de klokwijzers trek de vorm omhoog.
2. Verwijderen kneedblad. Als het blad komt niet los van de as, vul de vorm met warm water en laat hem voor een tijdje staan. Daardoor zal het aangekleefde deeg verzachten en het blad zal gemakkelijk los komen.
3. Was de maatbeker, maatlpep, bakvorm en kneedblad met een zachte spons in warm water met afwasmiddel en en droog ze uit. Als de binnenkant van het kneedblad is zwaar verontreinigd, leg het voor een tijdje in warm water, daarna reinig het schoon.
4. Reinig de binnenkant en de behuizing van het apparaat met een vochtige doek. Indien nodig gebruik wat wasmiddel. Verwijd volledig de reinigingsmiddel met een vochtige spons of doek, anders kan het van invloed op de smaak van het gebak zijn.

**STOP** *WAARSCHUWING! Dompel het apparaat en het netsnoer niet in water of andere vloeistof. Broodbakmachine en haar onderdelen zijn niet geschikt voor het wassen in de vaatwasmachine.*

**⚠** *Bij de reiniging van de broodbakmachine en haar onderdelen gebruik geen schuurmiddelen of sponsjes met harde of schurende laag en chemisch agressieve stoffen.*

Het deksel van het apparaat kan eenvoudige verwijderd worden voor de reiniging.

5. Om het deksel te verwijderen, open het onder een hoek van 80-85° en voorzichtig zonder inspanning trek het naar u toe door het verwijderen scharnieren van het deksel uit de sleuven van het apparaat.
6. Reinig en droog het deksel af.

- Zet het deksel terug op zijn positie: zet voorzichtig de platte scharnieren in de sleuven op de behuizing en daarbij houd het deksel onder een hoek van 80-85°. Het deksel moet geopend en gesloten worden zonder inspanning.

 Voor hergebruik van broodbakmachine of voordat u gaat ze opbergen zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn.

**Opberging**

Bewaar het apparaat compleet in droge geventileerde plek. Bescherm het van grote temperatuurveranderingen en langdurige blootstelling aan direct zonlicht.

**IV.VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET EEN SERVICECENTRUM**

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat doet niet	Er is geen stroom in het net	Sluit het apparaat aan een werkende stopcontact. Controleer de netspanning
Het apparaat doet wel, maar kneed hij niet	Kneedblad is niet geïnstalleerd	Reinig de bakvorm, zet het kneedblad op de bodem van de vorm en start het proces opnieuw
Op het display storing melding (alfabetische of alfanumerieke code)	Storing in broodbakmachine	Schakel het apparaat door op de knop "I/O" te drukken en wacht tot het tot kamertemperatuur is afgekoeld. Zet de broodbakmachine aan. Neem contact op met een erkend servicecentrum als de foutmelding herhaaldelijk terugkomt.

**V.GARANTIEVERPLICHTINGEN**


Garantie geldt voor een periode van 2 jaar na de datum waarop dat product werd gekocht. Gedurende de garantieperiode verbindt zich de fabrikant ertoe om alle fabricagedefecten te verhelpen door reparatie of vervanging van de gehele product veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de materialen en montage. De garantie is slechts geldig indien de datum van aankoop is bevestigd door stempel van een winkel en handtekening van verkoper op de originele garantiekaart. Deze garantie zal niet van toepassing zijn als het product werd niet gebruikt in overeenstemming met de bijgeleverde handleiding, niet gerepareerd of gedemonteerd of beschadigd door verkeerd gebruik, evenals de complete set van het product niet bewaard. Deze garantie dekt geen normale slijtage van het product en verbruiksmaterialen (filters, lampen, anti-aanbaklaag, afdichtingsrubber, etc.)

Levensduur van het product en de garantieperiode wordt berekend vanaf de datum van verkoop of fabricagedatum van het product (indien de datum van verkoop niet kan bepaald worden).

Fabricagedatum van het apparaat staat in het serienummer op identificatie-tiker die is geplakt op de behuizing van het apparaat. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. De 6de en 7de tekens duiden de maand en de 8ste het bouwjaar van het apparaat.

Door de fabriek ingestelde levensduur van het apparaat is 5 jaar vanaf de aankoopdatum. Deze periode is geldig op voorwaarde dat het apparaat werd gebruikt in overeenstemming met deze instructies en de toepasselijke technische normen.

*Verpakking, handleiding, evenals het apparaat zelf moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale recyclingprogramma's. Wees milieubewust: gooi niet dergelijke producten in het gewone huishoudelijke afval.*


 Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manuale d'uso e conservarlo per riferimenti futuri. L'uso corretto del dispositivo vi aiuterà a prolungare significativamente la sua vita.

## Misure di sicurezza

- Il produttore non è responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio elettrico rappresenta un dispositivo multifunzionale per la cucinatura in condizioni di vita e può essere utilizzato negli interni, nelle case di campagna, camere alberghiere, locali di servizio commerciali, uffici o nelle altre condizioni simili di esercizio non industriale. L'uso industriale o altro uso improprio è da considerare come violazione delle condizioni di corretto esercizio del prodotto. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dalla negligenza delle regole di corretto esercizio del prodotto.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa

di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).


- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – è un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

 **ATTENZIONE!** Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durante la puli-


tura e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.

- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, non è a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

 *Ricordare: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.*

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.
- È vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o gli oggetti estranei all'interno

dell'apparecchio possono causare gravi danni.

 *Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio. È vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.*

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone inesperte o con ridotte capacità isiche, sensoriali o mentali, a condizione che sia fornita loro la necessaria assistenza e che conoscano le istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza adeguata supervisione. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- I materiali di imballaggio (film, schiuma pla-

stica, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.



**ATTENZIONE!** È vietato l'uso del dispositivo a eventuali malfunzionamenti.

#### Caratteristiche tecniche

Modello.....	RBM-M1907-E
Potenza.....	500 W
Tensione.....	220-240 V, 50/60 Hz
Peso del prodotto finito.....	500/750/1000 g
Teglia.....	con rivestimento antiaderente
Memoria non volatile.....	fino a 10 minuti
Display.....	a LED
Programmi automatici.....	17
Scelta del colore di crosticina.....	presente
Mantenimento automatico della temperatura del piatto finito.....	fino a 1 ora
Partenza ritardata.....	fino a 15 ore
Aggiunta di ingredienti aggiuntivi.....	su un segnale sonoro

#### Programmi

1. Basic (Principale)
2. French Bread (Pane francese)
3. Whole Grain Bread (Pane integrale)
4. Sweet Bread (Pane dolce)
5. Gluten Free Bread (Pane senza glutine)
6. Express (Rapido)
7. European Bread (Pane europeo)
8. Cake (Panfrutto)
9. Pasta Dough (Pasta insipida)
10. Yeast Dough (Pasta lievitata)
11. Oatmeal (Pappa di latte)
12. Yogurt (Yogurt)
13. Jam (Marmellata/Dolce di frutta)
14. Bake (Pasticceria)
15. Rice/Grain (Riso/Grain)
16. Pilaf (Pilaf)
17. Dessert (Dessert)

#### Componenti

Macchina del pane con una teglia installata dentro.....	1 pz.
Bicchiere graduato.....	1 pz.
Cucchiaino dosatore.....	1 pz.
Paletta per impastare.....	2 pz.
Gancio per togliere paletta.....	1 pz.
Libro "100 ricette".....	1 pz.
Manuale d'uso.....	1 pz.
Libretto di servizio.....	1 pz.

**i** Il produttore ha il diritto di apportare modifiche nel progetto, disegno, componenti, caratteristiche tecniche del prodotto, nel corso del miglioramento del prodotto, senza preavviso di tali modifiche.

#### Componenti del modello A1

1. Corpo dell'apparecchio
2. Pannello comandi
3. Coperchio rimovibile con sportello di ispezione
4. Fori di scarico del vapore
5. Maniglia di trasporto
6. Interruttore inserzione/disinserzione (I/O)
7. Cavo di alimentazione elettrica
8. Camera di riscaldamento
9. Teglia
10. Paletta per impastare
11. Bicchiere graduato
12. Gancio per estrarre paletta di impasto
13. Cucchiaino dosatore

#### Pannello comandi A2

1. "Weight" ("Peso") – scelta di peso del prodotto finito (500/750/1000 g).

Peso predefinito – 1000 g.

2. ▲ – pulsante di aumento del tempo di partenza ritardata/di cottura.
3. "Menu" ("Menu") – pulsante di selezione del programma del cottura. Il numero di programma selezionato sarà mostrato sul display.
4. "Start/Stop" ("Start/Stop") – pulsante di avvio o di sospensione del programma con la cessazione del processo di cottura e ritorno alle impostazioni di default del programma.
5. "Crust" ("Crosticina") – pulsante di selezione del colore della crosta dei prodotti (chiaro, medio, scuro). L'impostazione predefinita è "media".
6. ▼ – pulsante di diminuzione del tempo di partenza ritardata/di cottura.
7. Display – mostra le impostazioni selezionate e il tempo rimanente prima della fine della cottura.

#### Display A3

1. Indicatori delle operazioni eseguite:

- "Delay" ("Ritardo") – la funzione di partenza ritardata è attivata, il processo di cottura non è ancora iniziato;
  - "Reheat" ("Riscaldamento") – gli ingredienti si riscaldano prima dell'impastazione;
  - "Knead" ("Impasto") – la pasta viene impastata;
  - "Pause" ("Pausa") – una pausa nel programma (ad esempio, tra la prima e la seconda impastatura);
  - "Rise" ("Sollevamento") – il processo di sollevamento (lievitazione) della pasta;
  - "Bake" ("Cottura") – il prodotto viene cotto;
  - "Keep Warm" ("Riscaldamento") – il prodotto finito si riscalda;
  - "Program is complete" ("Il programma è terminato") – termine del programma, il riscaldamento automatico è disattivato.
2. Numero del programma selezionato di cottura.
  3. Indicatori di peso di cottura (500/750/1000 g).
  4. Timer di conteggio alla rovescia del tempo fino alla fine del programma.
  5. Indicatori del colore selezionato della crosticina.

*Non aprire l'apparecchio durante la lievitazione della pasta affinché la medesima non scenda!*

## I. PRIMA DI UTILIZZARE

Tirare con attenzione il prodotto e i relativi accessori fuori dalla scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.



Essere sicuri di tenere a posto le etichette di avvertimento, adesivi di indicazione (se presenti) e targhetta con matricola del prodotto sul suo corpo! L'assenza della matricola sul prodotto farà terminare automaticamente i diritti per la garanzia.

Dopo il trasporto o la conservazione a basse temperature è necessario lasciare il dispositivo a temperatura ambiente almeno per 2 ore prima del suo utilizzo.

Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e lasciarlo asciugare. Al fine di evitare qualsiasi odore estraneo al primo utilizzo dell'apparecchio, occorre prevedere una pulizia completa dello stesso.

#### Memoria non volatile


La macchina di pane REDMOND RBM-M1907-E ha una memoria non volatile. Alla disinserzione temporanea della corrente (fino a 10 minuti), tutte le impostazioni saranno salvate, e al ripristino di alimentazione elettrica il programma sarà continuato automaticamente. In caso di mancanza di alimentazione per più di 10 minuti, le impostazioni saranno azzerate, ed il processo di cottura non potrà essere ripristinato. Se la ricetta utilizza latticini, carne o altri prodotti deperibili, staccare la spina, lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Quindi estrarre la teglia, pulirla ed iniziare una nuova cottura secondo la ricetta, utilizzando ingredienti freschi. Alla pulizia, seguire scrupolosamente le istruzioni della sezione "Manutenzione dell'apparecchio". Se gli ingredienti utilizzati non sono deperibili, è possibile eseguire il pro-


gramma di cottura fin dall'inizio (se il processo di cottura non è stato avviato prima), o preparare il prodotto utilizzando il programma "BAKE" senza sostituire prodotti (controllare la prontezza dei prodotti attraverso lo sportello, se necessario, interrompere il programma manualmente). È da notare che nel caso di riavvio del programma, potrebbe essere che la qualità del pane cotto non corrisponda a quella desiderata.

## II. USO DELLA MACCHINA DI PANE

### Destinazione e caratteristiche di programmi automatici

La macchina di pane REDMOND RBM-M1907-E ha 17 programmi di cottura automatici. Essi possono essere utilizzati non solo per cuocere il pane, ma anche per preparare pappe, riso, yogurt, marmellate, ecc.

 *Non aprire l'apparecchio durante la lievitazione della pasta affinché la medesima non scenda!*

 *Usando la macchina di pane, seguire le istruzioni del libro "100 ricette" (incluso nella fornitura).*

#### 1. Programma "BASIC"

Utilizzato per la cottura del classico pane bianco. Il programma include un impasto (2 fasi), sollevamento dell'impasto e cottura del pane. È possibile selezionare il peso del prodotto e il colore della crosticina, la funzione della partenza ritardata è disponibile. La regolazione manuale del tempo è assente.

#### 2. Programma "FRENCH BREAD"

Utilizzato per la cottura di pane francese, molto leggero, con una crosta croccante. Fornisce una lunga impastatura e richiede più tempo per sollevamento dell'impasto. In questo programma, si consiglia di cuocere la pasta che non contiene burro (margarina) e il latte.

 *Il pane francese si rafforza rapidamente, quindi è meglio non conservarlo più di un giorno.*

Il programma include un impasto (2 fasi), sollevamento dell'impasto e cottura del pane. È possibile selezionare il peso del prodotto e il colore della crosticina, la funzione della partenza ritardata è disponibile. La regolazione manuale del tempo è assente.

#### 3. Programma "WHOLE GRAIN BREAD"

Poiché la farina utilizzata per questo pane è più grave, il programma per mezz'ora prima di impastare la pasta produce preriscaldamento di ingredienti e lascia la pasta "riposare" per un tempo più lungo. La pagnotta di farina di cereali è di solito più piccola e più densa.

Il programma include un impasto (2 fasi), sollevamento dell'impasto e cottura del pane. È possibile selezionare il peso del prodotto e il colore della crosticina, la funzione della partenza ritardata è disponibile. La regolazione manuale del tempo è assente.

#### 4. Programma "SWEET BREAD"

Programma per la produzione di pasta dolce con ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, scaglie di cioccolato, frutta candita, uva passa, ecc.), il tempo di aggiunta dei quali è segnalato da un segnale acustico. Il programma include un impasto (2 fasi), sollevamento dell'impasto e cottura del pane. È possibile selezionare il peso del prodotto, la funzione della partenza ritardata è disponibile. Non è possibile selezionare il colore della crosticina, la regolazione manuale del tempo è assente.

#### 5. Programma "GLUTEN FREE BREAD"

Utilizzato per la cottura del pane di farina senza glutine.

*Glutine è una proteina presente nei cereali che conferisce alla farina elevate proprietà di cottura. Grazie a lui, la pasta diventa elastica e molle. Ma ad un certo numero di persone il glutine è controindicato.*

Il programma include il riscaldamento degli ingredienti, impasto (2 fasi), sol-

levamento dell'impasto e cottura del pane. Si può selezionare il peso del prodotto, la funzione della partenza ritardata è disponibile. Non è possibile selezionare il colore della crosticina, la regolazione manuale del tempo è assente.

#### 6. Programma "EXPRESS"

Utilizzato per la cottura rapida del pane bianco. Aggiungere alla pasta di pane bianco superiore ½ cucchiaino di lievito, in base al peso del prodotto finito di 1000 g.

Il programma include un impasto, rapido sollevamento dell'impasto e cottura del pane.

La funzione di partenza ritardata è disponibile. Non è possibile selezionare il peso del prodotto e il colore della crosticina, la regolazione manuale del tempo è assente.

#### 7. Programma "EUROPEAN BREAD"

Il programma è indicato per la cottura di diversi tipi di pane bianco e di pane a base di farina di frumento con l'aggiunta di farina di segala.

Il programma include il riscaldamento degli ingredienti, impasto (2 fasi), sollevamento dell'impasto e cottura del pane. La funzione di partenza ritardata è disponibile. In questo programma, non è possibile selezionare il peso del prodotto e il colore della crosticina, la regolazione manuale del tempo è assente.

#### 8. Programma "CAKE"

Si consiglia per la cottura di panfrutti con diversi ripieni.

Il programma include un impasto veloce (2 fasi) e la cottura. In questo programma, non è possibile selezionare il peso del prodotto e il colore della crosticina, la funzione della partenza ritardata non è disponibile.

#### 9. Programma "PASTA DOUGH"

Programma per impastare panna insipida utilizzata per la preparazione di tagliatelle, ravioli, ecc., senza ulteriore cottura. Include due tappe di impastatura. La regolazione manuale del tempo è assente, le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### 10. Programma "YEAST DOUGH"

Il programma è destinato per preparare pasta lievitata senza ulteriore cottura nel forno. Il programma include l'impastatura (2 fasi) e la lievitazione. La regolazione manuale del tempo è assente, le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### 11. Programma "OATMEAL"

Il programma è destinato per cuocere pappe e cereali in acqua o in latte. In questo programma, la regolazione manuale del tempo è assente, le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### 12. Programma "YOGURT"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari tipi di yogurt. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 5 a 12 ore con passo di 10 minuti (il tempo di cottura preimpostato è di 8 ore). Le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### 13. Programma "JAM"

Usato per fare marmellate, condimenti per prodotti di forno, cialde e gelati, ketchup, spezie varie, e per la preparazione di una serie di prodotti ad inscatolamento di casa. La regolazione manuale del tempo è assente, le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### 14. Programma "BAKE"

Il programma include solo il riscaldamento, senza impastare né sollevare. Il programma è destinato per cuocere biscotti e contorni. La regolazione manuale del tempo è assente, le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### 15. Programma "RICE/GRAIN"

Il programma è consigliato per la cottura del riso e delle pappe friabili. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 20

minuti a 1 ora 30 minuti con passo di 5 minuti (il tempo di cottura preimpostato è di 30 minuti). Le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### 16. Programma "PILAF"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari tipi di pilaf. Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 30 minuti a 1 ora 30 minuti con passo di 5 minuti (il tempo di cottura preimpostato è di 1 ora). Le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### 17. Programma "DESSERT"

Il programma è consigliato per la preparazione di vari dessert a base di latte e cioccolato.

Il tempo di cottura può essere regolato manualmente nell'intervallo da 30 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti (il tempo di cottura preimpostato è di 1 ora). Le funzioni di riscaldamento automatico e di partenza ritardata non sono disponibili.

#### Preparazione al lavoro

1. Sistemare la macchina di pane su una superficie orizzontale piana e solida. All'installazione della macchina, assicurarsi che i fori di ventilazione del medesimo non sono ostruiti, il vapore caldo che esce dai fori nel coperchio non viene in contatto con la carta da pareti, rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che possono essere danneggiati da elevata umidità e temperatura.
2. Assicurarsi che le parti esterne e quelle interne della macchina di pane non sono danneggiate, non hanno scheggiature e altri difetti.
3. Aprire il coperchio con sportello di ispezione. Prendere la teglia per la maniglia e ruotare delicatamente in senso antiorario; estrarre la teglia con poco sforzo tirandola verso l'alto. Assicurarsi che lo spazio intorno all'albero e la palette per impastazione è pulito.

#### Caricamento di ingredienti

1. Mettere la palette per l'impastazione sull'asta in fondo della teglia e assicurarsi che la connessione è sicura. Ingrassare il contenitore per la cottura e le palette per l'impastazione.
2. Pesare gli ingredienti necessari secondo la ricetta selezionata e metterli nella coppa.
3. Alla panificazione e preparazione della pasta: preparare ingredienti aggiuntivi (formaggio, prosciutto, frutta, noci, uva passa, ecc.) secondo la ricetta. Tutti i prodotti devono essere portati a temperatura ambiente (25-35°C), se la ricetta non contiene indicazioni diverse. Mettete gli ingredienti principali nella teglia nell'ordine indicato nella ricetta.
  - In primo luogo, mettere in forma ingredienti liquidi (acqua, latte) e/o uova. L'acqua deve essere a temperatura ambiente (circa 25-35°C), una temperatura troppo alta dell'acqua avrà un impatto negativo sul sollevamento della pasta. Quando si usa la partenza ritardata, utilizzare solo latte, altrimenti il latte può cagliare prima della preparazione. Aggiungere zucchero e sale agli ingredienti liquidi in stretta conformità con la ricetta.
  - Aggiungere i restanti ingredienti liquidi (miele, sciroppo, melassa, ecc.).
  - Aggiungere gli ingredienti asciutti (farina, poi latte in polvere, erbe aromatiche, spezie, ecc.).
  - Aggiungere finalmente il lievito o polvere lievitanti. Questi componenti non devono essere a contatto con liquidi, altrimenti la fermentazione inizia troppo presto: il risultato è un pane duro, rigido e grossolano. Il lievito non deve entrare in contatto con il sale. Si consiglia di fare un buco nel mucchio di farina e mettere dentro il lievito o polvere lievitante.
4. Inserire delicatamente la teglia nella camera di riscaldamento della macchina di pane, ruotandola un po' in senso antiorario. La teglia deve essere collegata all'albero di comando e subito fino al fondo della camera ottenendo una posizione piana e regolare. Fissare la teglia ruotandola in



senso orario fino all'arresto (vedi figura sotto). Chiudere il coperchio con sportello di ispezione.

### Procedimenti comuni ad utilizzo dell'apparecchio

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Accendere il dispositivo premendo il tasto "I/O" sul pannello laterale. L'apparecchio emette un segnale acustico, sul display appare il numero del programma (a default - 1) e il tempo di esecuzione (3:00).
2. Premere il tasto "Menu" per selezionare il numero di programma di cottura (da 1 a 17) che apparirà sul display.

No	Denominazione del programma	No	Denominazione del programma	No	Denominazione del programma
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

1. A seconda del numero di ingredienti nella coppa, premendo il pulsante "Weight", scegliere il peso del prodotto finito. L'indicatore di peso del pane si muoverà nella parte superiore del display. La selezione del peso del prodotto non è disponibile in tutti i programmi.
2. Premendo il pulsante "Crust", scegliere il colore della crosta dei prodotti (chiaro, medio, scuro). L'indicatore di colore della crosta si muoverà nella parte inferiore del display. L'impostazione predefinita è "media". La selezione del colore della crosta non è disponibile in tutti i programmi.
3. Il tempo di cottura impostato di default sarà visualizzato sul display accanto al numero di programma. È possibile modificarlo manualmente (solo per programmi 12, 15-17) utilizzando i pulsanti (aumento) e (diminuzione). L'intervallo di cambio del tempo e il passo d'incremento dipendono dal programma selezionato.
4. Se necessario, impostare il tempo di partenza ritardata (solo per i programmi 1-7) utilizzando i pulsanti ▲ e ▼.

**i** Si prega di notare che nei programmi 1-7 i tasti ▲ e ▼ servono per impostare il tempo dopo il quale il piatto sarà cucinato, compreso il tempo di partenza ritardata (il tempo di cottura non cambia). Nei programmi 12, 15-17 con gli stessi pulsanti si cambia il tempo di cottura.

5. Premere il pulsante "Start/Stop". Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo rimanente fino alla fine della cottura.
6. Durante il funzionamento, il dispositivo esegue una serie di operazioni, i nomi delle quali si trovano a destra e a sinistra del display. Display a LED indica quale operazione attualmente è in corso.
7. Dopo 15-20 minuti (a seconda del programma) dopo l'inizio del programma, un segnale acustico vi avviserà della necessità di aggiungere ulteriori ingredienti. Aprire il coperchio dell'apparecchio e mettere gli ingredienti già preparati nella teglia. La funzione è disponibile solo nei programmi 1, 3-5, 7.
8. Alla fine del lavoro di programmi 1-8, si attiva automaticamente il regime di riscaldamento. L'indicatore di operazioni si sposta verso l'iscrizione "Keep Warm".
9. Dopo il completamento dei programmi 9-17, così come quando sarà terminata l'esecuzione della funzione di riscaldamento, si sentiranno 5 segnali corti, e l'apparecchio passerà in modalità standby. L'indicatore di operazioni sarà spostato verso l'iscrizione "Program is complete".

10. Per interrompere il programma cancellando le impostazioni e tornare al menu o per annullare il regime di riscaldamento, premere e tenere premuto per alcuni secondi il pulsante "Start/Stop". Terminata la cottura, spegnere il forno premendo il tasto "I/O" e staccare la spina.

### Estrazione del pane finito

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Usare guanti da forno per estrarre la teglia con pane tenendola per la maniglia.

**⚠** **ATTENZIONE!** Ricordatevi che alla fine del processo di cottura il pane, la teglia e la camera di riscaldamento sono molto caldi! Fate attenzione, usare guanti da forno per evitare scottature! Non mettere teglia calda con pane sulla tovaglia, superficie di plastica o altra superficie sensibile al calore che possono prendere fuoco o fonderli!

2. Capovolgere la teglia e togliere il pane preparato dalla medesima, metterlo sulla griglia o su un piatto. Lasciare per 20 minuti per raffreddare il pane. La costruzione della macchina di pane prevede che dopo aver rimosso il pane dalla coppa, la paletta di impastazione deve rimanere all'interno della teglia. Se questo non è accaduto ed è stata lasciata nel pane, non è un difetto. Rimuovere la paletta con un gancio speciale in dotazione.
3. Quando la teglia e l'apparecchio sono stati raffreddati, bisogna pulirli in conformità con la sezione "Cura e manutenzione".

**i** **IMPORTANTE:** pulire accuratamente la superficie interna della teglia e dell'apparecchio dopo ogni utilizzo.

### Utilizzo della teglia

Sulla teglia e sulla paletta d'impastatura è stato applicato rivestimento antiaderente che consente di evitare la comparsa di macchie e semplifica l'estrazione del pane. Per non danneggiare la superficie, seguire le istruzioni riportate di seguito.

1. Non utilizzare strumenti metallici o taglienti (quali un coltello o forchetta) per estrarre il pane dal contenitore.
2. Prima di tagliare un pane, assicurarsi che non ha dentro la paletta impastatrice. Se la paletta è dentro, aspettare che il pane si raffreddi e poi estrarla con un gancio speciale. Fate molta attenzione nel maneggiare la paletta d'impastatura che può essere calda.
3. Ingredienti solidi, grossolani o grandi (come farina integrale, zucchero, noci o semi) possono danneggiare il rivestimento antiaderente del contenitore di cottura. Se si utilizzano molti ingredienti, dividerli in piccole parti. Rispettare i volumi consigliati e seguire le procedure operative indicate nelle ricette.

### Taglio e custodia di pane

Utilizzare una lama elettrica o uno coltello seghettato per tagliare il pane. Conservare il pane inutilizzato in una confezione chiusa (in buste a tenuta stagna di plastica o in contenitori di plastica) a temperatura ambiente non più di 5 giorni. Per una conservazione più lunga (fino a 1 mese), mettere il pane in un contenitore chiuso nel congelatore. Visto che il pane fatto a casa non contiene conservanti, si secca e si deteriora più velocemente di pane fatto in modo industriale.

### Funzione di mantenimento della temperatura dei piatti finiti (riscaldamento automatico)

Nella macchina di pane si prevede il regime di mantenimento della temperatura dei piatti finiti, che si accende automaticamente dopo il completamento del programma (la funzione è disponibile solo in programmi 1-8). Perciò prima di estrarre il prodotto finito dalla macchina di pane, è necessario premere e tenere premuto per alcuni secondi il pulsante "Start/Stop" per disattivare il regime di riscaldamento automatico.

Se il pane è mantenuto all'interno del forno senza riscaldamento, l'umidità evaporata viene riassorbita, e il prodotto diventa molliccio. Il riscaldamento automatico impedisce l'assorbimento di umidità e aiuta a mantenere il pro-

dotto morbido per qualche tempo. Tuttavia, per ottenere prodotti di qualità perfetta, si raccomanda, se possibile, togliere il pane subito dopo la fine del processo di cottura.

### Impostazione del tempo di partenza ritardata

Il regime di partenza ritardata permette di cucinare il prodotto fra un intervallo di tempo desiderato fino a 15 ore (compreso il tempo di cottura) con passo di incremento di 10 minuti. Non usare questa modalità se la ricetta prevede l'utilizzo di prodotti deperibili.

1. Modalità di partenza ritardata non è disponibile per tutti i programmi.
2. Assicurarsi che gli ingredienti sono stati caricati, il numero di programma, peso e colore di crosta di pane sono stati selezionati.
3. Premendo il pulsante di timer, impostare il tempo dopo il quale il lavoro dovrebbe terminare il programma selezionato (fino a 15 ore con passo di incremento di 10 minuti). Per aumentare o diminuire rapidamente il valore di tempo, premere e tenere premuto il pulsante ▲ o ▼.

**i** *Esempio. Adesso sono le 21:00 e si desidera cuocere il pane verso le 7:00, cioè fra 10 ore. Diciamo che avete scelto i seguenti parametri: programma 1, peso del prodotto 750 g, torrefazione media della crosticina. Il display mostra il tempo di cottura di 2:55. Premere e tenere premuto il pulsante ▲ finché il display mostri 10:00. Se avete saltato l'ora desiderata, diminuire il valore premendo i tasti corrispondenti. Avete impostato l'ora di partenza ritardata. Ora il processo di cottura sarà completato in 10 ore, vale a dire, alle 7:00 vi aspetterà un pane fresco fragrante.*

## III. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che è scollegato dalla rete e completamente raffreddato. Per ulteriore uso, sempre asciugare completamente il dispositivo e le sue parti.

1. Aprire il coperchio ed estrarre la teglia, ruotandola per la maniglia delicatamente in senso antiorario e tirandola verso l'alto.
2. Rimuovere la paletta impastatrice. Se la paletta non può essere rimossa dall'albero, riempire la teglia con acqua calda e lasciare per un po' di tempo. La pasta aderita si rammolisce, e la paletta si stacca facilmente.
3. Lavare il misurino, il cucchiaino dosatore, la teglia e la paletta per impastare con una spugna morbida in acqua calda e sapone, poi asciugare. Se la parte interna della paletta d'impastazione è fortemente inquinata, metterla per un certo tempo in acqua calda, poi pulire delicatamente.
4. Pulire l'interno e il corpo del coperchio con panno umido. Se necessario, utilizzare una piccola quantità di detersivo. Rimuovere completamente il detersivo con una spugna o un panno umido, altrimenti in futuro può influenzare il gusto di cottura.

**STOP** **ATTENZIONE!** Non immergere mai il corpo dell'apparecchio e il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. La macchina di pane e le sue parti non sono adatte per il lavaggio e la pulizia in lavastoviglie.

**⚠** È vietato usare per pulire la macchina di pane prodotti abrasivi, spugne con strato duro o abrasivo e sostanze chimiche aggressive.

Per una facile pulizia del dispositivo, il coperchio può essere rimosso.

1. Per rimuovere il coperchio, aprirlo con un angolo di 80-85° e tirare delicatamente, senza sforzo, per sé, facendo uscire le cerniere del coperchio fuori delle fessure sul corpo dell'unità.
2. Lavare ed asciugare il coperchio.
3. Impostare il coperchio nella posizione iniziale: inserire delicatamente le cerniere piatte nelle fessure sul corpo, tenendo il coperchio con un angolo di 80-85°. Il coperchio deve aprirsi e chiudersi senza sforzi.

**⚠** *Prima di riutilizzare la macchina di pane o prima di un periodo di conservazione della medesima, assicurarsi che tutte le parti siano asciutte.*

**Conservazione**

Mantenere l'unità assemblata in un luogo asciutto ventilato. Proteggerla di significativi cambiamenti di temperatura e dell'esposizione prolungata alla luce solare diretta.

**IV. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA**

Eventuale difetto	Causa	Misure necessarie
L'apparecchio non si accende	Alimentazione elettrica manca	Collegare l'apparecchio ad una presa che funzioni bene. Verificare la tensione nella rete elettrica
L'apparecchio è attivato, ma non vi è alcuna impostazione.	Non avete montato la paletta d'impastatura.	Pulire la teglia, montare la paletta nella parte inferiore della teglia e riavviare il processo.
Sul display è visualizzato un messaggio di errore (codice alfabetico o alfanumerico).	Funzionamento alterato della macchina di pane.	Spegnere l'apparecchio con il tasto "0" e attendere che si raffreddi a temperatura ambiente. Accendere la macchina. Se il messaggio di errore persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.

**V. OBBLIGHI DI GARANZIA**


Questo prodotto è coperto da garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna alla risoluzione di eventuali problemi tramite la riparazione, sostituzione dei pezzi o la sostituzione di tutto l'apparecchio se verranno rivelati difetti di fabbrica dovuti dalla scarsa qualità dei materiali o di assemblaggio. La garanzia è valida solo se la data di acquisto è riportata sulla scheda di garanzia originale con il timbro e la firma del negozio del venditore. La presente garanzia è valida solo se il prodotto è stato utilizzato secondo le istruzioni per l'uso, non è stato riparato, smontato, non è stato danneggiato a causa di uso improprio e se è stata mantenuta la componentistica originale. La presente garanzia non copre l'usura naturale ed i materiali di consumo (i filtri, le lampade, i rivestimenti di ceramica, Teflon, antiaderenti ad altri, le guarnizioni ecc.).

La vita utile dell'apparecchio comincia e la garanzia entra in vigore il giorno dell'acquisto o di fabbricazione (qualora la data dell'acquisto è impossibile da determinare).

La data di fabbricazione dell'apparecchio è iscritta nella matricola che viene indicata nella etichetta adesiva di identificazione applicata sul manufatto. La matricola è composta da 13 cifre. Le 6° e 7° cifre significano il mese, mentre la 8° cifra è l'anno della produzione.

Il ciclo di vita della pentola Multifunzione, stabilito dal produttore e' di 5 anni dalla data di acquisto a condizione dell'uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.

*L'imballo, il manuale e l'apparecchio stesso devono essere smaltiti in conformità al programma di riciclaggio locale. Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.*


 Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de operación y consérvelo para consultarlo para futura referencia. El uso adecuado del dispositivo prolongará significativamente su vida útil.

## Medidas de seguridad

- El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.
- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del

instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).


- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

 ¡ATENCIÓN! ¡Durante el funcionamiento del instrumento su cuerpo, taza y piezas metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Usar las manoplas de cocina.

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.
- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como du-

rante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.


- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

 *Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.*

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los

objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.

- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

 *ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- El material de embalaje (película, espuma, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños.

- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.



**¡ATENCIÓN! Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.**

#### Especificaciones técnicas

Modelo .....	RBM-M1907-E
Potencia .....	500 W
Tensiyón .....	220-240 V, 50/60 Hz
Peso del pan cocido .....	500/750/1000 g
Forma de cocer pan .....	con recubrimiento anti costra
Memoria independiente .....	hasta 10 minutos
Display .....	de cristales líquidos
Programas automatizados .....	17
Selecciyón del color de corteza .....	existe
Mantenimiento automatizado de temperatura del plato preparado .....	hasta 1 hora
Funciyón de arranque aplazado .....	hasta 15 horas
Añadícion de ingredientes complementarios .....	por secal sonora

#### Programas

1. Basic (Principal)
2. French Bread (Pan francés)
3. Whole Grain Bread (Pan de zoma)
4. Sweet Bread (Bollo)
5. Gluten Free Bread (Pan sin gluten)
6. Express (Expresso)
7. European Bread (Pan europeo)
8. Cake (Bizcocho)
9. Pasta Dough (Masa ázima)
10. Yeast Dough (Masa de levadura)
11. Oatmeal (Papilla a base de leche)
12. Yogurt (Yogur)
13. Jam (Mermelada/Confitura)
14. Bake (Productos de harina)
15. Rice/Grain (Arroz/granos)
16. Pilaf (Paella)
17. Dessert (Postres)

#### Lista de equipo

Horno de pan con molde de cocción instalado adentro .....	1 un.
Vaso medurado .....	1 un.
Cuchara medurada .....	1 un.
Paleta para amasamiento .....	2 un.
Gancho para desmontar paleta .....	1 un.
Libro «100 recetas» .....	1 un.
Manual de Usuario .....	1 un.
Libro de Servicio .....	1 un.



El fabricante tiene derecho a modificar el diseño, la lista de equipo, así como las especificaciones técnicas del producto como resultado de perfeccionamiento de su producto sin previo aviso de tales modificaciones.

#### Estructura del modelo A1

1. Caja del equipo
2. Panel de control
3. Tapa desmontable con ventana de control
4. Orificios de salida de vapor
5. Agarradero para desplazamiento
6. Botón de conexión/desconexión (I/O)
7. Cable de alimentación eléctrica
8. Cámara de calentamiento
9. Molde de cocción
10. Paleta para amasamiento
11. Vaso medurado
12. Gancho extractor de paleta para amasamiento
13. Cuchara medurada

#### Panel de control A2

1. «Weight» («Peso») – selección del peso del producto cocido (500/750/1000 g) Peso por omisión – 1000 g
2. ▲ – botón de prolongación del tiempo de arranque aplazado / tiempo de preparación
3. «Menu» («Menú») – botón de selección del programa de preparación. Número del programa seleccionado presentado en display
4. «Start/Stop» («Arranque/Paro») – botón de arranque del programa o su paro con finalización del proceso de cocción y regreso a los ajustes iniciales del programa
5. «Crust» («Corteza») – botón de selección del color de producto (claro, mediano, oscuro) Por omisión se selecciona el parámetro «mediano».
6. ▼ – botón de reducción del tiempo de arranque aplazado / tiempo de preparación
7. Display – presenta los ajustes seleccionados y el tiempo que queda hasta el fin de preparación

#### Display A3

1. Indicadores de las operaciones a cumplir:
  - «Delay» («Aplazamiento») – activada la función de arranque aplazado sin comenzado el proceso de cocción hasta el momento;
  - «Reheat» («Calentamiento») – está en desarrollo el calentamiento previo de ingredientes antes del amasamiento;
  - «Knead» («Amasamiento») – proceso de amasamiento;
  - «Pause» («Pausa») – receso en el funcionamiento del programa (por ejemplo, entre el primer y segundo amasamiento);
  - «Rise» («Elevación») – proceso de elevación (exposición) de la masa;
  - «Bake» («Cocción») – proceso de cocción en desarrollo;
  - «Keep Warm» («Calentamiento») – está calentándose nuevo producto;
  - «Program is complete» («Trabajo terminado») – finalizado el funcionamiento del programa, desconectado el calentamiento automatizado.
2. Número del programa de cocción seleccionado.
3. Indicadores de peso del pan cocido (500/750/1000 g).
4. Temporizador de la cuenta descendente de tiempo que queda hasta el fin de funcionamiento del programa.
5. Indicadores del color de corteza seleccionado.

## I. PREPARACIÓN PARA USO

Extraiga con cuidado el aparato y sus componentes de la caja. Quite todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias.



¡Deje en su lugar las etiquetas preventivas, etiquetas indicadoras (si existen) y la tabilla con número de serie en la caja del aparato! Si en el aparato falta el número de serie Ud. pierde el derecho a su mantenimiento de garantía.

Después del transporte o almacenamiento a bajas temperaturas es necesario dejar el dispositivo a temperatura ambiente antes de encenderlo durante al menos 2 horas.

Frote la caja del aparato con tejido húmedo y déjela secarse. Limpie el aparato para evitar un olor extraño durante su primer uso.

#### Memoria independiente

El horno de pan REDMOND RBM-M1907-E tiene memoria independiente. En caso de corte de alimentación eléctrica (hasta 10 minutos) se mantienen todos los ajustes, y se continúa automáticamente el cumplimiento del programa al volver a suministrar la corriente. Si la alimentación eléctrica falta durante más de 10 minutos se cancelan los ajustes sin poder renovarse el proceso de cocción. En caso de utilizar según la receta los productos lácteos, cárnicos y otros productos averiados hay que desconectar el aparato de la red eléctrica y esperar que se enfríe. Después extraiga el molde de cocción, límpielo y vuelva a empezar la cocción de acuerdo a la receta aprovechando ingredientes frescos. Limpie

el aparato guiándose estrictamente por las instrucciones de la sección «Mantenimiento del aparato».


Si los ingredientes usados no han sido averiados se puede volver a arrancar el programa de cocción desde el inicio (si el proceso de cocción no ha sido iniciado), o preparar por completo el producto con ayuda del programa «BAKE» sin cambiar los productos (controle la preparación del producto por la ventanilla de control, desconecte el programa a mano en caso de necesidad. Hay que tener en cuenta que en caso de arranque repetido del programa es posible que la calidad del pan cocido no corresponda a lo deseado.

## II. OPERACIÓN DEL HORNO DE PAN

### Uso y particularidades de programas automatizados

El horno de pan REDMOND RBM-M1907-E tiene 17 programas automatizados de cocción. Los programas facilitan la hornada, igual que la preparación de papilla, paella, yogur, confitura, etc.

 ¡No abra la tapa del aparato durante la exposición de la masa para evitar su bajada!


 Durante el trabajo con el horno de pan se debe cumplir las instrucciones del libro «100 recetas» (forma parte del juego de suministro).

#### 1. Programa «BASIC»

Se usa para la cocción del pan blanco clásico. El programa incluye el amasamiento (2 etapas), elevación de masa y la cocción del pan. Se puede seleccionar el peso de producto y el color de corteza, también se usa la función de arranque aplazado. No hay ajuste manual del tiempo.

#### 2. Programa «FRENCH BREAD»

Se usa para la hornada del pan francés, muy ligero y con corteza rechinosa. Requiere amasamiento prolongado y más tiempo para elevación de la masa. El programa recomienda la cocción de productos de masa que no contiene mantequilla (margarina) y leche.

 El pan francés se seca rápidamente, por lo cual no se debe guardarlo más de un día.

El programa incluye el amasamiento (2 etapas), elevación de masa y la cocción del pan. Se puede seleccionar el peso de producto y el color de corteza, también se usa la función de arranque aplazado. No hay ajuste manual del tiempo.

#### 3. Programa «WHOLE GRAIN BREAD»

Como la harina que se usa para hacer este tipo de pan es más pesada el programa realiza el calentamiento previo de ingredientes durante media hora antes del amasamiento, y después expone la masa para más tiempo con el fin de su «maduración». Normalmente las hogazas de la harina cerealista son de menor tamaño y más consistentes.

El programa incluye el amasamiento (2 etapas), elevación de masa y la cocción del pan. Se puede seleccionar el peso de producto y el color de corteza, también se usa la función de arranque aplazado. No hay ajuste manual del tiempo.

#### 4. Programa «SWEET BREAD»

El programa sirve para la cocción de productos dulces con ingredientes adicionales (frutas, nueces, chocolate triturado, cidradas, pasas, etc.) que se añaden justo según la señal sonora.

El programa incluye el amasamiento (2 etapas), elevación de masa y la cocción del pan. Se puede seleccionar el peso de producto y el color de corteza, también se usa la función de arranque aplazado. No se puede seleccionar el color de corteza, ni tampoco ajustar el tiempo a mano.

#### 5. Programa «GLUTEN FREE BREAD»

Sirve para la cocción del pan con harina sin gluten.

Gluten es el albumen contenido en cereales que atribuye a la harina altas propiedades de cocción del pan. Justo gracias al mismo la harina se pone flexible y elástica. Al mismo tiempo el gluten tiene contraindicaciones.

El programa incluye el calentamiento de ingredientes, amasamiento (2 etapas), elevación de masa y la cocción del pan. Se puede seleccionar el peso de producto y el color de corteza, también se usa la función de arranque aplazado. No se puede seleccionar el color de corteza, ni tampoco ajustar el tiempo a mano.

#### 6. Programa «EXPRESS»

Se usa para la cocción acelerada del pan blanco clásico. Añade a la harina para el pan blanco  $\frac{1}{2}$  de la cucharadita de levadura considerando 1000 g como el peso del producto cocido.

El programa incluye el amasamiento (2 etapas), elevación de masa y la cocción. Existe la función de arranque aplazado. No se puede seleccionar el color de corteza, ni tampoco ajustar el tiempo a mano.

#### 7. Programa «EUROPEAN BREAD»

Se recomienda para la cocción del pan blanco de variedad y el pan blanco con harina de trigo y centeno.

El programa incluye el calentamiento de ingredientes, amasamiento (2 etapas), elevación de masa y la cocción. Existe la función de arranque aplazado. No se puede seleccionar el color de corteza, ni tampoco ajustar el tiempo a mano.

#### 8. Programa «CAKE»

Se recomienda para la cocción de bizcochos con ingredientes varios. El programa incluye el amasamiento rápido (2 etapas) y la cocción. No se puede seleccionar el peso de producto ni el color de corteza, tampoco se puede ajustar el tiempo a mano, es inaccesible la función de arranque aplazado.

#### 9. Programa «PASTA DOUGH»

El programa sirve para preparar la masa ázima utilizada para tallarines, ravióles, etc., sin la cocción posterior. Incluye 2 etapas de amasamiento. No tiene ajuste manual del tiempo, tampoco son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### 10. Programa «YEAST DOUGH»

El programa sirve para preparar la masa de levadura sin la cocción posterior. Incluye el amasamiento (2 etapas) y la exposición de la masa. No tiene ajuste manual del tiempo, tampoco son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### 11. Programa «OATMEAL»

Se recomienda para la preparación de papillas a base de leche y agua. No tiene ajuste manual del tiempo, tampoco son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### 12. Programa «YOGURT»

El programa sirve para preparar yogures de varios tipos. Se puede ajustar el tiempo de preparación en el rango de 5 a 12 horas con el intervalo de ajuste de 10 minutos (el tiempo ajustado de preparación por omisión es de 8 horas). No son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### 13. Programa «JAM»

Sirve para preparar mermeladas, salsas dulces para los productos de cocción, barquillos y helados, cachu, aderezos de todo tipo, así como para la preparación de algunos productos a la conservación doméstica. No tiene ajuste manual del tiempo, tampoco son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### 14. Programa «BAKE»

El programa incluye sólo el proceso de calentamiento (sin amasamiento y elevación). Se recomienda para la cocción de bizcochos y preparación de platos fuertes. No tiene ajuste manual del tiempo, tampoco son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### 15. Programa «RICE/GRAIN»

Se recomienda para la preparación del arroz y papillas desmenuzables. Se

puede ajustar el tiempo de preparación en el rango de 20 minutos a 1 hora 30 minutos con el intervalo de ajuste de 5 minutos (el tiempo ajustado de preparación por omisión es de 30 minutos). No son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### 16. Programa «PILAF»

El programa se recomienda para preparar paella de varios tipos. Se puede ajustar el tiempo de preparación en el rango de 30 minutos a 1 hora 30 minutos con el intervalo de ajuste de 5 minutos (el tiempo ajustado de preparación por omisión es de 1 hora). No son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### 17. Programa «DESSERT»

Se recomienda para la preparación de postres de chocolate y leche. Se puede ajustar el tiempo de preparación en el rango de 30 minutos a 2 horas con el intervalo de ajuste de 5 minutos (el tiempo ajustado de preparación por omisión es de 1 hora). No son accesibles las funciones de arranque aplazado y calentamiento automatizado.

#### Preparación para el funcionamiento

1. Instale el horno de pan en una superficie plana, dura y horizontal. Se debe observar durante la instalación que no se dificulte la ventilación durante el funcionamiento del aparato, y el vapor caliente que sale por orificios no contacte con el papel empapelado, revestimientos decorativos, aparatos electrónicos y otros objetos que pueden dañarse por la humedad y temperatura elevada.
2. Cerciórese de que las partes internas y externas del horno de pan no tienen deterioros, rupturas ni otros defectos.
3. Abra la tapa desmontable con ventana de control. Tome el molde de cocción por la agarradera, gírelo un poco a la izquierda y extraiga al tirar hacia arriba con pequeño esfuerzo. Cerciórese de que el espacio alrededor del árbol y las paletas están limpios.

#### Carga de ingredientes

1. Monte la paleta para amasamiento en el eje en el fondo del molde de cocción y cerciórese de la seguridad de su unión. Aplique aceite al recipiente para preparación y a las paletas para amasamiento.
2. Pese todos los ingredientes requeridos según la receta escogida y cárguelos a la cubeta.
3. Para la cocción del pan y preparación de la masa hace falta estén preparados todos los ingredientes adicionales (queso, jamón, frutas, nueces, pasas, etc) de acuerdo a la receta. Todos los productos deben tener la temperatura del ambiente (25-35°C) si la receta no requiere lo otro. Coloque los ingredientes básicos en el molde de cocción del pan en la secuencia indicada en la receta.
  - Primero eche al molde los ingredientes líquidos (agua, leche) y/o huevos. El agua debe tener la temperatura del ambiente (aproximadamente 25-35°C), ya que la temperatura elevada influye negativamente en la elevación de la masa. Para aprovechar el régimen de arranque aplazado use sólo la leche en polvo, caso contrario la leche puede cortarse antes del inicio de preparación. Añade el azúcar y la sal a los ingredientes líquidos en estricta correspondencia con la receta.
  - Añade los ingredientes líquidos restantes (miel, sirope, melado, etc.).
  - Añade los ingredientes secos (primero harina, después leche en polvo, hierbas, especias, etc.).
  - Por último añada levadura o agente desmenuzador. Estos componentes no deben contactar con líquidos para evitar la fermentación prematura, lo que hace al pan acre, duro y rudo. La levadura no debe contactar con la sal. Se recomienda hacer un hueco en el montículo de harina y poner en el mismo levadura o agente desmenuzador.
4. Coloque con cuidado el molde de cocción en la cámara de calentamiento del horno de pan al girarla un poco a la izquierda. El molde debe acoplarse al árbol de accionamiento y bajarse sin albeos al fondo de la cámara.

Fije el molde al girarlo a la derecha hasta el tope (ver la figura de abajo). Cierre la tapa con ventana de control.

### Procedimientos de operación del aparato

1. Conecte el horno a la red eléctrica. Active el aparato al presiona el botón «On» en el panel lateral. El aparato emitirá una señal sonora, en el display aparece el número del programa (por omisión - 1) y el tiempo de su funcionamiento (3:00).
2. Selección con el botón «Menu» el número del programa de preparación (de 1 a 17) - éste aparecerá en el display.

No. en display	Nombre del programa	No. en display	Programnavn	No. en display	Programnavn
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. En dependencia de la cantidad de ingredientes en la cubeta selección con el botón «Weights» el valor del peso del producto de cocción terminado. El indicador de peso del producto de cocción se traslada en la parte superior del display. No todos los programas tienen selección del peso de producto.
  4. Al presionar el botón «Crust» selección el color deseado del producto (claro, mediano, oscuro). El indicador de color de la costra se traslada en la parte inferior del display. Por omisión está ajustado el valor «mediano». No todos los programas tienen selección del color de la corteza.
  5. En el display se presenta al lado del número del programa el tiempo de preparación ajustado por omisión. Se puede cambiarlo a mano (sólo para los programas 12, 15-17) con ayuda de botones (aumento) y (disminución). El rango de cambio del tiempo y el intervalo de ajuste dependen del programa seleccionado.
  6. En caso de necesidad ajuste el tiempo de arranque aplazado (sólo para los programas 1-7) aprovechando los botones ▲ y ▼.
- i** Preste su atención a que en los programas 1-7 los botones ▲ y ▼ sirven para ajustar el tiempo necesario para preparar el plato incluso el tiempo de arranque aplazado (al mismo tiempo no se cambia el tiempo de preparación). Los mismos botones sirven para cambiar el tiempo de preparación en los programas 12, 15-17
7. Presione el botón «Start/Stop». El temporizador empieza la cuenta descendente de tiempo que queda hasta el fin de preparación.
  8. Durante su funcionamiento el aparato realiza una serie de operaciones, cuyos nombres se encuentran en la parte derecha e izquierda del display. El indicador en el display da a conocer cual de las operaciones se está realizando en este momento.
  9. Al pasar unos 15-20 minutos (en dependencia del programa) después de iniciado el trabajo, la señal sonora le avisa de la necesidad de añadir ingredientes adicionales. Abra la tapa del aparato y vierta los ingredientes preparados al molde de cocción. La función es accesible sólo en los programas 1, 3-5, 7.
  10. Una vez terminado el funcionamiento de los programas 1-8, se descon-

ta automáticamente el régimen de calentamiento. El indicador de operaciones se traslada hacia la inscripción «Keep Warm».

11. Una vez terminados los programas 9-17, así como después de finalizada la función de calentamiento suenan 5 señales breves y el aparato pasa al régimen de espera. El indicador de operaciones se traslada hacia la inscripción «Program is complete»
12. Para recesar el funcionamiento del programa con cancelación de ajustes y regreso al menú, o para desconectar el régimen de calentamiento presión y mantenga presionado durante varios segundos el botón «Start/Stop». Terminadas las preparaciones, desconecte el horno con el botón «Off» y desconéctelo de la red eléctrica.

### Extracción del pan preparado

1. Abra la tapa. Saque por la manija el molde con pan al aprovechar los guantes de cocina.
 

**⚠** ¡ATENCIÓN! ¡Recuerde que terminado el proceso de cocción del pan el molde y la cámara de calentamiento se quedan muy calientes! ¡Tenga cuidado, use los guantes de cocina para evitar quemaduras! ¡No coloque el molde caliente con pan sobre la carpeta, superficies plásticas o termosensibles de otro tipo que pueden inflamarse o fundirse!
2. Ponga el molde de cocción con fondo arriba y extraiga el pan hecho, colóquelo en una rejilla o plato. Déjelo para unos 20 minutos para que el pan se enfríe. La estructura del horno de pan tiene previsto que después de extraído el producto de cocción de la cubeta, la paleta para amasamiento debe quedarse en el árbol dentro del molde. Si no es así y la paleta se queda en el pan esto no se considera un defecto. Extraiga la paleta con un gancho especial que forma parte del juego de suministro.
3. Después de enfriarse el molde de cocción y el aparato, haga su limpieza de acuerdo a la sección «Mantenimiento del aparato».

**i** ¡IMPORTANTE! Limpie minuciosamente las superficies internas del molde y el aparato después de su uso.

### Operación del molde de cocción

El molde de cocción y la paleta para amasamiento llevan un recubrimiento anti costra que permite evitar las manchas y facilita la extracción del pan. Para no dañar la superficie cumpla las instrucciones que vienen a continuación.

1. No use instrumentos metálicos o afilados (por ejemplo, horquilla o cuchillo) para extraer el pan del molde.
2. Antes de cortar la hogaza de pan cerciórese de que no tiene dentro una paleta para amasamiento. Si la paleta se encuentra adentro espere el pan se ponga frío y sólo después extráigala con un gancho especial. Trate con cuidado la paleta para amasamiento, ya que puede estar caliente.
3. Los ingredientes duros, grandes o de grano grueso (por ejemplo, harina no cernida, azúcar, nueces o semillas) pueden dañar el recubrimiento anti costra del recipiente para preparación. En caso de usar muchos ingredientes divididos en partes pequeñas. Cumpla el volumen y el orden de procedimientos indicados en recetas.

### Corte y almacenamiento del pan

Use cuchillo eléctrico o cuchillo dentado especial para cortar el pan. Guarde durante 3 días como máximo el pan no usado en embalaje cerrado (sacos plásticos o contenedor plástico) a la temperatura del ambiente. Para el almacenaje más duradero (hasta 1 mes) colóque el pan en vajilla cerrado a la cámara de enfriamiento. Como el pan doméstico no contiene conservantes puede secarse y ponerse malo más rápido que el pan hecho por el método industrial.

### Función de mantenimiento automatizado de la temperatura del plato preparado (calentamiento automatizado)

El horno de pan tiene previsto el régimen de mantenimiento de la temperatura de platos preparados, el cual se activa automáticamente después de terminado el programa (la función es accesible sólo en los programas 1-8). Es por

esto que antes de extraer el producto terminado del horno de pan hay que presionar y mantener presionado durante varios segundos el botón «Start/Stop», para desconectar el régimen de calentamiento automatizado.

Si el pan se deja dentro del horno sin calentamiento la humedad evaporada se vuelve a absorber y el producto se pone húmedo. El calentamiento automatizado previene la adsorción de la humedad y ayuda a guardar el producto blando durante algún tiempo. No obstante para lograr la calidad ideal del producto se recomienda, a medida de posibilidad, extraer el pan enseguida después de terminado el proceso de preparación.

### Ajuste del tiempo de arranque aplazado

El régimen de arranque aplazado permite preparar el producto dentro de un lapso de tiempo deseado en el periodo de hasta 15 horas (incluso el tiempo de preparación) con el intervalo de ajuste de 10 minutos. No aproveche este régimen si la receta supone el uso de productos averiados.

1. El régimen de arranque aplazado no es accesible para todos los programas.
2. Cerciórese de que los ingredientes están cargados, están seleccionados el número del programa, peso del pan y el color de corteza.
3. Presione los botones del temporizador y ajuste el tiempo de finalización del programa seleccionado (en el rango de hasta 15 horas con el intervalo de 10 minutos). Para aumentar o disminuir rápidamente el valor del tiempo mantenga presionado el botón ▲ o ▼.

**i** Ejemplo. Ahora son las 21:00. Ud. quiere cocer el pan para las 7 de la mañana, es decir, dentro de 10 horas. Supongamos que Ud. ha seleccionado los programas siguientes: El programa 1, peso del producto 750 g, asado mediano de la corteza. En el display se presenta el tiempo de preparación 2:55. Presione y mantenga presionado el botón ▲ hasta que en el display aparezcan los números 10:00. Si Ud. ha omitido el valor de tiempo requerido redúzcalo presionando el botón ▼. Ud. ha ajustado el tiempo de arranque aplazado. En este caso el proceso de cocción se finalizará dentro de 10 horas, es decir, a las 7:00 le espera el pan fresco y fragante.

## III. MANTENIMIENTO DEL APARATO

Antes de limpiar el aparato cerciórese de su desconexión de la red eléctrica y que está frío. Para su uso ulterior siempre frote bien seco el aparato y sus piezas

1. Abra la tapa y saque el molde de cocción al girarlo un poco por la agarradera a la izquierda y al tirar hacia arriba.
2. Desmonte la paleta para amasamiento. Si la paleta no se desmonta del eje llene el molde de cocción con agua caliente y espere durante algún tiempo. Esto ablanda la masa pegada facilitando el desmontaje de la paleta.
3. Lave en agua caliente jabonosa el vaso medurado, la cuchara medurada, el molde de cocción y la paleta para amasamiento con una esponja blanda y séquelos. Si la parte interior de la paleta para amasamiento está muy ensuciada hay que ponerla para algún tiempo al agua caliente y después proceder a limpiar minuciosamente.
4. Limpie la superficie interior y la caja del aparato con tejido húmedo. En caso de necesidad use detergente en cantidades pequeñas. Quite por completo el detergente con esponja o tela húmeda, caso contrario puede influir en el sabor del producto cocido.

**STOP** ¡ATENCIÓN! No sumerja la caja del aparato y el cable de alimentación eléctrica al agua u otros líquidos. El horno de pan y sus piezas son impropios para el lavado y limpieza en la máquina de lavavajillas.

**⚠** Queda prohibido usar para la limpieza del horno de pan y sus piezas los medios abrasivos y esponjas con recubrimiento duro o abrasivo, así como sustancias químicas agresivas.

La tapa del aparato se desmonta para facilitar la limpieza.

5. Para desmontar la tapa ábrala bajo el ángulo de 80-85° y tire hacia sí con

cuidado y sin esfuerzo, al extraer las bisagras de la tapa de sus muescas en la caja de aparato.

6. Limpie y seque la tapa.
7. Instálela en su posición anterior. Inserte con cuidado las bisagras planas en sus muescas en la caja manteniendo la tapa bajo el ángulo de 80-85°. La tapa debe abrirse y cerrarse sin aplicar esfuerzo.



*Antes de usar repetidamente el horno de pan o almacenarlo cerciórese de que todas las piezas son secas.*

**Almacenamiento**

Almacene el aparato ensamblado en lugar seco y con buena ventilación. Evite los saltos grandes de temperatura y la acción de rayos de sol directos.

## IV. ASISTENCIA DEL CENTRO DE SERVICIO

Posibles desperfectos	Causa	Eliminación del desperfecto
No se conecta el aparato	Falta alimentación eléctrica	Conecte el aparato a la tomacorriente en buen estado. Controle la tensión eléctrica de la red.
No se produce el amasamiento con el aparato conectado	No está montada la paleta para amasamiento	Limpie el molde de cocción, instale la paleta en el fondo del molde y repita el proceso.
En el display se muestra un aviso de error (con letras o en forma de código de dígitos y letras)	Defectos en el funcionamiento del horno de pan	Desconecte el aparato con el botón «I/O» y espere a que se enfríe hasta la temperatura del ambiente. Desconecte el horno de pan. Si el aviso de error no vuelve a aparecer diríjase al centro de servicio autorizado.

## V. GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un plazo de 2 años a contar de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el fabricante se compromete a eliminar, mediante la reparación o la sustitución de la totalidad del producto, cualquier defecto de fábrica causado por la mala calidad de los materiales o montaje. La garantía entra en vigor sólo si la fecha de la compra está confirmada por el sello de la tienda y la firma de vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía sólo se reconoce si el producto se utilizaba de acuerdo con el manual de operación, no se ha reparado o desmontado y no fue dañado por el mal uso, así como sólo si se ha guardado la integridad absoluta del producto. Esta garantía no cubre el desgaste normal y los productos de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos antiadherentes, selladores, etc.)


La vida útil del producto y el plazo de su garantía se calcularán a partir de la fecha de la venta o la fecha de la fabricación del producto (en caso si no se puede determinar la fecha de la venta).

Se puede encontrar la fecha de la fabricación del dispositivo en el número de serie indicado en la etiqueta de identificación del cuerpo del dispositivo. El número de serie consta de 13 dígitos. Los dígitos sexto y séptimo indican el mes, el octavo el año de la fabricación del dispositivo.

El plazo de la vida útil de este dispositivo establecido por el fabricante es de 5 años a contar de la fecha de su adquisición. Este plazo es válido a condición de que la operación del producto se realiza con el cumplimiento estricto con las instrucciones del presente manual y con los requisitos técnicos establecidos.

*El embalaje, el manual de usuario, así como el dispositivo mismo se deben eliminar de acuerdo con el programa local de reciclaje. Demuestre compromiso con el medio ambiente: no se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica normal.*




 Antes de utilizar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura. O uso adequado do dispositivo vai estender significativamente a sua vida.

## Medidas de segurança

- O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.
- Este aparelho eléctrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas, quartos de hotéis, instalações comuns de lojas, de escritórios e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho


(vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).

- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho – a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

 **ATENÇÃO!** Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.


- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remova o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.

- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

 **ATENÇÃO!** *Uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.*

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completa-

mente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente.

 **É PROIBIDO** mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente.

- Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- Os materiais de embalagem (filme, espuma de plástico, etc.) podem ser perigosos para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças.

- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.



**ATENÇÃO!** *Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.*

#### Especificações técnicas

Modelo.....	RBM-M1907-E
Potência.....	500 W
Tensão.....	220-240 V, 50/60 Hz
Peso de pão.....	500/750/1000 g
Assadeira com revestimento.....	antiaderente
Memória não volátil.....	até 10 minutos
Display.....	a LED
Programas automáticos.....	17
Seleção de cor da crosta.....	presente
Manutenção automática da temperatura do prato acabado.....	até 1 hora
Função de Início diferido até.....	15 horas
Adição de ingredientes adicionais.....	à produção do sinal acústico

#### Programas

1. Basic (Principal)
2. French Bread (Pão francês)
3. Whole Grain Bread (Pão integral)
4. Sweet Bread (Pão doce)
5. Gluten Free Bread (Pão sem glúten)
6. Express (Rápido)
7. European Bread (Pão europeu)
8. Cake (Bolo)
9. Pasta Dough (Massa insulsa)
10. Yeast Dough (Massa fermentada)
11. Oatmeal (Papa com leite)
12. Yogurt (Iogurte)
13. Jam (Jam/geléia)
14. Bake (Pastelaria)
15. Rice/Grain (Arroz/Grãos)
16. Pilaf (Pilaf)
17. Dessert (Sobremesas)

#### Componentes

Máquina de pão com assadeira instalada dentro.....	1 pc.
Copo de medição.....	1 pc.
Colher doseadora.....	1 pc.
Palheta para misturar massa.....	2 pc.
Gancho para remover palheta.....	1 pc.
Livro "100 receitas".....	1 pc.
Manual de uso.....	1 pc.
Livro de serviço.....	1 pc.



O fabricante tem o direito de fazer mudanças no design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças.

#### Componentes do modelo A1

1. Corpo do aparelho
2. Painel de controlo
3. Tampa removível com janela de inspeção
4. Orifícios para escape de vapor
5. Alça de transporte
6. Interruptor de ligação/desligação (I/O)
7. Cavo de alimentação eléctrica
8. Câmara de aquecimento
9. Assadeira
10. Palheta para misturar massa
11. Copo de medição
12. Gancho para remover palheta
13. Colher doseadora

#### Painel de controlo A2

1. "Weight" ("Peso") – selecção do peso do produto acabado (500/750/1000 g). Peso padrão – 1000 g.
2. ▲ – botão para aumentar o tempo de atraso do início de programa / tempo de cozinhar.
3. "Menu" ("Menu") – botão para seleccionar o programa de cozinhar. O número do programa seleccionado será mostrado no visor.
4. "Start/Stop" ("Start/Stop") – botão de activação ou suspensão do programa com o término do processo de cozimento e volta às configurações padrão do programa.
5. «Crust» ("Crosta") – botão para seleccionar a cor da crosta (clara, média, escura). A configuração padrão é "média".
6. ▼ – botão para diminuir o tempo de atraso do início de programa / tempo de cozinhar.
7. Display – mostra as configurações seleccionadas e o tempo restante antes do final do cozimento.

#### Display A3

1. Indicadores de operações realizadas:
  - Delay (Atraso) – a função de início diferido é activada, o processo de cozimento ainda não começou;
  - Reheat (Aquecimento) – aquecimento preliminar dos ingredientes antes de misturar;
  - Knead (Amassadura) – a massa é amassada;
  - Pause (Pausa) – uma pausa no programa (por exemplo, entre a primeira e a segunda amassadura);
  - Rise (Levantamento) – o processo de levantamento (fermentação) da massa;
  - Bake (Cozedura) – o produto é cozido;
  - Keep Warm (Aquecimento) – o produto acabado é aquecido;
  - Program is complete (O ciclo é terminado) – final do programa, o aquecimento é desligue automaticamente.
2. Número do programa seleccionado de cozinhar.
3. Indicadores de peso de produto acabado (500/750/1000 g).
4. Temporizador de contagem decrescente do tempo até ao final do programa.
5. Indicadores da cor seleccionada da crosta.



Não abra o aparelho durante o levante da massa para que a mesma não caia!

## I. ANTES DE USAR

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os materiais de embalagem e adesivos promocionais.



Mantenha obrigatoriamente todas as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras (se presentes) e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! Uma ausência do número de série do produto cancelará automaticamente os direitos de garantia.

É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que as 2 horas antes de o ligar logo após o seu transporte ou armazenamento das temperaturas baixas.

Limpe o corpo da unidade com um pano húmido, deixe-os secar. Ao fim de evitar qualquer cheiro estranho na primeira utilização do aparelho, faça uma limpeza completa do mesmo.

#### Memória não volátil

A máquina de pão REDMOND RBM-M1907-E tem uma memória não volátil. Na falta de energia temporária (até 10 minutos), todas as configurações serão salvas, e quando o poder for restaurado, o programa continuará automaticamente. Em caso de falta de energia por mais de 10 minutos, as configurações

serão redefinidas, e o processo de cozimento não pode ser restaurado. Se a receita usa leite, carne ou outros produtos perecíveis, desligue o aparelho e deixe-o esfriar. Em seguida, retire a assadeira, limpe-a e comece uma nova cozinha de acordo com a receita, com ingredientes frescos. Durante a limpeza, siga as instruções da secção "Manutenção do aparelho".


**i** Se os ingredientes utilizados não são percebíveis, pode-se executar o programa desde o início do cozimento (se o processo de cozimento não foi iniciado antes), ou preparar o produto no programa "BAKE sem substituir produtos (verifique a prontidão de produtos através da janela de inspecção, se necessário, parar o programa manualmente). Note-se que, no caso de reiniciar o programa, pode ser que a qualidade do pão cozido não corresponda à qualidade desejada.

## II. USO DA MÁQUINA DE PÃO

### Destino e características de programas automáticos

A máquina de pão REDMOND RBM-M1907-E tem 17 programas automáticos de culinária. Eles podem ser utilizados não só para cozer pão, mas também para preparar papas, pilaf, iogurte, doces, etc.

 Não abra o aparelho durante o levante da massa para que a mesma não caia!

 Ao usar a máquina de pão, siga as instruções contidas no livro "100 receitas" (incluído no fornecimento).

#### 1. Programa "BASIC"

Usado para cozinhar o pão branco clássico.

O programa inclui uma amassadura (2 fases), levantamento da massa e cozedura de pão. É possível seleccionar o peso do produto e a cor da crosta, a função de início diferido está disponível. O ajuste manual de tempo está ausente.

#### 2. Programa "FRENCH BREAD"

Usado para cozinhar pão francês, muito leve, com uma crosta crocante. Prevê um longo amassar e maior tempo para levantar a massa. Neste programa, recomenda-se cozinhar produtos de massa que não contêm manteiga (margarina) e leite.

 O pão francês endurece rapidamente, por isso é melhor não o conservar mais de um dia.

O programa inclui uma amassadura (2 fases), levantamento da massa e cozedura de pão. É possível seleccionar o peso do produto e a cor da crosta, a função de início diferido está disponível. O ajuste manual de tempo está ausente.

#### 3. Programa "WHOLE GRAIN BREAD"

Usado para a farinha de trigo utilizada para este pão é mais grave, o programa durante meia hora antes de amassar a massa produz o pré-cozimento dos ingredientes e deixa a massa "descansar" para um tempo mais longo. O pão de farinha de cereais é geralmente menor e mais denso.

O programa inclui uma amassadura (2 fases), levantamento da massa e cozedura de pão. É possível seleccionar o peso do produto e a cor da crosta, a função de início diferido está disponível. O ajuste manual de tempo está ausente.

#### 4. Programa "SWEET BREAD"

Programa para a produção de pastelaria e pão doce com ingredientes adicionais (frutas, nozes, lascas de chocolate, frutas cristalizadas, passas, etc.), o tempo de adição dos quais é assinalado por um sinal sonoro. O programa inclui uma amassadura (2 fases), levantamento da massa e cozedura. É possível seleccionar o peso do produto, a função de início diferido está disponível. Não se pode seleccionar a cor da crosta, o ajuste manual de tempo está ausente.

#### 5. Programa "GLUTEN FREE BREAD"

Usado para assar pão de farinha sem glúten.

**i** O glúten é uma proteína encontrada em grãos que dá boas propriedades de cozimento à farinha. Graças a ele, a massa fica elástica e mole. Mas a algumas pessoas glúten é contra-indicado.

O programa inclui o aquecimento dos ingredientes, amassadura (2 fases), levantamento da massa e cozedura de pão. É possível seleccionar o peso do produto, a função de início diferido está disponível. Não se pode seleccionar a cor da crosta, o ajuste manual de tempo está ausente.

#### 6. Programa "EXPRESS"

Utilizado para cozimento rápido de pão branco. Adicione à massa de pão branco mais meia colher de chá de fermento, com base no peso do produto final de 1000 g.

O programa inclui uma amassadura, um levantamento rápido de massa e cozimento de pão.

A função de início diferido está disponível. Não é possível seleccionar o peso do produto e a cor da crosta, o ajuste manual de tempo está ausente.

#### 7. Programa "EUROPEAN BREAD"

O programa é recomendado para cozinhar diferentes tipos de pão branco e de pão feito de farinha de trigo com a adição de farinha de centeio.

O programa inclui o aquecimento dos ingredientes, amassadura (2 fases), levantamento da massa e cozedura de pão. A função de início diferido está disponível. Não é possível seleccionar o peso do produto e a cor da crosta, o ajuste manual de tempo está ausente.

#### 8. Programa "CAKE"

Recomenda-se para cozinhar bolos com recheios diferentes.

O programa inclui uma amassadura rápida (2 fases) e cozedura. Não é possível seleccionar o peso do produto e a cor da crosta, a função de início diferido e o ajuste manual de tempo não estão disponíveis.

#### 9. Programa "PASTA DOUGH"

Programa para amassar massa insulsa utilizada para a preparação de macarrão, ravioli, etc., sem cozinhar. Inclui duas etapas de amassar. O ajuste manual de tempo está ausente, as funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### 10. Programa "YEAST DOUGH"

O programa destina-se a preparar a massa, sem cozinhar no forno. O programa inclui uma amassadura (2 fases) e fermentação da massa. O ajuste manual de tempo está ausente, as funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### 11. Programa "OATMEAL"

O programa é projectado para cozinhar papas e cereais em água ou leite. O ajuste manual de tempo está ausente, as funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### 12. Programa "YOGURT"

O programa é recomendado para a preparação de vários tipos de iogurtes. O tempo de cozedura pode ser ajustado manualmente no intervalo de 5 a 12 horas, com um passo de 10 minutos (o tempo de cozedura predefinido é de 8 horas). As funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### 13. Programa "JAM"

Usado para fazer geleias, coberturas para pastelaria, waffles e sorvetes, ketchup, várias especiarias, e para a preparação de uma série de produtos em conservas caseiras. O ajuste manual de tempo está ausente, as funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### 14. Programa "BAKE"

O programa inclui apenas o aquecimento, sem amassar ou levantar. O programa

destina-se a assar biscoitos e preparar segundos pratos. O ajuste manual de tempo está ausente, as funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### 15. Programa "RICE/GRAIN"

Recomenda-se para cozer arroz e pappas friáveis. O tempo de cozedura pode ser ajustado manualmente no intervalo de 20 minutos a 1 hora 30 minutos, com um passo de 5 minutos (o tempo de cozedura predefinido é de 30 minutos). As funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### 16. Programa "PILAF"

O programa é recomendado para a preparação de vários tipos de pilaf. O tempo de cozedura pode ser ajustado manualmente no intervalo de 30 minutos a 1 hora 30 minutos, com um passo de 5 minutos (o tempo de cozedura predefinido é de 1 hora). As funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### 17. Programa "DESSERT"

O programa é recomendado para a preparação de vários sobremesas de leite e de chocolate. O tempo de cozedura pode ser ajustado manualmente no intervalo de 30 minutos a 2 horas, com um passo de 5 minutos (o tempo de cozedura predefinido é de 1 hora). As funções de aquecimento automático e início diferido não estão disponíveis.

#### Preparação para o funcionamento

- Coloque a máquina de pão numa superfície horizontal plana e sólida. À instalação da máquina, certifique-se de que os orifícios de ventilação não estão obstruídos, o vapor quente que sai dos furos na tampa não está em contacto com o papel das paredes e revestimentos decorativos, aparelhos electrónicos e outros itens ou materiais que podem ser danificados pela alta humidade e temperatura.
- Verifique que as partes externas e internas da máquina de pão não têm nenhum dano, quebras e outros defeitos.
- Abra a tampa com janela de inspecção. Leve a assadeira pela alça e gire suavemente no sentido anti-horário; extraia a assadeira com um pequeno esforço ao puxá-la para cima. Certifique-se de que o espaço ao redor da árvore e palhetas para amassar estão limpos.

#### Como carregar os ingredientes

- Inserir a vara no fundo da assadeira na palheta e verifique se a conexão é segura. Unte o recipiente para cozinhar e as palhetas.
- Pesar os ingredientes necessários de acordo com a receita seleccionada e coloque-os na tigela.
- À preparação de massa e padaria: prepare ingredientes adicionais (queijo, presunto, frutas, nozes, passas, etc.) de acordo com a receita. Todos os produtos devem ter a temperatura ambiente (25-35°C), se a receita não contém indicações contrárias. Coloque os ingredientes principais na assadeira na ordem dada na receita.
  - Primeiro, coloque na assadeira ingredientes líquidos (água, leite) e/ou ovos. A água deve estar à temperatura ambiente (25-35°C), visto que uma temperatura demasiado elevada vai ter um impacto negativo sobre o levantamento da massa. Ao utilizar o início retardado, use apenas o leite em pó, porque o leite líquido pode coagular antes da preparação. Adicione o açúcar e o sal aos ingredientes líquidos em estrita conformidade com a receita.
  - Adicione os demais ingredientes líquidos (mel, xarope, melão, etc.).
  - Adicione os ingredientes secos (farinha, em seguida, leite em pó, ervas, especiarias, etc.).
- Adicione finalmente a levedura ou fermento em pó. Esses componentes não devem estar em contacto com líquidos, caso contrário, o processo de fermentação começa muito cedo, o resultado é um pão duro, rígido e áspero. A levedura não deve entrar em contacto com o sal. É aconselhável fazer uma covinha no montículo de farinha e colocar a levedura ou o fermento nela.

4. Coloque suavemente a assadeira na câmara de aquecimento da máquina de pão, gire-a um pouco no sentido anti-horário. A assadeira tem de ser ligada ao veio de transmissão e obter uma posição plana e regular no fundo da câmara. Fixe a assadeira ao girá-la no sentido horário até parar (ver figura abaixo). Feixe a tampa com janela de inspeção.

#### Procedimentos comuns ao uso do aparelho

- Ligue o aparelho à corrente eléctrica. Acenda o aparelho ao pressionar o botão "I/O" no painel lateral. A unidade emite um sinal sonoro, o visor mostra o número do programa (em default = 1) e o tempo de execução (3:00).
- Pressionar o botão "Menu" para seleccionar o número do programa de cozinhar (de 1 a 17) que irá aparecer no display.

Núm. no display	Nome do programa	Núm. no display	Nome do programa	Núm. no display	Nome do programa
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

- À dependência do número de ingredientes na tigela, com o botão "Weight" escolha o valor de peso do produto acabado. O indicador de peso do alimento irá mover-se na parte superior do display. A selecção do peso do produto não está disponível em todos os programas.
- Pressionar o botão "Crust" para escolher a cor da crosta dos produtos (clara, média, escura). O indicador de cor da crosta irá mover-se na parte inferior do display. A configuração padrão é "média". A selecção da cor da crosta não está disponível em todos os programas.
- O tempo de cozimento definido por padrão será mostrado no visor ao lado do número do programa. Isso pode ser alterado manualmente (apenas nos programas 12, 15-17), com os botões (aumentar) e (diminuir). O intervalo de mudança de tempo e o passo de incremento dependem do programa seleccionado.
- Se necessário, defina o atraso de tempo (apenas para programas 1-7) com os botões.

**i** Por favor, note que nos programas 1-7 os botões ▲ e ▼ são usados para definir o tempo após o qual o prato vai ser cozido, inclusive o tempo de atraso (o tempo de cozimento não se muda). Nos programas 12, 15-17 os mesmos botões servem para alterar o tempo de cozimento.

- Aperte o botão "Start/Stop". O temporizador começa a contagem regressiva do tempo restante até o final do cozimento.
- Durante a operação, o dispositivo realiza uma série de operações, os nomes dos quais estão localizados à direita e à esquerda do display. O indicador no display indica qual operação está em andamento.
- Depois de 15-20 minutos (à dependência do programa) após o início do programa, um sinal sonoro irá avisá-lo sobre a necessidade de adicionar outros ingredientes. Abra a tampa do aparelho e coloque os ingredientes já preparados na assadeira. Esta função está disponível apenas nos programas 1, 3-5, 7.
- Ao final dos programas 1-8, activa-se automaticamente o modo de aquecimento. O indicador de operações muda-se para a inscrição «Keep Warm».
- Após a conclusão dos programas 9-17, bem como quando for concluída a função de aquecimento, cinco sinais curtos serão emitidos, e a unidade

vai entrar em modo de espera. O indicador de operações muda-se para a inscrição «Program is complete».

- Para parar o programa com redefinição das configurações e retorno ao menu, ou para cancelar o modo de aquecimento, pressione e segure por alguns segundos o botão "Start/Stop". Após o cozimento, desligue o forno ao pressionar o botão "I/O" e puxe o plugue.

#### Extracção do pão acabado

- Abra a tampa. Utilize luvas de forno para retirar a assadeira com pão segurando-a pela alça.

**⚠** **ATENÇÃO!** Lembre-se que na final do processo de cozedura, o pão, a assadeira e a câmara de aquecimento são muito quentes! Tenha cuidado, usar luvas de forno para evitar queimaduras! Não coloque a assadeira quente com o pão na toalha da mesa, superfícies de plástico ou outra superfície sensível ao calor que pode pegar fogo ou derreter-se!

- Ponha a assadeira de cabeça para baixo e retire o pão preparado, colocá-lo na grelha ou num prato. Deixe o pão por 20 minutos para esfriar. A construção da máquina de pão prevê que, após retirar o pão da tigela, a palheta para misturar deve permanecer no veio dentro da assadeira. Se isso não aconteceu e a palheta foi deixada no pão, isso não é um defeito. Remova a palheta com um gancho especial previsto no fornecimento.
- Quando a assadeira e a unidade foram resfriados, devem ser limpos de acordo com a secção "Manutenção do aparelho".

**i** **IMPORTANTE:** Limpe cuidadosamente a superfície interna da assadeira e o aparelho após cada utilização.

#### Uso da assadeira

Na assadeira e na palheta para amassar foi aplicado revestimento antiaderente que ajuda a prevenir o aparecimento de manchas e facilita a extracção de pão. Para evitar danos à superfície, siga as instruções abaixo.

- Não use instrumentos de metal ou cortantes (como uma faca ou um garfo) para retirar o pão do recipiente.
- Antes de cortar um pão de forma, certifique-se que ele não tem dentro a palheta de amassar. Se a palheta está dentro, espere que o pão esfrie e, em seguida, removê-la com um gancho especial. Tenha muito cuidado ao manusear a palheta de amassar que pode ser quente.
- Ingredientes sólidos, grosseiros ou grandes (como a farinha de trigo, açúcar, nozes ou sementes) podem danificar o revestimento antiaderente do recipiente de cozimento. Ao usar muitos ingredientes, divida-os em pequenos partes. Observe os volumes recomendados e siga os procedimentos operacionais especificados nas receitas.

#### Corte e conservação do pão

Use uma faca eléctrica ou uma faca serrilhada especial para cortar pão. Conserve pão não utilizado em um pacote selado (em sacos plásticos fechados ou recipientes de plástico) à temperatura ambiente durante o prazo não superior de 3 dias. Para períodos mais longos de conservação (até 1 mês), coloque o pão em um recipiente fechado no congelador. Dado que o pão caseiro não contém conservantes, torna-se seco e deteriora-se mais rapidamente do que o pão feito numa empresa industrial.

#### Função da manutenção automática da temperatura do prato acabado (aquecimento automático)

Na máquina de pão está previsto o regime de manutenção da temperatura dos pratos acabados, que liga-se automaticamente após a conclusão do programa (a função só está disponível nos programas 1-8). Portanto, antes de retirar o produto acabado da máquina de pão, deve pressionar e segurar por alguns segundos o botão "Start/Stop" para desligar o modo de aquecimento automático.

Se o pão é mantido dentro do forno sem aquecimento, a humidade evaporada é reabsorvida, e o produto torna-se empapado. O aquecimento automático evita a absorção da humidade e ajuda a manter o produto suave durante algum

tempo. No entanto, para obter produtos de qualidade perfeita, recomenda-se, se possível, extrair o pão imediatamente após o final do processo de cozedura.

#### Definição do tempo do início diferido

O regime de início diferido permite cozinhar o produto dentro de um intervalo de tempo desejado até 15 horas (inclusive o tempo de cozimento), com passo de 10 minutos. Não utilize este modo se a receita pede o uso de produtos perecíveis.

- O regime de início diferido não está disponível para todos os programas.
- Assegure-se que os ingredientes são carregados, o número do programa, peso e cor da crosta foram seleccionados.
- Pressione o temporizador para definir o tempo após o qual o programa seleccionado deve terminar (até 15 horas, com passo de 10 minutos). Para aumentar ou diminuir rapidamente o valor do tempo, pressione e segure o botão ▲ ou ▼.

**i** **Exemplo.** Agora são as 21:00 e quer fazer pão para as 7:00, ou seja, dentro de 10 horas. Suponhamos que tenha escolhido os seguintes parâmetros: programa 1, peso do produto 750 g, crosta média. O visor mostra o tempo de cozimento de 2:55. Pressione e segure o botão ▲ até o visor mostrar 10:00. Se deixou passar o valor necessário de horas, pressione as teclas correspondentes para diminuir o valor. A hora de início diferido está definida. Agora, o processo de cozimento será concluído em 10 horas, ou seja, às 7:00 um pão fresco perfumado os vai esperar.

## III. MANUTENÇÃO DO APARELHO

Antes de limpar o aparelho, verifique se ele está desconectado da rede e totalmente frio. Para um uso ulterior do aparelho, sempre limpe completamente a unidade e suas partes.

- Abra a tampa e retire a assadeira, ao girar a manivela no sentido anti-horário e ao puxá-la para cima.
- Desmonte a palheta de misturar. Se a palheta não pode ser removida da árvore, encha o recipiente com água quente e deixe durante um tempo. A massa aderida será suavizada, e a palheta sai facilmente.
- Lave o copo medidor, colher doseadora, assadeira e palheta para amassar com uma esponja macia com água morna e sabão e depois seque. Se a parte interior da palheta para amassar é muito poluída, coloque-a por um tempo na água quente e, em seguida, limpe com cuidado.
- Limpe a superfície interior e o corpo da unidade com um pano húmido. Se necessário, use uma pequena quantidade de detergente. Remova completamente o detergente com uma esponja ou um pano húmido, caso contrário, em seguida pode afectar o sabor dos produtos.

**STOP** **ATENÇÃO!** Nunca mergulhe o produto e o cabo de alimentação em água ou outros líquidos. A máquina de pão e as suas partes não são destinados para a máquina de lavar.

**⚠** Durante a limpeza da máquina de pão e de partes dela, não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas com camada rígida ou abrasiva e produtos químicos agressivos.

Para facilitar a limpeza do dispositivo, a tampa pode ser removida.

- Para remover a tampa, abra-a com um ângulo de 80-85° e puxe delicadamente, sem esforço, em si mesmo, ao liberar as dobradiças da tampa para fora das ranhuras no corpo do aparelho.
- Lave e seque a tampa.
- Coloque a tampa na posição original, ao inserir suavemente as dobradiças planas nas ranhuras do corpo, a tampa deve formar o ângulo de 80-85°. A tampa deve abrir-se e fechar-se facilmente.

**⚠** Antes de usar a máquina de pão ou antes de um período de preservação da mesma, verifique se todas as peças estão secas.

**Conservação**

Mantenha o aparelho montado em local seco ventilado. Proteja-o das mudanças significativas na temperatura e da exposição prolongada à luz solar directa.

**IV. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA**

Possível defeito	Causa	Medidas necessárias
O aparelho não se liga.	A alimentação falta.	Conecte o aparelho a uma tomada que funcione bem. Verifique a tensão da rede eléctrica
A unidade está ligada, mas não amassa.	A palheta de amassar não está montada.	Limpe a assadeira, monte o a palheta no fundo da mesma e reinicie o processo
O visor mostra uma mensagem de erro (código alfabético ou alfanumérico).	Mau funcionamento da máquina de pão.	Desligue o aparelho ao pressionar botão «I/O» e espere quando esfriar a temperatura ambiente. Ligue a máquina. Se a mensagem de erro persistir, entre em contacto com um centro de serviço autorizado

**V. GARANTIA**


O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de Teflon, impermeabilização de borracha, etc.).

A vida do produto e o prazo de garantia devem ser calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso se não for possível determinar a data da venda).

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 5 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.


*A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.*

 Før du bruger dette produkt, bør du grundigt læse denne manual igennem og gemme den til senere brug. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.


## Sikkerhedsforanstaltninger

- Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.
- Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkeret brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).

- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
  - Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.
-  *Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Brug isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.*
- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoet.
  - Køb ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.

 Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garanti-betingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.


- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft – hvis fugt eller fremmede genstande kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet.

 Det er **FORBUDT** at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!

- Apparatet kan bruges af børn, der er 8 år gamle eller ældre og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de

overvåges eller gives instruktioner vedrørende brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning. Apparatet og elektriske ledningen bør holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.

- Emballage (film, skumnylon m. m.) kan være farlig for børn. Det er en risiko for kvælning! Opbevar emballagemateriale utilgængeligt for børn.
- Selvstændig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings – og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

 **OBS!** Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.



**Teknisk data**

Model	RBM-M1907-E
Effekt	500 W
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz
Brødens vægt	500/750/1000 g
Bageform	med non-stick belægning
Ikke-flugtig hukommelse	op til 10 minutter
Skærm	LED
Automatiske programmer	17
Valg af skorpens farve	Ja
Automatisk temperaturkontrol af den færdige ret	op til 1 time
Udskudt start	op til 15 timer
Tilsætning af yderligere ingredienser	på et lydsignal

**Programmer**

1. Basic (Hovedprogram)
2. French Bread (Franskbrød)
3. Whole Grain Bread (Fuldkornsbrød)
4. Sweet Bread (Wienerbrød)
5. Gluten Free Bread (Glutenfrit brød)
6. Express (Express)
7. European Bread (Europæisk brød)
8. Cake (Kager)
9. Pasta Dough (Ufermenteret dej)
10. Yeast Dough (Gæret surdej)
11. Oatmeal (Mælkægrod)
12. Yogurt (Joghurt)
13. Jam (Marmelade/Syltetøj)
14. Bake (Bagværk)
15. Rice/Grain (Ris/Korn)
16. Pilaf (Pilaf)
17. Dessert (Dessetter)

**Indhold**

Bagemaskine med bageform	1 stk.
Måleskål	1 stk.
Måleske	1 stk.
Omrøringsblad	2 stk.
Krog til at fjerne blad	1 stk.
Kogebog «100 opskrifter»	1 stk.
Brugervejledning	1 stk.
Servicebog	1 stk.

**i** Vi konstant udvikler vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel.

**Design A1**

1. Hus
2. Styrapanel
3. Aftageligt låg med vindue
4. Dumpåbning
5. Bærehåndtag
6. Tænd/sluk kap (I/O)
7. Elledning
8. Varmekamera
9. Bageform
10. Omrøringsblad
11. Måleskål
12. Krog til at hente omrøringsblad
13. Måleske

**Styrapanel A2**

1. "Weight" ("Vægt") – valg af vægt/udbytte (500/750/1000 g). Standard vægt – 1000 g
2. ▲ – knap for at øge udskudt start tid / tilberedningstid.
3. "Menu" ("Menu") – knap for at vælge madlavningsprogram. Nummer af det valgte program vises på skærmen.
4. "Start/Stop" ("Start/Stop") – knap for at starte programmet, eller stoppe det med ophør af bageprocessen og retur til standardindstillingerne af programmet.
5. "Crust" ("Skorpen") – knap for at vælge skorpefarve (lys, medium, mørk). Standardindstillingen er "medium".
6. ▼ – knap for at mindske udskudt start tid / tilberedningstid.
7. Skærm – viser de valgte indstillinger og den resterende tid for madlavning.

**Skærm A3**

1. Indikatorer for operationer:
  - "Delay" ("Udskudt start") – udskudt start funktion er aktiveret, tilberedningen er endnu ikke begyndt;
  - "Reheat" ("Opvarming") – forvarmning af ingredienserne er i gang før æltning;
  - "Knead" ("Æltning") – surdej æltes;
  - "Pause" ("Pause") – en pause i programmet (for eksempel mellem den første og den anden æltning);
  - "Rise" ("Hævning") – processen af hævnning (fermentering) af dejen;
  - "Bake" ("Bagning") – produktet bliver bagt;
  - "Keep Warm" ("Opvarmning") – færdigt produkt bliver opvarmet;
  - "Program is complete" ("Programmet er slut") – afslutningen af programmet, opvarmning er deaktiveret.
2. Nummer af valgt tilberedningsprogram.
3. Indikatorer af vægt (500/750/1000 g).
4. Nedtællingsur for udgangen af programmet.
5. Indikatorer af det valgte skorpefarve.

**I. FØR BRUG**

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern al emballage og salgsklistermærker.



Vær sikker på at beholde advarselmærkerne, evt. klistermærker, henvisninger og serienummermærken, der findes på produktet! I fald der findes ingen serienummermærker på produktet er garantien på produktet bortfaldet automatisk.

Effter transportering eller lagring af apparatet i lavtemperatur skal apparatet opbevares mindst 2 timer i stuetemperatur før tænding.

Tør kabinettet med en fugtig klud og lad det tørre. For at undgå fremmed lugt ved første brug af apparatet skal det rengøres.

**Ikke-flygtig hukommelse**

Bagemaskine REDMOND RBM-M1907-E har en ikke-flygtig hukommelse. Ved en midlertidig strømsvigt (op til 10 minutter) gemmes alle indstillinger, og efter at strømmen tændes igen vil programmet fortsætte automatisk. I tilfælde af strømsvigt i mere end 10 minutter nulstilles indstillingerne og tilberedningen kan ikke genoptages.

Om mejeriprodukter, kød eller andre letfordærlige varer bruges, sluk for apparatet, lad det køle af. Fjern derefter bageformen, rens det og start tilberedningen igen forfra, med friske råvarer. Ved rengøring skal altid følges instruktionerne under «Pleje og vedligeholdelse».

Hvis de anvendte ingredienser ikke er letfordærlige, kan du fortsætte tilberedningen ved at starte et tilberedningsprogram (hvis bageprocessen ikke startet). Du kan også gøre brødet klar ved hjælp af programmet «BAKE» uden udskiftning af ingredienser (kontroller om reellen er klar ved at kigge igennem

vinduet og, hvis det er nødvendigt, stop programmet manuelt). Bemærk, at i tilfælde af genstart af programmet kan kvaliteten af færdigt brød være lavere, end forventet.

**II. BETJENING AF BAGEMASKINEN****Anvendelse og specifikationer af automatiske programmer**

Bagemaskinen REDMOND RBM-M1907-E har 17 automatiske programmer. Du kan ved hjælp af dem ikke kun bage brød, men også lave gød, ris, yoghurt, syltetøj, osv.



Låget skal ikke åbnes under fermentering for at dejen ikke «falder»!



Ved brug af bagemaskinen følg instruktionerne i bogen «100 opskrifter» (inkluderet).

DNK

**1. Program «BASIC»**

Anvendes til bagning af klassisk hvidt brød.

Programmet inkluderer æltning (2 trin), gæring af dej og bagning. Du kan vælge brødets vægt og farve af skorpen, forsinket start funktion er tilgængelig. Manuel justering af tiden er ej tilgængelig.

**2. Program «FRENCH BREAD»**

Bruges til at bage franskbrød – meget let, med sprød skorpe. Forudsætter en lang æltning og mere tid til gæring. I dette program anbefales det at bruge dej, der ikke indeholder smør (margarin) og mælk.



Franskbrød bliver hurtigt tørt, så det er ikke egnet til at gemme det mere end en dag.

Programmet inkluderer æltning (2 trin), gæring af dej og bagning. Du kan vælge brødets vægt og farve af skorpen, forsinket start funktion er tilgængelig. Manuel justering af tiden er ej tilgængelig.

**3. Program «WHOLE GRAIN BREAD»**

Da melet, som anvendes til dette brød er mere tungt, gør programmet en halv time før æltning af dejen en forvarmning af ingredienser og lader dejen «gøre sig klar» i en længere tid. Brød af fuldkornsmel er som regel mindre og tykkere. Programmet inkluderer æltning (2 trin), gæring af dej og bagning. Du kan vælge brødets vægt og farve af skorpen, forsinket start funktion er tilgængelig. Manuel justering af tiden er ej tilgængelig.

**4. Program «SWEET BREAD»**

Program til bagning af wienerbrød med specielle, som regel søde, ingredienser (frugt, nødder, chokolade, chips, kandiseret frugt, rosiner, osv.). Maskinen giver signal, når tilsætning af ingredienserne skal ske.

Programmet inkluderer æltning (2 trin), gæring af dej og bagning. Du kan vælge brødets vægt, forsinket start funktion er tilgængelig. Ingen valg af skorpefarve, ingen manuel justering af tid.

**5. Program «GLUTEN FREE BREAD»**

Til at bage brød af glutenfrit mel.

Gluten (gluten) – er et protein der findes i korn og mel og sikrer melets høje bagingsegenskaber. Tallet være gluten bliver dejen elastisk. Men en der er mennesker, der kan ikke tåle gluten.

Programmet inkluderer forvarmning af ingredienser, æltning (2 trin), gæring af dej og bagning. Du kan vælge brødets vægt, forsinket start funktion er tilgængelig. Ingen valg af skorpefarve, ingen manuel justering af tid.

**6. Program «EXPRESS»**

Anvendes til hurtig bagning af hvedebrød. Tilsæt hvedebrøddet et ydertilgørende ½ tsk gær, baseret på vægten af brødet 1000 g.

Programmet inkluderer æltning, kortvarig gæring af dej og bagning. Udskudt start er tilgængelig. Ingen valg af vægt og skorpefarve, ingen manuel justering af tid.

## 7. Program «EUROPEAN BREAD»

Anbefales til baging af forskellige sorter af hvedebrød og brød af hvedemel og rugmel blanding.

Programmet inkluderer forvarming af ingredienser, æltning (2 trin), hævnning af dej og baging. Udskudt start er tilgængelig. Ingen valg af vægt og skorpefarve, ingen manuel justering af tid.

## 8. Program «CAKE»

Anbefales til baging af kager med forskelligt fyld.

Programmet inkluderer hurtig æltning (2 trin) og baging. Ingen valg af vægt og skorpefarve, ingen manuel justering af tid, ingen udskudt start.

## 9. Program «PASTA DOUGH»

Program til at ælte ufermenteret dej, der anvendes til fremstilling af nudler, ravioli etc. uden yderligere baging. Inkluderer 2 trins æltning. Manuel justering af tid er ej tilgængelig, forsinket start funktion og avto-opvarmning er ej tilgængelige.

## 10. Program «YEAST DOUGH»

Program til lavning af fermenteret dej uden baging. Indeholder æltning (2 trin) og fermentering af dej. Manuel justering af tid er ej tilgængelig, forsinket start funktion og avto-opvarmning er ej tilgængelige.

## 11. Program «OATMEAL»

Egnet til at tilberede grød på mælk eller vand. Manuel justering af tid er ej tilgængelig, forsinket start funktion og avto-opvarmning er ej tilgængelige.

## 12. Program «YOGURT»

Programmet er egnet til at lave forskellige slags joghurt. Justering af kogetiden i intervallet fra 5 til 12 timer med trin på 10 minutter er mulig, (tidindstilling som standard er 8 timer). Udskudt start funktion og autoopvarmning er ej til rådighed.

## 13. Program «JAM»

Bruges til at lave syltetøj, pynt til bagværk, vaffer og is, ketchup, forskellige krydderier, og til lavning af en række produkter til hjemmekonservering. Manuel justering af tid er ej tilgængelig, forsinket start funktion og avto-opvarmning er ej tilgængelige.

## 14. Program «BAKE»

Programmet inkluderer kun opvarmning (uden æltning og hævnning af dej). Anbefales til baging af kiks og hovedretter. Manuel justering af tid er ej tilgængelig, forsinket start funktion og avto-opvarmning er ej tilgængelige.

## 15. Program «RICE/GRAIN»

Anbefales til madlavning af ris og smuldrende grød. Justering af kogetiden i intervallet fra 20 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 5 minutter er mulig, (tidindstilling som standard er 30 minutter). Udskudt start funktion og autoopvarmning er ej til rådighed.

## 16. Program «PILAF»

Egnet til tilberedelse af forskellige former for pilaf. Justering af kogetiden i intervallet fra 30 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 5 minutter er mulig, (tidindstilling som standard 1 time). Udskudt start funktion og autoopvarmning er ej til rådighed.

## 17. Program «DESSERT»

Anbefales til madlavning af desserter af mælk og chokolade.

Justering af kogetiden i intervallet fra 30 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter er mulig, (tidindstilling som standard er 1 time). Udskudt start funktion og autoopvarmning er ej til rådighed.

## Inden du går i gang

1. Sæt bagemaskinen på en fast, plan overflade. Sørg for en god ventilation på det sted, hvor bagemaskinen er installeret. damp, der kommer ud af bagemaskinen kan skade tapet, andet dekorativt belægning, elektronisk udstyr og andre genstande, der kan blive skadet pga af høj luftfugtighed

og temperatur.

2. Tilse, at eksterne og interne dele af bagemaskinen har ingen skader, brud og andre defekter.
3. Åbn låg med vindue. Tag i hånden tag på bageformen og drej det forsigtigt mod uret og uden at lægge for meget kraft træk den op. Sørg for, at rummet omkring akslen og omrøringsblad er ren.

## Indlægnings af ingredienser

1. Sæt omrøringsbladet på stangen i bunden af bageform og sørg for, at den er sikret på plads. Bagekammeret og omrøringsbladene smøres med olie.
2. Ingredienserne afvejes i henhold til den valgte opskrift og lægges ind i skålen.
3. Ved baging af brød og lavning af dej: gør ingredienserne klar (ost, skinke, frugter, nødder, rosiner, osv.) i henhold til opskriften. Alle ingredienser skal have stuetemperatur (25-35°C), hvis der ikke angivet andet i opskriften. Sæt hovedingredienser i bageformen i den rækkefølge, der er anført i opskriften.
  - Læg flydende ingredienser ind først (vand, mælk) og/eller æg. Vand skal have stuetemperatur (ca. 25-35°C), da for høj vandtemperatur kan have en negativ indvirkning på hævnning af dej. Når du bruger udskudt start, skal kun mælkpulver bruges, ellers kan mælken styrke før tilberedning. Sukker og salt tilsættes de flydende ingredienser i nøje overensstemmelse med opskriften.
  - Læg øvrige flydende ingredienser ind (honing, sirup, mellelse, osv.).
  - Tørre ingredienser (mel først, derefter mælkpulver, urter, krydderier, osv.) tilsættes.
  - Gær eller bagepulver tilsættes. Disse komponenter skal ikke være i kontakt med væske, ellers gæringen starter for tidligt: resultatet bliver en hård, sej og groft brød. Gær skal ikke komme i kontakt med salt. Det er en god ide at lave en fordybning i melet og lægge gær eller bagepulver ind i den.
4. Sæt forsigtigt formen ind i varmekammeret samtidig med at vride det let mod uret. Formen skal komme i sikker kontakt med drivakslen og sidde på plads ret, sætte sig plant ned på bunden af kameraet. Lås formen ved at dreje den med uret indtil den stopper (se nedenstående figur). Luk låget med vindue.

## Generelle brugsanvisninger

1. Slut bagemaskinen til elnettet. Tænd bagemaskinen ved at trykke på «I/O» på sidepanelet. Bagemaskinen giver et lysdisplay, programnummeret vises på skærmen (standardindstilling – 1) og køretid (3:00).
2. Tryk på knappen «Menu», vælg programnummeret (1 til 17) – det vil blive vist på skærmen.

Nummer på skærmen	Programnavn	Nummer på skærmen	Programnavn	Nummer på skærmen	Programnavn
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. Afhængigt af antallet af ingredienser i skålen vælges vægten af færdigt brød ved hjælp af «Weights» knappen. Vægtindikator vil flytte sig i den øvre del af skærmen. Valg af vægten er ikke tilgængelig i alle programmer.

4. Ved at trykke på «Crust» vælges den ønskede type af brødskorpe (lys, medium, mørk). Vægtindikator vil flytte sig i den nedre del af skærmen. Standardindstillingen er «medium». Valg af skorpefarve er ej tilgængelig i alle programmer.
5. Ved siden af et programnummer vises tilberedningstid, der er indstillet som standard. Du kan ændre det manuelt (gælder kun for program 12, 15-17) ved hjælp af (øge) og (mindsk). Indstillinger af tidsinterval og trin afhænger af det valgte program.
6. Hvis det er nødvendigt, kan udskudt start indstilles (gælder kun for programmer 1-7) ved hjælp af knapperne ▲ og ▼.

- i** Vær opmærksom på tid gennem hvilken retten tilberedes, inklusive en udskudt start (hvor tilberedningstid ikke ændres), sættes med knapper ▲ og ▼ i programmer 1-7. I programmer 12, 15-17 ændres tilberedningstid ved hjælp af samme knapper.
7. Tryk på «Start/Stop». Tidtælleren begynder at tælle ned tiden til madlavningen er slut.
  8. Under drift udføres der en række operationer, hvis navne placeres på højre og venstre side af skærmen. LED-skærm viser, hvilken process kører lige nu.
  9. 15-20 minutter (afhængigt af programmet) efter starten af programmet, vil en lysdisplay advare dig om at det er nødvendigt at tilsætte yderligere ingredienser. Åbn låget og læg ingredienserne ind i bageformen. Funktionen er kun tilgængelig for programmerne 1, 3-5, 7.
  10. Ved afslutning af programmer 1-8 automatisk aktiveres opvarmning. Processindikator vil flytte sig til "Keep Warm".
  11. Efter afslutningen af programmerne 9-17, samt efter afslutningen af opvarmning vil 5 lysdisplayer (bip) høres, og enheden går i standby-tilstand. Processindikator vil flytte sig til "Program is complete".
  12. For at afbryde programmet og nulstille indstillingerne og vende tilbage til menuen eller for at slukke for varme tryk og hold nede "Start/Stop" i et par sekunder. Efter madlavning slukkes det for oven ved at trykke på «I/O» og stikket tages ud.

## Nå brødet er klart

1. Åbn låget. Brug grydelapper, tag fat i håndtaget og tag bageformen ud.

**⚠ OBS! Husk, at ved afslutningen af tilberedningen er brød, bageform og varmekammer er meget varme! Vær forsigtig, brug grydelapper for at undgå forbrændinger! Sæt ikke varm bageform på dug, plastik eller andet varmefølsomt underlag, der kan antændes eller smelte!**

2. Ved bageformen om og fjern brødet, læg den på en grille eller i et fad. Lad det afkøle i 20 minutter. Bagemaskinens konstruktion forudsætter, at efter fjernelse af bagværket skal omrøringsbladet forblive på axlen inde i bageformen. Hvis dette ikke var tilfældet og bladet blev siddende inde brødet, er det ikke en fejl. Tag bladet med en speciel krog, der medfølger.
3. Efter at bageform og bagemaskine er afkølet skal de renses i overensstemmelse med afsnittet «Pleje og vedligeholdelse».

**i** VIGTIGT: indre overflade af bageformen og enheden skal grundigt renses efter hver anvendelse.

## Anvendelse af bageform

Bageformen og omrøringsblad er belagt med non-stick belægning, der gør det muligt at undgå pletter og forenkler fjernelse af brød ud af formen. For ikke at beskadige overfladen, skal vejledningen nedenfor følges.

1. Brug ikke metal eller skarpe genstande (såsom kniv eller gaffel) til at tage brød ud af formen.
2. For du skærer et brød, se, om bladet ikke blev siddende inde i brødet. Hvis bladet er inde, vent til brødet er kølet af, og derefter fjern det med en speciel krog. Vær forsigtig, når du håndterer omrøringsbladet, da det kan være varmt.
3. Hårde, grove eller store ingredienser (såsom grahamsmel, sukker, nødder

eller frø) kan beskadige non-stick belægning. Hvis du bruger mange ingredienser, det skal opdeles i små portioner. Hold dig til de anbefalede mængder og procedurer, der er angivet i opskrifter.

### Skæring og opbevaring af brød

Brug elektrisk eller speciel brødkniv til at skære brød. Opbevar tilbageløbende brød i forseglede emballage (i et forseglede plastikpose eller plastbeholdere) ved stuetemperatur højst i 3 dage. Om længere opbevaring ønskes (op til 1 måned), skal brød anbringes i en lukket beholder inde i fryseren. Da hjemmebagt brød indeholder ingen konserveringsmidler, kan det tørre ud og tabe sin smag og duft, hurtigere end brød, lavet industrielt.

### Automatisk vedligeholdelse af varme af den færdige ret (autoopvarmning)

Bagemaskinen kan vedligeholde temperaturen af de færdige retter. Funktionen tændes automatisk efter afslutning af programmet (kun tilgængelig for programmer 1-8). Derfor, før du fjerner et færdigt brød fra bagemaskinen skal «Start/Stop» knappen trykke på og holde et par sekunder på for at slukke autoopvarmning.

Hvis brødet forbliver inde i bagemaskinen uden opvarmning, bliver fordampet fugtighed suget ind: brødet bliver klægt. Opvarmning forhindrer at brødet ikke optager fugt og sikrer, at det forbliver blødt i et stykke tid. Derimod, for at opnå perfekt kvalitet anbefales det, om det er muligt, at fjerne brødet straks efter tilberedningen.

### Indstilling af udskudt start

Udskudt start funktion gør det muligt at tilberede ret på et ønsket tidspunkt i et tidsinterval op til 15 timer (inkl. selve tilberedelse) med indstillingstrin på 10 minutter. Brug ikke denne funktion, hvis du bruger letfordærlige produkter.

1. Udskudt start funktion er ej tilgængelig for alle programmer.
2. Check, om at ingredienserne er indlagt, vægt et program, vægt og skorpefarve.
3. Tryk på tælleren og indstil tiden, når det valgte program skal afsluttes (i intervallet op til 15 timer i trin på 10 minutter). Hvis du vil øge eller mindske tiden hurtigt, tryk og hold eller .

**i** *Eksempel. Nu er kl. 21:00 og du ønsker at have brød til kl. 7:00, dvs om 10 timer. Lad os sige, du har valgt følgende parametre: program 1, produktvægt 750 g, medium skorpe. På skærmen – tilberedningstid 2:55. Tryk på knappen ▲ og hold den nede, indtil skærmen viser 10:00. Hvis du har trykt for længe, tryk på knappen ▼ for reducere tallet. Nu har du indstillet en forsinket start. Nu vil bagningen afslutte efter 10 timer, dvs kl. 7:00 vil du få friskbagt, velduftende brød.*

## III. DEN VEDLIGEHOLDELSE

Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. For yderligere brug altid rengør apparatet og dets dele tørre.

1. Åbn dækslet, og fjern bageform ved at dreje håndtaget let mod uret og trække opad.
2. Fjern omrøringsbladet. Hvis bladet ikke kan fjernes fra akslen, fyld fadet med varmt vand og lad den stå et stykke tid. Dette vil løsne udtørt dej og bladet kan fjernes nemt.
3. Vask målebægeret, måleske, bageform og omrøringsblad med en blød svamp i varmt sæbevand, og tør af derefter. Hvis indersiden af omrøringsbladet er stærkt forurenede, læg det i et stykke tid i varmt vand, derefter gør det rent.
4. Rengør indersiden og huset med en fugtig klud. Hvis det er nødvendigt, kan en lille mængde af vaskemiddel bruges. Rens rengøringsmidlet helt af med en fugtig svamp eller klud, ellers kan det påvirke smagen af brødet.



**OBS!** Apparateret og elledningen skal ikke sænkes ned i vandet eller andre væsker. Bagemaskine og dets dele ikke er egnet til vask og rengøring i opvaskemaskine.



Slibende rengøringsmidler eller svampe med en hård eller slibende belægning og kemisk aggressive stoffer skal ikke anvendes ved rengøring.

For nem rengøring af enheden kan låget fjernes.

5. Før at fjerne låget, skal det åbnes i en vinkel på 80-85° og forsigtigt, uden anstrængelse, trækkes over, lågets hængsler frigøres ud af åbningerne på enheden.
6. Rens og tør dækslet.
7. Placer den i den oprindelige position: isæt forsigtigt flade hængsler ind i åbningerne på huset, hold låget i en vinkel 80-85°. Dækslet skal åbnes og lukkes uden besvær.



Før bagemaskine tages i brug igen eller før den gemmes væk sørg for at alle delene er tørre.

### Opbevaring

Bevar bagemaskinen samlet i et tørt og ventileret sted. Beskyt apparatet mod skarpe ændringer i temperatur og langvarig udsættelse for direkte sollys.

## IV. FØR DU KONTAKTER SERVICE-CENTERET

Mulig fejl	Årsag	Hvad der skal gøres
Apparatet tændes ikke	Ingen strømforsyning	Slut apparatet til elnettet. Kontroller spændingen i elnettet
Apparater er tændt, men der er ingen ætning	Omrøringsbladet er ikke installeret	Rengør bageformen, sæt omrøringsbladet på plads og start processen igen
Fejlmeldelse vises på skærmen (alfabetsk eller alfamerisk kode)	Forstyrrelser i bagemaskinens funktion	Sluk apparatet med knappen «I/O» og vent til det er afkølet til stuetemperatur. Tænd for bagemaskinen. Om fejlmeldelsen vises gentagne gange, skal du kontakte et autoriseret servicecenter


## V. GARANTIFORPLIGTELSE

Denne garanti gælder produktet på 2 år fra købsdato. Under garantitid må producenten fjerne alle fabriksdefekter, forårsaket af utilstrækkelig kvalitet af materialer eller sammensætning, byttelse af detaljer eller byttelse af hele produkt, ved hjælp af reparation. . Garantien er kun gyldig i tilfældet, hvis købsdatoen er bekræftet af seglet av butikken og underskriften af ekspeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfældet, hvis produktet var brugt i samsvar med brugsanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat af dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon beleg, pakninger osv).

Produktens levetid og garantiperiode begynner fra og med salgstidspunktet, eller, om salgsdatoen er ukjent eller umulig å fastslå, fra og med produksjonsdatoen.

For produksjonsdato vennligst se ID-etiketten på rammeverket der serienummeret er angitt. Serienummeret består av 13 symboler, der det 6 og det 7 symbolet sammen står for måneden og det 8 symbolet står for året på produksjon. Levetid av apparatet, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdatoen i den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne brugsanvisningen og brukt tekniske standarder.


Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortkaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.

 Før du tar dette produktet i bruk, ber vi deg om å lese nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevare den for fremtidig referanse. Korrekt bruk vil betydelig forlenge multikokers levetid.

## Sikkerhetsregler


- Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.
- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaskerom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industriell eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).

- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.


 *GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.*

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skar-

pe ting, hjørner og kanter av møbler.

 *Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*


- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømnettet og helt avkjølt. Følg instruks for rengjøring av apparatet.

 *DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!*

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller

med manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruken av apparatet på en trygg måte, slik at de forstår potensielle fareelementer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn med mindre de er under tilsyn av en voksen. Oppbevar apparatet og strømledningen unna barn under 8 år.

- Emballasje (plast osv.) kan være farlig for barn. Fare for kvelning! Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

 *ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.*

NOR

**Tekniske egenskaper**

Modell.....	RBM-M1907-E
Effekt.....	500 W
Spenning.....	220-240 W, 50/60 Hz
Vekt av en bakervare.....	500/750/1000 gr
Bakeform.....	med ildfast overflate
Ikke-flyktig lager.....	opptill 10 minutter
Skjerm.....	.....LCD
Antall automatiske programmer.....	.....17
Valg av skorpens farge.....	.....tilgjengelig
Automatisk oppvarming av en ferdig rett.....	.....opptill 1 time
Forsinket start funksjon.....	.....opptill 15 timer
Tilsetning av tilleggsredienser.....	.....etter lydsignal

**Programmer**

1. Basic (Hovedprogram)
2. French Bread (Fransk brød)
3. Whole Grain Bread (Helkorn brød)
4. Sweet Bread (Boller)
5. Gluten Free Bread (Glutenfri brød)
6. Express (Express)
7. European Bread (Europeisk brød)
8. Cake (Kake)
9. Pasta Dough (Usyret deig)
10. Yeast Dough (Gjæredeig)
11. Oatmeal (Melkegrat)
12. Yogurt (Yoghurt)
13. Jam (Syltetøy)
14. Bake (Baking)
15. Rice/Grain (Ris/Korn)
16. Pilaf (Pilaff)
17. Dessert (Dessert)

**Utrustning**

Bakerovn med installert bakeform.....	1 stk.
Målekopp.....	1 stk.
Måleskje.....	1 stk.
Et blad for blanding av deig.....	2 stk.
En krok for fjerning av bladet.....	1 stk.
En bok "100 oppskrift".....	1 stk.
Brukerveiledning.....	1 stk.
Servicebok.....	1 stk.

**i** Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utrustning samt tekniske egenskaper i løpet av forbedring av sine produkter, uten forvarsel om slike endringer.

**Modellens oppbygning A1**

1. Ovnens ytre del
2. Kontrollpanel
3. Avtakbart lokk med vindu
4. Hull for utløring av damp
5. Bærehåndtak
6. Start/stopp knapp (I/O)
7. Strømledning
8. Oppvarmingskammer
9. Bakerform
10. Et blad for blanding
11. Målekopp
12. En krok for fjerning av bladet
13. Måleskje

**Kontrollpanel A2**

1. "Weight" ("Vekt") – valg av vekt på den ferdige retten (500/750/1000 gr). Standard vekt – 1000 gr.
2. ▲ – knappen for øking av tid for "forsinket start" funksjon / baketid.
3. "Menu" ("Meny") – knappen for valg av bakeprogram. Nummer på valgt program vises på skjermen.
4. "Start/Stop" ("Start/Stop") – en knapp for start av program eller dens avslutning samt avslutning av baking og returnering til standardinnstillinger.
5. "Crust" ("Skorpen") – en knapp for valg av skorpens farge (lys, middelslys, mørk). Standardinnstilling er satt til "middelslys".
6. ▼ – en knapp for minskning av tid for "forsinket start" / baketid.
7. Skjerm – viser valgte innstillinger og tid igjen før retten er ferdig.

**Skjerm A3**

1. Indikasjon av påløpende programmer:
  - "Delay" ("Forsinkelse") – funksjon av forsinket start er satt i gang, bakeprosessen er utsatt;
  - "Reheat" ("Oppvarming") – det pågår foreløpig oppvarming av ingredienser før blanding;
  - "Knead" ("Blanding") – deig blir blandet;
  - "Pause" ("Pause") – en pause i program (f.eks. mellom første og andre blandinger);
  - "Rise" ("Heving") – deigen heves (utvikles);
  - "Bake" ("Baking") – retten bakes;
  - "Keep Warm" ("Oppvarming") – det er satt igang oppvarming av en ferdig rett;
  - "Program is complete" ("Programmet er ferdig") – retten er ferdigbakt, automatisk oppvarming er slått av.
2. Nummer av valgt bakeprogram.
3. Indikasjon av bakearens vekt (500/750/1000 gr).
4. Nettellingsklokke som viser tid igjen for avslutning av bakeprogram.
5. Indikasjon av valgt skorpens farge.

**I. FØR BRUK**

Ta forsiktigt ut ovnen og dens tilbehør ut av boksen. Ta bort alle emballasje og reklamemerker.

**⚠** Ikke fjerne varslende klistermerker, klistermer-pekere (om de finnes) og skilt med serienummer på ovnen! I tilfelle det finnes ingen serienummer på bakeovnen, så fjfaller garantirett automatisk.

Etter transporter og lagring ved lave temperaturer apparatet skal holdes ved romtemperatur i minst 2 timer før å sette det i gang.

Tørk ovnen med våt klut og la den tørke ut. Rengjør ovnen for å hindre fremmed lukt ved den første bruk.

**Ikke-flyktig minne**

Bakerovnen REDMOND RBM-M1907-E har ikke-flyktig minne. Ved midlertidig strømbrudd (opptil 10 minutter) vil alle innstillinger lagres og programmet vil fortsette automatisk så snart strømmen oppstår igjen. Hvis strømbrudd varer over 10 minutter, kan innstillingene ikke lagres og baking kan ikke gjenopptas. Hvis oppskriften brukte meieriprodukter, kjøtt eller andre ferskvarer, så trekk ut støpet og la den avkjøles. Deretter fjern bakeform, rens den og begynn å lage mat igjen etter oppskriften, med ferske råvarer. Ved rengjøring, følg instruksjonene under «Stell og vedlikehold». Hvis ingrediensene var ikke lett bedervelige, kan du starte bakeprogrammet igjen (hvis baking har ikke ennå startet) eller fullføre retten ved hjelp av programmet "BAKE" uten å erstatte ingrediensene (kontroller ferdighet av produkt gjennom vinduet, og avslutt programmet manuelt om nødvendig). Legg merke til at i tilfellet programmet startes på nytt, kan kvaliteten av nybakt brød ikke tilfredsstillende dine forventninger.

**II. BRUK AV BAKEROVN**

**Formel og funksjoner til automatiske programmer**

Bakerovnen REDMOND RBM-M1907-E har 17 automatiske bakerprogrammer. Ved hjelp av disse kan man både bake brød, lage grat, ris, yoghurt, og koke syltetøy osv.

**⚠** Ikke åpne lokk i løpet av heving av deig, slik at den ikke faller!

**📖** Følg nærmere instruksjoner fra boken "100 oppskrift" når du koker (boken medfølger).

**1. Program "BASIC"**

Brukes for baking av fransk brød – veldig lett brød med en sprø skorpe. Programmet består av blanding (2 trinn), heving av deig og selve baking. Man kan velge vekt og farge på skorpen. Forsinket start er tilgjengelig. Uten manuell justering av baketid.

**2. Program "FRENCH BREAD"**

Brukes for baking av fransk brød – veldig lett brød med en sprø skorpe. Her blandes deig nok så lenge samt at heving tar lengre tid enn vanlig. Det anbefales å bake deig uten smør (margarin) og mekl.

**💡** Fransk brød blir fort bedervet, så det anbefales dermed å ikke la den ligge i mer enn ett døgn.

Programmet består av blanding (2 trinn), heving av deig og baking. Det kan velges vekt og skorpens farge samt at forsinket start er tilgjengelig. Uten manuell justering av baketid.

**3. Program "WHOLE GRAIN BREAD"**

Ettersom hvetemel som brukes for å lage denne type brød er hardere, trengs det å oppvarme ingrediensene en halvtime først. Så heves deigen og eltes deretter. Brød av helkorn er som oftest små og mer hardere. Programmet inneberer etling (2 trinn), heving av deig og baking. Det kan velges vekt og skorpens farge. Forsinket start er tilgjengelig. Manuell justering er ikke tilgjengelig.

**4. Program "SWEET BREAD"**

Et program for baking av sat bakverk med tilleggsredienser (frukt, nøtter, sjokoladebiter, kandisert frukt, rosiner, etc.). Tilsetning foregår etter lydsignal. Programmet inneberer etling (2 trinn), heving av deig og baking. Det kan velges vekt av bakverk. Skorpens farge og manuell justering er ikke tilgjengelige. Forsinket start er tilgjengelig.

**5. Program "GLUTEN FREE BREAD"**

For baking av brød av glutefritt mel.

**!** Gluten er et protein som finnes i korn og som gir de nødvendige for baking egenskaper til mel. Takket være gluten blir deig elastisk. Men det er mange mennesker som tåler ikke gluten.

Programmet inneberer etling (2 trinn), heving av deig og baking. Det kan velges vekt av bakverk. Skorpens farge og manuell justering er ikke tilgjengelige. Forsinket start er tilgjengelig.

**6. Program "EXPRESS"**

Brukes for kjøp baking av hvitt brød. Tilsett ½ teskje gjær i deigen (standard vekt på brød 1000 gr) Programmet inneberer etling, kortvarig heving og baking. Forsinket start funksjon er tilgjengelig. Uten valg av vekt og skorpens farge. Manuell justering er ikke tilgjengelig.

**7. Program "EUROPEAN BREAD"**

Anbefales for baking av ulike typer hvitt brød og brød av hvetemel og rugmel. Programmet inneberer oppvarming av ingrediensene, etling (2 trinn), heving av deig og baking. Det kan ikke velges vekt av bakverk. Skorpens farge og manuell justering er ikke tilgjengelige. Forsinket start er tilgjengelig.

## 8. Program "CAKE"

Anbefales for baking av kaker med ulike ingredienser. Programmet innebærer kjøpp elting (2 trinn) og baking. Det kan ikke velges vekt av bakverk. Skorpens farge og manuell justering er ikke tilgjengelig. Forsinket start er utlignelig.

## 9. Program "PASTA DOUGH"

Programmet for elting av usynet deig som brukes for å lage nudler, melboller med kjøtt osv., uten baking. Innebarer 2 trinn av elting. Manuell justering er ikke tilgjengelig, forsinket start og automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig.

## 10. Program "YEAST DOUGH"

Program for bakverk av gjærdeig uten baking. Innebarer elting (2 trinn) og heving. Uten manuell justering, forsinket start og automatisk oppvarming.

## 11. Program "OATMEAL"

Anbefales for koking av mekegrøt og vanngrøt. Uten manuell justering av tid. Funksjon av forsinket start og automatisk oppvarming er utlignelig.

## 12. Program "YOGURT"

Program for å lage ulike typer yoghurt. Med justering av koketid fra 5 til 12 timer (10 minutters stigning). Standard koketid er satt til 8 timer. Forsinket start og automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig.

## 13. Program "JAM"

Brukes til å lage syltetøy, pålegg for bakverk, vaffer og is, ketchup, ulike krydder samt forberedelse av den rekke produkter for hjemmelagt hermetisering. Manuell justering er utlignelig. Uten forsinket start og automatisk oppvarming.

## 14. Program "BAKE"

Programmet innebærer kun oppvarming (uten elting og heving). Anbefales for baking av kjeks og andre søte retter. Manuell justering av tid er ikke tilgjengelig. Uten funksjon av forsinket start. Uten automatisk oppvarming.

## 15. Program "RICE/GRAIN"

Anbefales for koking av ris og ulike typer grøter. Med justering av koketid fra 20 minutter til 1 time og 30 minutter med 5 minutters stigning (standard koketid er satt til 30 minutter). Uten forsinket start og automatisk oppvarming.

## 16. Program "PILAF"

Anbefales for koking av ulike typer pilaffer. Med justering av koketid fra 30 minutter til 1 time og 30 minutter med 5 minutters stigning (standard koketid er satt til 1 time). Uten forsinket start og automatisk oppvarming.

## 17. Program "DESSERT"

Anbefales for koking av sjokolade- og melkdesserter. Med justering av koketid fra 30 minutter til 2 timer med 5 minutters stigning (standard koketid er satt til 1 time). Uten forsinket start og automatisk oppvarming.

## Forberedelse til arbeid

1. Sett bakerovnen på jevn underlag. Sørg for at ventilasjon er ikke dekket samt at varm damp som skal komme ut av hullene ikke havner rett på vegg, dekorative overflater, elektrisk utstyr og andre ting som kan bli skadet av høy temperatur og fuktighet.
2. Sørg for at ytre deler av bakerovnen har ingen skader og andre defekter.
3. Åpn lokket. Ta bakeform og vri den litt mot klokken for å ta den ut. Sørg at rommet rundt skaffet og bladet er rent.

## Tilsetning av ingredienser

1. Sett på bladet for elting på akselen nederst og sørg for at det sitter fast. Smør bakerform og bladet for elting.
2. Vel opp nødvendige ingredienser etter oppskrift og tilsett dem i bakerform.
3. Ved baking av brød og forberedelse av deig: forbered tilleggsingredienser (øst, skinke, frukt, nøtter, rosiner etc.) etter oppskrift. Alle produkter skal ha temperatur mellom 25-35°C, hvis ikke annet er angitt i oppskrift. Legg ut hovedingredienser i bakeform i en rekkefølge oppgitt i oppskrift.

- Legg først flytende ingredienser (vann, melk) og/eller egg. Vannet skal ha temperatur mellom 25-35°C, fordi at for høy temperatur vil ha negativ påvirkning på heving av deig. Ved bruk av forsinket start, använd kun tørrmelk. Vanlig melk skal løpe sammen for du begynner å koke. Sukker og salt tilsettes i flytende ingredienser i samsvar med oppskrift.
- Tilsett resterende flytende ingredienser (honning, sirup, melasse etc.).
- Tilsett tørr ingrediensene (først mel, så tørrmelk, urter, krydder etc.).
- Til slutt tilsett gjær eller bakepulver. Disse ingredienser skal ikke være i kontakt med flytende ingredienser fordi at da vil gjæring starte for tidlig. I så fall får du hard og grov brød. Det anbefales å gjøre et hull i mel og sette gjær eller bakepulver dit.
- 4. Sett forsiktig bakeform inn i varmekammer og snu den litt mot klokken. Formen skal tilkobles korrekt med drivakselen, og settes helt ned i varmekammer uten å bøye til side. Fest formen ved å snu den med klokken til den stopper (se bilde nederst). Lukk lokket.

## Hovedregler for bruk av ovnen

1. Koble ovnen til strømmet. Sett den på ved å trykke knapp "1/0" på siden. Det kommer et lydsignal og skjermen viser nummer av bakeprogram (1 er satt som standard) med varighet på 3 timer.
2. Ved hjelp av "Menu" knappen velg et bakeprogram (fra 1 til 17) og nummeret vil vises på skjermen.

Nr. på skjermen	Navn på program	Nr. på skjermen	Navn på program	Nr. på skjermen	Navn på program
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. Vekt vekt på det ferdige bakverket med knappen "Weight", avhengig av antall ingredienser. Indikasjon av vekt endres øverst på skjermen. Valg av vekt finnes ikke i alle programmer.
4. Ved hjelp av knappen "Crust" velger man ønsket utseende av skorpens bakverket (lys, middels og mørk). Indikasjon av skorpens endres i nedre del av skjermen. Standard innstilling er satt til "middels". Valg av skorpens farge finnes ikke i alle programmer.
5. Det vises baketid rett ved bakeprogram på skjermen. Man kan endre tiden manuelt (for programmer 12, 15 og 17) ved hjelp av knapper (stigning) og (minskning). Rekkevidde for innstillinger avhenger av det valgte programmet.
6. Forsinket start kan også innstilles med knapper, om nødvendig (kun program 1-7).

- i** Legg merke til det at programmer 1-7 kan justeres med knapper **▲** og **▼** for å innstille tid, som retten kommer til å bli ferdig etter. Tid for forsinket start kan også justeres med disse knapper (baketid avhenger ikke av tid av forsinket start). Programmer 12, 15-17 kan man med de samme knapper endre baketid.
7. Trykk på knappen "Start/Stop". Stoppeur skal nedtelle tid igjen før retten er ferdig.
  8. Ovnen utfører en rekke operasjoner som finnes til høyre og til venstre for skjermen. Indikasjon på skjermen viser hvilken operasjon som foregår akkurat nå.
  9. Etter 15-20 minutter (avhengig av program) fra starten, vil et lydsignal

varsle deg om at det er på tide å tilsette ingredienser. Åpn lokket og tilsett ingredienser i bakeform. Denne funksjon finner du kun i programmer 1, 3-5, 7.

10. Etter at programmene 1-8 slutter, starter det en automatisk oppvarming. Indikasjon av operasjon vil endres og vise "Keep Warm".
11. Etter at programmer 9-17 blir ferdig, samt etter at oppvarming er ferdig, vil det høres 5 lydsignaler og ovnen vil stanse all arbeid. Indikasjon vil vise skrift "Program is complete".
12. For å avbryte programmet, tilbakestille innstillingene og å tilbake til meny eller slå av oppvarming, trykk og hold i flere sekunder knappen "Start/Stop". Etter at retten blir ferdig bakt, slå av ovnen med knappen "1/0" og trekk ut kontakten.

## Uttrekning av ferdigbakt brød

1. Åpn lokket. Ta på grytekulter og trekk ut bakeformen med brød.



**NB! Husk, at både brød, bakeformen og oppvarmingskammer er veldig hete!** Vær forsiktig og bruk grytekulter for å unngå brannskader! Sett ikke bakeformen på borduk, plastoverflater eller andre varmfølsomme overflater som kan brenne eller smelte!

2. Snu bakeformen opp ned og trekk ut ferdigbakt brød. Legg brødet på tallerken. La brødet kjøle ned i ca 20 minutter. Ovns oppbygning forutser at bladet for elting blir igjen på akselen inne i bakeformen etter at retten blir trukket ut. Fjern bladet ved hjelp av en spesiell krok.
3. Etter at ovnen og bakeformen er avkjølet, rengjør dem i samsvar med beskrivelse fra "Vedlikehold av ovnen".



**NB:** rengjør de indre overflater i bakeform og ovnen etter hver eneste bruk.

## Bruk av bakeform

Bakeform og blad for elting har en ildfast overflate som hindrer flekker og gjør det enkelt å ta ut brød. For å unngå skader på ildfast overflate, følg nærmere anvisninger nederst.

1. Bruk ikke metallutstyr eller skarpe gjenstander (som kniv eller gaffel) for å trekke ut brød av formen.
2. Sørg for at det finnes ikke blad for elting inne i brød før du skal skjære det. Finnes bladet i brødet, så vent 20 minutter og fjern bladet ved hjelp av en spesiell krok. Vær forsiktig fordi at bladet kan være het.
3. Grove, helkorns eller store ingredienser (f.eks. sammalt mel, sukker, nøtter eller frø) kan skade ildfast overflate i bakeform. Ved bruk av mange ingredienser, del dem i grupper. Følg oppskriften hva gjelder antall ingredienser og rekkefølge for tilsetning.

## Skjæring og oppbevaring av brød

Bruk elektrisk kniv eller taggete kniv for å skjære brød. Oppbevar brød i lukket pakke (i en hermetisk plastpose eller plastbeholder) ved romtemperatur ikke lengre enn 5 dager. For langvarig oppbevaring (opptil 1 måned), sett brød i en lukket beholder i fryser. Etter som hjemmelagt brød har ingen konserveringsmidler, tørker det ut fortere enn det som ble laget på en industriell måte.

## Funksjon av automatisk oppvarming av en ferdig rett (automatisk oppvarming)

Det finnes en funksjon for automatisk oppvarming i ovnen. Oppvarming settes på automatisk rett etter at baking er ferdig (i programmer fra 1 til 8). Det er dermed nødvendig å trykke og holde knappen "Start/Stop" for slå av automatisk oppvarming for du tar ferdig rett ut av ovnen. Hvis du lar brød igjen i ovnen uten oppvarming, vil dampet fukt suges inn igjen og brødet vil bli fuktig. Automatisk oppvarming hindrer insugning av fukt og holder retten myk i løpet av viss tid. Men husk at den beste kvalitet får du når brødet trekkes ut av ovnen rett etter avsluttet program.

## Innstilling av tid for forsinket start

Forsinket start lar deg lage en rett med en viss forsinkelse (opptil 15 timer inkl.

baketid) med stigning i 10 minutter. Bruk ikke denne funksjon i tilfelle oppskrift forutser bruk av ferskvarer.

1. Forsinket start er tilgjengelig ikke for alle programmer.
2. Sørg for at alle ingredienser er tilsatt, programmet er valgt, og vekt og skorpens farge er valgt.
3. Innstill baketid med knappene (opptil 15 timer med 10 minutters stigning). For kjøpp stigning eller minskning av tid, trykk og hold knappen ▲ eller ▼.

**i** *Eksempel. Det er kl. 21:00 nå, og du ønsker å bake et brød som blir ferdigbakt til kl. 7 om morgn, dvs. etter 10 timers tid. La oss si at du har valgt følgende innstillinger: program 1, vekt av brød 750 gr, middels skorpe. Det vises på skjermen – baketid 2:55. Trykk og hold knappen ▲ til skjermen viser 10:00. Du kan justere tid ved hjelp av knapper ▼. Nå har du innstilt tid for forsinket start. Baking vil bli ferdig om 10 timer og fersk brød skal vente på deg kl. 7 om morgn.*

## III. VEDLIKEHOLD AV OVN

Før du renser ovnen, sørg for at kontakten er trukket ut og ovnen er avkjølet. Alltid tørk ovnen og dens detaljer før neste bruk.

1. Åpn lokket og ta ut bakeform ved å snu den mot klokken og dra den opp.
2. Ta av bladet for etting. Kan du ikke ta bladet ut, så fyll ovnen med varm vann og la den stå i viss tid. Dette vil fornyke deig og bladet vil komme ut.
3. Rens målekopp, måleskje, bakeform og blad med myk svamp i varm vann med såpe. Tørk alle detaljer. Hvis den indre delen av bladet har på seg for mye deig, sett bladet i varm vann og så rens det.
4. Rens indre overflate og ytre delen med våt klut. Bruk rensmiddel om nødvendig. Fjern rensmiddel med våt svamp, ellers så kan det påvirke smaken av fremtidige retter.

**STOP** NB! Unngå kontakt av kontakt eller tråd med vann eller andre væsker. Ovnen skal ikke renses i oppvaskmaskin.

**⚠** Aldri bruk skuremidler eller svamper med hard eller slipende belegg, eller kjemisk aggressive stoffer ved rengjøring av ovnen.

Lokket er avtakbar for mer komfort ved rengjøring.

5. For å ta av lokket, åpn det med vinkel 80-85° og trekk til seg forsiktig, uten styrke. Trekk lokkets hengsler ut av sporene i ovnen.
6. Rengjør og tørk lokket.
7. Sett lokket tilbake på sporene: sett flate hengsler inn i sporene i ovnen ved å holde lokket med vinkel 80-85°. Lokket skal åpnes og lukkes uten anstrengelser.

**⚠** Sørg for at alle detaljene er tørre før bruk av ovnen eller før du lagrer den til oppbevaring.

### Oppbevaring

Oppbevar ovnen i montert tilstand i ventilert sted. Sørg for at ovnen ikke utsettes for betydelige endringer i temperatur og holdes unna sollys.

## IV. FØR HENVENDELSE TIL KUNDE-SERVICE

Mulig feil	Årsak	Nødvendige tiltak
Ovnen virker ikke	Fravær av elektrisitet	Koble ovnen til strømmett. Sjekk spenning
Ovnen er slått på men etting fungerer ikke	Du har ikke satt inn blad for etting	Rengjør bakeform, sett inn blad for etting neders på bunn og start etting på nytt

Mulig feil	Årsak	Nødvendige tiltak
Skjermen viser melding om feil (med bokstaver eller bokstaver og tall)	Budd i ovnens arbeid	Slå ovnen av med knapp 1/0 og vent til den blir avkjølet til romtemperatur. Slå ovnen på. Hvis melding om feil vises igjen, henvend deg til kunde tjeneste.

## V. GARANTI


Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikkdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammensetning, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon. Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekspeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtre, lyspærer, keramiske og teflon belegg, pakninger osv).

Produktens levetid og garantiperiode begynner fra og med salgstidspunktet, eller, om salgsdatoen er ukjent eller umulig å fastslå, fra og med produksjonsdatoen.

For produksjonsdato vennligst se ID-etiketten på rammeverket der serienummeret er angitt. Serienummeret består av 13 symboler, der det 6 og det 7 symbolet sammen står for måneden og det 8 symbolet står for året på produksjon. Levetid av apparatet, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vanlig husholdningsavfall.




 *Innan du börjar använda denna apparat, bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och förvara den som handboken. Använder du multikokaren på ett rätt sätt ska den vara i bruk på lång tid.*

## Säkerhetsåtgärder


- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordning för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se tek-

nisk beskrivning eller fabriksannons.)


- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.

 *OBS! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

 *Kom ihåg! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garanti-villkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*


- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetets gång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkyllt. Förlj noga rensningsinstruktioner!

 *Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller utan erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas

eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan överinseende av vuxen. Förvara apparaten och elsladden otillgängligt för barn under 8 år.

- Förpackningsmaterial (film eller skum, m.m.) kan vara farligt för barn. Det finns en risk av kvävning! Förvara förpackningsmaterial i den för barn oåtkomliga platserna.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

 *OBS! Det är förbjudet att bruka apparaten vid vilka fel som helst.*

**Tekniska specifikationer**

Modell	RBM-M1907-E
Effekt	500 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet	500/750/1000 g
Bakbehållare	med anti-häft beläggning
Energioberoende minne	upp till 10 minuter
Display	LCD
Automatiska program	17
Olika grillnivåer på brödytan	finns
Automatisk varmhållning av färdiga rätter	upp till 1 timmar
Senarelagd start	upp till 15 minuter
Tillsättning av ytterligare ingredienser	efter ljudsignal

**Program**

1. Basic (Huvudprogram)
2. French Bread (Franskt bröd)
3. Whole Grain Bread (Fullkornsbröd)
4. Sweet Bread (Kokbröd)
5. Gluten Free Bread (Utan gluten)
6. Express (Express)
7. European Bread (Europeiskt bröd)
8. Cake (Muffins)
9. Pasta Dough (Färsk deg)
10. Yeast Dough (läsdeg)
11. Oatmeal (Mjölgröt)
12. Yogurt (Yoghurt)
13. Jam (Marmelad/Sylt)
14. Bake (Bakning)
15. Rice/Grain (Ris/Gryn)
16. Pilaf (Pilaff)
17. Dessert (Desserten)

**Översikt**

Brödbakare med inplacerad bakbehållare	1 st.
Måttålgare	1 st.
Måttsked	1 st.
Degblandare	2 st.
Krok för degblandare	1 st.
"100 recept" boken	1 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.

**i** Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

**Delar av brödmaskin A1**

1. Apparats kropp
2. Kontrollpanel
3. Löstagbart lock med glaslucka
4. Utgång för ångan
5. Handtag att överföra apparaten
6. Knapp för att sätta på/stänga av apparaten (I/O)
7. Ström försörjnings sladd
8. Värmekammare
9. Bakbehållare
10. Degblandare
11. Måttålgare
12. Krok för degblandare
13. Måttsked

**Kontrollpanel A1**

1. "Weight" ("Vikt") – knappen för att välja vikt av färdig bröd (500/750/1000 g). Standardvikt – 1000 g.
2. ▲ – knappen för att öka tid av senarelagd start / matlagningstid.
3. "Menu" ("Meny") – knappen för att välja matlagningsprogram. Numret av det utvalda programmet uppvisas på displayen.
4. "Start/Stop" ("Start/Stop") – knappen för att sätta igång programmet eller stoppa det och avsluta bakningsprocessen samt gå till grundinställningar.
5. "Crust" ("Brödytan") – knappen för att välja en grillnivå på skorpan (ljus, mellan, mörk). Som standard används "mellan".
6. ▼ – knappen för att minska tid av senarelagd start / matlagningstid.
7. Display – visar upp de uppgivna inställningarna och restande tid av matlagning.

**Display**

1. Indikatorer av utförda funktioner:
  - "Delay" ("Senareläggning") – senarelagd start är på, matlagning inte börjat ännu;
  - "Reheat" ("Uppvärmning") – preliminär uppvärmning av ingredienser före knådning är på;
  - "Knead" ("Knådning") – knådning av degen;
  - "Pause" ("Paus") – en paus i utförande av programmet (t.ex. mellan den första och den andra knådningarna);
  - "Rise" ("Jäsning") – jäsning av degen (gräddning);
  - "Bake" ("Bakning") – bakverk bakas;
  - "Keep Warm" ("Varmhållning") – varmhållning av färdiga rätten är på;
  - "Program is complete" ("Avslutning") – slut på utförande av programmet, autovarmhållning är av.
2. Nummer av det utvalda programmet.
3. Indikatorer för vikten av bakverket (500/750/1000 g).
4. Timer av nedräkning av restande tid av matlagning.
5. Indikatorer för den utvalda grillnivån.

**I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN**

Ta försiktigt multikokaren med detaljerna ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekal.

**⚠** Det är nödvändigt att spara varningsklistermärken, tecken och skylten (om de finns) med multikokarens serienummer på dess kropp! Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll.

Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.

Behandla kroppen av apparaten med en våt duk och tvätta skålen, samt torka ordentligt. Att undvika en obehörig doft bör man rengöra den.

**Energioberoende minne**

Brödmaskin REDMOND RBM-M1907-E har ett energioberoende minne. Vid tidsavkoppling (upp till 10 minuter) av energi vid matlagning sparas programinställningar i minnet och vid återkoppling ska utförande av programmet fortsätta automatiskt. Om avkopplingen fortsätter mer än 10 minuter ska inställningarna nollas och matlagningsprocessen inte kan återställas. Om receptet innehåller mjölk, kött och andra lättfordärliga ingredienser, bör man koolpa apparaten från elnätet och låta den kallna. Sedanta bakbehållaren ut, rengör den och börja matlagningen enligt receptet om med färska ingredienser. Vid rengöringen bör man följa anvisningar i avsnittet "Rengöring och förvaring av apparaten". Om ingredienserna inte är lättfordärliga kan man sätta igång matlagningsprogrammet igen från början (om bakningen inte börjat) annars kan man fortsätta matlagningen med hjälp av "БЫПЕЧКА" programmet utan att ersätta ingredienserna (kontrollera matlagningen genom glasluckan, om behövs stäng

av programmet manuellt). Lägg märke till att vid återstart av programmet kan negativt påverka kvaliteten av ett färdigt bröd.

**II. BRÖDMASKINERS BRUK****Ändamål och egenskaper av automatiska program**

Brödmaskin REDMOND RBM-M1907-E har 17 automatiska matlagningsprogram. Tack vare dem kan man inte bara baka bröd utan också tillaga gröt, pilaff, yoghurt och sylt osv.

**⚠** Öppna inte locket av apparaten vid jäsningen annars det sanker ner!

**📖** Vid brödmaskinens bruk följ anvisningar i "100 recept" boken (i komplett).

**1. "BASIC" programmet**

Programmet används för att baka ett klassiskt vitt bröd. Programmet innebär knådning (i 2 skeden), jäsning av deg och bakning av bröd. Man kan välja vikt av bakverket och grillnivå på brödytan. Senareläggning av start är tillgänglig. Manuel inställning av matlagningstid finns inte.

**2. "FRENCH BREAD" programmet**

Programmet används för att baka ett franskt bröd – ett lätt bröd med en krispig yta. Programmet avser en lång knådning och längre jäsning av deg. Det rekommenderas för att baka av deg utan smör (margarin) och mjölk.

**💡** Franska brödet blir unket snabbt, man bör inte förvara det längre än en dag.

Programmet innebär knådning (i två skeden), jäsning av degen och bakning av brödet. Man kan välja vikt av bakverket och grillnivå på brödytan. Senareläggning av start är tillgänglig. Manuel inställning av matlagningstid finns inte.

**3. "WHOLE GRAIN BREAD" programmet**

Eftersom mjöl som används för denna sort av bröd är tyngre, det avses att ingredienser får preliminär uppvärmning havtimmer för knådning och låter degen jäsa längre. Limpor av fullkorn är oftast mindre och hårdare. Programmet innebär knådning (i 2 skeden), jäsning av degen och bakning av brödet. Man kan välja vikt av bakverket och grillnivå på brödytan. Senareläggning av start är tillgänglig. Manuel inställning av matlagningstid finns inte.

**4. "SWEET BREAD" programmet**

Programmet avsetts för ett sött bakverk med tilläggsingredienser (fräscha och kanderade frukter, nötter, chokladchip, russin osv.), som ska tillsättas efter en ljudsignal.

Programmet innebär knådning (i 2 skeden), jäsning av degen och bakning av brödet. Man kan välja vikt av bakverket. Senareläggning av start är tillgänglig. Det är omöjligt att välja grillnivån på ytan av brödet. Manuel inställning av matlagningstid finns inte.

**5. "GLUTEN FREE BREAD" programmet**

Programmet används för att baka bröd utan gluten.

**ⓘ** Gluten är ett protein som finns i råg, vete och korn och som gör att mjölet får utmärkta bagegenskaper. Tack vare det blir degen bällig och elastisk. För somliga är glutenet kontraindicerat.

Programmet innebär uppvärmning av ingredienser, knådning (i 2 skeden), jäsning och bakning av brödet. Man kan välja vikt av bakverket. Senareläggning av start är tillgänglig. Det är omöjligt att välja grillnivån av ytan. Manuel inställning av matlagningstid finns inte.

**6. "EXPRESS" programmet**

Programmet används för att snabbt baka ett vitt bröd. Tillsätt ½ ts jäst (för 1000 g bakverk) till degen för vita brödet. Programmet innebär knådning, en kort jäsning och bakning.

Senareläggning av start är tillgänglig. Det är omöjligt att välja vikt av bakverk och grillnivå på brödytan.

Manuel inställning av matlagningstid finns inte.

**7. "EUROPEAN BREAD" programmet**

Programmet rekommenderas för att baka olika sorter av vita brödet och bröd med kombinerade vete- och rågmjöl. Programmet innebär uppvärmning av ingredienser, knådning (i 2 skeden), jäsnings av degen och bakning. Senareläggning av start är tillgänglig. Det är omöjligt att välja vikt av bakverk och grillnivå på brödytan. Manuel inställning av matlagningstid finns inte.

**8. "CAKE" programmet**

Programmet rekommenderas för att baka muffiner med olika påfyllningar. Programmet innebär en snabb knådning (i två skeden) och bakning. Det är omöjligt att välja vikt av bakverk och grillnivå på brödytan. Manuel inställning av matlagningstid finns inte. Senareläggning av start är otillgänglig.

**9. "PASTA DOUGH" programmet**

Programmet för att knåda en färsk deg, som man gör nudlar, ravioli osv. av utan vidare bakning. Innebär två skeden av knådning. Manuel inställning av matlagningstid finns inte. Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**10. "YEAST DOUGH" programmet**

Programmet för att knåda jäsedug utan vidare bakning. Innebär knådning (i 2 skeden) och jäsnings av degen. Manuel inställning av matlagningstid finns inte. Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**11. "OATMEAL" programmet**

Programmet rekommenderas för att tillaga gröt med mjölk eller vatten. Manuel inställning av matlagningstid finns inte. Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**12. "YOGURT" programmet**

Programmet avsåts för att tillaga olika sorter av yoghurt. Manuell inställning är möjlig mellan 5 och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter (som standard används 8 timmars matlagningstid). Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**13. "JAM" programmet**

Programmet används för att tillaga marmelader, glasyrer för bakverk, väffor och glass, tomatsåser, olika kryddor samt för att förbereda ingredienser för hemkonservering. Manuel inställning av matlagningstid finns inte. Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**14. "BAKE" programmet**

Programmet innebär inte bara uppvärmningsprocess (utan knådning och jäsnings). Programmet rekommenderas för att baka bakelser och tillaga huvudrätter. Manuel inställning av matlagningstid finns inte. Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**15. "RICE/GRAIN" programmet**

Programmet rekommenderas för att tillaga ris och grynsgröt. Manuell inställning är möjlig mellan 20 minuter och 1 timmer och 30 minuter med justeringsdelning i 5 minuter (som standard används 30 minuters matlagningstid). Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**16. "PILAF" programmet**

Programmet rekommenderas att tillaga olika sorter av pilaf. Manuell inställning är möjlig mellan 30 minuter och 1 timmer och 30 minuter med justeringsdelning i 5 minuter (som standard används 1 timme av matlagningstid). Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**17. "DESSERT" programmet**

Programmet rekommenderas för att tillaga desserter med choklad och mjölk. Manuell inställning är möjlig mellan 30 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter (som standard används 1 timme av matlagningstid). Senareläggning av start och autoupvärmning är otillgängliga.

**Förbered arbete**

1. Placera brödmaskinen på en stabil horisontell jämn yta, för att den frän

samlaren släppta ångan inte hamnade på tapeterna, dekorativa beläggning, elektriska apparat och andra föremål och material, som ska skadas av en hög fuktalhet och temperatur.

2. Kontrollera att yttre och synbara detaljer av brödmaskinen inte har några skador, klyvning och andra problem.
3. Öppna locket med en glaslucka. Ta bakbehållaren med ett handtag, vänd den försiktigt motsols och ta ut det genom att dra upp lite. Kontrollera att ytan mellan axel och degblandare är ren.

**Tillsätt ingredienser**

1. Sätta degblandaren på axeln på bakformens botten och kontrollera att det fastnar säkert. Smör behållaren och degblandarna med smör.
2. Mäta nödvändiga ingredienser enligt det utvalda receptet och placera dem in i skålen.
3. Vid bakning av brödet och tillagning av degen: förbered ytterligare ingredienser (ost, skinka, frukter, nötter, russin m.m.) enligt receptet. Alla ingredienser ska ha rumstemperatur (25-35°C), om inget annat anges i receptet. Tillsätt huvudingredienser i bakbehållaren i en ordning som avses i receptet.
  - Först ska man placera vätskor (vatten, mjölk) och/eller ägg i bakformen. Vatten ska vara rumstemperatur (rundt 25-35°C), för att för hög temperatur påverkar negativt jäsnings av degen. Vid senareläggning av start använd endast tor mjölk, annars ska mjölken stelna före matlagningen. Socker och salt ska tillsättas i vätskorna enligt receptet.
  - Tillsätt andra vätskor (honung, sirap, sockerlag m.m.).
  - Tillsätt torra ingredienser (börja med mjöl, sedan hållt torr mjölk, örter, kryddor m.m.).
  - Till slut tillägg jäst eller bakpulver. Dessa ingredienser ska inte vara i kontakt med vätskor, annars jäsnings börjar för snabbt, och brödet blir hårt och grovt. Jäst ska inte kontaktera med salt. Det rekommenderas att göra en liten grop i mjölhögen och lägga jäst eller bakpulver i den.
4. Placera bakbehållaren försiktigt i värmekammaren, genom att vända den lite motsols. Bakformen ska kopplas till axeln och sänkas jämnt på botten av kammaren. Fästa formen genom att vända den medsols tills den stoppar (se bild nere). Stäng locket med glasluckan.

**Allmänna riktlinjer vid användning av apparaten**

1. Koppla brödmaskinen till elnätet. Sätta på apparaten, tryck på "I/O" knappen genom att trycka på knappen på sidopanelen. Det ska höras en ljudsignal, numret av programmet ska visas upp på displayen (som standard nummer 1) och matlagningstid (3:00).
2. Tryck på "Menu" knappen för att välja matlagningsprogram (från 1 till 17) – det ska uppvisas på displayen.

Nr. på display	Programmet	Nr. på display	Programmet	Nr. på display	Programmet
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. Beredning på vikt av ingredienser i skålen kan man välja vikten av bakelsen genom att trycka på knappen "Weight". Indikatorn för vikten ska visas upp i övre delen av displayen. Att välja vikt är tillgängligt endast i somliga program.

4. Tryck på "Crust" knappen för att välja en önskad grillnivå av bakverk (ljus, mellan, mörk). Indikatorn för grillnivån ska visas upp i nedre delen av displayen. Som standard används "mellan" värdet. Att välja grillnivå är tillgängligt endast i somliga program.
5. På displayen vid numret av program ska matlagningstid, som används som standard, tända. Den kan justeras manuellt (endast för program 12, 15-17 med knapparna (Öka) och (minska). Intervallet av justeringen av tid och justeringsdelning beror på det utvalda programmet.
6. Vid nödvändighet sätt på tid för senareläggning av start (endast för program 1-7) med knapparna ▲ och ▼.

**i** OBS! Genom att trycka på ▲ och ▼ knapparna i program 1-7 kan man sätta på tid, inom vilken rätten är klar, inkluderade senarelag start (då matlagningstid inte justeras). I program 12, 15-17 kan man justera matlagningstid med hjälp av dessa knappar.

7. Tryck på "Start/Stop" knappen. Nedräkningen av restande tid av matlagningsprocessen ska börja.
8. Vid arbetet genomför apparaten en del funktioner, vilkas namn uppvisas höger och vänster om displayen. Indikatorn på displayen indikerar vilken funktion utförs i denna stund.
9. Om 15-20 minuter (beroende på det utvalda programmet) efter att utförande av programmet har börjat ska ljudsignal höras, vilket påminner att det behövs tillsätta ytterligare ingredienser. Öppna locket av apparaten och placera ingredienserna i bakbehållaren. Funktionen är tillgänglig endast i program 1, 3-5, 7.
10. Efter att utförande av program 1-8 har slutat ska autovärmhållningen börja automatiskt. Indikator för funktionen ska uppvisa tecken "Keep Warm".
11. Efter att program 9-17 har slutat, samt efter slut på autovärmhållningsfunktion ska 5 korta ljudsignal höras och apparaten ska gå till vänteläge. Indikator för funktionerna ska uppvisa tecken "Program is complete".
12. För att avbryta utförande av programmet och nolla inställningarna, samt gå till meny, eller för att avstänga autovärmhållningsfunktion tryck på och håll "Start/Stop" knappen i några sekunder. Efter att matlagningsprocessen är klar stäng ugnen av genom att trycka på "I/O" knappen och koppla den apparaten av elnätet.

**Ta ut färdiga brödet**

1. Öppna locket. Använd köksvantar och håll handtaget för att ta ut bakbehållaren med brödet inne.

**⚠** OBS! Glöm inte efter matlagningsprocessen är klar är brödet, bakbehållaren och värmekammaren är mycket varma! Agera försiktigt och använd köksvantar för att undvika brännskador! Sätt inte heta bakbehållaren med brödet på duken, plaststyr och andra värme känsliga ytor, som kan brinna och smälta!

2. Vänd bakbehållaren uppåt och ta ut färdiga brödet, sedan lägg det på grillen eller rätten. Låt det ligga i 20 minuter tills det kallnar. Apparaterns konstruktion avser att degblandare ska finnas kvar på axeln inne i bakbehållaren. Om det inte händer, och degblandare hamnade i brödet är det inte något fel. Ta degblandarna ut med hjälp av en särskild krok som ingår i komplet.
3. Efter att bakbehållaren och apparaten har kallnat, rengör dem enligt anvisningarna i "Rengöring och förvaring av apparaten".

**i** VIKTIGT: rengör noggrant inre ytor av bakbehållaren och apparaten efter varje användning.

**Bruk av bakbehållaren**

Bakbehållaren och blandarna har anti-häft beläggning som förebygger att olika fläckar dyker upp på ytor och gör det lättare att ta brödet ut. För att undvika skador på ytorna följ de nedanstående anvisningarna.

1. Använd inte skarpa eller metallbestick (tex., kniv och gaffel) för att ta brödet ut ur behållaren.
2. Innan att skära limpan, kontrollera att degblandare inte finns inne i brö-

det. Om de har hamnat inne, vänta tills brödet kallnar och sedan dra dem ut försiktigt med en särskild krok. Akta dig för att röra dem för den kan vara het.

3. Hårda, fullkorns- och stora ingredienser (t.ex., fullkornsmjöl, socker, nötter eller frön) kan skada anti-häft beläggningen av bakbehållaren. Använd mer ett stort antal ingredienser bör du dela dem i mindre delar. Följ de rekommenderade vikter och ordningen som angivits i recepten.

### Skära och förvara brödet

Använd en elektrisk eller speciell räfflad kniv för att skära brödet. Förvara brödet i en stängd förpackning (i förslutna plastpåsar eller plastbehållare) vid rumstemperatur högst 3 dagar. För att förvara brödet längre (upp till 1 månad) lägg brödet i en försluten behållare i frysen. Eftersom hemlagade brödet inte innehåller konserveringsmedel, kan det torka ut och försämrans snabbare än bröd som tillverkas industriellt.

### Funktion av automatiska varmhållningen av färdiga rätten (autovarmhållning)

Brödmaskin avser en funktion att automatiskt hålla temperatur av färdiga rätter, som börjar automatiskt efter att utförande av programmet har slutat (funktionen är tillgänglig endast i program 1-8. Så är det nödvändigt att trycka på och hålla "Start/Stop" knappen i några sekunder innan att ta ut färdiga bakverket, för att stänga av funktionen av autovarmhållningen. Om man låter brödet ligga i ugnen utan autovarmhållningen, ska den samlade vätskan sugas upp igen; bakverket blir vått. Autovarmhållningen förebygger absorbering av vätskan och hjälper till att förvara brödet mjukt inom en viss tid. För att få bättre brödets kvalitet, bör man dock att ta ut brödet efter matlagingsprocessen är klar, om det är möjligt.

### Senareläggning av start

Läget av senarelagd start gör att produkten kan tillagas inom en önskad tid vid intervall upp till 15 timmar (inkluderade matlagningstid) med en justeringsdelning i 10 minuter. Använd ej detta läge om receptet innehåller lättförädliga ingredienser.

1. Senareläggning av start är tillgänglig för somliga program.
2. Kontrollera att ingredienserna är placerade, programnumret, vikten av bröd och grillnivån är utvalda.
3. Genom att trycka på knapparna av timer, sätt på tid, inom vilken matlagingsprogram ska utföras (vid intervall upp till 15 timmar och justeringsdelning i 10 minuter). För att snabbt öka eller minska tidsvärde tryck på och håll knappen ▲ eller ▼.

**i** *Exempel. Nu är kl 21:00, du önskar att baka brödet till kl 7 på morgonen, dvs. om 10 timmar. Låt oss föreställa att du valde följande data: program 1, vikt 750 g, mellan grillnivå. På displayen tändes det matlagningstid i 2:55. Tryck på och håll knappen ▲ till det tändes siffror 10:00 på displayen. Om du har hoppat över en önskad tid, tryck på knappen och minska den. Du har sätt på tid för senarelagd start. Nu ska matlagingsprocessen sluta om 10 timmar, dvs. kl 7:00 ska ett färskt och väldoftande bröd vänta på dig.*

## III. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

Innan du börjar rengöra apparaten får du kontrollera att apparaten inte är kopplad till ledningsnät och har kallnat helt och hållet. För att vidare använda apparaten torka den och detaljerna tills de blir torra.

1. Öppna locket och ta bakbehållaren ut, genom att vända handtaget lite motsols och dra det upp.
2. Ta ut degblandare. Om de är svåra att ta ut, fyll bakbehållaren med ett varmt vatten och låt den stå i några minuter. Det ska mjuka den fastnade degen och degblandarna ska tas ut lätt.
3. Tvätta måttbägare, måttsked, bakbehållare och degblandare med en mjuk svamp i ett varmt vatten med tvål och torka detaljerna. Om inre delen av

degblandarna förorenats mycket, låt den ligga i ett varmt vatten och rengör sedan.

4. Rengör inre ytan och kroppen av apparaten med en våt duk. Vid nödvändighet använd en liten portion av tvättmedel. Ta bort tvättmedlet med en våt svamp eller duk, annars den kan påverka bakelsernas smak.



**OBS!** Det är förbjudet att lägga apparatens kropp och strömförsörjnings sladd i vatten och andra vätskor. Brödmaskinen och detaljerna får inte tvättas och rengöras i en tvättmaskin.



**!** Du får ej använda. Det är förbjudet att använda slipmedel, svampar för att rengöra apparaten och detaljerna samt kemiska aggressiva ämnen.

Det är enklare att rengöra apparaten med ett lösttagbart lock.

5. För att ta av locket, öppna det under vinkel i 80-85° och dra det försiktigt på sig med att ta gångjärn ut ur utsprången på apparatens kropp.
6. Rengör och torka locket.
7. Placera det i samma läge: sätt platta gångjärn i utsprången på kroppen med att ta locket under vinkel i 80-85°. Locket ska öppnas och stängas utan en särskild ansträngning.



**!** Före nästa användning av brödmaskinen och innan att lagra den kontrollera att alla detaljer är torra.

### Förvaring

Förvara insamlade apparaten i ett torrt ventilerat ställe. Undvik betande temperaturförändringar och långvariga effekter av ett direkt solljus.

## IV. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

Möjliga fel	Anledning	Lösning
Apparaten sätts inte på	Finns ingen elkoppling	Koppla apparaten till fungerande eluttag. Kontrollera spänning i elnätet.
Apparaten sätts på men knådar inte	Degblandare är inte placerade	Rengöra bakbehållare, placera degblandarna på behållarens botten och börja processen på nytt
Meddelande om felet uppvisas på displayen (koden med bokstäver eller bokstäver och siffror)	Avbrutt i funktionen av apparaten	Stänga av apparaten genom att trycka på "1/0" knappen och vänta tills det kallnar till rumstemperaturen. Sätta på brödmaskinen. Uppvisas meddelandet om igen så ska man kontakta ett auktoriserat service center.


## V. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalitet av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftat av varuhusets stämpel och försäljarens underskrift på garantikuipongen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgått oauktoriserad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturligt slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik och teflon beläggningar, ringar osv). Användningsperioden för produkten samt tiden under vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdatum för produkten (ifall det inte går att bestämma köpdatum). Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen vilken är klästrad på apparatens kropp. Ett serienummer

består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

**!** Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.


 Ennen kun aloitat tuotteen käyttöä, lue sen käyttöohje huolellisesti ja säilytä se. Tuotteen oikea käyttö pidentää sen käyttöajan huomattavasti.

## Tuotteen turvallinen käyttö


- Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jättämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttö säännöt.
- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnossa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalituloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus

laitteen – epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.


- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

 **VAROITUS!** Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

 *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kii-reellisiä palvelukeskuksessa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.

 *ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!*

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmär-

tävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-v lasten ulottumattomissa.

- Pakkausmateriaalit (kirstyskelmu, vaahtomuovi yms.) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit paikassa, johon lapset eivät pääse.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

 *HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.*

**Tekniset tiedot**

Malli.....	RBM-M1907-E
Teho.....	500 W
Jännite.....	220-240 V, 50/60 Hz
Leivän paino.....	500/750/1000 r
Leivontamuotti.....	tarttumattomalla pinnotteella
Energiasta riippumaton muisti.....	10 minuuttiin saakka
Näyttö.....	nestekidenäyttö
Automaattiset ohjelmat.....	17
Kuoren tummuuden valinta.....	kyllä
Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito.....	1 tunti
Lykätty käynnistyminen.....	15 tuntia
Lisäaineiden lisääminen.....	äänimerkin jälkeen

**Ohjelmat**

1. Basic (Päohjelma)
2. French Bread (Ranskalainen leipä)
3. Whole Grain Bread (Täysijyväleipä)
4. Sweet Bread (Pullataikinatuoitteet)
5. Gluten Free Bread (Gluteeniton leipä)
6. Express (Pikahjelma)
7. European Bread (Eurooppalainen leipä)
8. Cake (Kakku)
9. Pasta Dough (Perustaikina)
10. Yeast Dough (Pullaataikina)
11. Oatmeal (Maitopuuro)
12. Yogurt (Jogurtti)
13. Jam (Hillo, Marmeladi)
14. Bake (Leivonnaiset)
15. Rice/Grain (Riisi/Suurimot)
16. Pilaf (Pilahvi)
17. Dessert (Jälkiruoka)

**Kokoonpano**

Leivinkone, sis. leivontamuotti.....	1 kpl
Mittalasi.....	1 kpl
Mittalusikka.....	1 kpl
Taikinan sekoitinlapa.....	2 kpl
Sekoitinlavan poistokoukku.....	1 kpl
100-ruokaohjetta-kirja.....	1 kpl
Käyttöohje.....	1 kpl
Huotokirja.....	1 kpl

**i** Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa ja tekni-  
sää ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

**Koneen kokoonpano A1**

1. Koneen runko
2. Ohjauspaneeli
3. Irrotettava kansi ja tarkastuslasi
4. Höyryaukko
5. Kantokahva
6. Päälle/Pois päältä-painike (I/O)
7. Virtajohto
8. Lämmitystokero
9. Leivontamuotti
10. Taikinan sekoitinlapa
11. Mittalasi
12. Sekoitinlavan poistokoukku
13. Mittalusikka

**Ohjauspaneeli A2**

1. Weight (Paino): valmiin leivän painon valinta (500/750/1000 g). Painon oletusarvo on 1000 g.
2. ▲ -painike: lyhyen käynnistyksen/kypsentämisaajan pidentäminen
3. Menu (Menu): ohjelman valinta-painike. Valitun ohjelman numero näkyy näyttöä.
4. Start/Stop (Päälle/Pois päältä)-painike: painikkeella käynnistetään tai keskeytetään ohjelma, jolloin leipominen loppuu ja ohjelman oletusarvo palautetaan
5. Crust (Kuori)-painike: kuoren tummuuden valinta (vaalea, keskitumma, tumma). Oletusarvona on keuhumma kuori
6. ▲ -painike: lykätyen käynnistyksen/kypsentämisaajan lyhentäminen
7. Näyttö: näyttää asetetut arvot ja ohjelman loppuun asti jääneen ajan.

**Näyttö A3**

1. Näyttöllä näkyy ohjelman vaihe seuraavasti:
  - Delay (Lykkäys ): käynnistys on lykätty, ohjelma ei ole vielä käynnistynyt;
  - Reheat (Esilämmitys): kone lämmittää valmistusaineet ennen taikinan alustusta;
  - Knead (Alustus): kone alustaa taikinaa;
  - Pause (Tauko): ohjelmoitu tauko (esim. ensimmäisen ja toisen alustuksen välissä);
  - Rise (Kohoaminen): taikina kohotetaan;
  - Bake (Paistaminen): tuote paistetaan;
  - Keep Warm (Lämmitys): valmiin tuotteen lämpötilan ylläpito;
  - Program is complete (Ohjelman loppu): ohjelman on loppunut, valmiin ruoan lämpötilan ylläpito on pois päältä.
2. Valitun ohjelman numero.
3. Valittu leivän paino (500/750/1000 g).
4. Ohjelman loppuun jäänyt aika.
5. Valittu kuoren tummuus.

**i** Älä avaa leivinkoneen kanta taikinan kohoamisen aikana, muuten se voi painua kasaan!

**I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ**

Ota laite ja sen osat varovasti laatkosta. Poista kaikki pakkaustarvikkeet ja mainostarrat.

**!** *Mutta jättyä kuitenkin laitteen runkoon kaikki mahdolliset varoitukset ja opastustarrat sekä laitteen sarjanumerotarrat! Jos laitteesi rungosta puuttuu sarjanumero, menettää oikeuden laitteesi takuukorjaukseen automaattisesti.*

**!** *Kuljetuksen jälkeen tai jos olet säilyttänyt laitetta matalalla lämpötilalla, jätä laite tasantuntuamaan huoneämpötilalla vähintään 2 tuntia ennen kuin käynnistät sen.*

Pyyhi laitteen runko kostealla kankaalla ja kuivaa. Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä, muuten laitteesta voi tulla epämiellyttävää hajua käytön aikana.

**Energiasta riippumaton muisti**

REDMOND RBM-M1907-E -leivinkone on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos sähkökatkos kestää alle 10 minuuttia, kaikki asetukset säilyvät ja ohjelma jatkuu automaattisesti, kun virta on taas päällä. Jos sähkökatkos kestää yli 10 minuuttia, kaikki asetukset nollautuvat, eikä ohjelmaa voi jatkaa. Tässä tapauksessa, jos ruokaohjeeseen kuuluvat maito- liha tai muut nopeasti pilaantuvat tuotteet, niin irrota pistotolppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä. Tämän jälkeen ota muotti laitteesta, puhdista se ja aloita leivän tekemistä ruokaohjeen mukaan uudesta uusista valmistusaineista. Muutin puhdistuksen yhteydessä noudata Laitteen huolto-osassa kuvattuja ohjeita.

Jos olet käyttänyt valmistusaineet, jotka eivät ole nopeasti pilaantuvia, niin voit käynnistää laitteen uudestaan alusta (ellei leivontaprosessi ole vielä alkanut), tai kypsennät muutissa olevat valmistusaineet loppuun BAKE-ohjelmalla (tar-

kista leivän valmiusaste tarkastussikkunasta, tarpeen mukaan sammuta laite käsin). On mainittava että jos käynnistät ohjelman sähkökatkoksen jälkeen, valmiin leivän maku voi olla haluttua huonompi.

**II. LEIVINKONEEN KÄYTTÖ**

**Automaattisten ohjelmien tarkoitus ja erikoispiirteet**

REDMOND RBM-M1907-E-leivinkoneessa on 17 automaattista ohjelmaa. Ohjelmaa käyttäen voit leivän tekemisen lisäksi laittaa pilahvia, puuroja, jogurttia, hilloa, yms.

**!** *Älä avaa leivinkoneen kanta taikinan kohoamisen aikana, muuten se voi painua kasaan!*

*Leivinkoneen mukana on toimitettu 100 ruokaohjetta-kirja, käytä sen ruokaohjeita.*

**1. BASIC -ohjelma**

Ohjelma käytetään tavallisen vaalean leivän leipomiseen. Ohjelmaan kuuluu alustus (2 vaihetta), taikinan kohottaminen ja leipominen. Voit valita leivän painon ja kuoren tummuuden, ohjelmassa on käytössä lykätty käynnistyminen. Et voi asettaa aikaa käsin.

**2. FRENCH BREAD -ohjelma**

Ohjelma käytetään erittäin kevyen rapealla kuorella ranskalaisen leivän leipomiseen. Ohjelmaan kuuluu pitempi taikinan alustus ja kohottaminen. Käytä tämä ohjelma, jos leivot leipää ilman maitoa ja voita (margariniä).

**!** *Ranskalainen leipä tulee kovaksi aika nopeasti, joten älä säilytä sitä päivää pitempää.*

Ohjelmaan kuuluu alustus (2 vaihetta), taikinan kohottaminen ja leipominen. Voit valita leivän painon ja kuoren tummuuden, ohjelmassa on käytössä lykätty käynnistyminen. Et voi asettaa aikaa käsin.

**3. WHOLE GRAIN BREAD -ohjelma**

Johtuen siitä että tähän leipään leipomiseen käytetyt jauhot ovat tavallisia painavampia, ohjelmaan kuuluu kaikkien valmistusaineiden esilämmitys ennen taikinan alustusta, taikinan kohottaminen myös kestää pitempään. Täysijyväleipä on tavallisesta perinteistä leipää pienempi ja tiheämp. Ohjelmaan kuuluu alustus (2 vaihetta), taikinan kohottaminen ja leipominen. Voit valita leivän painon ja kuoren tummuuden, ohjelmassa on käytössä lykätty käynnistyminen. Et voi asettaa aikaa käsin.

**4. SWEET BREAD -ohjelma**

Ohjelmaa käytetään makeiden lisäaineissa sisältävien leivonnaisten leipomiseen. Voit äänimerkin jälkeen lisätä hedelmiä, pähkinöitä, suklaaraketta, sukkaatteja, rusinoita, yms.

Ohjelmaan kuuluu alustus (2 vaihetta), taikinan kohottaminen ja leipominen. Voit valita leivän painon, ohjelmassa on käytössä lykätty käynnistyminen. Et voi valita kuoren tummuutta, etkä asettaa aikaa käsin.

**5. GLUTEN FREE BREAD -ohjelma**

Ohjelma käytetään leivän leipomiseen gluteenittomista jauhoista.

**!** *Gluteeni on viljan sisältämä proteiini, joka antaa taikinalle sen sitkon. Mutta jotkut ihmiset ovat allergisia gluteenille.*

Ohjelmaan kuuluu alustus (2 vaihetta), taikinan kohottaminen ja leipominen. Voit valita leivän painon, ohjelmassa on käytössä lykätty käynnistyminen. Et voi valita kuoren tummuutta, etkä asettaa aikaa käsin.

**6. EXPRESS -ohjelma**

Ohjelma käytetään vaalean leivän nopeaan leipomiseen. Lisää vaalean leivän taikinaan ½ teelusikallista kuivaa hiivaa, jos valmiin leivän paino on 1000 g. Ohjelmaan kuuluu alustus, lyhytaikainen kohottaminen ja leipominen. Lykätty käynnistyminen on käytössä. Et voi valita leivän painoa, etkä kuoren tummuutta, ei ole ajan asetusta käsin.



### 7. EUROPEAN BREAD -ohjelma

Ohjelma käytetään erilaisten vaalean leivän leipomiseen. Tätä ohjelmaa käytetään leivot myös leivän vehnä- ja ruisjauhojen sekoituksesta. Ohjelmaan kuuluu valmistusaineiden esilämmitys, alustus (2 vaihetta), taikinan kohoaminen ja leipominen. Ohjelmassa on käytössä lykätty käynnistys. Et voi valita leivän painoa, etkä kuoren tummuutta, ei ole ajan asetusta käsin.

### 8. CAKE -ohjelma

Ohjelma käytetään kakkujen valmistamiseen erilaisilla täytteillä. Ohjelmaan kuuluu nopea alustus (2 vaihetta) ja leipominen. Lykätty käynnistys ei ole käytössä. Et voi valita leivän painoa, etkä kuoren tummuutta, ei ole ajan asetusta käsin.

### 9. PASTA DOUGH -ohjelma

Ohjelma käytetään pelmenien, pastan, yms. taikinan valmistamiseen ilman leipomista leivinkoneessa. Ohjelmaan kuuluu 2 alustusvaihetta. Et voi valita kypsytysaikaakaan käsin. Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### 10. YEAST DOUGH -ohjelma

Ohjelma käytetään puulataikinan valmistamiseen ilman leipomista leivinkoneessa. Ohjelmaan kuuluu alustus (2 vaihetta) ja taikinan kohoaminen. Et voi valita kypsytysaikaakaan käsin. Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### 11. OATMEAL -ohjelma

Ohjelma käytetään puurojen valmistamiseen maitoon tai veteen. Et voi valita kypsytysaikaakaan käsin. Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### 12. YOGURT -ohjelma

Ohjelma käytetään erilaisten jogurttien valmistamiseen. Voit valita kypsytysajan käsin 5 tunnista 12 tuntiin 10 minuutin välein (ajan oletusarvo on 8 tuntia). Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### 13. JAM -ohjelma

Ohjelma käytetään hillojen, leivonnaisten, vohveleiden ja jäätelön päälle laitetavien kastikkeiden, ketsuppien, erilaisten suolaisten kastikkeiden valmistamiseen, sekä joidenkin elintarvikkeiden esikäsittelyyn ennen säilykkeiden valmistamista kotona. Et voi valita kypsytysaikaakaan käsin. Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### 14. BAKE -ohjelma

Ohjelmaan kuuluu vain lämmitys (ilman alustusta ja kohoamista). Ohjelma käytetään sokeirikakkujen ja pääruokien valmistamiseen. Et voi valita kypsytysaikaakaan käsin. Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### 15. RICE/GRAIN -ohjelma

Ohjelma käytetään riisin ja puurojen irtonaisista suurimoista valmistamiseen. Voit valita kypsytysajan käsin 20 minuutista 1,5 tuntiin 5 minuutin välein (ajan oletusarvo on 30 minuuttia). Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### 16. PILAF -ohjelma

Ohjelma käytetään erilaisten pilahvien valmistamiseen. Voit valita kypsytysajan käsin 30 minuutista 1,5 tuntiin 5 minuutin välein (ajan oletusarvo on 1 tunti). Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### 17. DESSERT -ohjelma

Ohjelma käytetään suklaa- ja maitojalkiruorien valmistamiseen. Voit valita kypsytysajan käsin 30 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein (ajan oletusarvo on 1 tunti). Lykätty käynnistys ja valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### Toimet ennen käynnistystä

- Aseta leivinkone tasaiselle kovalle vaakasuoralle pinnalle. Tarkista ettei

laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja että höyryventtiilit tuleva kuuma höyry ei osuisi tapeteille, koristepaneeleille, sähkölaitteille tai muille esineille tai pinnoille, jotka voivat menettää pitoiltaan korkean lämpötilan ja kosteuden vaikutuksesta.

- Ennen käynnistystä tarkista ettei leivinkoneen ulko- ja sisäpinoilla ole vaurioita, naarmuja tai muuta vikojia.
- Avaa tarkastusikkunalla varustettu kansi. Tartu muotin kahvaan, käännä muotti vastapäivään ja vedä se ylös pienellä voimalla. Tarkista ettei akselin ja lavan ympärillä oleva tila on puhdas.

### Valmistusaineiden asetus

- Pujota taikinan sekoituslapa akseliin muotin pohjalla ja tarkista ettei se on kiinni. Voitele muotti ja lava.
- Punnitse valmistusaineet valitsemasi ruokaohjeen mukaan ja aseta ne muottiin.
- Jos teet leipää tai taikinaa, jossa on lisävalmistusaineita, kuten juustoa, kinkkua, hedelmiä, pähkinöitä, rusinota, yms., niin ota ne esille ja punnitse ruoka-ohjeen mukaan. Ellei ruokaohjeessa muuten sanota, niin kaikkien lisävalmistusaineiden on oltava huoneenlämpöisiä (25-35°C). Aseta päivälustusaineet muottiin ruokaohjeessa mainitussa järjestyksessä.
- Kaada ensin muottiin nesteet (vettä tai maitoa) ja tai kanamun. Veden on oltava huoneenlämpöistä (n. 25-35°C), koska liian kuuma vesivaikuttaa taikinan kohoamista. Jos käytät lykättyä käynnistystä, niin käytä vain maitojauhetta, muuten tuore maito voi mennä pitoiltaan ennen koneen käynnistystä. Lisää suuria ja suuria vauhoja ja ripottele hiiva tai leivinjauhe mukaan.
- Lisää muut nestemäiset aineet, kuten hunajaa, siirappia tai melassia, yms.
- Lisää kuivat aineet (ensin jauhot, sen jälkeen maitojauheen, yrtit, mausteet, yms.)
- Lisää kuivaihuja tai leivinjauhe viimeisenä. Keyseisten aineiden ei saa olla kosketuksessa nesteiden kanssa, muuten käymien taikinassa alkaa liian aikaisin ja leivästä tulee kova ja tiheä. Hiivan ei saa olla kosketuksessa suolan kanssa. Tee pieni kuoppa jauhoihin ja ripottele hiiva tai leivinjauhe siihen.
- Asenna muotti leivinkoneen runkoon kääntämällä sitä vähän myötäpäivään. Muotin on oltava kiinni akseliin ja tasaisesti varustettamion pohjalla. Lukitse muotti kääntämällä sitä myötäpäivään loppuun asti (ks. kuva alla). Sulje tarkastusikkunalla varustettu kansi.

### Leivinkoneen yleiset käyttöohjeet

- Aseta koneen pistotulppa pistorasiaan. Käynnistä kone sivupaneelilla olevalla I/O painikkeella. Kuluu äänimerkki ja näyttöle tulee valittu ohjelman numero (oletuksena 1) ja sen kesto (3:00).
- Valitse Menu -painikkeella haluamasi ohjelman numero (1-17) ja se tulee näkyviin näyttölle.

Näyttölä oleva numero	Ohjelman nimi	Näyttölä oleva numero	Ohjelman nimi	Näyttölä oleva numero	Ohjelman nimi
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

- Riippuen ruokaohjeessa olevien valmistusaineiden kokonaispainosta valitse valmiin leivän paino Weight -painikkeella. Painon valinta näkyy näyttölä ylhäällä. Valmiin tuotteen painon valinta ei ole mahdollinen kaikissa ohjelmissa.
- Crust-painikkeella valitse kuoren tummuus (vaaalea, keskitumma tai tumma). Kuoren tummuuden valinta näkyy näyttölä alhaalta. Oletusarvona on keskitumma kuori. Kuoren tummuuden valinta ei ole mahdollinen kaikissa ohjelmissa.
- Valittu ohjelman numero vieren näyttölle tulee oletuksena oleva kypsytysaika. Voit muuttaa sen käsin (vain ohjelmissa 12, 15-17 -painikkeella (lisäaineine) tai -painikkeella (pienentäminen). Valittavissa oleva aika ja aikavälit ovat ohjelmaakohtaisia.
- Tarpeen mukaan aseta käynnistystyksen lykkäys (vain ohjelmissa 1-7) ▲ -ja ▼ -painikkeilla.

**i** *Kiinnitä huomiota siihen että ohjelmissa 1-7 ▲- ja ▼-painikkeilla asetetaan aika, jonka kuluttua ruoka on valmis, mukaan lukien käynnistystyksen lykkäyksen aika (kypsytysaika ei muutu). Ohjelmissa 12, 15-17 samoilta painikkeilla muutat kypsytysajan.*

- Paina Start/Stop-painike. Alkaa ohjelman loppuun asti jääneen ajan laskenta.
- Toiminnan aikana kone suorittaa vaiheet, joiden nimet luetaan näyttön vasemmalla ja oikealla puolella. Merkkivalo näyttöä näkyyvä, mikä vaihe on käynnissä.
- 15-20 minuutin kuluttua (ohjelmasta riippuen) äänimerkki ilmoittaa sinulle siitä että saa lisätä lisävalmistusaineet. Aava koneen kansi ja lisää keyseiset aineet muottiin. Tämä toiminto on käynnissä vain ohjelmassa 1, 3-5 ja 7.
- Ohjelman 1-8 loppuuta lämpötilan ylläpito käynnistyy automaattisesti. Näyttölä oleva merkkivalo siirtyy Keep Warm ylläpito-vaiheeseen.
- Ohjelman 9-17, sekä lämpötilan ylläpidon loputtua kuulet 5 lyhyttä äänimerkkiä ja kone siirtyy valmistilaan. Näyttölä oleva merkkivalo siirtyy Program is complete -vaiheeseen.
- Jos haluat keskeyttää ohjelmaa ja nollata kaikki asetukset, jolloin näyttölle palaa menu, tai kytkä lämpötilan ylläpidon pois päältä paina Start/Stop-painike muutaman sekunnin. Kun ruoka on valmis sammuta kone I/O -painikkeella ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

### Valmiin leivän ottaminen pois koneesta

- Avaa kansi. Laita uuninkintaat käsiksi ja ota muotti kahvasta pois koneesta.

**⚠ HUOMIO!** *Heti leivän valmistuttua leipä, muotti ja leivontakammiot ovat erittäin kuumat! Vältä polttovammoja, käytä aina uuninkintaat ja ole varovainen! Älä aseta kuumaa muottia pyöräisiin, muovisten ja muiden esineiden päälle, jotka voivat syttyä ja sulaa!*

- Kumoa valmis leipä muotista ritilälle tai lautaselle. Anna jäähtyä 20 minuuttia. Tavallisesti leivän kumoamisen jälkeen sekoituslapa jää akselille muotin sisään. Mutta joskus lapa jää leipään, mikä ei ole ongelma. Voit saada lavan pois leivästä tähän tarkoitukseen toimitukseen kuuluvalla koukulla.
- Kun muotti ja koko kone ovat jäähtyneet, puhdista ne leivinkoneen huolto-ohjeiden mukaan.

**i** **TÄRKEÄ:** *puhdista muotin ja koko koneen sisäpinnat aina käytön jälkeen huolellisesti.*

### Leivontamuotin käyttö

Leivontamuotin ja sekoituslavan pinta on varustettu tarttumattomalla pinnoitteella, jonka ansiosta pinnalle ei muodostu täplä ja leivän kumoaminen muotista on helppoa. Älä vaurioitua pinnoitetta, noudata seuraavia ohjeita.

- Älä käytä teräviä esineitä (esim. veistä tai haarukkaa) leivän kumoamiseen muotista.
- Ennen leivän leikkaamista tarkista ettei lapa ole sisällä. Jos lapa on sisällä,

anna leivälle jäähtyä ja vasta sen jälkeen ota lapa pois kourukolla. Ole varovainen, koska sekoituslapa voi olla kuuma.

- Kovat, suurirakeiset tai isot valmistusaineet (kuten siivilöimätön jauhosekeri, pähkinät tai siemenet) voivat vaurioittaa muotin tarttumattomaa pinneriä. Jos käytät paljon kyseisiä aineita, lisää niitä pieninä erinä. Noudata ruokaohjeessa mainittuja määriä ja toimenpiteitä.

**Leivän leikkaaminen ja säilyttäminen**

Käytä leivän leikkaamiseen sähköveistä tai leipäveistä. Säilytä leipä suljetussa säiliössä (suljetussa muovipussissa tai muovirasassa) huoneenlämmöllä korkeintaan 3 päivää. Jos haluat säilyttää leivän pitkään aikaan (max. 1 kuukausi), niin pakasta se suljetussa astiassa. Koska kotitekoisessa leivässä ei ole säilöntäaineita, se kuivuu ja pilaantuu leipomossa tehtyä leipää nopeampi.

**Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito**

Leivinkoneella on valmiin ruoan lämpötilan ylläpito, joka käynnistyy automaattisesti heti ohjelman loputtua (toiminto on käytössä vain ohjelmissa 1-8). Jos haluat ottaa ruoan pois koneesta heti kun se on valmis, paina Start/Stop-painike muutaman sekunnin, jolloin valmiin ruoan lämpötilan ylläpito kytketty pois päältä.

Jos jätät leivän koneeseen ilman lämpötilan ylläpitoa, niin höyrystynyt vesi imeytyy leipään ja se tulee kosteaksi. Lämpötilan ylläpito estää kosteuden imeytymistä leipään ja leipä pysyy pehmeänä jonkin ajan. Mutta kuitenkin paras leipä tulee, jos se otetaan pois koneesta heti valmistumisen jälkeen.

**Lykätyyn käynnistyksen ajan asetus**

Lykättynä käynnistys mahdollistaa leivän valmistaminen haluttuun aikaan, käynnistystyö voi lykätä 15 tuntiin saakka (kypsentämisaika mukaan lukien) 10 minuutin välein. Älä käytä tätä toimintoa, jos ruokaohjeessa on nopeasti pilaantuvia valmistusaineita.

- Lykättynä käynnistys ei ole käytössä kaikissa ohjelmissa.
- Tarkista että kaikki valmistusaineet ovat muuttissa, ohjelman numero, leivän paino ja kuoren tummuus on valittu.
- Aseta aika, jonka kuluttua valitun ohjelman täytyy loppua (max. 15 tuntia 10 minuutin välein) ▲ ja ▼ -painikkeilla. Aika muuttuu nopeammin, jos painat - tai -painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta.

**i** *Esimerkki. Nyt on 21:00 ja haluat valmiin leivän klo 7 aamulla eli 10 tunnin kuluttua. Valitse esim. ohjelma 1, leivän paino 750 g ja keskitumma kuori. Näytöllä näkyy kypsentämisaika 2:55. Paina ▲ -painike kunnes näytölle tulee 10:00. Jos sattumalta aika meni haluttua ohi, pienennä arvo ▼ -painikkeilla. Nyt lykätyyn käynnistyksen aika on asetettu. Leivontaprosessi loppuu 10 tunnin kuluttua, eli klo 7:00 sinua odottaa tuore aromikas leipä.*

**III. KONEEN HUOLTO**

Ennen kun aloitat puhdistusta tarkista että koneen pistotulppa on otettu pois pistorasiasta. Jos peset koneen osia, kuivaa ne huolellisesti.

- Avaa kansi ja tartu muotin kahvaan, käännä muotti vastapäivään ja vedä se ylös pienellä voimalla.
- Irrota sekoituslapa. Ellet pysty irrottamaan lapa akselista, täytä muotti lämpimällä vedellä ja jätä vähäksi aikaa. Lavan ja akselin väliin tarttunut taikina pehmenee ja lavan on helppo irrottaa.
- Pese mittalasi, mittalusikka, leivontamuotti ja sekoituslapa pehmeällä pesusienellä kuumalla vedellä ja saippualla ja kuivata. Jos sekoituslavan sisäosa on erittäin litkainen, liuota se kuumassa vedessä ja puhdista huolellisesti.
- Puhdista koneen sisäpuoli ja runko kostealla kankaalla. Tarpeen mukaan voit käyttää vähän pesuainetta. Silloin pyyhi pinnat kostealla kankaalla jotta pesuaine olisi täysin poistettu pinnolta, muuten myöhemmin pesuaine voi vaikuttaa leivän makuun.

**STOP** *HUOMIO!* Älä upota leivinkonetta tai sen virtajohtoa veteen tai muihin nesteisiin. Älä pese leivinkonetta tai sen osia astianpesukoneessa.

**!** *Älä käytä leivinkoneen puhdistukseen naarmuttavia pesuaineita tai kovaa pesusienää, äläkä syövyttäviä aineita.*

Halutessasi voit poistaa kannen ennen puhdistusta.

- Avaa kansi n.80-85 asteen kulmalla ja varovasti voimaa käyttämättä vedä itseesi päin, jolloin ulokkeet kannessa lähtevät rungon aukoista.
- Puhdista ja kuivaa kansi.
- Asenna se takaisin asettamalla ulokkeet aukkoihin, kun kansi on n. 80-85 asteen kulmalla. Oikein asennettu kansi avautuu ja sulkeutuu ilman voimaa käyttä.

**!** *Jos haluat käyttää leivinkonetta uudestaan tai laittaa kaappiin tarkista että kaikki koneen osat ovat kuivat.*

**Varastointi**

Pidä leivinkone kuivassa hyvin ilmastoitussa paikassa koottuna. Suojaa se lämpötilojen vaihteluista ja pitkään aikaan vaikuttavasta suorasta auringonvalosta.

**IV. ENNEN KUN VIET LEIVINKONEEN KORJAAMON**

Mahdollinen vika	Syy	Toimenpiteet
Kone ei käynnisty	Virta puuttuu	Käytä toimiva pistorasia. Tarkista jännite verkossa.
Kone on käynnistynyt, muttei alusta taikinaa	Sekoituslapa jäi asennattamatta	Puhdista leivontamuotti, asenna lapa akseliin muotin pohjalla ja aloita prosessi uudestaan
Näytössä on virheilmoitus (kirjaimista tai numeroista koostuva koodi)	Leivinkoneen toiminnassa on häiriö	Sammuta kone I/O-painikkeella ja anna jäähtymään. Kun kone on huoneenlämpöinen, käynnistä se. Jos virheilmoitus tulee näytölle uudestaan, vie koneesi auktorisoituun korjaamoon.

**V. TAKUUEHDOT**


Tämän tuotteen takuu on 2 vuotta kuukautta ostopäivästä. Valmistaja sitoutuu korjaamaan viat, vaihtamaan vialliset osat tai koko tuotteen, jos ongelma johtuu valmistusviasta, puutteellisista raaka-aineista tai kokoonpanosta. Takuu astuu voimaan vain silloin, kun ostopäivä on varmistettu myymälän leimalla ja myyjän allekirjoituksella alkuperäisessä takuukuitissa. Tämä takuu on voimassa vain silloin, kun tuote on käytetty käyttöohjeen mukaan, ei ole korjattu, eikä vaurioitunut johtuen väärästä käytöstä, sekä sen kokoonpano on alkuperäinen. Tämä takuu ei kata tuotteen normaalia kulutusta, eikä sen kulutusarvikkeita (suodattimia, polttimia, tarttumattomia pinoitteita, tiivisteitä, yms.).

Tuotteen käyttöaika ja takuun voimaantulo lasketaan myyntipäivästä tai valmistuspäivästä (mikäli myyntipäivää on mahdotonta selvittää).

Tuotteen valmistuspäivä löytyy sarjanumerosta, joka sijaitsee tuotteen rungossa olevassa konekilvessä. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6. ja 7. merkki tarkoittavat tuotteen valmistuskuukautta ja 8. merkki valmistusvuotta.

Valmistajan takaama tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivästä. Tämä käyttöaika edellyttää että tuotetta käytetään käyttöohjeen ja voimassa olevien teknisten standardien mukaisesti.


**|** *Tuotteen pakkaus, käyttöohje ja tuote käsittellään paikallisten jätehuolto-ohjeiden mukaan. Suojaa ympäristöä, tämä tuote ei kuulu tavalliseen kotilajutusjätteeseen.*

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


## Atsargumo priemonės

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.
- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio


techninius duomenis arba gamyklos lentelę).

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
  - Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
-  *DĖMESIO! Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad ne nusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.*
- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
  - Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų

su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

 *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.

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

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, nepa-

kankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi ir/arba tuomet, jei jie buvo instrukuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei suvokia su prietaiso naudojimu susijusią grėsmę. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite jaunesniems kaip 8 metų vaikams neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.

- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingas vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

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

**Techniniai duomenys**

Modelis	RBM-M1907-E
Galia	500 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Iškepusio gaminio svoris	500/750/1000 g
Kepimo forma	su nesvylančia danga
Išliekamoji atmintis	iki 10 minučių
Ekranas	skystųjų kristalų
Automatinių programų	17
Pluteles spalvos pasirinkimas	yra
Iškepusio gaminio temperatūros palaikymo funkcija	iki 15 valandų
Atidėto paruošimo laiko funkcija	iki 15 valandų
Galimybė sudėti papildomus ingredientus	pasigirdus garso signalui

**Programos**

1. Basic (Pagrindinė)
2. French Bread (Pranzūziška duona)
3. Whole Grain Bread (Nemaltų grūdų duona)
4. Sweet Bread (Sviestinės bandelės)
5. Gluten Free Bread (Be gliutenų duona)
6. Express (Express)
7. European Bread (Europietiška duona)
8. Cake (Kekšas)
9. Pasta Dough (Nerauginta tešla)
10. Yeast Dough (Mielinė tešla)
11. Oatmeal (Pieniška košė)
12. Yogurt (Jogurtas)
13. Jam (Džemas/Uogienė)
14. Bake (Kepimas)
15. Rice/Grain (Ryžiai/Kruopos)
16. Pilaf (Plovos)
17. Dessert (Desertai)

**Komplekto sudėtis**

Duonkepė su viduriu įstatyta kepimo forma	1 vnt.
Matavimo indelis	1 vnt.
Matavimo šaukštas	1 vnt.
Tešlos maišytuvo mentė	2 vnt.
Kabyls maišytuvo mentei išimti	1 vnt.
Knyga "100 receptas"	1 vnt.
Naudojimo instrukcija	1 vnt.
Kliento aptarnavimo knygelė	1 vnt.

**i** Gamintojas turi teisę tobulindamas savo produktus keisti gaminio dizainą, komplekto sudėtį ir modelio techninius duomenis papildomai apie tai nepažeidžiamas apie tuos paketimus.

**Prietaiso sandara A1**

1. Prietaiso korpusas
2. Valdymo skydelis
3. Nuimamas dangtis su stebėjimo langetu
4. Garų angos
5. Nešimo rankena
6. Mygtukas įjungti/išjungti (I/O)
7. Elektros srovės laidas
8. Kaitinimo kamera
9. Kepimo forma
10. Tešlos maišytuvo mentė
11. Matavimo indelis
12. Kabyls maišytuvo mentei išimti
13. Matavimo šaukštas

**Valdymo skydelis A2**

1. "Weight" ("Svoris") – produkto išiegos svoriui pasirinkti (500/750/1000 g). Iš anksto nustatyta reikšmė – 1000 g.
2. ▲ – mygtukas didesniai atidėtam paruošimo laikui/paruošimo laikui nustatyti.
3. "Menu" ("Meniu") – mygtukas gaminimo programai nustatyti. Nustatytos programos numeris rodomas ekrane.
4. "Start/Stop" ("Pradėti/Sustabdyti") – programos paleidimo arba sustabdymo nutraukiant kepimo procesą ir grįžtant į programos išankstinius nustatymus mygtukas.
5. "Crust" ("Plutele") – gaminio pluteles spalvai pasirinkti (šviesi, vidutinė, tamsi). Iš anksto nustatytas parametras "vidutinė".
6. ▼ – mygtukas mažesniai atidėtam paruošimo laikui/paruošimo laikui nustatyti.
7. Ekranas – rodo pasirinktus nustatymus ir laiką, likusį iki paruošimo pabaigos.

**Ekranas A3**

1. Atliekamų operacijų indikatoriai:
  - "Delay" ("Atidėta") – aktyvi atidėto paruošimo laiko funkcija, gaminimo procesas dar nepasidėjo;
  - "Reheat" ("Pašildymas") – vyksta ingredientų šildymas prieš pirmąjį užmaišymą;
  - "Knead" ("Užmaišymas") – maišoma tešla;
  - "Pause" ("Pauzė") – programos pertrauka (pavyzdžiui, tarp pirmojo ir antrojo užmaišymo);
  - "Rise" ("Kildinimas") – vyksta tešlos kilimo (kildinimo) procesas;
  - "Bake" ("Kepimas") – gaminys kepas;
  - "Keep Warm" ("Šildymas") – veikia pagaminto patiekalo šildymas;
  - "Program is complete" ("Baigta") – programos darbas baigtas, automatinis šildymas išjungtas.
2. Pasirinktos programos numeris.
3. Iškepusio gaminio svorio indikatoriaus (500/750/1000 g).
4. Atgalinio skaičiavimo laikmatas, rodo laiką, likusį iki programos pabaigos.
5. Pasirinktos pluteles spalvos indikatoriaus.

**I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI**

Atsargiai išimkite iš dėžės gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visą pakuotės medžiagą ir reklamos lipdukus.

**!** Būtinai palikite vietoje perspėjamojus lipdukus, lipdukus-rodikles (jeigu tokia yra) ir tentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Jeigu nėra serijos numerio, automatiškai netenkate teisės į garantinį aptarnavimą.

Po pereinamojo laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Nušuostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu ir leiskite išdžiūti. Kad neatsirastų pašalinio kvapo, prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu jį išvalykite.

**Išliekamoji atmintis**

Duonkepėje REDMOND RBM-M1907-E 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.

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 pridėkite gaminti pagal receptą iš naujo, naudodami šviežius ingredientus. Valdymai griėžtai 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 "BAKE" ir nekeičiant produktų. Turėkite galvoje, kad kartotiniai paleidus programą iškepusios duonos kokybė gali būti ne tokia, kokios tikėjotės.

**II. KAIP NAUDOTIS DUONKEPE****Automatinių programų pasirinktis ir ypatumai**

Duonkepėje REDMOND RBM-M1907-E yra 17 automatinių gaminimo programų. Su jomis galite ne tik kepti duoną, bet ir virti košes, plovą, gaminti jogurtą, virti uogienes ir kt.



Kai tešla kildinama, neatidarykite prietaiso dangčio, kad jį nesukrustyt!



Gaminami duonkepėje patiekalus, vadovaukitės knygos "100 receptas" (tikinama su komplektu) instrukcijomis.

**1. Programa "BASIC"**

Naudojama klasikinei baltai duonai kepti.

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir pluteles spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

**2. Programa "FRENCH BREAD"**

Naudojama kepti prancūziškai duoną – labai lengvai, su gruzdžia plutele. Daugiau laiko skiriama užmaišymui ir tešlos kildinimui. Su šia programa rekomenduojame kepti gaminius iš tešlos, kurios sudėtyje nėra sviesto (margarino) ir pieno.



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

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir pluteles spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

**3. Programa "WHOLE GRAIN BREAD"**

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

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį ir pluteles spalvą, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

**4. Programa "SWEET BREAD"**

Programa kepti saldžiosios bandelės su priedais (vaisiais, riešutais, šokolado drožlėmis, cukriniais vaisiais, razomis ir kt.). Kai juos reikia sudėti, pasigirsta garso signalas.

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Ne-galima pasirinkti pluteles spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

**5. Programa "GLUTEN FREE BREAD"**

Kepti duonai iš miltų be gliutenos.



Gliutenas (glitimas) – tai baltymas, kurio yra javuose, jį suteikia miltams geras kepimo savybės. Būtent dėl jo tešla tampa stangri ir elastinga. Tačiau daugelis žmonių gimta negali vartoti.

Programa pašildo ingredientus, atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima pasirinkti gaminio svorį, galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Negalima pasirinkti pluteles spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

**6. Programa "EXPRESS"**

Naudojama baltai duonai greitai iškepti. Į baltos duonos tešlą papildomai įdėkite ½ šaukšteliu mielų, skaičiuojant 1000 g iškepusio gaminio. Programa užmaisto, nelgiau kildina ir iškepa duoną.

Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Negalima pasirinkti plutelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

**7. Programa "EUROPEAN BREAD"**

Naudojama įvairių rūšių baltai duonai ir duonai iš kvietinių ir ruginių miltų mišinio kepti.

Programa pašildo ingredientus, atlieka užmaišymą (2 stadijos), kildina tešlą ir iškepa duoną. Galima nustatyti atidėto paruošimo laiko funkciją. Negalima pasirinkti gaminio svorio ir plutelės spalvos, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas.

**8. Programa "CAKE"**

Rekomenduojama kepti keksams su įvairiais priedais.

Programa atlieka užmaišymą (2 stadijos) ir iškepa gaminį. Galima pasirinkti plutelės spalvą. Atidėto paruošimo laiko funkcija negalima. Negalima pasirinkti gaminio svorio, laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko funkcijos.

**9. Programa "PASTA DOUGH"**

Programa užmaišyti neraugintai tešlai, iš kurios daromi makaronai, koldūnai ir kt., nėra kepimo proceso. Atliekamas tik tešlos užmaišymas (2 stadijos). Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

**10. Programa "YEAST DOUGH"**

Programa mielniei tešlai paruošti, jos toliau nekepa. Atliekamas tešlos užmaišymas (2 stadijos) ir kildinimas. Laikoma nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

**11. Programa "OATMEAL"**

Rekomenduojama košėms virti piene ir vandenyje. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

**12. Programa "YOGURT"**

Programa skirta gaminti įvairiems jogurtams. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 8 valandos). Atidėto paruošimo laiko funkcija bei automatinio šildymo funkcija negalima.

**13. Programa "JAM"**

Naudojama džemas, kepinių įdaras, vafliams ir ledams, keptūpams, įvairiems prieskoniams gaminti, taip pat paruošti daugelį produktų konservavimui. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

**14. Programa "BAKE"**

Programa atlieka tik kaitinimo procesą (neužmaiso ir nekildina tešlos). Rekomenduojama kepti biskvitams ir antriemsis patiekalams gaminti. Laiko nustatymas rankiniu būdu nenumatytas, nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

**15. Programa "RICE/GRAIN"**

Rekomenduojama ryžiams ir birioms košėms virti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 20 minučių iki 1 valandos 30 minučių, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 30 minučių). Nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

**16. Programa "PILAF"**

Rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 30 minučių iki 1 valandos 30 minučių, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda). Nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

**17. Programa "DESSERT"**

Rekomenduojama šokoladiniams ir pieniškiems desertams gaminti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 30 minučių iki

2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės (iš anksto nustatytas paruošimo laikas yra 1 valanda). Nėra atidėto paruošimo laiko ir automatinio šildymo funkcijos.

**Kaip pasirėngti darbu**

1. Pastatykite prietaisą ant kieto horizontalaus paviršiaus. Statydami duonkepę žiūrėkite, kad prietaisui veikiant nebūtų kliūčių ventilacijai, o besiveržiantis iš dangčio angai garai nepakliūtų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų, kuriems galėtų pakenkti didelė drėgmė ar aukšta temperatūra.
2. Įsitikinkite, kad vidinės ir išorinės duonkepės dalys nepažeistos, neįskilusios ir neturi kitų defektų.
3. Atidarykite dangtį su stabėjimo langeteliu. Paimkite kepimo formą už rankenos, truputį pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir išimkite, nestipriai patraukdami aukštyn. Įsitikinkite, kad ertmė aplink maišytuvo veleną ir mentę švari.

**Kaip sudėti ingredientus**

1. Uždėkite maišytuvo mentę ant veleno kepimo formos dugnei įsitikinkite, kad tinkamai sujungėte. Sutepkite formą ir mentę riebalais.
2. Pasverkite reikalingus ingredientus pagal pasirinktą receptą ir sudėkite į formą.
3. 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 duonkepę formarecepte nurodyta seka.
4. Pirmiausia supilkite į formą skystuosius ingredientus (vandenį, pieną) ir/ ar bakiuolinius. Vanduo turi būti kambario temperatūros (apie 25-35°C), kadangi dėl per aukštos vandens temperatūros gali biologiškai kilti tešla. Jeigu naudojate atidėto paruošimo laiko režimą, naudokite tik pieno mišinį, nes iki gaminimo proceso pradžios pienas gali sutraukti. Cukrų ir druską dėkite į skystuosius ingredientus griežtai pagal receptą.
5. Sudėkite kitus skystuosius ingredientus (medų, sirupą, melasą ir kt.).
6. Sudėkite sausuosius ingredientus (pirmiausia miltus, po to pieno mišinį, žoleles, prieskonius ir kt.).
7. Paskutines sudėkite mieles arba purkį. Šie ingredientai neturi liestis su skysčiais, kitaip rūgimas prasidės per anksčiau: dėl to duona gali būti sūzemeski, kieta ir grublėta. Mielės taip pat neturi liestis su druska. Rekomenduojame padaryti iš miltų kalvelę ir į ją sudėti mieles arba purkį.
8. Atsargiai įstatykite kepimo formą į duonkepę kaitinimo kamerą, truputį pasukdami prieš laikrodžio rodyklę. Forma turi susijungti su pavaros vėlu ir tolygiai, nepersikreipdama, nusileisti į kameros dugną. Po to užfiksuokite kamerą, pasukdami formą laikrodžio rodyklės kryptimi iki galo (žr. paveikslėlių). Uždarykite dangtį su stabėjimo langeteliu.

**Pagrindiniai veiksmai naudojantis prietaisu**

1. Įjunkite duonkepę į elektros tinklą. Įjunkite prietaisą, paspausdami mygtuką "I/O" ant šoninio skydelio. Iš prietaiso pasigirs garso signalas, erkaus pasirodys programos numeris (iš anksto nustatyta – 1) ir jos veikimo trukmė (3:00).
2. "Menu" mygtuku pasirinkite gaminimo vyberite programos numerį (nuo 1 iki 17) – jis pasirodys ekrane.

Numbris ekrane	Programos pavadinimas	Numbris ekrane	Programos pavadinimas	Numbris ekrane	Programos pavadinimas
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf

5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. Priklausomai nuo formoje esančių ingredientų kiekio mygtuku "Weight" pasirinkite iškepusio gaminio svorio reikšmę. Kepinio svorio indikatorius judės viršutinėje ekrano dalyje. Pasirinkti svorį galima ne visose programose.
4. Spausdami mygtuką "Crust" pagal savo skonį nustatykite plutelės spalvą (šviesi, vidutinė, tamsi). Plutelės spalvos indikatorius judės apatinėje ekrano dalyje. Iš anksto nustatyta reikšmė "vidutinė". Plutelės spalvą galima pasirinkti ne visose programose.
5. Šalia programos numerio ekrane bus rodomas iš anksto nustatykite paruošimo laikas. Jį galima pakeisti rankiniu būdu (tik programose 12, 15-17) spaudžiant mygtukus (paiginti) ir (sutrumpinti). Laiko keitimo diapazonas ir pokyčio žingsnis priklauso nuo pasirinktos programos.
6. Jeigu reikia, ▲ ir ▼ mygtukais nustatykite atidėtą paruošimo laiką (tik programose 1-7).

**i** *Atkreipkite dėmesį, kad programose 1-7 mygtukai ▲ ir ▼ nustatoma laikas, kuriam praėjus patiekalas bus pagaminas (pati paruošimo trukmė nesikeičia). Programose 12, 15-17 tais pokyčiais mygtukai keičiamas paruošimo laikas.*

7. Paspauskite mygtuką "Start/Stop". Laikmatis pradės atgal skaičiuoti laiką, likusį iki programos pabaigos.
8. Veikiantis prietais atlieka keletą operacijų, kurių pavadinimai parodyti iš ekrano kairės ir dešinės. Indikatorius ekrane rodo, kuri operacija atliekama būtent tuo metu.
9. Praėjus 15-20 minučių (priklausomai nuo programos) nuo programos pradžios pasigirs garso signalas, kuris praneša, kad reikia sudėti papildomus ingredientus. Atidarykite prietaiso dangtį ir sudėkite į kepimo formą paruoštus ingredientus. Funkcija galima tik programose 1, 3-5, 7.
10. Pasibaigus programoms 1-8, automatiškai įsijungia šildymo režimas. Operacijų indikatorius pasislinkęs prie užrašo "Keep Warm".
11. Pasibaigus programoms 9-17, taip pat kai pasibaigia automatinio šildymo funkcijos veikimo laikas, pasigirsta 5 trumpi signalai ir prietaisas persijungia į laukimo režimą. Operacijų indikatorius pasislinkęs prie užrašo "Program is complete".
12. Jeigu norite nutraukti veikiančią programą ir tuo pačiu atšaukti nustatymus arba išjungti šildymo režimą, paspauskite ir keletą sekundžių laikykite paspaudę mygtuką "Start/Stop". Baigę darbą išjunkite prietaisą mygtuku "I/O" ir ištraukite kištuką.

**Kaip išimti iškepusią duoną**

1. Atidarykite dangtį. Naudodami virtuvės pirštines, išimkite formą su duonauž rankenos.

**⚠ DĖMESIO! Nepamirškite, kad pasibaigus gaminimo procesui duona, forma ir kaitinimo kamara būna labai įkaitusi! Būkite atsargūs, naudokites virtuvės pirštines, kad išvengtumėte nudegimų! Nedėkite karštos formos su duona ant staltiesės, plastikinio ar kitų karščiui jautrių paviršių, kurie gali užsidegti arba išsilydyti!**

2. Apverskite kepimo formą dugnu aukštyn ir lengvai pakratydami išimkite iškepusią duoną iš formos, padėkite ant grotelių arba padėtko. Palikite 20 minučių, kad atvėstų. Duonkepės konstrukcijoje numatyta, kad iššėmus kepinį iš formos, maišytuvo mentė turi paslikti ant votelio formos viduje. Jeigu taip nėra ir mentė liko duonoje, nėra defektas. Išimkite mentę specialiu kabliu, kuris yra komplekto sudėtyje.
3. Po to, kai kepimo forma ir prietaisas atvėso, išvalykite juos vadovaudamiesi nurodymais knygoje "Prietaiso priežiūra".

**i** *SVARBU: kaskart pasinaudoję kruopščiai išvalykite formas ir prietaiso vidinį paviršių.*

**Kaip naudotis kepimo forma**

Keppimo 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.

1. Išimdami duoną iš formos, nenaudokite metalinių arba aštrių įrankių (pavyzdžiui, peilio ar šakutės).
2. Prieš įpjaujamą duonos kepalą įsitikinkite, kad jame nėra maišytuvo mentės. Jeigu mentė liko viduje, palaukite, kol duona atvės, ir tik po to ištraukite mentę specialiu kablyu. Būkite atsargūs išimdami maišytuvo mentę, nes ji gali būti karšta.
3. Kieti, grūdėti ar stambi ingredientai (pavyzdžiui, nesijoti miltai, cukrus, riešutai arba sėklos) gali pažeisti nesvylančią formos dangą. Jeigu naudojate didelį kiekį ingredientų, padalykite juos į nedidelės dalis. Laikykites receptuose nurodyto tūrio ir rekomenduojamos veiksmų sekos.

**Kaip laikyti ir laikyti duoną**

Duonai laikyti 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 duona, pagaminta pramoniniu būdu.

**Automatinis paruošto patiekalo temperatūros palaikymas (automatinis šildymas)**

Duonkepėje numatytas paruoštų patiekalų temperatūros palaikymo režimas, kuris įsijungia automatiškai pasibaigus programai (funkcija galima tik su programomis 1-8). Todėl prieš išimant paruoštą gaminį būtina paspausti ir laikyti paspaustą mygtuką "Start/Stop" iki pasigirs garso signalas, kad išsijungtų automatinio šildymo režimas.

Jeigu duoną paliksėte duonkepėje nešildoma, drėgmė vėl susigers į duoną; gaminytaps drėgnas. Automatinis šildymas neleidia 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.

**Kaip nustatyti atidėtą paruošimo laiką**

Atidėto paruošimo laiko režimas įgalina pagaminti produktą norimu laiku iki 15 valandų (įskaitant paruošimo laiką intervalu, pokyčio žingsnis 10 minučių). Nenaudokite šio režimo, jeigu recepto sudėtyje yra pieniškų ir greitai gendančių produktų.

1. Atidėto paruošimo laiko režimas galimas ne su visomis programomis.
2. Įsitikinkite, kad visi ingredientai sudėti, pasirinkote programos numerį, duonos svorį ir plutelės spalvą.
3. Spausdami laikmačio mygtukus nustatykite laiką, per kurį turi baigtis nustatyta programa (iki 15 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 10 minučių). Norėdami greitai keisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę ▲ arba ▼ mygtuką.

**i** Pavyzdys: Dabar 21:00, o jūs norite, kad duona būtų iškepusi 7 ryto, taigi, po 10 valandų. Sakyme, jūs pasirinkote šiuos nustatymus: programa 1, gaminio svoris 750 g, plutelė vidutiniskai apskrudusi. Ekране – paruošimo laikas 2:55. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką ▲ iki ekrane pasirodys skaičiai 10:00. Jeigu pratėdote reikiamą laiko reikšmę, sumažinkite ją spausdami mygtuką ▼. Nustatėte atidėtą paruošimo laiką. Dabar kepimo procesas baigsis po 10 valandų, taigi, 7:00 įsų lauks šviežia kvepianti duona.

**III. PRIETAISO PRIEŽIŪRA**

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

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

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

**⚠** Draudžiama valyti duonkepę ir jos dalis abrazyviniais valikliais ir kempinėmis su šiurkščia abrazyvine danga, taip pat chemiškai agresyviais medžiagomis.

Kad prietaisą būtų patogiau valyti, jo dangtis yra nuimamas.

5. Norėdami nuimti dangtį, atidarykite jį 80-85° kampu ir atsargiai, nenaudodami jėgos, patraukite į save, išimdami dangčio vyrius iš griovelių prietaiso korpusu.
6. Nuvalykite ir nusausininkite dangtį.
7. Įstatykite dangtį į pradinę padėtį: Atsargiai įstatykite vyrius į prietaiso korpusu esančius griovelius, laikydami dangtį 80-85° kampu. Dangtis turi atsідaryti ir užsidaryti nenaudojant jėgos.

**⚠** Prieš kitą kartą naudodami duonkepę arba jeigu ketinate ilgesnį laiką ją nesisaudoti įsitikinkite, kad visos duonkepės dalys sausos.

**Laikymas**

Laikykite prietaisą surinktą sausoje vėdinamoje patalpoje. Saugokite nuo ženklių temperatūros svyravimų ir ilgalaikio tiesioginių saulės spindulių poveikio.

**IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ**

Galimas gedimas	Priežastis	Ką daryti
Prietaisas neįsijungia	Nėra elektros srovės	Įjunkite prietaisą į veikiantį elektros tinklo lizdą. Patikrinkite elektros tinklo įtampą
Prietaisas išsijungė, tačiau maišymas nevyksta	Neįstatėte maišytuvo mentės	Išvalykite kepimo formą, įstatykite mentę į formos dugną ir pradėkite procesą iš naujo
Ekrane rodomas klaidos pranešimas (raidinis arbaraidinis skaitmeninis kodas)	Sutrinko duonkepės darbas	Įsijunkite prietaisą mygtuku "I/O" ir palaikite, kol jis atvės iki kambario temperatūros. Vėl įjunkite duonkepę. Jeigu dar kartą atsirado klaidos pranešimas, kreipkitės į autorizuotą klientų aptarnavimo centrą


**V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI**

Šiam prietaisui suteikiama 2 metai garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kuriuos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvs antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyt buvo naudojamas laikantis eksploataavimo instrukcijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio kompleksas. Ši garantija netaikoma, jei gaminyt ir jo priedai (filtras, lempuės, keraminė, tefloninė ir kitų nesvylančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėję.

Gaminio eksploataavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numerį, kuris nurodytas identifikavimo lipduku ant gaminio korpusu. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus. Gamintojo nustatytas prietaiso eksploataavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminyt eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

**█** Pakuotė, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perdribti vadovaujantis atliekų perdribimo vietos programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminii kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

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

## Drošības pasākumi


- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalos, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).




- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
- **UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpusa, kausa un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas,



nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.


 *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 nelieciet ierīci uz mīkstas 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 pārliedzinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.

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

- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī

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 autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.
-  *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

**Tehniskie parametri**

Modelis	RBM-M1907-E
Jauda	500 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Gatavā cepiena svars	500/750/1000 g
Cepšanas forma	ar nepiedegošu pārkļāvumu Energoeatekarīga atmiņa
Displejs	šķidro kristālu
Automātisko programmu skaits	17
Garozīnas krāsas izvēle	ir
Automātiskā gatavā ēdiena temperatūras uzturēšana	(līdz 1 stundai)
Atlikta starta funkcija	(līdz 15 stundām)
Papildus sastāvdaļu pievienošana	pēc skaņas signāla

**Programmas**

1. Basic (Pamatprogramma)
2. French Bread (Francūšu maize)
3. Whole Grain Bread (Pilngraudu maize)
4. Sweet Bread (Smalkmaizītes)
5. Gluten Free Bread (Bezglutēna maize)
6. Express (Ēkspresis)
7. European Bread (Eiropas maize)
8. Cake (Kēkss)
9. Pasta Dough (Neraudzēta mīkla)
10. Yeast Dough (Rauga mīkla)
11. Oatmeal (Piena putra)
12. Yogurt (Jogurts)
13. Jam (Dzēms/levārjums)
14. Bake (Cepšana)
15. Rice/Grain (Rīsi/Putraini)
16. Pilaf (Plov)
17. Dessert (Saldie ēdieni)

**Komplektācija**

Maizes krāsns ar cepšanas trauku	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Mērkarote	1 gab.
Lāpstīna mīklas iepakšanai	2 gab.
Āķis lāpstīnas noņemšanai	1 gab.
Grāmata „100 recepte”	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatīna	1 gab.

**i** Ražotājam ir tiesības veikt grozījumus izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos parametros, veicot savas produkcijas pilnveidošanu, bez papildus paziņošanas par šīm izmaiņām.

**Modeļa uzbūve A1**

1. Ierīces korpuss
2. Vadības panelis
3. Noņemams vāks ar skatlodziņu
4. Atveres tvaiku nopļūšana
5. Rokturis pārnesšanai
6. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga (I/O)
7. Elektropadeves vads
8. Karsējama kamera
9. Cepšanas forma
10. Mīklas iepakšanas lāpstīna
11. Mērglāze
12. Āķītis mīklas iepakšanas lāpstīnas izņemšanai
13. Mērkarote

**Vadības panelis A2**

1. „Weight” („Svars”) – gatavā produkta svara izvēlēšanās (500/750/1000 g). Noklusētais lielum – 1000 g.
2. ▲ – atlikta starta laika/pagatavošanas laika palielināšanās poga.
3. „Menu” („Izvēle”) – pagatavošanas programmas izvēlēšanās poga. Izvēlētais programmas numurs redzams displejā.
4. „Start/Stop” („Starts/Stop”) – programmas iedarbināšanas vai tās apturēšanas poga. Apturot programmu, tiek pārtraukts cepšanas process, un ierīce atgriežas pie programmas sākotnējiem uzstādījumiem.
5. „Crust” („Garozīna”) – izstrādājuma garozīnas krāsas (gaiša, vidēja, tumša) izvēlēšanās poga. Pēc noklusējuma uzstādīts parametrs „vidējā”.
6. ▼ – atlikta starta laika/pagatavošanas laika samazināšanās poga.
7. Displejs – tajā redzami izvēlētie uzstādījumi un laiks, kas palicis līdz ēdiena gatavošanas beigām.

**Displejs A3**

1. Izpildāmo operāciju indikatori:
  - „Delay” („Atlikšana”) – darbojas atlikta starta funkcija, pagatavošanas process vēl nav sācies;
  - „Reheat” („Uzsildīšana”) – notiek sastāvdaļu iepriekšējā uzsildīšana pirms mīklas iepakšanas;
  - „Knead” („Lejaukšana”) – tiek lejaukta mīkla;
  - „Pause” („Pauze”) – pārtraukums programmas darbībā (teiksims, starp pirmo un otro lejaukšanu);
  - „Rise” („Uzraudzēšana”) – notiek mīklas uzraudzēšanas (apjoma palielināšanās) process;
  - „Bake” („Cepšana”) – izstrādājums tiek cepts;
  - „Keep Warm” („Sildīšana”) – darbojas gatavā izstrādājuma sildīšana;
  - „Program is complete” („Darbība pabeigta”) – programmas darbības pabeigšana, autouzsilide atslēgta.
2. Izvēlētais ēdiena gatavošanas programmas numurs.
3. Cepiena svara indikators (500/750/1000 g).
4. Laika, kas palicis līdz programmas beigām, atpakaļejošās atskaites taimeris.
5. Garozīnas izvēlētais krāsas indikatori.

**I. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS**

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

**i** Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar sērijas numuru! Ja uz ierīces nebūs sērijas numurs, juma automātiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu.

Pēc transportēšanas vai uzglabāšanas zemā temperatūrā, ierīci pirms ieslēgšanas ir nepieciešams patērēt istabas temperatūrā ne mazāk par 2 stundām

Noslaukiet izstrādājuma korpusu ar samitrinātu drāniņu un ļaujiet tam nožūt. Lai, pirmo reizi lietojot ierīci, novērstu nepatīkamas smakas parādīšanos, veiciet tā tīrīšanu.

**Energoeatekarīgā atmiņa**

Maizes krāsns REDMOND RBM-M1907-E ir aprīkota ar energoētektīvu atmiņu. Ja īslaicīgi ir atslēgta elektropadeve (līdz 10 minūtēm), visi uzstādītie iestatījumi saglabājas un pēc elektropadeves atjaunošanas programmas izpildīšana automātiski tiks turpināta. Ja elektropadeves nav ilgāk par 10 minūtēm, visi iestatījumi tiek atcelti, un pagatavošanas process nevar tikt atjaunots. Ja receptē bija iekļauti piena, gaļas un citi produkti, kas ātri bojājas, atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Pēc atdzīšanas iznemi cepšanas formu, iztīriet to un sāciet ēdiena gatavošanu atbilstoši receptei no jauna. Tirot ierīci, stingri ievērojiet sadaļas „Ierīces apkope” 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 „BAKE”, bez produktu nomaināms (kontrolējiet izstrādājuma gatavības pakāpi par skatlodziņu, nepieciešamības gadījumā izslēdziet programmu manuāli (ar roku)). Jaņem vērā vienīgi tas, ka gadījumā, kad programmu tiek iedarbināta atkārtoti, izceptās maizes kvalitāte var neatbilst vēlamajai.

**II. MAIZES KRĀSNS LIETOŠANA****Automātisko programmu uzdevums un īpatnības**

Maizes krāsni REDMOND RBM-M1907-E ir 17 automātiskās ēdiena gatavošanas programmas. Ar to palīdzību var ne tikai cept maizi, bet arī pagatavot putas, plovu, jogurtu, vārti ievārījumu utt.

**i** Neatveriet ierīces vāku mīklas uzraudzēšanas laikā, lai mīkla nesakrīst!

**i** Lietojot maizes krāsni, izmantojiet un ievērojiet grāmatas „100 recepte” (ietilpst komplektācijā) instrukcijas.

**1. Programma „BASIC”**

Tiek lietota, cept klasisko baltmaizi. Programma ietver sevi mīklas lejaukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīnas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**2. Programma „FRENCH BREAD”**

Tiek lietota, cept franču maizi – ļoti vieglu, ar kraukšķīgu garozīņu. Tajā ir paredzēta ilgstoša mīklas lejaukšana un vairāks laika mīklas uzraudzēšanai. Šajā programmā tiek ieteikti cept izstrādājums, kuriem pietiek vienoties sviests (margarīns) vai piens.



Francūšu maizi slikti uzglabājas un ātri pilnā cikla, tāpēc labāk to neuzglabāt ilgāk par vienu dienu.

Programma ietver sevi mīklas lejaukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīnas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**3. Programma „WHOLE GRAIN BREAD”**

Tā kā šai maizei izmantotie milti ir smagāki un tiem nav augsta maizes cepšanai vajadzīgā kvalitāte, mīkla no tiem uzraudzēšanu lēni, programma puss-tundas laikā pirms mīklas lejaukšanas veic iepriekšēju sastāvdaļu uzsildīšanu un atstāj mīklu uzcūgšanai vēl garāka laika posmā. Kukuliņi no pilngraudu miltiem parasti ir mazāka izmēra un blīvāki.

Programma ietver sevi mīklas lejaukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru un garozīnas krāsu, ir pieejama atlikta starta funkcija. Manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**4. Programma „SWEET BREAD”**

Programma, lai pagatavotu saldās smalkmaizītes ar papildus sastāvdaļām (augļiem, riekstiem, šokolādes drūmstaiļiem, sukādēm, rozīnēm un tamidiņi), par laiku, kad jāpievieno šīs piedevas, ziņo skaņas signāls.

Programma ietver sevi mīklas lejaukšanu (2 stadijas), uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru, ir pieejama atlikta starta funkcija. Nevar izvēlēties garozīnas krāsu, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.

**5. Programma „GLUTEN FREE BREAD”**


Maizes cepšanai no bezglutēna miltiem.

**i** Glutēns (līpekļi) – tā ir olbaltumviela, kura satur gandrīz visus aminoskābes un kura piešķir miltiem augstas maizes cepšanai vajadzīgās īpašības. Tieši pateicoties glutēnam, mīkla kļūst elastīga un viļģa. Taču ir cilvēki, kuriem glutēns ir kontrindicēts.

Programma ietver sevi sastāvdaļu uzsildīšanu, lejaukšanu (2 stadijas), mīklas uzraudzēšanu un maizes cepšanu. Var izvēlēties izstrādājuma svaru, ir pieejama atlikta starta funkcija. Nevar izvēlēties garozīnas krāsu, manuāli (ar roku) laika regulēšana nav paredzēta.





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

## Ohutusmeetmed

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.
- Käesolev elektriseade kujutab endast mitmefunktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrates, kaupluste olmeruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt. tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud sead-


me 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.



**TÄHELEPANU!** Seadme töö ajal korpus, anum ja metalldetailid kuumenevad! 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 teiseldamise 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.

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


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

 *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 järelvalve 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. Lämmatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hooldekeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimineku, traumad ja vara kahjustuse.

 *TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.*

## Tehtiline iseloomustus

Mudel	RBM-M1907-E
Võimsus	500 W
Pinge	220–240 V, 50/60 Hz
Valmis küpsetise kaal	500/750/1000 g
Küpsetamise anum	kõrbemisvastase keramiilise kattega
Energiasõltuv mülu	kuni 10 minutit
Ekraan	vedelkristallekraan
Automaatprogrammid	17
Kooriku värvil valik	olemas
Valmistoidu temperatuur / automaatne ülalhoidmine	kuni 1 tund
Stardi ajatamise funktsioon	kuni 15 tundi
Täiendavate koostisainete lisamine	helisignaali järgi

## Programmid

1. Basic (Põhiline)
2. French Bread (Prantsuse leib)
3. Whole Grain Bread (Täisteravijaleib)
4. Sweet Bread (Magusad küpsetised)
5. Gluten Free Bread (Gluteenivaba leib)
6. Express (Ekspress)
7. European Bread (Euroopa leib)
8. Cake (Keeks)
9. Pasta Dough (Hapendamata tainas)
10. Yeast Dough (Pärmitainas)
11. Oatmeal (Piimapuder)
12. Yogurt (Jogurt)
13. Jam (Džemm/Moos)
14. Bake (Küpsetised)
15. Rice/Grain (Riis/Teraviljad)
16. Pilaff (Pilaff)
17. Dessert (Desserdid)

## Komplektatsioon

Sissepaigutatud küpsetusvormiga leivaküpseti	1 tk.
Mõõteklaas	1 tk.
Mõõtelusikas	1 tk.
Taigna segamislaba	2 tk.
Konks laba eemaldamiseks	1 tk.
Raamat «100 retsepti»	1 tk.
Kasutusjuhend	1 tk.
Hoodusraamat	1 tk.

**i** Oma toodangu täistamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatavalt miseta muuta seadme disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

## Mudeli seadistus A1

1. Seadme korpus
2. Juhtpaneel
3. Eemaldatav vaateaknaga kaas.
4. Auru väljalaskeava
5. Ülekandmise käepide
6. Sisse-/väljalülitamise klahv (I/O)
7. Elektrotoitejuh
8. Soojendusamber
9. Küpsetusvorm
10. Taigna segamislaba
11. Mõõteklaas
12. Konks segamislaba eemaldamiseks
13. Mõõtelusikas

## Juhtpaneel A2

1. «Weight» («Kaala») – toidu kaalu valik (500/750/1000 g). Vaikimisi tähendus – 1000 g
2. ▲ – ajatatud stardija suurendamise/valmistamisaja klahv.
3. «Menu» («Menüü») – valmistusprogrammi valikuklahv. Valitud programmi number kajastub ekraanil.
4. «Start/Stop» («Start/Stop») – programmi käivitamise või selle peatamise klahv küpsetamisprotsessi lõpetamisega ja tagasiöördumisega programmi algseadistustele.
5. «Crust» («Koorik») – toote kooriku värvivaliku klahv (helv, keskmine, tume). Vaikimisi on valitud parameeter «keskmine».
6. ▼ – ajatatud stardija suurendamise/valmistamisaja klahv.
7. Ekraan – näitab valitud seadistusi ja aega, mis on jäänud valmistamiselõpuni

## Ekraan A3

1. Teostatavate operatsioonide indikaatorid:
  - «Delays» («Ajatamine») – töötab ajatatud stardi funktsioon, valmistamisprotsess ei ole veel alanud;
  - «Reheat» («Soojendamine») – toimub koostisainete eelnev soojendamine enne segamist;
  - «Knead» («Sõtkumine») – segatakse tainas;
  - «Pause» («Paus») – vaheaeg programmi töös (näiteks esimese ja teise segamise vahel);
  - «Rise» («Kergitamine») – toimub taina kergitamise protsess;
  - «Bake» («Küpsetamine») – toote küpsetamine;
  - «Keep Warm» («Soojendamine») – toimub valmis toote soojendamine;
  - «Program is complete» («Töö on lõppenud») – programmi töö lõpp, auto-soojendus on välja lülitatud.
2. Valitud valmistamisprogrammi number.
3. Küpsetise kaalu indikaatorid (500/750/1000 g).
4. Aja tagasiarvestuse taimer programmi töö lõppemiseni.
5. Valitud kooriku värv indikaatorid.

## I ENNE KASUTAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kleebidis.

**!** Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbriga silt! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiivõltsuse õigusest.

Peale transportimist või madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi enne sisselülitamist.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja andke sellel kuivada. Kõrvalise lõhna tekkimise vältimiseks puhastage see enne esmast kasutamist.

## Energiasõltuv mülu

Leivaküpsetajal REDMOND RBM-M1907-E on energiasõltuv mülu. Elektrotoite ajutise väljalülitamise korral (kuni 10 minutit) säilivad kõik määratud seadistused ning elektrotoite taastamisel jätkub programm automaatselt edasi. Elektrotoite puudumisel enam kui 10 minutit seadistused nullitakse ja valmistamisprotsessi taastada ei ole võimalik.

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 värsked toiduained. Puhastamisel järgige rangelt jao «Puhastamine ja hooldus» instruksioone. Kui kasutatavad koostisained ei olu kindlalt riknevad, võib valmistamisprogrammi taas käivitada algusest peale (kui küpsetamise protsess ei ole alanud) või lasta tootel valmida programmi «BAKE» abil toiduainete asendamise (kontrollige toote valmidust läbi vaateakna, vajadusel lülitage seade välja

käsitli). Tuleb meeles pidada, et programmi teistkordse käivitamise korral võib valmistatud leiva kvaliteet soovitudle mitte vastata.

## II. LEIVAKÜPSETI KASUTUS

### Automaatprogramme määratlu ja eripärad

Leivaküpsetajas REDMOND RBM-M1907-E on 17 valmistamise automaatprogrammi. Nende abil võib lisaks leiva küpsetamisele valmistada putrusid, pilaffi, jogurtit, keeta moosi jne.



*Ärge avage seadme kaant taigna kerkimise ajal, et see alla ei laskuks!*



*Leivaküpsetajaga töötades järgige raamatu «100 retsepti» juhendeid (komplektis).*

### 1. Programm «BASIC»

Kasutatakse tavalise valge saia küpsetamiseks Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvit, olemas ajatatud stardi programmi. Aja käsitisi reguleerimine puudub.

### 2. Programm «FRENCH BREAD»

Kasutatakse prantsuse leiva - väga kerge, krõbiseva koorikuga - leiva küpsetamiseks. Näeb ette pikka segamist ja rohkem aega taina kerkimiseks. Selles programmis soovitatatakse küpsetada tooted taignast, mis ei sisalda võid (margarini) või piima.



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

Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvit, olemas ajatatud stardi programmi. Aja käsitisi reguleerimine puudub.

### 3. Programm «WHOLE GRAIN BREAD»

Kuna selle leiva jaoks kasutatav jahu on raskem, soojendab programm pool tundi enne taigna segamist koostisainet ja jätab taigna kerkima pikema aja vältel. Teraviljajahust pätsid on tavaliselt väiksema suurusega ja tihkema.

Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvit, olemas ajatatud stardi programmi. Aja käsitisi reguleerimine puudub.

### 4. Programm «SWEET BREAD»

Programm magusate küpsetiste valmistamiseks täiendavate koostisainetega (puuviljadega, pähkitega, šokolaaditaastudega, sukaadidega, rosinaatega jne.). Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvit, olemas ajatatud stardi programmi. Puudub kooriku värvil valik, aja käsitisi seadmine.

### 5. Programm «GLUTEN FREE BREAD»

Gluteenivabast jahust leiva küpsetamiseks.

*Gluteen - valg, mida sisaldavad teraviljad ning mis annavad jahule kõrged leivaküpsetamise omadused. Just tänu sellele omandab tainas siltuse ja elastuse. Kuid paljudel inimestel on gluteen vastunäidustatud.*

Programm lülitab endasse segamist (2 staadiumit), taina kerkimist ja leiva küpsetamist. Valida võib toote kaalu ja kooriku värvit, olemas ajatatud stardi programmi. Puudub kooriku värvil valik, aja käsitisi seadmine.

### 6. Programm «EXPRESS»

Kasutatakse valge saia kiireks küpsetamiseks. Lisage valge leiva taignasse täiendavalt ½ teelusikat pärmil, lähtudes küpsetise kaalust 1000 g. Programm lülitab endasse segamist, lühiaegset kerkimist ja küpsetamist. Olemas ajatatud stardi funktsioon. Puudub toote kaalu ja kooriku värvil valik, aja käsitisi seadmine.

EST





väiksemateks portsjoniteks. Järgige retseptides toodud mahtusid ja tegevuskorda.

### Leiva lõikamine ja säilitamine

Kasutage elektrilist või spetsiaalset hambulist nuga leiva lõikamiseks. Säilitage kasutamata leiba kinnises pakendis (hermeetilistes plastkotides või plastikkonteinerites) tootetemperatuuril mitte üle 3 päeva. Pikemaks säilitamiseks (kuni 1 kuu) asetage leib kinnises nõus külmkambris. Kuna kodune leib ei sisalda konservante, võib see kuivada ja rikneda kiiremini, kui tööstustingimustes valmistatud leib.

### Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon (autosoojendus)

Leivaküpsetajas on ette nähtud valmistoitude soojendamise režiim, mis lülitub automaatselt sisse peale programmi lõppemist (funktsioon on olemas vaid programmides 1-8). Enne valmis toidu väljavõtmist leivaküpsetajast tuleb vaadata ja hoida all klahvi «Start/Stop» helisignaali tekkimiseni selleks, et lülitada välja autosoojendusrežiim. Kui leib jätta ahju ilma soojendamiseta, hakkab aurustus niiskus taas imenduma: toode muutub tooreks. Autosoojendus väldib niiskuse imendumist ja aitab säilitada toote kvaliteeti mõne aja vältel. Ideaalse tulemuse saavutamiseks võtke leib võimaluse korral välja kohe peale valmistamist.

### Ajatatud stardiaja seadmine

Stardi ajatamise funktsioon võimaldab valmistada toodet teatud ajavahemiku möödudes intervallis kuni 15 tundi (muuhulgas valmistamisaega), 10-minutilise seadmisajaga. Ärge kasutage nimetatud režiimi, kui retsept sisaldab kiiresti riknevaid aineid.

1. Stardi ajatamise režiimi ei ole kõikides programmides.
2. Veenduge, et koostisained on sisse pandud, valitud programmi number, leiva kaal ja kooriku värv.
3. Taimer klahvidele vajutades seadke aeg, milleks peab lõppema valitud programmi töö (vahemikus kuni 15 tundi 10-minutilise sammuga). Tähenudse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi.

**i** Näide. Praegu on 21:00, teie aga tahate küpsetada leiva kella 7 hommikul, s.t. 10 tunni pärast. Oletame, et valisite järgmised parameetrid: programm 1, toote kaal 750 g, keskmise kräbedusega koorik. Ekraanile ilmub viikuv tähendus 2:55. Vajutage ja hoidke all klahvi **▲**, kuni ekraanile ilmuvad arvud 10:00. Kui lasite vajaliku aja mööda, klahvidele vajutades vähendage seda. Olete seadnud ajatatud stardiaja. Nüüd lõpete küpsetamise protsess 10 tunni möödudes, s.t. kell 7:00 ootab teid ees aromaadne värske leib.

## III. MULTIKEETJA HOOLDUS

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

1. Avage kaas ja võtke küpsetusvorm välja, keerates seda kergelt käepidemest vastupäeva ja tõmmates ülespoole.
2. Võtke segamislabade maha. Kui segamislabadele on tule teije küljest lahti, täitke valmistamisanum sooja veega ja jätke mõneks ajaks. See pehmendab külgeäänud tainast ja laba tuleb kergelt lahti.
3. Peske mõõteanum, mõõtelusikas, jogurti konteiner, küpsetusvorm ja segamislabade kuumas seebivees, kuivatage. Kui segamislabade sisemine osa on ummistunud jahuga, asetage see kuuma vette ja puhastage jahu pulgake-sega.
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.

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

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

Puhastamise kergendamiseks on seade varustatud eemaldatava kaanega

5. Kaane avamiseks, avage see 80-85° nurga all ja ettevaatlikult, jõupingutusteta tõmmake enda poole, võttes kaane aasad välja seadme korpusele olevatest soontest.
6. Puhastage ja kuivatage kaas.
7. Asetage see endisesse asendisse: korralikult asetage lamedad aasad korpusele olevatesse soontesse, hoides kaant 80-85° nurga all. Kaas peab avanema ja sulguma raskusteta.

**▲** Enne leivaküpsetaja taaskasutust või selle paigaldamist hoiule veenduge, et selle detailid on kuivad.

### Säilitamine

Hoidke seaded kokkupanduna kuivas ventileeritavas ruumis. Hoidke seda olulist temperatuurikõikumiste ja pikaajaliste otsete päikese kiirte eest.

## IV. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÕRDUMIST

Võimalik viga	Põhjus	Vajalikud tegevused
Seade ei lülitu sisse	Puudub elektrivõrku	Lülitage seade töökorras elektrivõrku. Kontrollige pinget elektrivõrgus
Seade lülitus sisse, kuid segamist ei toimu	Telli jäi seadmata taigna segamislabade	Puhastage küpsetusvorm, asetage segamislabade vormi põhja ja alustage protsessi uuesti
Ekraanile ilmub veateade (täht- või täht-arv kood)	Häired leivaküpsetaja töös	Lülitage seade välja klahviga «0» ja oodake, kuni see on jahtunud tootetemperatuurini. Lülitage leivaküpsetaja välja. Kui veateade ilmub taas, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskuse poole.

## V. GARANTIIOHUSTUSED


Antud seadmele antakse 2-aastane garantiid alates selle soetamisest. Garantilaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebaapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantiid jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja altkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõiget kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik komplektatsioon. Nimetatud garantiid ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemistavastased katted, tihendid jne).

Toote teenistusaega ja garantiikohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusele oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on inehvtingimusel, et seadme kasutus toimub rangers vastavuses käesoleva instruksiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

**▲** Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbristeva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos talviste olmejäätmega.


 Înainte de a utiliza prezentul produs este important să citiți cu atenție această instrucțiune de utilizare și s-o păstrați în calitate de ghid. Folosirea corectă a aparatului îi va prelungi în mod considerabil durata de viață.

## Măsurile de siguranță

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparaturii (vezi caracteristicile tehnice sau placa


signaletică a produsului).

- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.


 **ATENȚIE!** Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin goluri-

le de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

 *Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

 **ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!**

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârste de peste 8 ani și de către persoane cu capacități izice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul! Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați dispozitivul și cablului lui de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Materialul de ambalare (pelicula, masa plastică expandantă, etc.) poate fi periculoas pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați ambalajul la un loc inaccesibil pentru copii.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repa-

rarea efectuată în mod ne-profesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.



**ATENȚIE!** Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.

#### Caracteristici tehnice

Model .....	RBM-M1907-E
Putere .....	500 W
Tensiune .....	220-240 W, 50/60 Hz
Greutatea pâinii .....	500/750/1000 g
Forma pentru coacere .....	cu suprafață antiaderentă
Memorie remanentă .....	până la 10 minute
Ecran .....	cu cristale lichide
Programe automate .....	17
Selectarea gradului de rumenire .....	da
Menținerea automată a temperaturii muncării gătite .....	până la 1 oră
Funcția pornire decalată .....	până la 15 ore
Adăugarea ingredientelor suplimentare .....	după semnalul sonor

#### Programe

1. Basic (Principal)
2. French Bread (Pâine franțuzească)
3. Whole Grain Bread (Pâine din făină integrală)
4. Sweet Bread (Cozonac)
5. Gluten Free Bread (Pâine fără gluten)
6. Express (Express)
7. European Bread (Pâine europeană)
8. Cake (Cec)
9. Pastă Dough (Aluat nedospit)
10. Yeast Dough (Aluat cu drojdie)
11. Oatmeal (Țerci cu lapte)
12. Yogurt (Iaurt)
13. Jam (Gem/ Dulceață)
14. Bake (Coacere)
15. Rice/Grain (Orez/Crupe)
16. Pilaf (Pilaf)
17. Dessert (Desert)

#### Părți componente

Mașină pâinecu forma de copt on interior .....	1 buc.
Pahar gradat .....	1 buc.
Lingură de măsurat .....	1 buc.
Paletă pentru frământat aluatul .....	2 buc.
Cârlig pentru scoaterea paletelor .....	1 buc.
Cartea "100 rețete" .....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare .....	1 buc.
Carte service .....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a introduce modificări on designul părții componente și on caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării producției de mărfuri fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

#### Construcția aparatului

1. Corpul aparatului
2. Panou de control
3. Capac detașabil cu geam de supraveghere
4. Orificiu pentru evacuarea aburilor
5. Mâner pentru transportarea aparatului
6. Buton de pornire/oprire (I/O)
7. Cablu electric
8. Camera de încălzire
9. Formă de copt
10. Paletă pentru frământat aluatul
11. Pahar gradat
12. Cârlig pentru scoaterea paletelor frământătoare
13. Lingură de măsurat

#### Panoul de control

1. "Weight" ("Greutate") – selectarea greutății produsului finit (500/750/1000 g). Greutatea implicită – 1000 g.
2. ▲ – butonul de creștere a timpului cu pornire decalată / a timpului de pregătire.
3. "Menu" ("Meniu") – butonul de selectare a programului de pregătire. Numărul programului selectat apare pe ecran.
4. "Start/Stop" ("Start/Stop") – butonul de pornire/oprire a programului cu oprirea procesului de coacere și revenirea la setările inițiale ale programului.
5. "Crust" ("Rumenire") – butonul de selectare a gradului de rumenire al produsului (rumenire medie, ușoară, intensă). În calitate de variantă implicită a fost selectată varianta de rumenire "medie".
6. ▼ – butonul de micșorare a timpului cu pornire decalată / a timpului de pregătire.
7. Ecran – indică setările efectuate și timpul rămas până la finalul procesului de pregătire.

#### Ecran

1. Indicatorii operațiunilor efectuate:
  - "Delay" ("Decalare") – este în desfășurare funcția pornire decalată. Procesul de pregătire încă nu a început;
  - "Reheat" ("Încălzire") – este în desfășurare încălzirea prealabilă a ingredientelor înainte de frământarea aluatului;
  - "Knead" ("Frământare") – aluatul este frământat;
  - "Pause" ("Pauză") – pauza în perioada de lucru a programului (de exemplu, între prima și a doua frământare);
  - "Rise" ("Creștere") – este în desfășurare procesul de creștere (dospire) a aluatului;
  - "Bake" ("Coacere") – produsul se coace;
  - "Keep Warm" ("Încălzire") – este în desfășurare procesul de încălzire al produsului finit;
  - "Program is complete" ("Încheierea activității") – funcționarea programului s-a încheiat, încălzirea automată a fost deconectată.
2. Numărul programului de pregătire selectat.
3. Indicatorii de greutate a pâinii (500/750/1000 g).
4. Timerul pentru număratoarea inversă a timpului rămas până la finalul programului.
5. Indicatorii gradului de rumenire selectat.

## I. ÎNAINTE DE UTILIZARE

Scoateți cu atenție aparatul și restul accesoriilor din cutie. Îndepărtați restul ambalajului și etichetele de reclamă.



Păstrați on mod obligatoriu on locurile special rezervate etichetele de atenționare, etichetele-indicatoare (prezente) și tabelul cu numărul de serie al produsului de pe corpul acestuia. Lipsa numărului de serie de pe produs vă lipsește on mod automat de dreptul de garanție.

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

Stergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă, lăsați-l să se usuce. În vederea evitării apariției unor mirosuri străine, înainte de prima utilizare se recomandă o curățare completă a aparatului.

#### Memorie remanentă

Mașina depăine REDMOND RBM-M1907-E este dotată cu memorie remanentă. În cazul în care alimentarea cu curent electric a fost temporar întreruptă (până la 10 minute) toate setările programului sunt păstrate. După reluarea alimentării cu curent electric programul va continua în mod automat. În cazul în care alimentarea cu curent electric durează mai mult de 10 minute, atunci setările sunt

anulată, iar procesul de pregătire nu mai poate continua.

În cazul în care rețeta include produse lactate, produse din carne sau alte ingrediente ușor alterabile, se recomandă deconectarea aparatului de la sursa electrică până la răcirea completă a acestuia. Scoateți forma de copt, curățați-o și reluați pregătirea conform rețetei, folosind ingredientele proaspete. În cazul curățării formei pentru copt urmați cu strictețe indicațiile din capitolul "Întreținerea aparatului".

On cazul on care ingredientele folosite nu sunt ușor alterabile, puteți relua programul de pregătire de la început (dacă procesul de coacere încă nu a început) sau coace produsul până la capăt cu ajutorul programului "BAKE" fără a schimba ingredientele (verificați gradul de coacere al produsului prin geamul de supraveghe. On caz de necesitate onterpuți programul manual). Trebuie ținut cont de faptul că în cazul repornirii programului de pregătire, este posibil ca calitatea pâinii pregătite să nu corespundă cerințelor dră.

## II. ÎNTREȚINEREA MAȘINII DE PÂINE

### Destinația și particularitățile programelor automate

Mașina de pâine REDMOND RBM-M1907-E este dotată cu 17 programe automate de pregătire. Cu ajutorul acestor programe puteți coace atât pâine, însă puteți pregăti și terciuri, pilaf, iaurt, puteți fierbe dulciurile etc.



*Nu ridicați capacul aparatului on perioada de desiere a aluatului!*



*Folosind mașina de pâine urmați și instrucțiunile din Cartea "100 rețete" (inclusă în set).*

#### 1. Programul "BASIC"

Este recomandat pentru coacerea pâinii albe clasice.

Programul include procesul de frământare (2 etape), creșterea aluatului și coacerea pâinii. Puteți selecta greutatea produsului și gradul de rumenire, este valabilă funcția cu pornire decalată. Reglarea manuală a timpului de pregătire nu este accesibilă.

#### 2. Programul "FRENCH BREAD"

Este recomandat pentru coacerea pâinii franțuzești – o pâine foarte moale, cu o crustă crocantă. Programul este prevăzut cu o frământare îndelungată și o perioadă de timp mai mare destinată dospirii. În acest program nu se recomandă coacerea produselor din aluat care nu conțin unt (margarină) sau lapte.



*Pâinea franțuzească se usucă într-o perioadă scurtă de timp, astfel că nu se recomandă păstrarea acesteia mai mult de o zi.*

Programul include procesul de frământare (2 etape), creșterea aluatului și coacerea pâinii. Puteți selecta greutatea produsului și gradul de rumenire, este valabilă funcția cu pornire decalată. Reglarea manuală a timpului de pregătire nu este accesibilă.

#### 3. Programul "WHOLE GRAIN BREAD"

Pentru că făina care se folosește pentru această pâine este mai grea, atunci programul cu o jumătate de oră înainte de frământare efectuează o încălzire prealabilă a ingredientelor și lasă aluatul "să crească" pentru o perioadă mai mare de timp. Pâinea din făină de cereale este, de regulă, mai mică ca dimensiuni și mai densă, mai compactă.

Programul include procesul de frământare (2 etape), creșterea aluatului și coacerea pâinii. Puteți selecta greutatea produsului și gradul de rumenire, este valabilă funcția cu pornire decalată. Reglarea manuală a timpului de pregătire nu este accesibilă.

#### 4. Programul "SWEET BREAD"

Programul este destinat pentru pregătirea cozonacului cu adăugirea unor ingrediente (fructe, nuci, ciocolată rasă, stafide etc.). Timpul de adăugire este anunțat printr-un semnal sonor.

Programul include procesul de frământare (2 etape), creșterea aluatului și procesul de coacere. Puteți selecta greutatea produsului, este valabilă funcția cu pornire decalată. Nu este accesibilă opțiunea de selectare a gradului de rumenire și opțiunea de reglare manuală a timpului de pregătire.

#### 5. Programul "GLUTEN FREE BREAD"

Este recomandat pentru coacerea pâinii din făină fără gluten.

*Glutenul este o proteină care se găsește în plantele graminee și care conferă făinii particularități de coacere superioare. Datorită glutenului aluatul devine elastic și flexibil. Cu toate acestea, glutenul este contraindicat anumitor persoane.*

Programul include încălzirea prealabilă a ingredientelor, procesul de frământare (2 etape), creșterea aluatului și procesul de coacere a pâinii. Puteți selecta greutatea produsului, este valabilă funcția cu pornire decalată. Nu este accesibilă opțiunea de selectare a gradului de rumenire și opțiunea de reglare manuală a timpului de pregătire.

#### 6. Programul "EXPRESS"

Este recomandat pentru coacerea rapidă a pâinii albe. Adăugați suplimentar în aluatul pentru făină albă 5 linguriță de ceai de drojdie la 1000 g greutate pâine coaptă.

Programul include procesul de frământare, o scurtă creștere a aluatului și procesul de coacere.

Este valabilă funcția de pornire decalată. Lipsește opțiunea de alegere a greutateii produsului, gradul de rumenire și reglarea manuală a timpului de pregătire.

#### 7. Programul "EUROPEAN BREAD"

Programul este recomandat pentru coacerea diverselor sortimente de pâine albă și a pâinii cu amestec de făină albă cu făină de secară.

Programul include procesul de încălzire a ingredientelor, de frământare (2 etape), creșterea aluatului și procesul de coacere. Este valabilă funcția cu pornire decalată. Nu este accesibilă opțiunea de selectare a greutateii produsului și a gradului de rumenire, lipsește reglarea manuală a timpului de pregătire.

#### 8. Programul "CAKE"

Este recomandat pentru coacerea checurilor cu diverse umpluturi.

Programul include procesul de frământare rapidă a aluatului (2 etape) și procesul de coacere. Nu este accesibilă opțiunea de selectare a greutateii produsului și a gradului de rumenire, lipsește reglarea manuală a timpului de pregătire. Nu este accesibilă funcția cu pornire decalată.

#### 9. Programul "PASTA DOUGH"

Este recomandat pentru frământarea aluatului nedospit, folosit, de regulă, pentru prepararea tăieților, tortellini etc., fără o coacere ulterioară. Include 2 etape de frământare. Reglarea manuală a timpului de pregătire lipsește. Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### 10. Programul "YEAST DOUGH"

Programul este recomandat pentru pregătirea aluatului cu drojdie fără o coacere ulterioară. Include procesul de frământare (2 etape) și dospirea aluatului. Reglarea manuală a timpului de pregătire lipsește. Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### 11. Programul "OATMEAL"

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor cu lapte sau cu apă. Reglarea manuală a timpului de pregătire lipsește. Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### 12. Programul "YOGURT"

Este recomandat pentru pregătirea diferitelor tipuri de iaurt. Este posibilă reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 până la 12 ore cu pasul de instalare de 10 minute (timpul implicit de pregătire este de 8 ore). Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### 13. Programul "JAM"

Este recomandat pentru pregătirea gemurilor, topping-urilor pentru prăjituri, napolitane, înghețată, chetcup, pentru diverse condimente, dar și pentru pregătirea diverselor produse pentru conservele făcute în casă. Reglarea manuală a timpului de pregătire lipsește. Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### 14. Programul "BAKE"

Programul include doar procesul de încălzire (fără frământare și dospire). Este recomandat pentru coacerea panispanurilor și pentru pregătirea felului doi. Reglarea manuală a timpului de pregătire lipsește. Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### 15. Programul "RICE/GRAIN"

Este recomandat pentru pregătirea orezului și a diferitor terciuri fărmicioase. Este posibilă reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 20 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de instalare de 5 minute (timpul implicit de pregătire este de 30 minute). Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### 16. Programul "PILAF"

Este recomandat pentru pregătirea diferitor tipuri de pilaf. Este posibilă reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 30 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de instalare de 5 minute (timpul implicit de pregătire este de 1 oră). Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### 17. Programul "DESSERT"

Este recomandat pentru pregătirea deserturilor din ciocolată și din lapte.

Este posibilă reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 30 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 5 minute (timpul implicit de pregătire este de 1 oră). Funcția cu pornire decalată și de încălzire automată nu sunt accesibile.

#### Funcționarea aparatului

- Așezați mașina de pâine pe o suprafață plană fixă orizontală. În timpul instalării aveți grijă ca pe perioada funcționării aparatului să-i fie asigurată o ventilație lejeră, aburul fierbinte care iese din supapa de evacuare aburi de pe capac să nu atingă tapetul de pe perete, suprafețele decorative, aparatele electronice sau alte obiecte care pot fi deteriorate din cauza umidității și a temperaturii crescute.
- Verificați dacă componentele externe și interne ale mașinii de pâine nu sunt deteriorate, avariate, dacă nu au alte defecte.
- Deschideți capacul cu geam de supraveghere. Prindeți forma de copt de mâner, rotiți-o ușor împotriva acelor de cașon și trageți-o ferm în sus. Verificați dacă suprafața din jurul arborelui și a paletei de frământat aluatul sunt curate.

#### Încărcarea ingredientelor

- Fixați paleta de frământat pe arborele care se află pe fundul formei de copt. Verificați dacă componentele sunt bine fixate. Ungeți vasul pentru copt și paletele de frământat cu unt.
- Cântăriți ingredientele necesare în conformitate cu rețeta selectată, puneți-le în cuvă.
- În cazul coacerii pâinii și a pregătirii aluatului: pregătiți ingredientele suplimentare (cașcavalul, șunca, fructele, nucile, stafidele etc.) on conformitate cu proporțiile din rețetă. Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei (25-35°C) dacă în rețetă nu a fost specificat altceva. Turnați ingredientele treptat în forma de coacere a pâinii on ordinea indicată în rețetă.
- Mai întâi în formă se toarnă ingredientele lichide (apă, lapte) și/sau ouă. Este important ca apa să fie la temperatura camerei (25-35°C), pentru că o apă cu o temperatură mai mare va influența negativ dospirea aluatului. On cazul utilizării funcției cu pornire decalată folosiți doar lapte praf. În caz contrar, laptele lichid se poate încheaga până la începerea procesului

de pregătire. Adăugați zahăr și sare la ingredientele lichide respectând cu strictețe proporțiile rețetei.

- Adăugați și restul de ingrediente lichide (miere, sirop etc.).
  - Adăugați ingredientele uscate (mai întâi făina, apoi laptele praf, condimentele etc.).
  - La sfârșit adăugați drojdia și praful de copt. Nu se recomandă ca aceste componente să intre în contact cu lichidele, pentru că, în caz contrar, dospirea va începe prea devreme, iar la final pâinea va deveni tare și aspră. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sarea. Se recomandă ca în mijlocul castronului cu făină să faceți o adâncitură în care să puneți drojdia și praful de copt.
4. Introduceți cu grijă forma de copt în camera de încălzire a mașinii de pâine. Răsuciți ușor forma împotriva acelor de caesonic. Forma trebuie să intre în contact cu arborele de acționare șidrept, fără înclinații să se lase pe fundul camerei de încălzire. Fixați forma răsucind-o în direcția acelor de caesonic până la refuz (vezi imaginea de jos). Închideți capacul cu ecran de supraveghere.

**Reguli generale**

1. Conectați mașina de pâine la o sursă electrică. Conectați aparatul prin apășarea butonului "I/O" aflat pe partea laterală a panoului. Aparatul va emite un semnal sonor, pe ecran va apărea numărul programului (numărul implicit – 1) și timpul de funcționare a programului (5:00).
2. Cu ajutorul butonului "Menu" selectați numărul programului de pregătire (de la 1 până la 17) care va apărea pe ecran.

Nr. de pe ecran	Denumirea	Nr. de pe ecran	Denumirea	Nr. de pe ecran	Denumirea
1	Basic	7	European Bread	15	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. În funcție de cantitatea ingredientelor din cuvă cu ajutorul butonului "Weight" selectați valoarea greutateii a produsului finit. Indicatorul greutateii pâinii se va deplasa în partea de sus a ecranului. Opțiunea de selectare a greutateii produsului nu se regăsește în toate programele.
4. Prin apășarea butonului "Crust" selectați gradul de rumenire dorit (ușoară, medie, intensă). Indicatorul gradului de rumenire se va deplasa în partea de jos a ecranului. În calitate de variantă implicită a fost selectată varianta de rumenire "medie". Opțiunea gradului de rumenire nu se regăsește în toate programele.
5. Lângă numărul programului de pregătire pe ecran va apărea și timpul de pregătire setat implicit. Timpul poate fi modificat manual doar pentru programele (12, 15-17) cu ajutorul butoanelor (crestre) sau (micșorare). Diapazonul de modificare a timpului și pus de instalare depind de programul de pregătire selectat.
6. În caz de necesitate setați timpul cu pornire decalată (doar pentru programele 1-7) cu ajutorul butoanelor ▲ și ▼.

**i** *Atenție!* On programele 1-7 cu ajutorul butoanelor ▲ și ▼ setat timpul cu pornire decalată (în acest caz timpul de pregătire nu se modifică). În programele 12, 15-17 cu ajutorul acestor butoane poate fi modificat și timpul de pregătire.

7. Apăsați butonul "Start/Stop". Timerul va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la finalului programului.
8. În timpul funcționării aparatul efectuează o serie de operațiuni, denumirea cărora se află în dreapta și în stânga ecranului. Indicatorul de pe ecran va indica care dintre operațiuni este în desfășurare la momentul de față.
9. După 15-20 minute (în funcție de program) de la pornirea programului un semnal sonor vă va anunța despre necesitatea de a adăuga și celelalte ingrediente. Deschideți capacul aparatului, turnați ingredientele pregătite în forma de copt. Funcția este valabilă doar pentru programele 1, 3-5, 7.
10. După finalizarea activității programelor 1-8 se declanșează automat programul de încălzire. Indicatorul operațiunilor se va deplasa la inscripția "Keep Warm".
11. După finalizarea programelor 9-17, dar și după finalizarea funcțiilor de încălzire aparatul va emite 5 semnale sonore scurte după care va trece în regim de așteptare. Indicatorul operațiunilor se va deplasa la inscripția "Program is complete".
12. Pentru întreruperea activității programului cu anularea setărilor efectuate și revenirea la meniu, pentru anularea regimului de încălzire țineți apăsat câteva secunde butonul "Start/Stop". După finalizarea procesului de pregătire oprțiți mașina de pâine cu ajutorul butonului "I/O" apoi deconectați-l de la rețeaua electrică.

**Scoterea pâinii coapte**

1. Ridicați capacul. Folosind mânășue de bucătărie prindeți mânerul și scoateți forma cu pâinea coaptă.

**⚠** *ATENȚIE!* Țineți cont că la finalul procesului de pregătire pâinea, forma și camera de încălzire sunt foarte fierbinți! Folosiți mânășue de bucătărie pentru a evita posibilele arsuri! Nu puneți forma fierbinte pe fața de masă, pe suprafețe din plastic sau alte suprafețe care se pot topi sau inflama.

2. Ontoaceți forma de copt cu fundul în sus și scoateți pâinea coaptă. Așezați pâinea pe un grătar sau pe un platur. Lăsați pâinea timp de 20 minute pentru a se răci. Construcția mașinii prevede ca după scoaterea pâinii din cuvă paleta pentru frământat aluatul trebuie să rămână pe arborele de acționare din interiorul forme. Nu-i nici o problemă dacă acest lucru nu s-a întâmplat și paleta a rămas în pâine. Scoateți paleta cu ajutorul unui cârlig special care este inclus în set.
  3. După ce forma de copt este inclus în set.
- După ce forma de copt și aparatul s-au răcit, curățați accesoriile în conformitate cu capitoul "Întreținerea aparatului".

**i** *NOTĂ:* curățați minuțios suprafețele interioare ale forme și ale aparatului după fiecare utilizare.

**Utilizarea forme de copt**

Pe forma de copt și pe paletele de frământat aluatul a fost aplicată o suprafață antiaderentă care permite evitarea apariției petelor și facilitează scoaterea pâinii coapte. Pentru a evita deteriorarea suprafeței urmați instrucțiunile de mai jos.

1. Nu folosiți instrumente ascuțite sau metalice (de exemplu, cuțit sau furculiță) pentru scoaterea pâinii din formă.
2. Înainte de a tăia pâinea, verificați dacă paletele de frământat n-au rămas înăuntrul pâinii. Dacă acest lucru s-a întâmplat, atunci se recomandă să așteptați până când pâinea se va răci după care scoateți-o cu un cârlig special. Atenție! Paletetele de frământat aluatului pot fi fierbinți!
3. Ingredientele tari sau cu bobul mare (de exemplu, făina necernută, zahărul, nucile sau semințele) pot deteriora suprafața antiaderentă a cuvei. În cazul folosirii unei cantități mai mare de ingrediente se recomandă împărțirea acestora în câteva părți. Respectați cantitățile recomandate și ordinea acțiunilor indicate în rețete.

**Tăierea și păstrarea pâinii**

Pentru a tăia pâinea folosiți un cuțit electric sau un cuțit special cu dinți. Păstrați pâinea rămasă într-un ambalaj închis (în pungi ermetice de plastic sau

on cutii de plastic) la temperatura camerei nu mai mult de 3 zile. Pentru o păstrare îndelungată până la (1 lună) se recomandă păstrarea pâinii într-un vas închis la congelator. Pâinea de casă nu conține conservanți, astfel că se poate usca și strica mai repede, decât pâinea preparată în condiții industriale.

**Funcția de menținere automată a temperaturii mâncărurilor găsite (încălzirea automată)**

În mașina de pâine este prevăzut un regim de menținere a temperaturii mâncărurilor găsite care se declanșează automat, imediat după terminarea programului de pregătire (funcția este valabilă doar în programele 1-8). Astfel că înainte de scoaterea pâinii din mașină se recomandă să mențineți apăsat câteva secunde butonul "Start/Stop" pentru deconectarea regimului de încălzire automată. Dacă pâinea va rămâne în mașină fără încălzire, atunci aburul degajat va fi reabsorbit, iar produsul va deveni astfel umed. Încălzirea automată previne absorbirea aburului și permite păstrarea produsului moale pentru o perioadă de timp. Pentru a obține o pâine de o calitate ideală se recomandă, pe cât posibil, scoaterea pâinii imediat după finalizarea procesului de pregătire.

**Setarea timpului cu pornire decalată**

Regimul cu pornire decalată permite pregătirea produsului peste perioada de timp dorită într-un interval de până la 15 ore (inclusiv timpul de pregătire) cu pasul de setare de 10 minute. Nu se recomandă folosirea acestui regim dacă rețeta conține ingrediente ușor alterabile.

1. Regimul cu pornire decalată nu este valabil pentru toate programele.
2. Verificați dacă au fost introduse ingredientele, a fost selectat numărul programului, greutatea pâinii și gradul de rumenire.
3. Prin apășarea butonului de Timer setați timpul după expirarea căruia se finalizează programul selectat (în diapazonul de până la 15 ore cu pasul de instalare de 10 minute). Pentru o creștere sau micșorare rapidă a valorii de timp țineți apăsat lung butonul ▲ sau ▼.

**i** *Exemplu:* Acum este ora 21:00 iar dvs doriți să coaceți pâine pentru ora 7 dimineața, adică peste 10 ore. Să admitem, că ați selectat următorii parametri: programul 1, greutatea produsului 750 g, gradul de rumenire mediu. Pe ecran – timpul de pregătire 2:55. Țineți apăsat lung butonul ▲ până când pe ecran va apărea cifra 10:00. Dacă ați omis valoarea necesară de timp, atunci prin apășarea butonului ▼ micșorați această valoare. Ați setat timpul cu pornire decalată. Astfel procesul de coacere se va finaliza peste 10 ore, iar la ora 7 dimineața veți avea o pâine proaspătă și aromată.

**III. ÎNTREȚINEREA APARATULUI**

Onainte de curățarea aparatului verificați dacă acesta a fost scos din priză și dacă s-a răcit complet. Pentru o utilizare ulterioară se recomandă ștergerea aparatului și a accesoriilor cu un prosop uscat.

1. Ridicați capacul și scoateți forma de copt rotind ușor mânerul acesteia împotriva acelor de caesonic și ridicând-o on sus.
2. Scoateți paletele frământătoare. Dacă paletele nu se scot, atunci umpleți forma de copt cu apă caldă și lăsați-o pentru o perioadă de timp la înmuia. Aluatul care s-a lipit se va desprinde cu ușurință, eliberând paletele.
3. Spălați vasul gradat, lingura de măsurat, forma de copt și paletele frământătoare cu un burete moale în apă caldă cu detergent de vase. Uscați-le. Dacă partea interioară a paletei este foarte murdară, se recomandă lășarea acesteia în apă pentru o perioadă de timp după care spălați-o cu grijă.
4. Spălați partea interioară și corpul aparatului cu o țesătură umedă. În caz de necesitate folosiți o cantitate nu prea mare de detergent de vase. Îndepărtați în totalitate urmele de detergent, pentru că, în caz contrar, acesta poate influența gustul pâinii.

**STOP** *ATENȚIE!* Nu cuțundați aparatul și cablul electric în apă sau în alte tipuri de lichide. Nu se recomandă spălarea mașinii de pâine și accesoriilor acesteia în mașina de spălat vase.

⚠ Pentru curățarea mașinii de pâine și a accesoriilor acestea este interzisă folosirea soluțiilor de curățat abrazive sau a bureților cu suprafețe abrazive, a substanțelor chimice agresive.

Pentru o mai bună curățare capacul aparatului poate fi scos.

5. Pentru a scoate capacul se recomandă să-l ridicăți la un unghi de 80-85° și cu grijă, fără efort, să-l trageți spre sine și să scoateți buclele capacului din canalele de pe corpul aparatului.
6. Curățați și uscați capacul.
7. Instalați capacul în poziția inițială: introduceți cu grijă buclele plate în canalele de pe corpul aparatului ținând capacul la un unghi de 80-85°. Capacul trebuie să se deschidă și să se închidă fără prea mult efort.

⚠ Înainte de utilizarea repetată a mașinii de pâine sau înainte de a o pune în dulap, verificați dacă toate detaliile sunt uscate.

#### Păstrare

Păstrați aparatul montat într-un loc uscat și bine aerisit. Se recomandă evitarea diferențelor mari de temperatură și influența îndelungată a razelor directe ale soarelui.

## IV. ÎNAINTE DE A APELA CA UN CENTRU-SERVICE

Defecțiuni posibile	Cauze posibile	Modalitate de rezolvare
Aparatul nu se conectează	Nu aveți curent electric	Conectați aparatul la o priză funcțională. Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
Aparatul s-a conectat, dar aluatul nu se frământă	Nu ați instalat paletetele pentru frământat aluatul	Curățați forma de copt, instalați paletetele pentru frământat pe fundul forme și reincepeți procesul de pregătire
Pe ecran a apărut un mesaj de eroare (cod din litere sau cifre)	Defecțiuni în funcționarea mașinii de pâine	Porniți aparatul cu ajutorul butonului "1/0" și așteptați până când se va răci la temperatura camerei. Porniți mașina de pâine. Dacă mesajul de eroare a apărut din nou, atunci trebuie să vă adresați unui centru service autorizat.

## V. ACORDAREA GARANȚIEI


Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanției se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanției nu se răspîndește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperiților ceramice și de teflon, garniturilor etc.). Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indică luna, 8 - anul de producere a dispozitivului.

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

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în

corespondere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.


Eliminarea ambalajului, instrucțiunilor de utilizare, precum și a aparatului în sine trebuie făcută conform programelor locale de reciclare. Păstrați medul înconjurător: nu aruncați articolele susmenționate la coșul de gunoi menajer ci folosiți depozitele specializate.

 A termék használata előtt, figyelmesen olvassa el és őrizze meg a kezelési útmutatót. A termék rendeltetésszerű használata jelentősen meghosszabbítja a készülék élettartamát.

## Biztonságvédelmi előírások


- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétfélig házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási név-

leges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).


- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
  - Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.
-  **FIGYELEM!** A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.
- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.



- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

 *Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.

 *TILOS készülék házát vízbe vagy vízszugár alá helyezni!*

- 8 éven felüli gyermekek, továbbá testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek használhatják a készüléket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel. Ügyeljen, hogy a gyermekek ne használják a készüléket játékszerként. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik. A készüléket és elektromos tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárt helyen tárolja.
- A csomagolóanyag (fólia, hungarocell és más) a gyerekek részére veszélyt jelent. Fuladás veszélyét! A csomagolóanyagot gyermekektől távol tárolja.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden

javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképzett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.



**FIGYELEM!** A meghibásodott készülék bármilyen használata, tilos.

**Műszaki jellemzők**

Tipus.....	RBM-M1907-E
Kapacitás.....	500 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Késztermék súlya.....	500/750/1000 g
Edény sütéshez.....	tapadásálló bevonat
Energiafüggetlen memória.....	10 perc
Kijelző.....	LCD
Automatikus programok.....	17
A kenyérhég átsütési színe.....	Van
Késztermék automatikus melegítés funkció.....	1 órán keresztül
Startidő késleltetés funkció.....	15 órán keresztül
További összetevők hozzáadása.....	hangjelzésre

**Programok**

1. Basic (Alapvető)
2. French Bread (Francia kenyér)
3. Whole Grain Bread (Teljes kiőrlésű kenyér)
4. Sweet Bread (Édes sütemény)
5. Gluten Free Bread (Gluténmentes kenyér)
6. Express (Expressz)
7. European Bread (Európai kenyér)
8. Cake (Kuglóf)
9. Pasta Dough (Kovásztalan tészta)
10. Yeast Dough (Élesztős tészta)
11. Oatmeal (Tejalapú kása)
12. Yogurt (Joghurt)
13. Jam (Dzsem/tekvár)
14. Bake (Sütemények)
15. Rice/Grain (Rizs/gabona)
16. Pilaf (Piláf)
17. Dessert (Desszertek)

**Felszereltség**

Kenérsütő bevezetett sütőedénnyel.....	1 db.
Mérőpohár.....	1 db.
Mérőkanál.....	1 db.
Dagasztó lapát.....	2 db.
A lapátok kivételére szolgáló eszköz.....	1 db.
„100 recept” szakácskönyv.....	1 db.
Használati utasítás.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.

**i** A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

**A készülék típus felépítése A1**

1. A kenyérsütő készülék
2. Kezelőpanel
3. Levehető fedél nézőkivel
4. Gözleeresztő rés
5. Hordozófogantyú
6. Bekapcsolás/kikapcsolás gomb (I/O)
7. Elektromos tápkábel
8. Sütőkamra
9. Sütőforma
10. Tészta keverőlapát
11. Mérőpohár
12. Tészta keverőlapát kivételére szolgáló eszköz
13. Mérőkanál

**Kezelőpanel A2**

1. „Weight” („Súly”) – késztermék súly kiválasztás (500/750/1000 g). Alapértelmezett súly – 1000 g.
2. ▲ – startidő késleltetés/ételkészítési idő időérték növelés gomb.
3. „Menu” („Menü”) – ételkészítési program kiválasztás gomb. A kiválasztott program száma megjelenik a kijelzőn.
4. „Start/Stop” („Start/Stop”) – programindító vagy leállító gomb, a sütési folyamat leállítására, visszalépés a program alapbeállításaihoz.
5. „Crust” („Termék”) – termékéj átsütési színe kiválasztása gomb (világos, közepes, sötét). Alapértelmezett a „közepes” paraméter van beállítva.
6. ▼ – startidő késleltetés/ételkészítési idő időérték csökkentés gomb.
7. Kijelző – a kiválasztott beállításokat és az ételkészítés befejeztig hátra maradt időt jeleníti meg

**Kijelző A3**

1. Végrehajtandó műveletek indikátorai:
  - „Delay” („Késleltetés”) – működik a késleltetett startidő funkció, az ételkészítési folyamat még nem kezdődött el;
  - „Reheat” („Előmelegítés”) – folyik a hozzávalók előmelegítése dagasztás előtt;
  - „Knead” („Dagasztás”) – Tésztagasztás;
  - „Pause” („Szünet”) – a program szünetelése (például, első és második dagasztás között);
  - „Rise” („Kelesztés”) – folyik a tészta kelesztése (pihentetése);
  - „Bake” („Sütés”) – a termék sül;
  - „Keep Warm” („Melegítés”) – a késztermék melegítése van folyamatban;
  - „Program is complete” („Ételkészítés befejezve”) – a program működési ideje lejárt, az automatikus melegítés ki van kapcsolva.
2. A kiválasztott ételkészítési program száma.
3. A termék súly indikátora (500/750/1000 g).
4. Étélkészítés befejeztig fennmaradt időt visszazámláló timer.
5. Kiválasztott termékéj szín indikátor.

**I. HASZNÁLAT ELŐTT**

Óvatosan emelje ki a készüléket és tartozékait a dobozból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámmatricát.



Feltétlenül őrizze meg a termék burkolatán található figyelmeztető, illetve sorozatszámot tartalmazó matricát! A terméken feltüntetett sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások igénybevétele automatikus megszünetét jelent.

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

Nedves ruhával törölje át a készülék burkolatát, majd törölje szárazra. Elnő használat alkalmával jelentkező idegen szagok jelenléte elkerülése érdekében, végezze el a készülék tisztítását.

**Energiafüggetlen memória**

A REDMOND RBM-M1907-E kenyérsütő energiafüggetlen memóriával rendelkezik. Első áramkimaradás esetén (legfeljebb 10 perc) az összes beállítás megőrződik és a hálózati feszültség megjelenésével a beállított programok automatikusan folytatódnak. 10 percnél hosszabb áramkimaradás esetén, a beállítások törölődnek, az ételkészítési folyamat leáll, nem folytatható.

Abban az esetben, ha a készülékben recept szerinti tej-, hús- vagy más gyorsan romló termék volt, kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni. Ezután vegye ki a sütőformát, tisztítsa meg és kezdje újra az adott recept szerinti ételkészítést, ehhez friss hozzávalókat használva. Tisztításakor szigorúan tartsa be „a készülék karbantartása” fejezet előírásait.

Abban az esetben, ha a hozzávalók nem voltak gyorsan romló termékek, a programot azonnal újra lehet indítani (ha a sütési folyamat nem kezdődött el) vagy be lehet fejezni az elkezdett programot a „BAKE” program segítségével a hozzávaló cseréje nélkül (figyelje a folyamatot a nézőkén keresztül, szükséges

esetén kapcsolja ki a programot kéziileg). Figyelembe kell venni, hogy a program újraindításakor, a kenyér minősége a vártnál alacsonyabb lehet.

## II. A KENYÉRSÜTŐ ÜZEMELTETÉSE

**Az automatikus programok rendeltetése és jellegzetessége**  
 A REDMOND RBM-M1907-E kenyérsütő 17 automatikus programmal rendelkezik. Segítségükkel nem csak kenyéret lehet sütni, hanem lehet készíteni kásákat, pilafot, joghurtot, dzsemet és mászt.



*Ne nyissa ki a készülék fedelét kelesztés ideje alatt, a tészta visszaesik!*



*A kenyérsütő üzemeltetésekor kövesse a „100 recept” szakácskönyv utasításait (a készülék tartozéka).*

### 1. „BASIC” program

Hagyományos fehérkenyészítésre használandó.

A program dagasztást (2 fokozat), kelesztést és sütést foglal magába. A lehet választani a termék súlyát és a kenyérhég színét, elérhető a startidő késleltetéses funkció. Kézi időbeállítás nem elérhető.

### 2. „FRENCH BREAD” program

Francia kenyér sütésére alkalmas – ropogós héj és nagyon könnyen készül. Hosszú idejű dagasztást és kelesztést foglal magába. Ebben a programban vajot (margarint) és tejet nem tartalmazó tésztaféléket lehet készíteni.



*A francia kenyér hamar megkeményedik, ezért nem ajánlott egy napnál tovább tárolni.*

A program dagasztást (2 fokozat), kelesztést és sütést foglal magába. A lehet választani a termék súlyát és a kenyérhég színét, elérhető a startidő késleltetéses funkció. Kézi időbeállítás nem elérhető.

### 3. „WHOLE GRAIN BREAD” program

Mivel ehhez a kenyérhez felhasználandó liszt keményebb, a program, dagasztás előtt fél órán keresztül a hozzávalók előmelegítését végzi és hosszabb ideig tart a „kelesztés” és sütési folyamat is. A teljes kiőrlésű lisztből készült cipők általában kisebbek és tömörebbek.

A program dagasztást (2 fokozat), kelesztést és sütést foglal magába. A lehet választani a termék súlyát és a kenyérhég színét, elérhető a startidő késleltetéses funkció. Kézi időbeállítás nem elérhető.

### 4. „SWEET BREAD” program

Az automatikus program edes sütemények sütésére alkalmas kiegészítő hozzávalók hozzáadásával (gyümölcs, dió, csokoládé reszelék, szárított gyümölcsök, mazsola és más), mely hozzáadása idejét hangjelzés jelzi.

A program dagasztást (2 fokozat), kelesztést és sütést foglal magába. A lehet választani a termék súlyát, elérhető a startidő késleltetéses funkció. Termékhez szín kiválasztás funkció nem elérhető, kézi időbeállítás az adott programban nincs.

### 5. „GLUTEN FREE BREAD” program

Ajánlott gluténmentes lisztből készülő kenyér sütésére.

*A glutén (síkér) – gabonafélékben található fehérje, melynek köszönhetően a liszt magas sütőipari tulajdonságokkal rendelkezik. Ennek a fehérjének köszönhetően a tészta erős és rugalmas lesz. Azonban vannak emberek, akiknek a glutén használata ellenjavallt.*

A program előmelegítést, dagasztást (2 fokozat), kelesztést és sütést foglal magába. A lehet választani a termék súlyát, elérhető a startidő késleltetéses funkció. Termékhez szín kiválasztás funkció nem elérhető, kézi időbeállítás az adott programban nincs.

### 6. „EXPRESS” program

Az adott program fehér kenyér gyors sütésére használható. A fehér kenyér tésztaájához, 1000 g súlyt figyelembe véve, adjon további ½ teáskanál élesztőt. A program dagasztást, kis idejű kelesztést és sütést foglal magába. Nem lehet

kiválasztani a termék súlyát és a kenyérhég színét, kézi időbeállítás nem elérhető.

### 7. „EUROPEAN BREAD” program

Ajánlott különböző fehér kenyér valamint búza- és rozsliszt keverékéből készült kenyér sütésére.

A program dagasztást (2 fokozat), kelesztést és sütést foglal magába. Elérhető a startidő késleltetéses funkció. A termék súlyát és a kenyérhég színét nem lehet kiválasztani, kézi időbeállítás az adott programban nincs.

### 8. „CAKE” program

Ajánlott különböző kuglófok sütésére adalékok hozzáadásával.

A program gyors dagasztást (2 fokozat) és sütést foglal magába. A termék súlyát és a kenyérhég színét nem lehet kiválasztani, kézi időbeállítás az adott programban nincs, startidő késleltetés funkció nem elérhető.

### 9. „PASTA DOUGH” program

Ajánlott, kovásztalan tészta dagasztásához laskatészták, illetve ravioli tészta és más készítéséhez, további sütés nélkül. A dagasztási fokozatot foglal magába. Kézi időbeállítás az adott programban nincs, startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### 10. „YEAST DOUGH” program

Ajánlott, élesztős tészta dagasztásához, további sütés nélkül. A program dagasztást (2 fokozat) és kelesztést foglal magába. Kézi időbeállítás az adott programban nincs, startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### 11. „OATMEAL” program

Ajánlott tej- és vizalapú kásák készítéséhez. Kézi időbeállítás az adott programban nincs, startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### 12. „YOGURT” program

Ajánlott különböző joghurtok készítésére. Lehetséges az ételkészítési idő szabályozása 5 és 12 óra időtartományban 10 perces lépésmódsítással (alapértelmezetten az ételkészítési idő 8 óra). Startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### 13. „JAM” program

Ajánlott dzsemet, töltelékek készítésére süteményekhez, nápolyihoz és fagyaltéhoz, valamint ketchupok, különböző szósok, illetve egy sor termék készítéséhez, melyeket otthoni körülmények között befőzéshez használnak. Kézi időbeállítás az adott programban nincs, startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### 14. „BAKE” program

A program csak melegítési folyamatot foglal magába (dagasztás és kelesztés nélkül). Ajánlott piskóták és főtelemek készítésére. Kézi időbeállítás az adott programban nincs, startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### 15. „RICE/GRAIN” program

Ajánlott tej- és vizalapú kásák készítésére. Lehetséges az ételkészítési idő szabályozása 20 perc és 1 óra 30 perc időtartományban 5 perces lépésmódsítással (alapértelmezetten az ételkészítési idő 30 perc). Startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### 16. „PILAF” program

Ajánlott különböző pilafok készítésére. Lehetséges az ételkészítési idő szabályozása 30 perc és 1 óra 30 perc időtartományban 5 perces lépésmódsítással (alapértelmezetten az ételkészítési idő 1 óra). Startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### 17. „DESSERT” program

Ajánlott csokoládés és tejes desszertek készítésére.

Lehetséges az ételkészítési idő szabályozása 30 perc és 2 óra időtartományban 5 perces lépésmódsítással (alapértelmezetten az ételkészítési idő 1 óra). Startidő késleltetés és automatikus melegítés funkció nem elérhető.

## Üzemeltetési előkészületek

1. Helyezze a kenyérsütő készüléket sima, kemény és vízszintes felületre. A hely kiválasztásánál ügyeljen, hogy a szellőztetés biztosítva legyen, valamint a fedél réseiből elkerülendő forró gőz ne érintkezzen tapétával, dekoratív burkolattal, elektromos készülékekkel és más tárgyakkal, melyek magas nedvesség és hőmérséklet következtében megsérülhetnek.
2. Győződjön meg, hogy a kenyérsütő külső és belső részei nem sérültek, nincsenek megröve és nem tartalmaznak hiányosságokat.
3. Nyissa ki a nezőkővel ellátott fedetet. Fogja meg a sütőedény fogóját, kissé fordítsa el az edényt óramutató járásával ellentétes irányba, felfelé húzza emelje ki az edényt. Győződjön meg, hogy az edény körüli rész és a keverőlapátok tiszták.

## A hozzávalók betöltése

1. Helyezze a sütőedény alján elhelyezkedő tengelyre a keverőlapátokat és győződjön meg, hogy megfelelően van rögzítve. Kenje ki az edény belsejét és a keverőlapátokat vajjal.
2. Mérje ki a recept szerinti szükséges hozzávalókat és helyezze az edénybe.
3. Kenyérütésnél és tésztakészítésnél: készítsen elő a kelesztéshez hozzávalókat (sajt, sonka, gyümölcs, dió, mazsola és más) az adott receptnek megfelelően. Ha a recept mást nem ír elő, hozzávalók szobahőmérsékletű (25-35 °C) kell, hogy legyenek. Rakja az edénybe a hozzávalókat a receptben meghatározott sorrendben.
- Először a hig állapotú hozzávalókat (víz, tej) és/vagy a tojást kell a sütőedénybe rakni. Mivel a túl forró víz negatív kihatással lehet a tészta készítésére, a víz szobahőmérsékletű (25-35 °C) kell, hogy legyen. Késleltetett startidő alkalmazásakor, csak tejpont használjon, ellenkező esetben a tej a folyamat kezdete előtt, megszárad. A cukrot és sőt a hig hozzávalókhoz adja, ekkor betartva a receptben előírt mennyiséget.
- Rakja be a kiegészítő hozzávalókat (méz, szirup, szörp és más).
- Adja hozzá a száraz hozzávalókat (először a lisztet, majd a tejpont, fűszereket és mászt).
- Legutolsósorban adja hozzá az élesztőt vagy sütoport. Ezek a hozzávalók nem érintkezhetnek foyalékkal, mert ekkor a kelesztési folyamat túl gyorsan beindul: ennek következtében kemény és durva lesz a kenyér. Az élesztő nem érintkezhet a sóval. Ajánlott a liszt közepén kézzel melyédszt csinálni ahova az élesztőt vagy a sütoport rakjuk.
4. Kissé elfordítva óramutató járásával ellentétes irányba, óvatosan helyezze a hozzávalókkal telt sütőformát a sütőkamrába. A sütőedény megfelelően rá kell, álljon a hajtótengelyre, ferüldésekkel kell zárni. Rögzítse az edényt, ehhez fordítsa az edényt óramutató járásával egy irányba ütközésig (lásd az alábbi rajzot). Zárja le a nézőkővel ellátott fedetet.

## Általános üzemeltetési tudnivalók

1. Kapcsolja a kenyérsütőt a hálózatra. Kapcsolja be a készüléket, ehhez nyomja meg a készülék oldalpanelén elhelyezkedő „I/O” gombot. A készülék hangjelzést bocsát ki, a kijelzőn az aktuális program száma (alapértelmezetten -1) és az üzemidő (3:00) jelenik meg.
2. A „Menu” gomb segítségével válassza ki a szükséges program számát (1-17 I-ig) – megjelenik a kijelzőn.

Szám a kijelzőn	Program megnevezése	Szám a kijelzőn	Program megnevezése	Szám a kijelzőn	Program megnevezése
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf

Szám a kijelzőn	Program megnevezése	Szám a kijelzőn	Program megnevezése	Szám a kijelzőn	Program megnevezése
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

- Az edényben lévő hozzávalók mennyiségétől függően, a „Weight” gomb segítségével válassza ki a késztermék súlyát. A súly indikátor a kijelző felső részében fog mozogni. Kétszámú súly kiválasztás lehetőségét nem minden program tartalmaz.
- A „Crust” gomb segítségével válassza ki a szükséges kenyérhéjszint (világos, közep, sötét). A kenyérhéj szín indikátor a kijelző alsó részében fog mozogni. Alapértelmezetten „közepes” érték van beállítva. Kenyérehéj szín kiválasztási lehetőséget nem minden program tartalmaz.
- A kijelzőn a programszám mellett az alapértelmezett beállított ételkészítési idő jelenik meg. Ezt az értéket kézzel módosítani lehet (csak 12, 15 és 17 programokhoz), ehhez használja a (növelés) vagy (csökkentés) gombot. Az időtartomány és lépésmódosítás a kiválasztott programtól függ.
- Szükség esetén megfelelő gomb segítségével, állítsa be a startidő késleltetés (csak az 1-7 programokban) időértékét.

- i** Vegye figyelembe, hogy az 1-7 programokban az ▲ és ▼ szimbókkal az étel készítése idejét lehet beállítani, beleértve a késleltetett startidő idejét is (ekkor az ételkészítés ideje nem változik). 12, 15-17 programokban ugyanezen gombok segítségével lehet kiválasztani az ételkészítés idejét.
- Nyomja meg a „Start/Stop” gombot. Az időző elkezdzi az ételkészítés befejeztéig fennmaradt időt.
  - Működés közben, a készülék egy sor olyan műveletet végez, melyek megnevezései a kijelzőtől jobb- és bal oldalt vannak megjelenítve. A kijelzőn az indikátor mutatja, éppen melyik művelet folyik adott időben.
  - A működés kezdetétől számított 15-20 perc elteltével (a programtól függően) hangjelzés jéti, hogy be lehet rakni a kiégésítő hozzávalókat. Nyissa ki a készülék fedelét és rakja az edénybe az előkészített hozzávalókat. Az adott funkció csak 1, 3-5 és 7 programokban alkalmazható.
  - Az 1-8 programok befejeztével, automatikusan bekapcsol a melegítés funkció. A művelet indikátor áthelyezkedik a „Keep Warm” feliratra.
  - A 9-17 programok befejezte után, valamint a melegítés funkció befejezte után, 5 rövid hangjelzés hallható, ezután a készülék készületi állapotba tér át. A művelet indikátor áthelyezkedik az „Program is complete” feliratra.
  - A program működésmegszakításához a beállítások törölésével és menühöz való visszaállításához, valamint a melegítés funkció kikapcsolásához nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start/Stop” gombot. Ételkészítés befejeztével a „i/O” gomb segítségével kapcsolja ki a készüléket a hálózatból.

**A kész kenyér kivétele az edényből**

- Nyissa ki a készülék fedelét. Konyhai edényfogó ruhát használva, emelje ki az edényt a kenyérről.

**! FIGYELEM!** Értelkezzen, hogy az ételkészítési folyamat befejeztével, az edény és a sütőkamra nagyon forró!

Legyen óvatosa, égési sebek elkerülése érdekében, használjon konyhai edényfogó ruhát! Ne helyezze a forró edényt abroszra, műanyag vagy más hőérékeny felületre, melyek kigyulladhatnak vagy megolvadhatnak!

- Fordítsa a süteőedény aljával felfelé és vegye ki a kenyert. rakja ócsra vagy megfelelő edényre. 20 percig hagyja hűlni. A kenyérsütő készülék szerkezetügy van tervezve, hogy miután a kész kenyert kivessi a süteőedényből, a keverőlápákat a süteőedény hajtótengelyén maradnak. Abban az esetben, ha nem így történik és a keverőlápákat a kenyérben maradnak,

ez nem számít meghibásodásnak. A speciális kampó segítségével emelje ki a keverőlápákat.

- Miután a süteőedény és a készülék kihűlték, a „Készülék karbantartása” fejezet előírásait betartva, végezze el a készülék és az edény tisztítását.

**i** **FONTOS:** Minden használat után, alaposan tisztítsa meg a készüléket és az edényt.

**A süteőedény használata**

A süteőedény és a keverőlápákat tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, mely kizárja foltok képződését és lehetővé teszi a készület könnyű kivételét. A tapadásgátló bevonat megsértése elkerülése érdekében, kísérje figyelemmel a használati utasítás javaslatait.

- A kenyér kivételéhez, ne használjon fém vagy éles eszközöket (például, kés vagy villa).
- Mielőtt a kenyert szeletleni kezdené, győződjön meg, hogy a keverőlápákat nincsenek a kenyérben. Abban az esetben, ha a keverőlápákat a kenyérben maradtak, várja, meg amíg a kenyér kihűl és csak ezután, a készülék tartozékát tartalmazó speciális kampó segítségével emelje ki a keverőlápákat. Legyen óvatosa a keverőlápákat kiemelésénél, azok forrók lehetnek.
- Kemény, nagyszemcsés vagy nagyméretű hozzávalók (például, nem szitált liszt, cukor, dió vagy magvak) sérthetik az edény tapadásgátló bevonatát. Nagymennyiségű hozzávaló használatokor, válassza kisebb részekre azokat. Tartsa be a receptben javasolt mennyiségeket és teendőket.

**Kenyer szelleteles és tartósítása**

Kenyer szelleteleshez használjon elektromos vagy speciális recés kést. A fel nem dobtat kenyeret tartsa zárt csomagolásban (légmentes fólia tasakban vagy műanyag tasakban) szobahőmérsékleten legfeljebb 3 napig. Hosszabb idejű tárolás céljára (legfeljebb 1 hónap) helyezze a zárt csomagolásban lévő kenyeret fagyasztószekrénybe. Mivel a házi kenyér nem tartalmaz tartósítószer, gyorsabban szárad ki és romlik, meg mint az ipari körülmények között készült kenyér.

**Automatikus hőmérséklet megőrzés funkció (automatikusmelegítés)**

A kenyérsütő készülék tartalmaz készület melegén tartás üzemmódot, amely az adott program befejeztével automatikusan bekapcsol (az adott funkció csak 1-8 programokban működik). Ezért, mielőtt a kenyert kivénné a készülékből, az automatikus melegítés üzemmódot kikapcsolása érdekében, nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start/Stop” gombot. Abban az esetben, ha a kenyeret a készülékben hagyja melegén tartási funkció bekapcsolása nélkül, a kiparológott gőz a termék újra magába szívja, a kenyér nyers marad. Az automatikus melegítés megelőzi a gőzfelvételt és a termék egy bizonyos ideig puha marad. Azonban, teljes mértékű minőség elérése érdekében, ajánlott a kenyeret a süti folyamat befejezte után, azonnal kivenni a készülékből.

**Startidő késleltetés időérték beállítása**

A startidő késleltetés funkció lehetővé teszi a program egy bizonyos idő utáni indítást 15 óra időtartományon belül (beleértve az ételkészítési időt is) 10 lépés lépésmódosítással. Ne alkalmazza az adott funkciót, ha recept szerint a készítendő étel gyorsan romló hozzávalókat tartalmaz.

- A startidő késleltetés funkció nem áll rendelkezésre minden programban.
- Győződjön meg, hogy a hozzávalók az edényben vannak, ki van választva a szükséges program, illetve a kenyér súly és a kenyérhéj színe.
- Az időző gomb megnyomásával állítsa be azt az időértéket, amikor a program befejezi az ételkészítést (15 óra időtartományban 10 lépés lépésmódosítással). Az időérték gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

**i** Példa. Most 21:00 óra az idő, Ön pedig reggel 7 órára akar kenyeret sütni, azaz 10 óra múlva. Tegyük fel, hogy a következő paramétereket választotta: 1. sz.

program, a termék súlya 750 g, kenyérhéj színe közepes. A kijelzőn a készületi idő 2:55. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot ▲, amíg a kijelző 10:00 jelenik meg. Ha véletlenül kelletlenül tovább tartotta lenyomva a gombot, nyomja meg a csökkentés gombot és javítsa ki az időértéket. Így Ön beállította a késleltetett startidőt. A kenyérsütés 10 óra múlva befejeződik, azaz 7:00 órákor Önt friss és ropogós kenyér fogja várni.

**III. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA**

Tisztítás előtt győződjön meg, hogy a készülék le van kapcsolva a hálózatról és teljesen kihűlt. Nedves ruhával törölje át a készülék burkolatát és tartozékait, majd törölje szárazra.

- Nyissa ki a fedetet, a füleket fogva fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányba, felfelé húzza emelje ki a süteőedényt.
- Vegye le a keverőlápákat. Ha keverőlápat nem jön le a meghajtott tengelyről, töltse fel az edényt melegvízzel és kis ideig hagyja állni. Ez feloldja a rátapadt tisztát és a keverőlápát könnyen le lehet venni.
- Puha szivaccsal és szappanosvízzel, mossa el a mérőpoharat, mérőkanalat, a süteőedény és keverőlápatot, szárítsa ki. Abban az esetben, ha a keverőlápat belső része túlságosan elszennyeződött, bizonyos időre helyezze melegvízbe és hagyja állni, miután óvatosan tisztítsa meg.
- A készülék belső felületét nedves ruhával tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés kémilőtisztítószert. Nedves szivaccsal vagy ruhával, távolítsa el a tisztítószert, mulasztás esetén kihatással lehet a sütemény ízére.

**STOP** FIGYELEM! Ne merítse a készüléket és tartozékait vízbe vagy más folyadékba. A kenyérsütő készülék és tartozékai tilos mosogatógéppel tisztítani.

**!** Tilos tisztításhoz durva súrolószert és durva bevonatú szivacsot, illetve vegyileg agresszív anyagot használni.

- Tisztításmegkönnyítése céljából, a készülék fedelét le lehet venni.
- A fedél levételéhez, nyissa ki 80-85 °C-ig és óvatosan, nagy erőfeszítést nem alkalmazva, húzza maga felé, így a csuklópántokat kihúzza a készülékest rögzítéseiől.
  - Tisztítsa meg és szárítsa ki a fedetet.
  - A fedetet helyezze vissza helyére: A fedetet 80-85 °C-os szögben tartva, óvatosan helyezze a csuklópántokat a készülékest rögzítéseiibe. A fedél szabadon, erőfeszítés nélkül kell, zárjón és nyíljon.

**!** Mielőtt a kenyérsütő készüléket újra használná vagy tárolná, győződjön meg, hogy a készülék és tartozékai szárazak.

**Tárolás**

Tárolja a készüléket összeszerelt állapotban, száraz, szellőztetett helyen. Ővja jelentős hőmérséklet-változásoktól és napsugarak közvetlen hatásától.

**IV. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA**

Lehetséges meghibásodás	Meghibásodás oka	Szükséges intézkedések
A készülék nem kapcsol be	Nincs hálózati feszültség	Kapcsolja a készüléket működő hálózati csatlakozóba. Ellenőrizze a hálózati feszültséget.
A készülék bekapcsolt, de dagasztást nem végez	Nem helyezte be a keverőlápákat	Tisztítsa meg a süteőedényt, helyezze be az edény aljára a keverőlápákat, kezdje újra a folyamatot

Lehetséges meghibásodás	Meghibásodás oka	Szükséges intézkedések
A kijelzőn hibajelentés jent meg (betű vagy betű és számkód)	A kenyérsütő működésében hiba történt	A „V0” segítségével kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a készülék szabáhmérsékletig hűl. Kapcsolja be a kenyérsütő készüléket. Abban az esetben, ha a hibajelentés újra megjelenik, forduljon az illetékes szervizközpontoz.


## V. GARANCIÁVÁLLALÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodás javítása, alkatrészcsere vagy teljes készülék csere útján elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevélen bizonyítva van az eladási hely bélyegzőjével és az eladó aláírásával. Jelen jótállás csak akkor ismerhető el, ha készüléket a használati utasításnak megfelelően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a nem rendeltetészerű használatból kifolyólag, nem sérült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrizve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék és fogóeszközök természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömítőgyűrűk, stb.). A készülék élettartama és a jótállás érvényessége, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg).

A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címkén feltüntetett sorozatszámában láthatjuk. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelenti.

A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 5 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetészerű használata, a jelen használati utasítás és műszaki szabványok követelményei betartásával érvényes.

*A csomagolást, használati utasítást, valamint a készüléket, a helyi hulladék újrafelhasználási programnak megfelelően kell hasznosítani. Kimélje a környezetet: ne a háztartási hulladékkal együtt dobja ki az ilyen jellegű terméket.*


 *Преди да използвате този уред, внимателно прочетете ръководството за употреба и го запазете за справки в бъдеще. Правилната употреба на уреда ще удължи значително срока му на използване.*

## Мерки за безопасност

- Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.
- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики


или заводска табелка на уреда).

- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

 ***ВНИМАНИЕ!** По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.*

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете хранящия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте хранящия кабел в отвори за врата или близо до източници на то-

плина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.


 *Помнете: случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа – това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) – попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почистване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда.

 ***ЗАБРАНЕНО** е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!*

- Деца на възраст 8 години и повече, както и

лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит или знания, могат да използват уреда само под наблюдение и/или в случай, че са били инструктирани относно безопасното използване на уреда и осъзнават опасностите, свързани с използването му. Деца не бива да си играят с уреда. Дръжте уреда и захранващия му кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.

- Опаковъчният материал (фолио, пенопласт и т. н.) може да представлява опасност за децата. Опасност от задушаване! Пазете опаковката в недостъпно за деца място.
  - Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.
-  ***ВНИМАНИЕ!** Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.*

**Технически характеристики**

Модел.....	RBM-M1907-E
Мощност.....	500 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Тегло на печивото.....	500/750/1000 g
Форма за печене.....	с незалепащо покритие
Енергозависима памет.....	до 10 минути
Дисплей.....	LCD
Автоматични програми.....	17
Избор на цвета на коричката.....	да
Автоматично поддържане на температурата на готовото ястие.....	до 1 час
Функция за отлагане на старта.....	до 15 часа
Добавяне на допълнителни съставки.....	по звуков сигнал

**Програми**

1. Basic (Основна)
2. French Bread (Френски хляб)
3. Whole Grain Bread (Пълнозърнест хляб)
4. Sweet Bread (Сладки печива)
5. Gluten Free Bread (Безглютен хляб)
6. Express (Експрес)
7. European Bread (Европейски хляб)
8. Cake (Кекс)
9. Pasta Dough (Обикновено прясно тесто)
10. Yeast Dough (Тесто с мая)
11. Oatmeal (Млечна каша)
12. Yogurt (Йогурт)
13. Jam (Конфитюр/Сладко)
14. Bake (Печива)
15. Rice/Grain (Ориз/Зърнени храни)
16. Pilaf (Пилаф)
17. Dessert (Десерти)

**Комплект**

Хлебопекарна с поставена вътре форма за печене.....	1 бр.
Мерителна чаша.....	1 бр.
Мерителна лъжица.....	1 бр.
Лопатка за замесване на тестото.....	2 бр.
Кука за свалчане на лопатката.....	1 бр.
Книга «100 рецепти».....	1 бр.
Ръководство за потребителя.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.

**i** Производителът има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

**Конструкция на модела A1**

1. Корпус на уреда
2. Панел за управление
3. Подвижен капак с прозрачне за наблюдение
4. Отвори за излизане на парата
5. Дръжка за пренасане
6. Бутон за включване/изключване (I/O)
7. Захранващ кабел
8. Нагревателна камера
9. Форма за печене
10. Лопатка за замесване на тестото
11. Мерителна чаша
12. Кука за изваждане на скобата за замесване
13. Мерителна лъжица

**Панел за управление A2**

1. „Weight“ („Тегло“) - избор на тегло на крайния продукт (500/750/1000 g). Тегло по подразбиране - 1000 g
2. ▲ – бутон за увеличаване на времето за отлагане на старта / времето за приготвяне
3. „Menu“ („Меню“) - бутон за избор на програмата за приготвяне. Номерът на избраната програма се изобразява на дисплея.
4. „Start/Stop“ („Старт/Стой“) - бутон за стартиране или спиране на програмата с прекратяване на процеса на печене и връщане към първоначалните настройки на програмата.
5. „Crust“ („Коричка“) - бутон за избор на цвета на коричката (светла, средна, тъмна). По подразбиране е избрана «средна».
6. ▼ – бутон за намаляване на времето за отлагане на старта / времето за приготвяне
7. Дисплей - показва избраните настройки и времето, оставащо до края на приготвянето.

**Дисплей A3**

1. Индикатори за изпълняваните операции:
  - „Delay“ („Отлагане“) – работи функцията за отлагане на старта, процесът на приготвяне още не е започнал;
  - „Reheat“ („Загряване“) – извършва се предварителното подгриване на съставките преди замесването;
  - „Knead“ („Замесване“) – замесва се тестото;
  - „Pause“ („Пауза“) – прекъсване на работата на програмата (например между първото и второто замесване);
  - „Rise“ („Бухване“) – извършва се бухване на тестото;
  - „Bake“ („Печене“) – издигнато се пече;
  - „Keep Warm“ („Поддържане“) – работи поддържането на готовото изделие;
  - „Program is complete“ („Работата е приключена“) – край на работата на програмата, автоматичното подгриване е изключено.
2. Номер на избраната програма за приготвяне.
3. Индикатори за теглото на печивото (500/750/1000 g).
4. Таймер за обратно отчитане на времето до края на работата на програмата.
5. Индикатори за избирания цвят на коричката

**I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ**

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

**⚠** *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, съдържащи указания (ако има такива) и табелката на корпус с серийния номер на изделието! Липсата на серийн номер върху изделието автоматично ви лишава от право на гаранционно обслужване.*

*След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.*

Извършете корпуса на уреда с влажна кърпа и го оставете да изсъхне. Почистете уреда, за да се избегне появата на странични мизирми при първото му използване.

**Енергозависима памет**

Хлебопекарната REDMOND RBM-M1907-E има енергозависима памет. При временно изключване на електрозахранването (до 10 минути) всички направени настройки се запазват и след подновяване на захранването изпълнението на програмата продължава автоматично. Ако спирането на захранването е за повече от 10 минути, настройките се нулират и процесът на приготвяне не може да бъде възобновен. Ако в рецептата са използвани млечни, месни или други бързоразвалящи се

продукти, изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. След това извадете формата за печене, почистете я и започнете приготвянето отново съгласно рецептата, като използвате пресни съставки. При почистване строго следвайте инструкциите от раздела „Поддържка на уреда“ . Ако използваните съставки не са били бързоразвалящи се, програмата може да бъде пусната отново отначало (ако не е започнал процесът на печене), или да се приведе изделието в стапен на готовност с помощта на програмата «BAKE» без смяна на продуктите (контролируйте готовността на изделието през прозрачното за наблюдение, при необходимост изключете програмата ръчно). Трябва да се има предвид, че при повторно стартиране на програмата качеството на приготвения хляб може да не съответства на желаното.

**II. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ХЛЕБОПЕКАРНАТА**

**Предназначение и особености на автоматичните програми**

Хлебопекарната REDMOND RBM-M1907-E има 17 автоматични програми за приготвяне. С тяхна помощ можете не само да печете хляб, но и да приготвите каша, пилаф, йогурт, да варите сладко и т.н.

**⚠** *Не отваряйте капака на уреда по време на втасването на тестото, ако да не стадне!*

**📖** *При работа с хлебопекарната следвайте инструкциите в книгата «100 рецепти» (вкл. в комплекта).*

**1. Програма «ОСНОВНАЯ»**

Използва се за печене на класически бял хляб. Програмата включва замесване (2 етапа), втасване и печене на хляба. Има възможност за избор на теглото на изделието и цвета на коричката, както и за отлагане на старта. Няма ръчно регулиране на времето.

**2. Програма «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»**

Използва се за печене на френски хляб - много лек, с хрупкава коричка. Предполага дълго замесване и повече време за втасване на тестото. Тази програма се препоръчва за печене на тестени изделия, които не съдържат масло (маргарин) и мляко.

**💡** *Френският хляб бързо се втвърдява, така че е по-добре да се съхранява не повече от един ден.*

Програмата включва замесване (2 етапа), втасване и печене на хляба. Има възможност за избор на теглото на изделието и цвета на коричката, както и за отлагане на старта. Няма ръчно регулиране на времето.

**3. Програма «ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»**

Тъй като брашното, което се използва за този хляб, е по-тежко, половин час преди замесването на тестото програмата прави предварително подгриване на съставките и оставя тестото да втаса по-продължително време. Хлябвете от брашно от житни растения обикновено са с по-малък размер и са по-плътни. Програмата включва замесване (2 етапа), втасване и печене на хляба. Има възможност за избор на теглото на изделието и цвета на коричката, както и за отлагане на старта. Няма ръчно регулиране на времето.

**4. Програма «СДОБА»**

Програма за приготвяне на сладки печива с допълнителни съставки (плодове, ядки, шоколадов чипс, захаросани плодове, стафиди и др.п.). Времето за добавяне на съставките се известява със звуков сигнал. Програмата включва замесване (2 етапа), втасване на тестото и печене. Има възможност за избор на теглото на изделието, както и за отлагане на старта. Няма избор на цвета на коричката и ръчно регулиране на времето.

**5. Програма «БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»**

За печене на хляб от безглютеново брашно.



*Глутиент е протеин, който се съдържа в зърнените култури и прави брашното много подходящо за печене на хляб. Именно благодарение на неговото тесто придобива жиловатост и еластичност. Но за някои хора глутиент е противопоказан.*

Програмата включва подгряване на съставките, замесване (2 етапа), втасване на тестото и печене на хляба. Има възможност за избор на телгото на изделието, както и за отлагане на старта. Няма избор на цвета на коричката и ръчно регулиране на времето.

#### 6. Програма «ЭКСПРЕСС»

Използва се за ускорено печене на бял хляб. Добавете ½ чаена лъжичка мая в тестото за белия хляб, на база 1000 г телго на печиво.

Програмата включва замесване, кратковременно втасване на тестото и печене. Достъпна е функцията за отлагане на старта. Няма избор на телгото на изделието, цвета на коричката и ръчно регулиране на времето.

#### 7. Програма «ЕВРОПЕЙСКИЙ ХЛЕБ»

Препоръчва се за печене на различни сортове бял хляб и хляб от смес от пшенично и ръжено брашно.

Програмата включва подгряване на съставките, замесване (2 етапа), втасване на тестото и печене. Достъпна е функцията за отлагане на старта. Няма избор на телгото на изделието, цвета на коричката и ръчно регулиране на времето.

#### 8. Програма «КЕКС»

Препоръчва се за печене на кексове с различен пълнеж. Програмата включва бързо замесване (2 етапа) на замесване. Няма избор на телгото на изделието и цвета на коричката, няма ръчно регулиране на времето, функцията за отлагане на старта е недостъпна.

#### 9. Програма «ПРЕСНОЕ ТЕСТО»

Програма за замесване на обикновено прясно тесто, използвано за приготвяне на юфка, пемени и т.п., без печене. Включва 2 етапа на замесване. Няма ръчно регулиране на времето, недостъпни са функциите за отложен старт и автоматично подгряване.

#### 10. Програма «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Програма за приготвяне на тесто с мая без печене. Включва замесване (2 етапа) и втасване на тестото. Няма ръчно регулиране на времето, недостъпни са функциите за отложен старт и автоматично подгряване.

#### 11. Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Препоръчва се за приготвяне на каши с мляко и вода. Няма ръчно регулиране на времето, недостъпни са функциите за отложен старт и автоматично подгряване.

#### 12. Програма «ЙОГУРТ»

Програмата се препоръчва за приготвяне на различни видове йогурт. Възможно е регулиране на времето на приготвяне в диапазона от 5 до 12 часа със стъпка на регулиране 10 минути (времето за приготвяне по подразбиране е зададено на 8 часа). Функциите за отложен старт и автоматично подгряване са недостъпни.

#### 13. Програма «ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ»

Използва се за приготвяне на конфитюри, топинги за печива, вафли и сладолед, кетчуп, различни подправки, както и за приготвяне на редица продукти за домашно консервиране. Няма ръчно регулиране на времето, недостъпни са функциите за отложен старт и автоматично подгряване.

#### 14. Програма «ВЫПЕЧКА»

Програмата включва само процеса на нагряване (без замесване и бухане). Препоръчва се за печене на пандишани и приготвяне на основни ястия. Няма ръчно регулиране на времето, недостъпни са функциите за отложен старт и автоматично подгряване.

#### 15. Програма «РИС/КРУПЫ»

Препоръчва се за приготвяне на ориз и ронливи каши. Възможно е регулиране

на времето на приготвяне в диапазона от 20 минути до 1 час 30 минути, със стъпка на регулиране 5 минути (времето за приготвяне по подразбиране е зададено на 30 минути). Функциите за отложен старт и автоматично подгряване са недостъпни.

#### 16. Програма «ПЮВ»

Препоръчва се за приготвяне на различни видове пилэф. Възможно е регулиране на времето на приготвяне в диапазона от 30 минути до 1 час 30 минути, със стъпка на регулиране 5 минути (времето за приготвяне по подразбиране е зададено на 1 час). Функциите за отложен старт и автоматично подгряване са недостъпни.

#### 17. Програма «ДЕСЕРТЫ»

Препоръчва се за приготвяне на шоколадови и млечни десерти. Възможно е регулиране на времето на приготвяне в диапазона от 30 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути (времето за приготвяне по подразбиране е зададено на 1 час). Функциите за отложен старт и автоматично подгряване са недостъпни.

#### Подготовка за работа

- Поставете хлебопекларната на равна твърда хоризонтална повърхност. При поставянето на уреда внимавайте да не бъде затрудене вентилацията му при работа, а парата, излизаща от отворите в капака, да не попада върху тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети, които могат да се повредят от повишената влажност и температура.
- Уверете се, че вътрешните и външните части на хлебопекларната нямат признаци за повреда, напукване или други дефекти.
- Отворете капака с прозорчето за наблюдение. Хванете формата за печене за дръжката, завъртете я леко в посока, обратна на часовниковата стрелка, и я извадете, като я изтеглите за леко усилие. Уверете се, че пространството около вала и лопатката за замесване са чисти.

#### Зареждане на съставките

- Поставете лопатката за замесване върху оста на дното на формата за печене и се уверете, че е добре закрепена. Намажете с масло съда за приготвяне и лопатката за замесване.
- Претеглете необходимите съставки съгласно избраната рецепта и ги поставете в чашата.
- При печене на хляб и приготвяне на тесто: подгответе допълнителните съставки (сирене, шунка, плодове, ядки, стафиди и т.н.) съгласно рецептата. Всички продукти трябва да са със стайна температура (25-35°C), освен ако в рецептата не е посочено друго. Поставете основните съставки във формата за печене на хляб в последователността, посочена в рецептата.
  - Първо сложете във формата течните съставки (вода, мляко) и/или яйцата. Водата трябва да бъде със стайна температура (около 25-35°C), тъй като прекалено високата температура на водата се отразява отрицателно върху бухането на тестото. При работа в режима за отложен старт използвайте само сухо мляко, в противен случай млякото може да се пресече преди началото на приготвянето. Добавяйте захарта и солта в течните съставки строго според рецептата.
  - Добавете останалите течни съставки (мед, сироп, пемез и т.н.).
  - Добавете сухите съставки (отналично брашно, после сухото мляко, билките, подправки и т.н.).
  - Накрая добавете маята или бакпулвера. Тези компоненти не трябва да контактуват с течности, иначе ферментацията ще започне много рано: в резултат ще се получат корав, твърд и груб хляб. Маята не трябва да се смесва със солта. Препоръчва се да се направи ямичка в купчинката брашно и да се сложи маята или бакпулвера в нея.
- Внимателно поставете формата за печене в нагрявателната камера на хлебопекларната, като я завъртите леко по посока, обратна на часовниковата стрелка. Формата трябва да се съедини със задвижващия

вал и да се спусне на дното на камерата без накланяне. Фиксирайте формата, като я завъртите по посока на часовниковата стрелка до упор (вж. рисунката по-долу). Затворете капака с прозорчето за наблюдение.

#### Общи действия при работа с уреда

- Включете хлебопекларната към електрическата мрежа. Включете уреда с натискане на бутон „I/O“ на страничния панел. Уредът ще издаде звук от сигнал, на дисплея ще се появи номерът на програмата (по подразбиране - 1) и времето ѝ за работа (3:00).
- С помощта на бутон „Menu“ изберете номера на програмата за приготвяне (от 1 до 17) – той се появява на дисплея.


№ на дисплея	Наименование на програмата	№ на дисплея	Наименование на програмата	№ на дисплея	Наименование на програмата
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

- В зависимост от количеството на съставките в чашата с помощта на бутон „Weight“ изберете стойността на телгото на готовото печиво. Индикаторът за телгото на печивото ще се премества в горната част на дисплея. Не във всички програми има избор на телгото на продукта.
- С натискане на бутон „Crust“ изберете желаните вид на коричката на изделието (светла, средна, тъмна). Индикаторът за цвета на коричката ще се премества в долната част на дисплея. По подразбиране е избрана «средна». Не във всички програми има избор на цвета на коричката.
- На дисплея до номера на програмата се появява времето за приготвяне, зададено по подразбиране. То може да се измени ръчно (само за програми 12, 15-17) с помощта на бутоните (увеличаване) и (намаляване). Диапазонът за промяна на времето и стъпката за регулиране зависят от избраната програма.
- При необходимост задайте време за отлагане на старта (само за програми 1-7) с помощта на бутоните .

**i** Обърнете внимание, че в програмите 1-7 с бутоните ▲ и ▼ се задава времето, след което ще бъде затопено изстилото, включително и времето за отлагане на старта (времето за присъствие не се променя). В програмите 12, 15-17 с помощта на същите бутони се променя времето за приготвяне.

- Натиснете бутон „Start/Stop“. Таймерът ще започне обратно отчитане на времето, останало до края на приготвянето.
- По време на работа уредът извършва ред операции, наименованията на които са разположени отляво и отляво до дисплея. Индикаторът на дисплея показва, коя от операциите се извършва в днешния момент .
- 15-20 минути (в зависимост от програмата) след началото на работата звук от сигнал сигнализира, че е време да се добавят допълнителните съставки. Отворете капака на уреда и изсипете подготвените съставки във формата за печене. Функцията е достъпна само в програмите 1, 3-5, 7.
- След приключване на програмите 1-8 автоматично се включва режимът за подгряване . Индикаторът за операциите се премества към надпис „Keep Warm“.
- След приключване на програмите 9-17, както и след приключване на работата на функцията за подгряване, прозвучават 5 кратки сигнала и




 Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.


## Sigurnosne mjere

- Proizvođač nije odgovoran za ozljede uzrokovane kršenjem sigurnosnih propisa i pravila korištenja uređaja.
- Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Industrijsko ili drugo korištenje uređaja predstavlja povredu pravila namjenskog korištenja uređaja.
- Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite odgovara li njen napon sa nominalnim naponom napajanja ovog uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku pločicu podataka).
- Koristite produžni kabel koji odgovara jačini uređaja – neusklađenost može izazvati kratak spoj ili pregaranje kabela.
- Uređaj uključujte samo u utičnice koje imaju uzemljenje – ovo je obavezno pravilo u cilju zaštite od električnog udara. Ako koristite

produžni kabel, uvjerite se da i on ima uzemljenje.


 **PAŽNJA!** Tijekom rada uređaja kućište, posuda i metalni dijelovi uređaja se zagrijavaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbjegli opekline vrelom parom nemojte se naginjati iznad uređaja dok otvarate poklopac.

- Isključite uređaj iz utičnice poslije korištenja, a također za vrijeme čišćenja ili premještanja. Uklonite kabel suhim rukama, držeći za utičak, ne za kabel.
- Ne provlačite električni kabel između vrata ili u blizini topline. Pazite da se električni kabel ne uvija i uvrće, ne dolazi u kontakt s oštrim predmetima, kutovima i rubovima namještaja.

 **Zapamtite:** slučajno oštećenje kabela za napajanje može uzrokovati kvarove koji ne odgovaraju uvjetima jamstva, a također da uvećaju rizik od strujnog udara. Oštećeni

*elektrokabel mora biti hitno zamijenjen u servis-centru.*


- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, nemojte ga prekrivati tijekom rada – to može izazvati pregrijavanje i kvar uređaja.
- Zabranjeno je korištenje uređaja na otvorenom prostoru – prodor vlage ili stranih tijela u kućište može izazvati ozbiljne kvarove.
- Prije čišćenja provjerite je li aparat isključen iz struje i da li se potpuno ohladio. Strogo poštujujte upute za čišćenje aparata.

 **ZABRANJENO** je uranjati kućište aparata u vodu ili ga ostavljati pod mlazom vode!

- Djeca uzrasta od 8 godina i starija, te osobe s ograničenim osjetilima, fizičkim ili intelektualnim sposobnostima, s nedovoljnim iskustvom ili znanjima, mogu koristiti uređaj samo pod prismotrom i/ili u slučaju ako su obučeni glede sigurnog korištenja uređaja, te ako su svjesni opasnosti koje nosi korištenje uređaja. Djeca ne bi trebalo da se igraju

sa aparatom. Držite aparat i njegov kabel za struju izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora odralih osoba.

- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu predstavljati opasnost za djecu. Opasnost od gušenja! Držite ambalažu na mjestu van domašaja djece.
- Zabranjeno je samostalno popravljavanje uređaja ili mijenjanje njegovog sastava. Sve popravke i održavanje uređaja treba vršiti ovlašteni servis centar. Neprofesionalna popravka može izazvati kvar uređaja, ozljede i oštećenje imovine.

 **PAŽNJA!** Zabranjuje se korištenje neispravnog uređaja.

**Tehničke karakteristike**

Model	RBM-M1907-E
Snaga	500 W
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Težina kruha	500/750/1000 g
Kalup za pečenje	sa slojem protiv zagorijevanja
Energetski neovisna memorija	do 10 minuta
Display	sa tečnim kristalima
Automatski programi	17
Izbor boje kore	postoji
Automatsko održavanje temperature gotovog jela	do 1 sata
Funkcija odgođenog starta	do 15 sati
Dodavanje dopunskih sastojaka	prema zvučnom signalu

**Programi**

1. Basic (Osnovni)
2. French Bread (Francuski kruh)
3. Whole Grain Bread (Kruh od cjelovitog pšeničnog zrna)
4. Sweet Bread (Slatko tijesto)
5. Gluten Free Bread (Kruh bez glutena)
6. Express (Ekspres)
7. European Bread (Europski kruh)
8. Cake (Keks)
9. Pasta Dough (Mrtvo tijesto)
10. Yeast Dough (Kiseloo tijesto)
11. Oatmeal (Mliječna kaša)
12. Yogurt (Jogurt)
13. Jam (Džem/Slatko)
14. Bake (Pecivo)
15. Rice/Grain (Riža/Griz)
16. Pilaf (Pilav)
17. Dessert (Desert)

**Kompletiranje**

Pekač za kruh s ugrađenim kalupom za pečenje	1 kom.
Mjerna čaša	1 kom.
Mjerna žlica	1 kom.
Lopatnica za miješenje tijesta	2 kom.
Kukica za skidanje lopatice	1 kom.
Knjižica «100 recept»	1 kom.
Uputa za rukovanje	1 kom.
Servisna knjižica	1 kom.

**i** Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajnu, kompletiranju ili u tehničkim karakteristikama proizvoda tijekom usavršavanja svojih proizvoda bez dodatnog obavještanja o takvim izmjenama.

**Izvedba modela**

1. Kućište aparata
2. Upravljačka ploča
3. Poklopac koji se skida sa otvorom za promatranje
4. Otvori za izlazak pare
5. Ručica za nošenje
6. Tipka uključivanja/isključivanja (I/O)
7. Gajtan za struju
8. Grijaña komora
9. Kalup za pečenje
10. Lopatica za miješenje tijesta
11. Mjerna čaša
12. Kukica za izvlačenje lopatice za miješenje
13. Mjerna žlica

**Upravljačka ploča**

1. «Weight» («Težina») – izbor težine gotovog proizvoda (500/750/1000 g). Podrazumijevana težina – 1000 g.
2. ▲ – tipka za povećanje vremena odgođenog starta / vremena pripreme.
3. «Menu» («Meni») – tipka za izbor programa pripreme. Broj odabranog programa prikazuje se na displayu.
4. «Start/Stop» («Start/Stop») – tipka za pokretanje ili zaustavljanje procesa pečenja i vraćanje na početne podešenosti programa.
5. «Crust» («Korica») – tipka za izbor boje korice gotovog proizvoda (svijetla, srednja, tamna). Podrazumijevano je podešen parametar «srednja».
6. ▼ – tipka za smanjenje vremena odgođenog starta / vremena pripreme.
7. Display – prikazuje odabrane podešenosti i vrijeme preostalo do kraja pripreme.

**Display**

1. Indikatori operacija koje se odrađuju:
  - «Delay» («Odgođa») – uključena je funkcija odgođenog starta, proces pripreme još nije započeo;
  - «Reheat» («Zagrijavanje») – u tijeku je prethodno zagrijavanje sastojaka prije početka miješenja tijesta;
  - «Knead» («Zamjes») – obavlja se miješenje tijesta;
  - «Pause» («Stanka») – prekid u radu programa (primjerice: između prvog i drugog zamjesa);
  - «Rise» («Dizanje») – u tijeku je podizanje (odležavanje) tijesta;
  - «Bake» («Pečenje») – proizvod se peče;
  - «Keep Warm» («Podgrijavanje») – u tijeku je podgrijavanje gotovog proizvoda;
  - «Program is complete» («Rad je završen») – završetak rada programa, automatsko podgrijavanje je isključeno.
2. Broj odabranog programa pripreme.
3. Indikatori težine gotovog proizvoda (500/750/1000 g).
4. Tajmer za obrnutu očitavanje vremena do završetka rada programa.
5. Indikatori odabrane boje korice gotovog proizvoda.

**I. PRIJE POČETKA KORIŠTENJA**

Pažljivo izvadite proizvod i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i reklamne naljepnice.

**!** Obvezatno sačuvajte na mjestu uporavolajuće naljepnice-pokazivače (ako postoje) i tablicu sa serijskim brojem na kućištu aparata! Nedostatak serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava na garancijsko servisiranje aparata.

Nakon pripreme ili čuvanja na niskim temperaturama potrebno je uredaj držati na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegovog uključivanja.

Obrišite kućište aparata vlažnom krpom i ostavite ga da se osuši. Da bi se izbegao strani miris kod prve upotrebe aparata, treba ga najprije očistiti.

**Energetski neovisna memorija**

Pekač kruha REDMOND RBM-M1907-E ima energetski neovisnu memoriju. Kod prvremenog isključenja električne energije (do 10 minuta) svi podešeni parametri će biti očuvani kod ponovnog dolaska struje i odrađivanje programa biti će automatski nastavljeno. U slučaju prekida struje koji je dulji od 10 minuta podešeni parametri se poništavaju i proces pripreme kruha ne može se obnoviti.

Ako su u receptu korišteni mliječni, mesni ili drugi kvarkljivi sastojci, isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Zatim izvadite kalup za pečenje, očistite ga i počinite pripremu suglasno receptu, koristeći svježe sastojke. Kod čišćenja aparata strogo se pridržavajte uputa koje su dane u razdjelu «Održavanje aparata».

Ako korišteni sastojci nisu brzo kvarkljivi, možete program ponovno startovati iz početka (ako proces pečenja još nije započeo), ili proizvod dovesti do pripreme

uz pomoć programa «BAKE» bez zamjene sastojaka (kontrolirajte stanje proizvoda preko prozorčića, te ako je potrebno isključite program ručno). Treba uzeti u obzir da, u slučaju ponovnog startovanja programa, kvaliteta gotovog kruha ne mora odgovarati željenoj kvaliteti.

**II. UPOTREBA PEKAČA KRUHA****Namjena i osobitosti automatskih programa**

U pekaču kruha REDMOND RBM-M1907-E postoji 17 automatskih programa pripreme jela. Uz njihovu pomoć može se ne samo peći kruh, već i pripremati kaše, pilav, jogurt, kuhati slatko i t.d.



*Ne otvarajte poklopac aparata kada tijesto raste, kako isto ne bi pala!*



*Kod rada s pekačem kruha držite se uputa danim u knjiži «100 recept» (u kompletu).*

**1. Program «BASIC»**

Koristi se za pečenje klasičnog bijelog kruha. Program se sastoji od zamjesa (2 stadija), podizanja tijesta i pečenja kruha. Može se odabrati težina proizvoda i boja korice, dostupna je funkcija odgođenog starta. Ručno podešavanje vremena ne postoji.

**2. Program «FRENCH BREAD»**

Koristi se za pečenje francuskog kruha – veoma lakoz, sa hrskavom korom. Predviđeno je dugo miješenje i dugo vrijeme za podizanje tijesta. U ovome se programu preporučuje pečenje kruha od tijesta koje ne sadrži maslac (margarin) i mljeko.



*Francuski kruh se brzo stvrdne, te se ne preporučuje njegovo čuvanje duže od jednog dana.*

Program se sastoji od zamjesa (2 stadija), podizanja tijesta i pečenja kruha. Može se odabrati težina proizvoda i boja korice, dostupna je funkcija odgođenog starta. Ručno podešavanje vremena ne postoji.

**3. Program «WHOLE GRAIN BREAD»**

Pošto je brašno koje se koristi za ovaj kruh teže, program tijekom pola sata prije miješenja testa obavlja prethodno zagrijavanje sastojaka i ostavlja tijesto da «nadođe» dulji vremenski period. Vekne su od cjelovitog zrna obično manje i zbijenije su.

Program se sastoji od zamjesa (2 stadija), podizanja tijesta i pečenja kruha. Može se odabrati težina proizvoda i boja korice, dostupna je funkcija odgođenog starta. Ručno podešavanje vremena ne postoji.

**4. Program «SWEET BREAD»**

Program za izradu slatkiša sa dodatnim sastojcima (voćem, orasima, čokoladom drobljenom, učecerenim voćem, suhim groždem i sl.), koji vas zvučnim signalom obavješćava kada se dodaju sastojci.

Program se sastoji od zamjesa (2 stadija), podizanja tijesta i pečenja. Može se odabrati težina proizvoda, dostupna je funkcija odgođenog starta. Nema mogućnosti izbora boje korice. Ručno podešavanje vremena ne postoji.

**5. Program «GLUTEN FREE BREAD»**

Za pečenje kruha od brašna bez glutena.

**!** *Gluten je bjelančevinasta tvar koja se nalazi u žitaricama i koja brašnu daje visoku pekarska svojstva. Upravo zahvaljujući njemu tijesto postaje veoma elastično. Ali, nekim osobama nije dozvoljena upotreba glutena.*

Program se sastoji od zagrijavanja sastojaka, zamjesa (2 stadija), dizanja tijesta, pečenja kruha. Može se odabrati težina proizvoda, dostupna je funkcija odgođenog starta. Nema mogućnosti izbora boje korice. Ručno podešavanje vremena ne postoji.

**6. Program «EXPRESS»**

Koristi se za ubrzano pečenje bijeloga kruha. Dodajte u tijesto za bijeli kruh dodatno još ½ čajne žlice kvasca, polazeći od težine kriha 1000 g.

Program se sastoji od zamjesa, kratkotrajnog dizanja tijesta i pečenja kruha. Dostupna je funkcija odgođenog starta. Nema mogućnosti izbora boje korice. Ručno podešavanje vremena ne postoji.

### 7. Program «EUROPEAN BREAD»

Preporučuje se za pečenje različitih vrsta bijelog kruha i kruha od mješavine pšeničnog i raženog brašna.

Program se sastoji od podgrijavanja sastojaka, zamjesa (2 stadija), dizanja tijesta i pečenja kruha. Dostupna je funkcija odgođenog starta. Nema mogućnosti izbora boje korice. Ručno podešavanje vremena ne postoji.

### 8. Program «CAKE»

Preporučuje se za pečenje kekasa sa različitim nadjevima.

Program se sastoji od podgrijavanja sastojaka, zamjesa (2 stadija) i pečenja. Nema mogućnosti izbora boje korice. Ručno podešavanje vremena ne postoji, funkcija odgođenog starta nije dostupna.

### 9. Program «PASTA DOUGH»

Program za miješenje «mrtvog tijesta», koje se koristi za pripremu rezanaca, pečmenja i sl., bez pečenja. Sastoji se od 2 stadijama zamjesa. Ručno podešavanje vremena ne postoji, funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### 10. Program «YEAST DOUGH»

Program za pripremu kiselog tijesta bez pečenja. Sastoji se od 2 stadijama zamjesa i rasta tijesta. Ručno podešavanje vremena ne postoji, funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### 11. Program «OATMEAL»

Preporučuje se za pripremu kaša na mlijeku i vodi. Ručno podešavanje vremena ne postoji, funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### 12. Program «YOGURT»

Program za pripremu različitih vrsta jogurta. Postoji mogućnost podešavanja vremena pripreme u rasponu od 5 do 12 sati s korakom podešavanja od 10 minuta (podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 8 sat). Funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### 13. Program «JAM»

Koristi se za pripremu džemova, topinga za peciva, vafli i sladoleada, ketchup, različitih začina, te za pripremu čitavog niza proizvoda za konzerviranje u kuančstvu. Ručno podešavanje vremena ne postoji, funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### 14. Program «BAKE»

Program se sastoji samo od procesa zagrijavanja (bez zamjesa i dizanja tijesta). Preporučuje se za pečenje biskvita i pripremu glavnih jela. Ručno podešavanje vremena ne postoji, funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### 15. Program «RICE/GRAIN»

Preporučuje se za pripremu riže i rastresitih kaša. Moguće je podešavanje vremena u rasponu od 20 minuta do 1 sata i 30 minuta s korakom podešavanja od 5 minuta (podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 30 minuta). Funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### 16. Program «PILAF»

Preporučuje se za pripremu različitih vrsta pilava. Moguće je podešavanje vremena u rasponu od 30 minuta do 1 sata i 30 minuta s korakom podešavanja od 5 minuta (podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 1 sat). Funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### 17. Program «DESSERT»

Preporučuje se za pripremu čokoladnih i mliječnih deserta. Moguće je podešavanje vremena u rasponu od 30 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 5 minuta (podrazumijevano vrijeme pripreme iznosi 1 sat). Funkcije odgođenog starta i automatskog podgrijavanja nisu dostupne.

### Priprema za rad

1. Stavite pekač kruha na ravnu tvrdvu vodoravnu površinu. Kod stavljanja pekača obratite pažnju na to da kod rada aparata ne bude otežano njegovo provjetravanje, da izlazeća vreća para iz otvora poklopca ne udara izravno na tapete, na dekorativne premaze, elektroničke pribore i druge predmete koji mogu biti oštećeni od povećane vlažnosti i temperature.
2. Uvjerite se da unutarnji i vanjski dijelovi pekača kruha nemaju oštećenja, grešaka ili drugih nedostataka.
3. Otvorite poklopac sa prozorčićem za promatranje. Uzmite kalup za pečenje za ručicu i izvucite ga zakrenite u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu i izvucite ga, lagano ga povukavši nagore. Provjerite da li je prostor oko vratila i kodova za miješanje čist.

### Ubacivanje sastojaka

1. Navučite lopaticu za pravljenje zamjesa na osovinu na dnu pekača i provjerite pouzdanost veze. Namažite uljem zdjelu za pripremu tijesta i lopaticu za pravljenje zamjesa.
2. Izvažite potrebne sastojke sukladno odabranom receptu i ubacite ih u posudu pekača.
3. Kod pečenja kruha i pripreme tijesta: pripremite dodatne sastojke (sir, šunka, voće, orah, suho grožđe i sl.) sukladno receptu. Sve namirnice moraju imati sobnu temperaturu (25-35°C), ako u receptu nije drugačije navedeno. Ubacite osnovne sastojke u kalup za pečenje kruha, redoslijedom koji je naveden u receptu.
- Najprije ubacite u kalup tekuće sastojke (vodu, mlijeko) i/ili jaja. Voda mora imati sobnu temperaturu (oko 25-35°C), pošto suviše visoka temperatura vode može negativno utjecati na dizanje tijesta. Kod upotrebe režima odgođenog starta koristite samo mlijeko u prahu, u protivnom mlijeko se može pokvariti prije pripreme. Sol i šećer dodajte u tekuće sastojke strogo po receptu.
- Dodajte ostale tekuće sastojke (med, sirup, melasu i sl.).
- Dodajte suhe sastojke (najprije brašno, zatim mlijeko u prahu, trave, začine i t.d.).
- Na kraju dodajte kvasac ili prašak za pecivo. Ove komponente mžne smiju doći u dodir sa tekućinama, jer će u tom slučaju proces vrenja početi suviše rano: a to će rezultirati dobijanjem krutog, tvrdog i grubog kruha. Kvasac ne smije doći u dodir sa soli. Preporučuje se načiniti udubljenje u brašnu i u njega ubaciti kvasac ili prašak za pecivo.
4. Pažljivo stavite kalup za pečenje u vruću komoru pekača kruha, lagano ga zakrenite u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu. Kalup se mora spojiti sa pogonskim vratilom i ravno, bez ukošenja, treba da stoji na dnu komore. Fiksirajte kalup tako što ćete ga zakrenuti u smjeru kretanja kazaljke na satu, do kraja (vidi sliku dolje). Zatvorite poklopac sa otvorom za promatranje.

### Opće radnje kod rada s aparatom

1. Uključite pekač za kruh u električnu mrežu. Uključite ga pritiskom na tipku «I/O» na bočnoj ploči. Oglasit će se zvučni signal, na displayu će se pojaviti broj programa (podrazumijevano – 1) i vrijeme rada pekača (3:00).
2. Uz pomoć tipke «Menu» odaberite broj programa pripreme (od 1 do 17) – isti će se prikazati na displayu.

Br. Na displayu	Naziv programa	Br. Na displayu	Naziv programa	Br. Na displayu	Naziv programa
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain

4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. U ovisnosti od količine sastojaka u posudi pekača, uz pomoć tipke «Weights» odaberite težinu gotovog proizvoda. Indikator težine gotovog proizvoda nalazi se na gornjem dijelu displaya. Biranje težine proizvoda ne postoji u svim programima.
4. Pritiskom na tipku «Crust» odaberite željenu boju korice gotovog proizvoda (svijetla, srednja, tamna). Indikator boje korice prikazuje se na donjem dijelu displaya. Podrazumijevano je podešena vrijednost «srednja». Odabir boje korice ne postoji u svim programima.
5. Na displayu će se, skupa sa programom, pojaviti vrijeme pripreme, podešeno podrazumijevano. Ono se može promijeniti ručno samo za programe 12, 15-17) uz pomoć tipki (povećanje) i (smanjenje). Raspon promjene vremena i korak podešenosti ovise od odabranog programa.
6. Ako je potrebno postavite vrijeme odgođenog starta (samo za programe 1-7) uz pomoć tipki ▲ i ▼.

**i** Obratite pozornost na to, da se u Programima 1-7 tipkama ▲ i ▼ podešava vrijeme nakon kojega će jelo biti pripremljeno, uključujući i vrijeme odgođenog starta (pri tome se vrijeme pripreme ne mijenja). U Programima 12, 15-17 uz pomoć istih tih tipki može se promijeniti vrijeme pripreme jela.

7. Stisnite tipku «Start/Stop». Tajmer će započeti obrnutu očitavanje vremena koje je preostalo do završetka pripreme jela.
8. Za vrijeme rada aparat obavlja niz operacija, čiji su nazivi razmješteni sa desne i lijeve strane od displaya. Indikator na displayu pokazuje koja se operacija odvija u određenom momentu.
9. Nakon 15-20 minuta (u ovisnosti od programa) poslije početka rada, zvučni signal će Vas obavijestiti o potrebi dodavanja dodatnih sastojaka. Otvorite poklopac aparata i ubacite pripremljene sastojke u kalup za pečenje. Funkcija je dostupna samo u Programima 1, 3-5, 7.
10. Po završetku rada programa 1-8 automatski se uključuje režim podgrijavanja. Indikator operacija premišta se uz natpis «Keep Warm».
11. Nakon završetka programa 9-17, te nakon završetka rada funkcije podgrijavanja, čuje se 5 kratkih zvučnih signala, i aparat prelazi u režim čekanja. Indikator operacija će se premostiti kod natpisa «Program is complete».
12. Za prekidanje rada programa uz poništavanje podešenosti i sa povratkom na meni, ili za isključivanje režima podgrijavanja, pritisnite i držite nekoliko sekunda tipku «Start/Stop». Po završetku pripreme isključite pekač uz pomoć tipke «I/O» i isključite ga iz električne mreže.

### Izvlačenje gotovog kruha

1. Otvorite poklopac. Uz pomoć kuhinjskih rukavica uhvatite kalup za ručicu i izvadite kalup sa kruhom.

**⚠** PAŽNJA! Imajte na umu da su nakon završetka procesa pripreme kruha, kalup i komora za grijanje veoma vrući! Budite oprezni, koristite kuhinjske rukavice, kako se ne bi opekli! Ne stavljajte vreo kalup sa kruhom na stolnjak, plastične ili druge toplinski osjetljive materijale, koji se mogu zapaliti ili istopiti!

2. Okrenite kalup za pečenje dnom nagore i izvadite pečeni kruh iz kalupa i stavite ga na rešetku ili u zdjelu. Ostavite ga oko 20 minuta da se ohladi. Izvedba pekača za kruh je sačinjena tako da, nakon izvlačenja kruha iz kalupa, lopatica za miješanje ostaje na vratilu u kalupu. Ako to nije slučaj, i lopatica je ostala u kruhu, to nije nedostatak aparata. Lopaticu možete izvuci uz pomoć specijalne kuckice koja se isporučuje u kompletu aparata.
3. Nakon što su se kalup i pribor ohladili, očistite ih sukladno razjelu «Održavanje aparata».

**i** VAŽNO: pažljivo čistite unutarnje površine kalupa i uređaka nakon svakog upotrebe.

### Upotreba kalupa za pečenje

Na kalup za pečenje i lopaticu za miješenje nanosite sloj protiv zagorijevanja, koji omogućava da se izbjegne pojava pega i koji pojednostavljuje izvlačenje kruha. Da bi se izbjeglo oštećenje površine pridržavajte se danih uputstava.

1. Ne koristite metalne ili oštre predmete (primjerice nož ili vilicu) za izvlačenje kruha iz posude.
2. Prije rezanja vekne kruha provjerite da li se u njoj ne nalazi lopatica za miješenje. Ako je lopatica u njoj, sačekajte da se kruh ohladi, i tek nakon toga je izvucite specijalnom kukičom. Budite oprezni kod rukovanja s lopaticom za miješenje, pošto ista može biti veoma topla.
3. Tvrdi, krupnozrnasti ili veći sastojci (primjerice neprosijano brašno, šećer, orasi ili sjemenke) mogu oštetiti sloj protiv zagorijevanja posude za pripremu kruha. Kod upotrebe velikog broja sastojaka podijelite ih na manje dijelove. Pridržavajte se preporučljivih količina i redosljeda radnji, navedenih u receptima.

### Rezanje i čuvanje kruha

Koristite električni ili specijalni nazubljeni nož za rezanje kruha. Čuvajte neiskorišteni kruh u zatvorenom pakiranju (u hermetičnim plastičnim vrećicama ili plastičnim posudama) na sobnoj temperaturi najviše do tri dana. Za dugotrajnije čuvanje (do 1 mjeseca) pohranite kruh u zatvorenoj posudi u zamrzivač. Budući da domaći kruh ne sadrži konzervanse, isti se može osušiti i pokvariti brže nego kruh koji je izrađen na industrijski način.

### Funkcija automatskog održavanja temperature gotovog jela (automatsko podgrijavanje)

U pekaču kruha je predviđen režim održavanja temperature gotovih jela, koji se uključuje automatski poslije završetka programa (funkcija je dostupna samo Programima 1-8). Zbog toga je kod vađenja gotovog proizvoda iz pekača kruha potrebno pritisnuti i nekoliko sekunda držati tipku «Start/Stop», kako bi se isključio rezim automatskog grijanja.

Ako se kruh ostavi u pekaču bez podgrijavanja, isparena vlaga će se ponovno upijati i proizvod postaje gnjecav. Automatsko podgrijavanje omogućava upijanje vlage i pomaže da se proizvod očuva mekim tijekom određenog vremena. Međutim, za dobijanje idealne kvalitete proizvoda preporučuje se, po mogućnosti, izvaditi kruh iz pekača odmah nakon završetka pečenja.

### Podešavanje vremena odgođenog starta

Režim odgođenog starta omogućava pripremu gotovog proizvoda nakon željenog vremenskog perioda u intervalu do 15 sati (uključujući i vrijeme pripreme) s korakom podešavanja od 10 minuta. Ne koristite ovaj režima ako se u receptu nalaze brzo kvarljivi sastojci.

1. Režim odgođenog starta nije dostupan u svim programima.
2. Provjerite da li su svi sastojci ubačeni, da li je odabran broj programa, težina kruha i boja korice pečenog kruha.
3. Pritisnite na tije tajmera i podesite vrijeme, nakon kojega se mora završiti rad odabranog programa (u granicama do 15 sati s korakom od 10 minuta). Za brzo smanjenje ili povećanje vremena pritisnite i držite tipku.

**i** *Primjer. Sada je 21:00 sat, a vi želite ispeći kruh u 7 izjutra, odnosno nakon 10 sati. Pretpostavimo da ste odabrali sljedeće parametre: Program 1, težina proizvoda 750 g, srednja boja korice. Na displayu je vrijeme pripreme - 2:55. Pritisnite i držite tipku ▲ sve dok se na displayu ne pojave cifre 10:00. Ako ste prekoračili potrebno vrijeme, stisnite tipku ▼ i smanjte ga. Podesili ste vrijeme odgođenog starta. Sada će se proces pečenja završiti nakon 10 sati, odnosno u 7:00 sati čekali će Vas svjež mirisni kruh.*

## III. ODRŽAVANJE APARATA

Prije čišćenja aparata provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Za daljnju upotrebu aparat treba uvijek obrisati, kao i njegove dijelove, i sačekati da se osuši.

1. Otvorite poklopac i izvadite kalup za pečenje, lagano ga zakrenuvši za ručicu u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljki na satu.

2. Skinite lopaticu za miješenje. Ako se lopatica ne može skinuti sa osovine, napunite pekač toplom vodom i ostavite neko vrijeme. To će omekšati naljepljeno tijesto i lopatica će se lako skinuti.
3. Operite mjernu posudu, mjernu žlicu, kalup za pečenje i lopaticu za miješenje mekom spužvom u toploj vodi sa sapunicom i osušite ih. Ako je unutarnji dio lopatice za miješenje silno zarinjao, ostavite je neko vrijeme u toploj vodi, te je nakon toga temeljno očistite.
4. Očistite unutarnju površinu i kućište aparata vlažnom krpom. Ukoliko je potrebno upotrijebite manju količinu sredstva za pranje. Potpuno uklonite sredstvo za pranje vlažnom spužvom ili krpom, jer u protivnom ono može utjecati na okus gotovog proizvoda.



**PAŽNJA!** Ne uranjajte kućište aparata ili gajtan električnog napajanja u vodu ili druge tekućine. Pekač kruha i njegovi dijelovi nisu pogodni za pranje u perilici za sudove.



Zabranjeno je za čišćenje pekača kruha i njegovih dijelova koristiti abrazivna sredstva za pranje i spužve sa krutim ili abrazivnim slojem, te agresivna kemijska sredstva.

Za lakše čišćenje aparata poklopac se može skinuti.

5. Za skidanje poklopca otvorite ga pod kutom od 80-85° i pažljivo, ne koristeći silu, povucite k sebi, izvucite šarke poklopca iz utora na kućištu aparata.
6. Očistite i osušite poklopac.
7. Vratite ga u prethodni položaj: pažljivo ubacite ravne šarke u uture na kućištu, držite poklopac pod kutom od 80-85°. Poklopac se mora otvarati i zatvarati lako, bez upotrebe sile.



Prije ponovne primjene pekača kruha ili prije nego ga ostavite na čuvanje na duže vrijeme, provjerite da li su svi dijelovi suhi.

### Pohrana

Čuvajte aparat u sklopljenom stanju na suhom prozračivanom mjestu. Izbjegavajte značajnije temperaturne promjene i dugotrajno djelovanje izravnih sunčevih zraka.

## IV. PRIJE OBRAĆANJA U SERVISNI CENTAR

Moguća neispravnost	Uzrok	Potrebne radnje
Aparat se ne uključuje	Nema električne struje	Priključite aparat na ispravnu utičnicu. Provjerite napon u električnoj mreži
Aparat se uključuje ali se miješenje ne odvija	Niste stavili lopaticu za miješenje u tijesta	Očistite kalup za pečenje, postavite lopaticu na dno kalupa i počnite proces ponovno
Na displayu se pojavila poruka o pogrešci (štona ili slovno-cifarska oznaka)	Poremećaj u radu pekača kruha	Isključite aparat tipkom «I/O» i sačekajte dok se ne ohladi do sobne temperature. Uključite pekač kruha. Ako se poruka o pogrešci ponovno pojavi, obratite se u ovlašteni servisni centar.

## V. GARANCIJA


Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna samo ako datum kupnje potvrđuju pečat i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj gupitarskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu s uputama za uporabu, nije bilo

popravljeno, demontirano ili oštećeno zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaz koji sprečuje prigrjevanje, brtvila, itd.). Rok trajanja uređaja i garancijski rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućištu uređaja. Serijski broj sastoji se od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, 8. – godinu proizvodnje uređaja. Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad tog uređaja se izvršuje strogo u skladu s svim uputama i tehničkim zahtjevima.


Pakiranje, upute za uporabu, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu s lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode u kućnim otpadom.

 Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

## Sigurnosne mere

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamenski uređaj za kuvanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, kancelarijama ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).


- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši višenamenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.
- Priključujte uređaj samo na utičnice koje umaju prizemljenje. Ovo je obavezno radi zaštite od električnog udara. Koristeći produžan kabl, uverite se da i on ima prizemljenje.

 **PAŽNJA!** Tijekom rada uređaja kućište, posuda i metalni dijelovi uređaja se zagrijavaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbjegli opekline vrelom parom nemojte se naginjati iznad uređaja dok otvarate poklopac.

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne pokrivate ga peškirom ili krpom tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korišćenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tela u unutrašnjosti uređaja mogu dovesti do oštećenja.



đaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.

 **UPOZORENJE:** *slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabl mora biti pod hitno zamijenjen u servisnom centru.*


- Zabranjeno korišćenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablju za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštuju pravila odeljka “Nega uređaja”.

 **ZABRANJENO** *uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Deca uzrasta od 8 godina i starija, kao i lica s ograničenim fizičkim, senzorskim ili intelektualnim sposobnostima, s nedostatkom

iskustva ili znanja, mogu koristiti uređaj samo pod nadzorom i/ili u slučaju ako su obučena za bezbedno korišćenja uređaja, ili ako su svesna opasnosti koje nosi korišćenje uređaja. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Držite uređaj i kabl za napajanje van domašaja dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne sme se vršiti decom bez nadzora odraslih.

- Materijal za pakovanje (folija, pena, itd.) može biti opasan za decu. Opasnost gušenja! Držite pakovanje dalje od dece.
- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

 **PAŽNJA!** *Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.*

**Tehničke karakteristike**

Model.....	RBM-M1907-E
Snaga.....	500 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Težina pečenja.....	500/750/1000 g
Činija za pečenje.....	sa nelepljivim premazom
Energonезavisna memorija.....	do 10 minuta
Displej.....	LED
Automatski programi.....	17
Izbor boje kore.....	postoji
Automatsko održavanje temperature spremnih jela.....	do 1 sata
Funkcija odloženog početka.....	do 15 sati
Dodavanje ingredijenata.....	po zvučnom signalu

**Programi**

1. Basic (Osnovni)
2. French Bread (Francuski hleb)
3. Whole Grain Bread (Hleb od prekrufe)
4. Sweet Bread (Proja)
5. Gluten Free Bread (Hleb bez gluten)
6. Express (Ekspres)
7. European Bread (Evropski hleb)
8. Cake (Keks)
9. Pasta Dough (Hleb bez kvasca)
10. Yeast Dough (Hleb od kvasca)
11. Oatmeal (Mlečna kaša)
12. Yogurt (ogurt)
13. Jam (Džem/Slatko)
14. Bake (Pečenje)
15. Rice/Grain (Pirinač/Zitarice)
16. Pilaf (Pilav)
17. Dessert (Desert)

**Kompletiranje**

Pekarnica sa postavljenom unutra činijom za pečenje.....	1 kom.
Čaša za merenje.....	1 kom.
Merna kašičica.....	1 kom.
Lopatnica za mešanje testa.....	2 kom.
Kukica za skidanje lopatice.....	1 kom.
Knjiga "100 recept".....	1 kom.
Uputstvo za upotrebu.....	1 kom.
Servisna knjižica.....	1 kom.

**i** *Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.*

**Uređenje modela A1**

1. Kućiste uređaja
2. Kontrolna ploča
3. Poklopac sa prozorom za posmatranje
4. Otvor za izlaz pare
5. Ručica za prenošenje
6. Dugme uključivanja/isključivanja (I/O)
7. Kabi električnog napajanja
8. Grejna komora
9. Činija za pečenje
10. Lopatica za mešanje testa
11. Čaša za merenje
12. Kukica za skidanje lopatice
13. Merna kašičica

**Kontrolna ploča A2**

1. "Weight" ("Težina") – izbor težine spremnog proizvoda (500/750/1000 g). Podrazumevana težina je 1000 g.
2. ▲ – dugme povećanja vremena odloženog početka/vremena spremanja proizvoda.
3. "Menu" ("Meni") – dugme izbora programa spremanja. Broj izabranog programa se prikazuje na displeju.
4. "Start/Stop" ("Start/Stop") – dugme početka rada programa ili njegovog zaustavljanja sa prekidom procesa pečenja i povratkom ka početnim podešavanjima programa.
5. "Crust" ("Kora") – dugme izbora boje kore proizvoda (svetla, srednja, tamna). Podrazumevani izbor je "srednja".
6. ▼ – dugme smanjenja vremena odloženog početka/vremena spremanja proizvoda.
7. Displej – prikazuje izabrana podešavanja i vreme koje je ostalo do kraja spremanja.

**Displej A3**

1. Indikatori operacija:
  - "Delay" ("Odloženi početak") – radi funkcija odloženog početka, proces spremanja još nije počeo;
  - "Reheat" ("Podgrevanje") – vrši se preliminarno podgrevanje ingredijenata pre umešanja;
  - "Knead" ("Umešanje") – umešanje testa;
  - "Pause" ("Pauza") – prekid rada programa (na primer, između prvog i drugog umešanja);
  - "Rise" ("Podizanje") – vrši se podizanje (iskušavanje) testa;
  - "Bake" ("Pečenje") – proizvod se peče;
  - "Keep Warm" ("Podgrevanje") – radi funkcija podgrevanja spremnog proizvoda;
  - "Program is complete" ("Rad je završen") – završetak rada programa, automatsko podgrevanje je isključeno.
2. Broj izabranog programa spremanja.
3. Indikatori težine pečenja (500/750/1000 g).
4. Tajmer obratnog odbrojavanja vremena do završetka rada programa.
5. Indikatori izabrane boje kore.

**I. PRE POČETKA KORIŠĆENJA**

**⚠** *Obavezno sačuvajte na mestu upozoravajuće nalepnice, nalepnice-oznake (ako postoje) i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski poništava pravo na garanciju.*

*Nakon prevaza ili skladištenja na niskim temperaturama potrebno zadržati uređaj na kućnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.*

Počistite kućiste vlažnom krpom i ostavite ga da se osuši. Radi sprečavanja pojave stranog mirisa prilikom prvog korišćenja uređaja izvršite njegovo čišćenje.

**Energonезavisna memorija**

Pekarnica REDMOND RBM-M1907-E ima energonезavisnu memoriju. U slučaju privremenog nestanka električnog napajanja (do 10 minuta), sva podešavanja će se sačuvati i pri ponovnom pokretanju električnog napajanja izvršenje programa biće nastavljeno. U slučaju odsustva električnog napajanja duže od 10 minuta, podešavanja će se skiniuti i spremanje ne može biti pokrenuto ponovo. Ako recept preporučuje korišćenje mlečnih, mesnih ili drugih kvartljivih proizvoda, isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Zatim izvadite činiju za pečenje, očistite i ponovo počinite spremanje u skladu sa receptom, koristeći sveže ingredijente. Prilikom čišćenja sledite uputstva odeljka "Nega uređaja". Ako korišćeni ingredijenti nisu bili kvartljivi, program spremanja može se pono-

viti od početka (ako proces pečenja još nije počeo) ili proizvod može se spremiti pomoću programa "BAKE" bez promene proizvoda (pratite spremnost proizvoda kroz prozor za posmatranje, koristite ručno uključivanje programa, ako je to potrebno). Imajte na umu da u slučaju ponovnog pokretanja programa kvalitet spremnog hleba može biti nepoželjan.

**II. EKSPLOATACIJA PEKARNICE**

**Namena i osobine automatskih programa**

U pekarnici REDMOND RBM-M1907-E postoji 17 automatskih programa spremanja jela. Pomoću njih može se ne samo spremiti hleb, već i kaše, pilav, jogurt, slatko, itd.

**⚠** *Ne otvarajte poklopac uređaja tokom iskušavanja da ne bi testa palio!*

**📖** *Prilikom rada sa pekarnicom, sledite uputstva knjige "100 recept" (u kompletu).*

**1. Program "BASIC"**

Program se koristi za pečenje klasičnog belog hleba. Program uključuje umešanje (2 faze), dizanje testa i pečenje hleba. Može se izabrati težina proizvoda i boja kore, dostupna funkcija odloženog početka. Ručno regulisanje vremena nije dostupno.

**2. Program "FRENCH BREAD"**

Program se koristi za pečenje vrlo lakog, sa hrskavom korom francuskog hleba. Predviđeno trajno umešanje i dizanje testa. Preporučuje se za pečenje proizvoda od testa koje ne sadrži buter (margarin) i mleko.

**💡** *Francuski hleb brzo postaje buđav i bolje je da se nu čuva duže od jednog dana.*

Program uključuje umešanje (2 faze), dizanje testa i pečenje hleba. Može se izabrati težina proizvoda i boja kore, dostupna funkcija odloženog početka. Ručno regulisanje vremena nije dostupno.

**3. Program "WHOLE GRAIN BREAD"**

Brašno koje se koristi za pečenje ovog hleba je teže i program vrši preliminarno podgrevanje ingredijenata pola sata pre umešanja testa i ostavlja testu da "dolazi" tokom trajnog vremena. Vekne od zitarica/brašna su obično manje i gušće.

Program uključuje umešanje (2 faze), dizanje testa i pečenje hleba. Može se izabrati težina proizvoda i boja kore, dostupna funkcija odloženog početka. Ručno regulisanje vremena nije dostupno.

**4. Program "SWEET BREAD"**

Program se koristi za spremanje slatkog pečenja sa dodatnim ingredijentima (voćem, orasima, komadićima čokolade, kandiranim voćem, suvim grozdem, itd.) o vremenu dodavanja kojih saopštava zvučni signal. Program uključuje umešanje (2 faze), dizanje testa i pečenje. Može se izabrati težina proizvoda, dostupna funkcija odloženog početka. Nije dostupan izbor boje kore. Ručno regulisanje vremena nije dostupno.

**5. Program "GLUTEN FREE BREAD"**

Program se koristi pečenje hleba od brašna bez glutena.

**⚠** *Gluten je protein koji se nalazi u žitaricama i daje brašnu visoka svojstva za pečenje. Zbog toga testo stiče čvrstinu i elastičnost. Ali za neke ljude gluten je kontraindikovan.*

Program uključuje podgrevanje ingredijenata, umešanje (2 faze), dizanje testa i pečenje hleba. Može se izabrati težina proizvoda, dostupna funkcija odloženog početka. Nije dostupan izbor boje kore. Ručno regulisanje vremena nije dostupno.

**6. Program "EXPRESS"**

Program se koristi za ubrzano pečenje belog hleba. Dopunite testo za beli hleb sa ½ kašičice kvasca, ako težina pečenja je 1000 g. Program uključuje umešanje, kratkotrajno dizanje testa i pečenje. Dostupna funkcija odloženog početka. Nije dostupan izbor težine proizvoda i boje kore. Ručno regulisanje vremena nije dostupno.

### 7. Program "EUROPEAN BREAD"

Preporučuje se za pečenje različitih sorti belog hleba i hleba od mešavine pšeničnog i ražanog brašna. Program uključuje podgrevanje ingredijenata, umešanje (2 faze), dizanje testa i pečenje. Dostupna funkcija odloženog početka. Nije dostupan izbor težine proizvoda i boje kore. Ručno regulisanje vremena nije dostupno.

### 8. Program "CAKE"

Preporučuje se za pečenje kekasa sa različitim sastojcima. Program uključuje brzo umešanje (2 faze) i pečenje. Nije dostupan izbor težine proizvoda i boje kore. Ručno regulisanje vremena nije dostupno, funkcija odloženog početka nije dostupna.

### 9. Program "PASTA DOUGH"

Program se koristi za umešanje testa bez kvasca koje se koristi za spremanje rezanaka, itd. bez daljeg pečenja. Uključuje 2 faze umešanja. Ručno regulisanje vremena nije dostupno, funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### 10. Program "YEAST DOUGH"

Program se koristi za spremanje testa od kvasca bez daljeg pečenja. Uključuje umešanje (2 faze) i iskušavanje testa. Ručno regulisanje vremena nije dostupno, funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### 11. Program "OATMEAL"

Preporučuje se za spremanje kaša od mleka i vode. Ručno regulisanje vremena nije dostupno, funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### 12. Program "YOGURT"

Program se koristi za spremanje različitih vrsta jogurta. Omogućeno regulisanje vremena spremanja u rasponu od 5 do 12 sati, korak je 10 minuta (podrazumevano vreme spremanja je 8 sati). Funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### 13. Program "JAM"

Program se koristi za spremanje džema, preliva za pečenje, oblande i stadoleđ, kečap, sve vrste začina, kao i za spremanje nekih proizvoda za kućno konzerviranje. Ručno regulisanje vremena nije dostupno, funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### 14. Program "BAKE"

Program uključuje samo grejanje (bez umešanja i dizanja). Preporučuje se za pečenje biskvitne torte i spremanje drugih jela. Ručno regulisanje vremena nije dostupno, funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### 15. Program "RICE/GRAIN"

Preporučuje se za spremanje pirinca i mrljivih kaša. Omogućeno regulisanje vremena spremanja u rasponu od 20 minuta do 1 sata 30 minuta, korak je 5 minuta (podrazumevano vreme spremanja je 30 minuta). Funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### 16. Program "PILAF"

Preporučuje se za spremanje različitih vrsta pilava. Omogućeno regulisanje vremena spremanja u rasponu od 30 minuta do 1 sata 30 minuta, korak je 5 minuta (podrazumevano vreme spremanja je 1 sat). Funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### 17. Program "DESSERT"

Preporučuje se za spremanje desertata od čokolade i mleka. Omogućeno regulisanje vremena spremanja u rasponu od 30 minuta do 2 sati, korak je 5 minuta (podrazumevano vreme spremanja je 1 sat). Funkcije odloženog početka i automatskog podgrevanja nisu dostupni.

### Priprema rad

1. Postavite pekaricu na ravnu čvrstu horizontalnu površinu. Uverite se da

prilikom rada uređaja nije otežana ventilacija, vruća para koja izlazi iz otvora u poklopcu ne dolazi do tapeta, dekorativnih premaza, elektronskih uređaja i drugih predmeta koji mogu biti oštećeni visokom vlažnošću i temperaturom.

2. Uverite se da unutrašnji i spoljni delovi pekarnice nemaju oštećenja, olupanih mesta i drugih defekata.
  3. Otvorite poklopac sa prozorom za posmatranje. Uzmite činiju za pečenje za ručicu, malo okrenite je suprotno od kretanja kazaljki na satu i izvadite uz mali napor gore. Uverite se da su prostor oko osovine i lopatice za mešanje čisti.
- Unošenje ingredijenata**
1. Obucite lopaticu za mešanje na štap na dnu činije za pečenje i uverite se u pouzdanost povezivanja. Podmazite činiju za spremanje i lopaticu za mešanje uljem.
  2. Omerite potrebne ingredijente u skladu sa izabranim receptom, stavite ih u činiju.
  3. Prilikom pečenja hleba i spremanja testa: pripremite dodatne ingredijente (sir, šunku, voće, orahe, suvo grožđe, itd.) u skladu sa receptom. Svi proizvodi moraju imati sobnu temperaturu (25-35°C), ako receptom nije predviđeno drugo. Stavite osnovne ingredijente u činiju za pečenje hleba po redosledu koji je naveden u receptu.
  - Prvo stavite u činiju tečne ingredijente (vodu, mleko) i/ili jaja. Voda mora imati sobnu temperaturu (okolo 25-35°C), jer previše visoka temperatura vode će negativno uticati na dizanje testa. Prilikom korišćenja režima odloženog početka koristite samo suvo mleko, u suprotnom slučaju mleko može se sklupčati pre početka spremanja. Šećer i so dodajte u tečne ingredijente strogo u skladu sa receptom.
  - Dodajte ostale tečne ingredijente (med, sirup, melas, itd).
  - Dodajte suve ingredijente (prvo brašno, zatim suvo mleko, bilje, i začine, itd).
  - Na kraju dodajte kvasac ili prašak za pecivo. Ne treba da ovi ingredijenti kontaktiraju sa tečnostima, inače fermentacija će početi prerano: spremice se težak, tvrd i grub hleb. Kvasac ne može kontaktirati sa solju. Preporučuje se napraviti jamicu u brašću kvasac i staviti kvasac ili prašak za pecivo u njega.
  4. Oprezno stavite činiju za pečenje u grejnu komoru pekarnice, malo okrenuvši je suprotno od kretanja kazaljki na satu. Činija mora se spojiti sa pogonskim vratilom i ravno, bez iskrivljenja se spustiti na dno komore. Fiksirajte činiju, okrenuvši je u pravcu kretanja kazaljki na satu do uporišta (pogledajte sliku dole). Zatvorite poklopac sa prozorom za posmatranje.

### Opšte aktivnosti pri radu sa uređajem

1. Priključite pekarnicu na napajanje. Uključite uređaj pritiskivanjem dugmeta "I/O" na bočnoj ploči. Biće zvučni signal, na displeju će se pojaviti broj programa (podrazumevani broj je 1) i vreme njegovog rada (3:00).
2. Pomoću dugmeta "Menu" izaberite broj programa spremanja (od 1 do 17) i on će se pojaviti na displeju.

Br. na displeju	Program	Br. na displeju	Program	Br. na displeju	Program
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. U zavisnosti od količine ingredijenata u činiji, pomoću dugmeta "Weight" izaberite vrednost težine spremnog pečena. Indikator težine pečena će se premeštati u gornjem delu displeja. Izbor težine proizvoda dostupan u nekim od programa.
4. Pritisnivanjem dugmeta "Crust" izaberite poželjnu vrstu kore proizvoda (svetla, srednja, tamna). Indikator boje kore će se premeštati u donjem delu displeja. Podrazumevana vrednost je "srednja". Izbor boje kore dostupan u nekim od programa.
5. Na displeju pored broja programa će se pojaviti podrazumevano vreme spremanja. Ono može se ručno promeniti (samo za programe 12, 15-17) pomoću dugmeta (povećanje) i (smanjenje). Raspon promene vremena i korak podešavanja zavise od izabranog programa.
6. Ako je potrebno, postavite vreme odloženog početka (samo za programe 1-7) pomoću dugmeta.

*Imajte na umu da u programima 1-7 dugmetima ▲ i ▼ može se podesiti vreme za koje će se spremiti jelo, uključujući vreme odloženog početka (pri tom vreme spremanja neće se promeniti). U programima 12, 15-17 pomoću istih dugmeta može se promeniti vreme spremanja.*

7. Pritisnite dugme "Start/Stop". Tajmer će početi obratno odbrojavanje vremena koje je ostalo do završetka spremanja.
8. Tokom rada uređaj vrši niz aktivnosti koji se pišu desno i levo od displeja. Indikator na displeju prikazuje aktivnosti koja se izvršuje u tom trenutku.
9. Za 15-20 minuta (u zavisnosti od programa) nakon početka rada zvučni signal će vas obavestiti za neophodnost stavljanja dodatnih ingredijenata. Otvorite poklopac uređaja i stavite pripremljene ingredijente u činiju za pečenje. Funkcija je dostupna samo u programima 1, 3-5, 7.
10. Nakon završetka rada programa 1-8 će se automatski uključiti režim podgrevanja. Indikator aktivnosti će se premeštati ka natpisu "Keep Warm".
11. Nakon završetka rada programa 9-17, kao i rada funkcije podgrevanja će biti 5 kratkih zvučnih signala i uređaj će preći u režim čekanja. Indikator aktivnosti će se premeštati ka natpisu "Program is complete".
12. Za prekidanje rada programa sa zbacivanjem podešavanja i povratkom u meni ili za isključivanje režima podgrevanja pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Start/Stop". Nakon završetka spremanja isključite pekarnicu pomoću dugmeta "I/O" i isključite je sa napajanja.

### Izvlačenje spremnog hleba

1. Otvorite poklopac. Koristeći kuhinjske rukavice, izvadite za ručicu činiju sa hlebom.



**PAŽNJA!** *Imajte na umu da nakon završetka procesa spremanja hleba, činija i grejnu komoru vrući. Budite oprezni, koristite kuhinjske rukavice da bi ste izbegli opekotine! Ne stavite vruću činiju sa hlebom na stolnjak, plastične ili druge termooosetljive površine koje mogu se zapaliti ili rastopiti!*

2. Okrenite činiju za pečenje naopako i izvadite spremni hleb iz činije, stavite ga na rešetku ili veliki tanjir. Ostavite hleb na 20 minuta da se ohladi. Konstrukcijom pekarnice predviđeno da nakon izvlačenja pečena iz činije lopatica za mešanje ostaje na vratilu unutar činije. Ako se to nije desilo i lopatica ostala u hlebu, to nije kvar uređaja. Izvadite lopaticu pomoću specijalne kuke.
3. Nakon toga, što činija za pečenje i uređaj se ohladili, izvršiti njihovo čišćenje u skladu s odloženim "Nega uređaja".



**PAŽNJA:** temeljno čistite unutrašnje površine činije i uređaja nakon svakog korišćenja.

### Eksploatacija činije za pečenje

Na činiji za pečenje i lopatici za mešanje je netačljiv premaz koji omogućava sprečavanje pojave mrlja i pojednostavljuje izvlačenje hleba. Da bi ste izbegli oštećenje površine, sledite uputstva:

1. Ne koristite metalne ili oštre uređaje (na primer, nož ili viljušku) za izvlačenje hleba iz činije.

- Pre sečenja vekne hleba uverite se da u njoj nema lopatice za mešanje. Ako lopatica za mešanje se nalazi u njoj, dočkajte da se hleb ohladi i nakon toga izvlačite specijalnom kukičom. Budite oprezni prilikom rada sa lopaticom za mešanje, jer ona može biti vrúča.
- Tvrdi, grubi ili veliki ingrediéenti (na primer, neprorejana brašno, šecer, orasi ili semena) mogu oštetiti nalepljivi premaz činije za spremanje. Prilikom korišćenja velike količine ingredijentata podelite ih na male delove. Sledite preporučene količine i redosled aktivnosti u skladu sa receptima.

### Sečenje i skladištenje hleba

Koristite električni ili specijalan zupčast nož za sečenje hleba. Čuvajte hleb u zatvorenom pakovanju (u zapečaćenim plastičnim kesama ili plastičnim kontejnerima) na sobnoj temperaturi najduže 3 dana. Za duže skladištenje (do 1 meseca) stavite hleb u zatvoreno posuđe u zamrzivač. Domaći hleb ne sadrži konzervanse i može se isušiti i pogoršati brže, nego hleb koji je proizveden na industrijski način.

### Funkcija automatskog održavanja temperature spremnog jela (automatsko podgrevanje)

U pekarnici predviđen režim održavanja temperature spremnih jela koji se automatski uključuje nakon završetka rada programa (funkcija je dostupna samo u programima 1-8). Iz tog razloga, pre izvlačenja spremnog proizvoda iz pekarice, pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Start/Stop" da se isključi režim automatskog podgrevanja.

Ako hleb se ostavi unutar pekarice bez podgrevanja, isparena vlaga će se apsorbovati: proizvod postaje sirov. Automatsko podgrevanje sprečava apsorbovanje vlage i omogućava sačuvati proizvod mekanim tokom nekog vremena. Ali radi idealnog kvaliteta proizvoda preporučuje se, ako je to moguće, izvlačiti hleb odmah nakon završetka procesa spremanja.

### Podešavanje vremena odloženog početka

Režim odloženog početka omogućava spremanje proizvoda tokom poželjnog vremenskog perioda u rasponu do 15 sati (uključujući vreme spremanja), korak je 10 minuta. Ne koristite ovaj režim, ako recept ne preporučuje korišćenje kvarljivih proizvoda.

- Režim odloženog početka nije dostupan za sve programe.
- Uverite se da ingrediéenti uneti, izabran broj programa, težina hleba i boja kore.
- Pritiskivanjem dugmeta tajmera postavite vreme završetka rada izabranog programa (u rasponu do 15 sati, korak je 10 minuta). Za brzo povećanje ili smanjenje vrednosti vremena pritisnite i držite dume.

**i** *Primer. Sada je 21:00, vi želite da se hleb ispeče u 7 sati ujutru, inače za 10 sati. Na primer, vi ste izabrali sledeća podešavanja: program 1, težina proizvoda 750 g, srednje prženje kore. Na displeju je vreme spremanja 2:55. Pritisnite i držite dugme ▲, dok na displeju neće se pojaviti cifre 10:00. Ako ste propustili potrebno vreme, smanjite ga pritiskivanjem dugmeta ▼. Vi ste podesili vreme odloženog početka. Sada proces pečenja će se završiti za 10 sati, inače u 7 sati ujutru će vas čekati svež aromatičan hleb.*

## III. NJEGA UREĐAJA

Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i putpuno ohlađen. Za dalje korišćenje uvek temeljno brišite uređaj i njegove detalje.

- Otvorite poklopac i izvadite činiju za pečenje, malo okrenuvši za ručicu suprotno od kretanja kazaljki na satu i povući gore.
- Skinite lopaticu za mešanje. Ako lopatica ne može se skinuti s osovine, napunite činiju za pečenje sa toplom vodom i ostavite na neko vreme. To će omekšati nalepljeno testo i lopatica će se lako skinuti.
- Operite čašu za merenje, mernu kašiku, činiju za pečenje i lopaticu za mešanje mekom spužvom sa vrućom sapunjavom vodom i osušite. Ako unutrašnji deo lopatice za mešanje je jako zagađen, stavite ga na neko vreme u vruću vodu, nakon toga oprezno očistite.

- Očistite unutrašnju površinu i kučite uređaja vlažnom tkaninom. Ako je potrebno, koristite malu količinu deterdženta. Putpuno uklonite deterdžent vlažnom spužvom ili tkaninom, inače dalje on može da utiče na ukus pečenja.



**PAŽNJA!** Ne stavite kučite uređaja i kabl električnog napajanja u vodu ili druge tečnosti. Peкарnica i njene detalje nisu pogodne za pranje i čišćenje u stroju za pranje posuđa.



Zabranjeno korišćenje prilikom čišćenja pekarice i njenih detalja abrazivnih deterdženata i spužvi s grubim ili abrazivnim premazom, kao i hemijsko agresivnih supstanci.

Za udobnost čišćenja poklopac uređaja može se skinuti.

- Za skidanje poklopa otvorite ga pod uglom od 80-85° i oprezno, bez napora, povući ka sebi, izvadite šarke poklopa iz žlebova na kučitsu uređaja.
- Očistite i osušite poklopac.
- Postavite ga u prethodni položaj; oprezno stavite šarke u žlebove na kučitsu, držeci poklopac pod uglom od 80-85°. Poklopac mora se otvoriti i zatvoriti bez napora.



Pre ponovnog korišćenja ili skladištenja pekarice, uverite se da su svi delovi suvi.

### Skladištenje

Čuvajte sklopljeni uređaj u suvom mestu sa ventilacijom. Čuvajte ga od značajne razlike temperature i trajnog uticaja direktne sunčeve svetlosti.

## IV. PRE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Mogući kvar	Uzrok	Potrebne aktivnosti
Uređaj se ne uključuje	Nema električnog napajanja	Priključite uređaj na isparvu utičnicu. Proverite napon.
Uređaj se uključio, ali umešanje se ne izvršuje	Vi niste postavili lopaticu za mešanje testa	Očistite činiju za pečenje, postavite lopaticu za mešanje testa na dno činije i ponovo počnite proces
Na displeju se pojavilo obaveštenje o kvaru (slovi ili slovo-cifreni kod)	Poremećaj u radu pekarice	Isključite uređaj dugmetom "1/0" i sačekajte da se on ohladi do sobne temperature. Isključite pekaricu. Ako se ponovo pojavilo obaveštenje o kvaru, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar.


## V. ZÁRUKA

Na tento produkt je poskytovaná záruka po dobu 2 rokov od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje odstraňovať pomocou opravy alebo výmeny celého výrobku ľubovoľné výrobné chyby spôsobené zlou kvalitou materiálov alebo montáže. Záruka je platná iba v prípade, ak bol dátum zakúpenia potvrdený pečiatkou obchodu a podpisom predajcu na pôvodnom záručnom liste. Táto záruka bude uznaná len vtedy, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozobratý či poškodený v dôsledku jeho nesprávneho použitia a tiež, ak bola zachovaná úplná celistvosť výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie tovaru a spotrebný materiál (filtr, žiarovky, neprírodné nátery, tmely a pod).

Životnosť výrobku a záručná doba musí byť počítaná od dátumu predaja alebo dátumu výroby výrobku (v prípade, že sa dátum predaja meda určí). Dátum výroby spotrebiča je možné nájsť v sériovom čísle, ktoré je uvedené na identifikačnom štítku na spotrebiči. Sériové číslo sa skladá z 15 číslic. 6 a 7. znak označujú mesiac, 8. znak rok výroby spotrebiča.

Výrobcom stanovená životnosť zariadenia je 5 rokov, za predpokladu, že prevádzka výrobku prebiehala v súlade s týmito pokynmi a platnými technickými normami.

Likvidácia obalov, návodov, rovnako ako samotného spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s miestnymi recyklačnými programami. Prejavte starostlivosť o životné prostredie: nevyhadzujte tieto produkty spoločne s bežným komunálnym odpadom.

 Pred používaním tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na používanie zariadenia a uschovajte ho ako informačnú príručku. Poriadne používanie výrobku značne predĺži jeho životnosť.

## Bezpečnostné opatrenia


- Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.
- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím napätím zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predĺžovačku, určenú na odobraný výkon zariadenia. Nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.




*POZOR! Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Budte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcim parom, neskľáňajte sa nad zariadením, keď otvárate vrchnák.*

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a taktiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vyťahujte elektrický šnúru suchými rukami, pritom pridržievajte ju za vidlicu, a nie za drôt.
- Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
- Pamätajte si: náhodné poškodenie elektrického kábla môže spôsobiť poruchy, nezod-

povedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel treba súrne vymeniť v servisnom centre.

 *Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikrývať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.*


- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlahy alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia.

 **ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebo nechávať ju umývať pod vodným prúdom!**

- Deťom do 8 rokov a starším, a taktiež osobám s obmedzenými fyzickými, sensorovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, je

možné používať prístroj len pod dozorom/ alebo v tom prípade, ak boli poučení v zmysle bezpečného používania prístroja a tiež si uvedomujú nebezpečenstvo spojené s jeho používaním. Nedovoľujte deťom hrať sa s prístrojom. Uskladňujte prístroj a jeho elektrickú šnúru v miestach neprístupných deťom mladším ako 8 rokov. Deti nesmú čistiť a používať zariadenia bez dozoru dospelých.

- Obalový materiál (baliace fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečenstvo udusení! Uschovávajúce obaly mimo dosah detí.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

 **POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.**

**Technické vlastnosti**

Model.....	RBM-M1907-E
Prikon.....	500 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Hmotnosť pekárenských výrobkov.....	500/750/1000 g
Formičky na pečenie.....	s neprílnavým povrchom
Energeticky nezávislá pamäť.....	až do 10 minút
Displej.....	LCD
Automatické programy.....	17
Voľba farby kôrky.....	širo
Automatické udržiavanie teploty hotového jedla.....	až do 1 hodiny
Funkcia odloženého štartu.....	až do 15 hodín
Pridanie dodatočných ingrediencií.....	podľa zvukového signálu

**Programy**

1. Basic (Základný)
2. French Bread (Francúzsky chlieb)
3. Whole Grain Bread (Celozrnný chlieb)
4. Sweet Bread (jemné pečivo)
5. Gluten Free Bread (Bezgluténový chlieb)
6. Express (Expres)
7. European Bread (Európsky chlieb)
8. Cake (Keks)
9. Pasta Dough (Nekvasené cesto)
10. Yeast Dough (Kvasnicové cesto)
11. Oatmeal (Mliečna kaša)
12. Yogurt (Jogurt)
13. Jam (Džem/Zaváranina)
14. Bake (Pečenie)
15. Rice/Grain (Ryža/Krupy)
16. Pilaf (Rizoto)
17. Dessert (Dezerty)

**Zloženie**

Pekárska pec s montovanou do vnútra formičkou na pečenie.....	1 ks
Odmerný pohárik.....	1 ks
Odmerná lyžica.....	1 ks
Lopatka na vytiahnutie lopatky.....	2 ks
Háček na vytiahnutie lopatky.....	1 ks
Kuchárska kniha „100 receptov“.....	1 ks
Návod pre používateľa.....	1 ks
Servisná knižka.....	1 ks

**i** Výrobca môže meniť design, súpravu aj technické vlastnosti výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien.

**Súprava modelu A1**

1. Teleso prístroja
2. Ovládací panel
3. Snamateľný vrchnák s pozorovacím okienkom
4. Otvory na vypúštenie pary
5. Držiak na premiestnenie
6. Tlačidlo zapnutia/vypnutia (I/O)
7. Pivodná šnúra
8. Nahrievacia komora
9. Formička na pečenie
10. Lopatka na zamiešavanie cesta
11. Odmerný pohárik
12. Háček na vytiahnutie lopatky na zamiešavanie cesta
13. Odmerná lyžica

**Ovládací panel A2**

1. „Weight“ („Hmotnosť“) – voľba hmotnosti hotového výrobku (500/750/1000 g). Predvolená hmotnosť je 1000 g.
2. ▲ – tlačidlo predĺženia času odloženého štartu / času prípravy.
3. „Menu“ („Menu“) – tlačidlo voľby programu prípravy. Číslo zvoleného programu sa zobrazuje na displeji.
4. „Start/Stop“ („Start/Stop“) – tlačidlo spustenia programu alebo jeho zastavenia s prerušením procesu pečenia a návratom ku pôvodným nastaveniam programu.
5. „Crust“ („Kôrka“) – tlačidlo voľby farby kôrky výrobku (svetlá, stredná, tmenná). Predvolený parameter je „stredná“.
6. ▼ – tlačidlo skrátenia času odloženého štartu / času prípravy.
7. Displej – zobrazuje zvolené nastavenia a čas, ktorý zostáva do konca prípravy.

**Displej A3**

1. Kontrolky prebehajúcich operácií:
  - „Delay“ („Odloženie štartu“) – bola spustená funkcia odloženého štartu, proces prípravy sa ešte nezačal;
  - „Reheat“ („Ohrievanie“) – prebieha predbežné ohrievanie ingrediencií pred zamiesaním;
  - „Knead“ („Zamiesenie“) – cesto zarába;
  - „Pause“ („Prestávka“) – prestávka vo fungovaní programov (napríklad, medzi prvým a druhým zamiesaním);
  - „Rise“ („Nakysnutie“) – prebieha proces formovania (nakysnutia) cesta;
  - „Bake“ („Pečenie“) – výrobok sa vypeká;
  - „Keep Warm“ („Zohrievanie“) – prebieha zohrievanie hotového výrobku;
  - „Program is complete“ („Práca je ukončená“) – ukončenie programu, auto-zohrievanie je vypnuté.
2. Číslo zvoleného programu prípravy.
3. Kontrolky hmotnosti pečenia (500/750/1000 g).
4. Časová spätičíslovo odpočítavania času, ktorý zostáva do ukončenia fungovania programu.
5. Kontrolky zvolenej farby kôrky.

**I. PRED ZAČIATKOM POUŽITIA**

Opatrne rozbalte prístroj. Odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky.

**⚠** V každom prípade nechajte vystražiť nálepky, informatívne nálepky (v prípade, ak také sú) a tabuľku so sériovým číslom na teleso! V prípade ak na zariadení bude chýbať sériové číslo, automaticky nebudete mať právo uchádzať sa o záručný servis.

Po prepravovaní alebo uschovaní prístroja pri nízkych teplotách nechajte ho stáť pri izbovej teplote v priehube minimálne 2 hodiny pred prvým zapnutím.

Otrite teleso zariadenia vlhkou tkaninou a nechajte ho vyschnúť. Aby nevznikol cudzí zápach počas prvého použitia prístroja dôsledne ho vyčistite.

**Energeticky nezávislá pamäť**

Pekárska pec REDMOND RBM-M1907-E je zabezpečená energeticky nezávislou pamäťou. V prípade dočasného vypnutia elektriny (až do 10 minút) všetky zadane nastavenia sa uotia a po zapnutí elektriny plnenie programu bude pokračovať. V prípade ak elektrina bude vypnuté dlhšie ako 10 minút nastavenia sa vynulujú a proces prípravy sa už neobnoví.

V prípade ak recept obsahuje mliekárnske, masové a iné výrobky rýchlo podliehajúce skaze odpojte prístroj od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Potom vytiahnite formičku na vypekanie, očistite ju a začnite s prípravou podľa receptu zo začiatku, používajúc len čerstvé ingrediencie. Počas čistenia postupujte prísne podľa pokynov z časti Bežná údržba prístroja.

V prípade ak používate obvyklé ingrediencie môžete opätovne spustiť program od začiatku (ak sa proces prípravy ešte nezačal) alebo ukončiť výrobu jedla s pomocou programu „BAKE“ bez výmeny potravín (kontrolujte úroveň prip-

ravenosti výrobku cez pozorovacie okienko a podľa potreby ručne vypnite program). Treba zvažovať, že v prípade opätovného spustenia programu kvalita pečeného chleba môže byť nižšia.

**II. POUŽITIE PEKÁRSKEJ PECE****Určenie a zvláštnosti automatických programov**

V pekárskej peci REDMOND RBM-M1907-E sú 17 automatických programov prípravy. S pomocou týchto programov môžete nielen vypekať chlieb, ale aj variť kaše, rizoto, pripravovať jogurt, džem atď

**⚠** Neotvárajte vrchnák prístroja počas nakysnutia cesta, aby neopadol!

**📖** Počas práce s pekárskou pecou postupujte podľa pokynov z kuchárskej knihy „100 recept“ (je v súprave).

**1. Program „BASIC“**

Používa sa na pečenie klasického bieleho chleba.

Do programu patrí zamesenie cesta (2 etapy), nakysnutie cesta a pečenie chleba. Tu si môžete zvoliť aj hmotnosť finálneho výrobku aj farbu kôrky, súčasne program má funkciu odloženého štartu. Ručné nastavenie v tomto programe nie je možné.

**2. Program „FRENCH BREAD“**

Používa sa na pečenie francúzskeho chleba, ktorý je veľmi ľahký a s chrumkavou kôrkou. Program predpokladá časovo dlhšie zamesenie cesta a viac času na jeho nakysnutie. V tomto programe sa doporučuje vypekať výrobky z cesta, ktoré neobsahujú maslo (margarín) a mieklo.

**💡** Francúzsky chlieb sa rýchlo stáva tvrdý, preto ho nemusíte chrániť dlhšie, ako jeden deň.

Do programu patrí zamesenie cesta (2 etapy), nakysnutie cesta a pečenie chleba. Tu si môžete zvoliť aj hmotnosť finálneho výrobku aj farbu kôrky, súčasne program má funkciu odloženého štartu. Ručné nastavenie v tomto programe nie je možné.

**3. Program „WHOLE GRAIN BREAD“**

Z toho dôvodu, že múka, ktorá sa používa na výrobu tohto druhu chleba, je ťažšia, program v priebehu poľhodiny pred zamesením zohrieva ingrediencie a necháva cesto dorábať v priebehu dlhšieho času. Pečene zo zrnnej múky obvyčajne sú menších rozmerov a pevnejšie.

Do programu patrí zamesenie cesta (2 etapy, nakysnutie cesta a pečenie chleba. Tu si môžete zvoliť aj hmotnosť finálneho výrobku aj farbu kôrky, súčasne program má funkciu odloženého štartu. Ručné nastavenie v tomto programe nie je možné.

**4. Program „SWEET BREAD“**

Tento program je určený na výrobu sladkého pečiva s dodatočnými ingredienciami (ovocie, orechy, čokoládová posypka, citrónový, hrozienky atď.) Zvukový signál oznámí čas, keď môžete tieto ingrediencie pridať.

Do programu patrí zamesenie cesta (2 etapy, nakysnutie cesta a pečenie chleba. Tu si môžete zvoliť aj hmotnosť finálneho výrobku aj farbu kôrky, súčasne program má funkciu odloženého štartu. Ručné nastavenie v tomto programe nie je možné.

**5. Program „GLUTEN FREE BREAD“**

Program je určený na vypekanie chleba z bezgluténovej múky.

**📖** Glutén (lepek) je bielok, ktorý obsahuje obilniny a pridáva múke vysoké vlastnosti na vypekanie kvalitného chleba. Práve vďaka gluténu sa cesto stáva pružné a elastické. Ale sú ľudia, ktorí ho nemajú používať.

Do programu patrí zamesenie cesta (2 etapy, nakysnutie cesta a pečenie chleba. Tu si môžete zvoliť aj hmotnosť finálneho výrobku aj farbu kôrky, súčasne program má funkciu odloženého štartu. Voľba farby finálneho výrobku a ručné nastavenie času v tomto programe nie sú možné.

**6. Program „EXPRESS“**

Program sa používa na urýchlené vypekanie bieleho chleba. Pridajte do cesta pre bielej chlieb dodatočne ½ kávovej lyžičky droždí podľa hmotnosti pečených výrobkov 1000 g.

Do programu patrí zamiesanie, časovo krátke nakysnutie a pečenie. Program má funkciu odloženého štartu. Voľba hmotnosti a farby kôrky finálneho výrobku, ako aj ručné nastavenie času nie sú možné.

### 7. Program „EUROPEAN BREAD“

Odporúča sa na vypekanie rôznych druhov chleba a chleba z zmesi pšeničnej a ražnej múky.

Do programu patrí zohrievanie ingrediencií, zamiesanie cesta (2 etapy), nakysnutie cesta a pečenie. Program má funkciu odloženého štartu. Voľba hmotnosti a farby kôrky finálneho výrobku, ako aj ručné nastavenie času nie sú možné.

### 8. Program „CAKE“

Odporúča sa na vypekanie keksov s rôznymi náplňami.

Do programu patrí zohrievanie ingrediencií, zamiesanie cesta (2 etapy) a pečenie. Voľba hmotnosti a farby kôrky finálneho výrobku, ako aj ručné nastavenie času nie sú možné, program nemá funkciu odloženého štartu.

### 9. Program „PASTA DOUGH“

Program je určený na zamiesanie nekvaseného cesta, ktoré sa používa na výrobu rezancov, ravioli atď. bez následujúceho vypekania. Do programu patria 2 etapy zamiesania cesta. Ručné nastavenie času nie sú možné, program nemá funkciu odloženého štartu a autozohrievania.

### 10. Программа „YEAST DOUGH“

Program je určený na prípravu kvasnicového cesta pre ďalšie pečenie. Do programu patrí zamiesanie (2 etapy) a kysnutie cesta. Ručné nastavenie času nie je možné, program nemá funkciu odloženého štartu ani zohrievania.

### 11. Program „OATMEAL“

Odporúča sa na varenie kaše na mlieke a vode. Ručné nastavenie času nie je možné, program nemá funkciu odloženého štartu ani zohrievania.

### 12. Program „YOGURT“

Program je určený na prípravu rôznych druhov jogurtu. Môžete si ručne nastavovať čas varenia v rozsahu 5 až do 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút (nastavený predvolený čas varenia je 8 hodín). Program nemá funkciu odloženého štartu ani zohrievania.

### 13. Program „JAM“

Program sa používa na prípravu džemov, topingov pre pekárenské výrobky, obľátky a zmrzlinu, ako aj na prípravu všetkých prísad a niektorých ingrediencií pre domáce konzervovanie. Ručné nastavenie času nie je možné, program nemá funkciu odloženého štartu ani zohrievania.

### 14. Program „BAKE“

Do programu patrí proces zohrievania (bez zamiesania a nakysnutia). Odporúča sa a pečenie piskót a varenie hlavných jedál. Ručné nastavenie času nie je možné, program nemá funkciu odloženého štartu ani zohrievania.

### 15. Program „RICE/GRAIN“

Odporúča sa na varenie ryže a spýkych kaši. Môžete si ručne nastavovať čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 5 minút (nastavený predvolený čas prípravy je 30 minút). Program nemá funkciu odloženého štartu ani zohrievania.

### 16. Program „PILAF“

Odporúča sa na prípravu rôznych druhov rizota. Для приготовления различных видов пловa. Môžete si ručne nastavovať čas prípravy v rozsahu 30 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 5 minút (nastavený predvolený čas prípravy je 1 hodina). Program nemá funkciu odloženého štartu ani zohrievania.

### 17. Program „DESSERT“

Odporúča sa na prípravu zokoládových a mliečnych dezertov. Môžete si ručne nastavovať čas prípravy v rozsahu 30 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút (nastavený predvolený čas prípravy je 1 hodina). Program nemá funkciu odloženého štartu ani zohrievania.

### Príprava zariadenia k použitiu

1. Umiestnite pekársku pec na rovny a tvrdý povrch. Pri umiestnení dávajte pozor na to, aby počas práce zariadenia nebola stažená ventilácia, aby výstupná horúca para nezahusovala tapety, ozdobné povrchy, elektronické zariadenia a iné predmety, ktoré by sa mohli poškodiť z dôvodu zvýšenej vlhkosti a teploty.
2. Ubezpečte sa, že vnútorné a vonkajšie časti pekárskej pece nemajú poruchy, odštiepy a iné vady.
3. Otvorte vrchnák s pozorovacím okienkom. Zoberte si formičku na vypekanie, držte ju za držák, ľahko otočte prstom smeru hodinových ručičiek a vytiahnite ju bez značných fyzických úsilií smerom nahoru. Ubezpečte sa, že priestor okolo hriadeľa a lopatky na zamiesanie je čistý.

### Uloženie ingrediencií

1. Nastavte lopatku na zamiesanie na os, ktorá je na dnu formičky na pečenie, a ubezpečte sa, že je dobre pripečená. Namažte nádobu na prípravu a lopatky na zamiesanie maslom.
2. Vyhľadajte potrebné ingrediencie podľa vybraného receptu a uložte ich do nádoby.
3. Počas pečenia chleba a prípravy cesta: pripravte dodatočné ingrediencie (syr, šunka, ovocie, orechy, hrozienky atď.) podľa receptu. Všetky potraviny musia mať izbovú teplotu (25–35°C), ak v recepte nie je uvedené iné. Uložte si základné ingrediencie do formičky na pečenie chleba, postupnosť uloženia musí zodpovedať polynomu z receptu.
  - Zo začiatku dajte do formičky tekuté ingrediencie (vodu, mlieko) a/alebo vajcia. Voda musí byť izbovej teploty (asi 25–35°C), lebo príliš vysoká teplota vody môže negatívne ovplyvniť proces nakysnutia cesta. V prípade ak používate režim odloženého štartu, používajte len suché mlieko, v inom prípade sa mlieko môže zraziť ešte pred začiatkom varenia. Cukor a soľ pridávajte do tekutých ingrediencií a postupujte v tom prísne podľa receptu.
  - Pridajte ostatné tekuté ingrediencie (med, sirup, melasu atď.)
  - Pridajte suché ingrediencie (zo začiatku múku, ďalej suché mlieko, korenie atď.)
  - V poslednom rade pridajte droždie alebo kypriacu prísadu. Tieto komponenty nesmú sa dotýkať tekutých ingrediencií, v inom prípade sa kvasenie začne príliš skoro, výsledkom čoho bude hrubý, tvrdý a drsný chlieb. Droždie sa nesmú kontaktovať so soľou. Odporúča sa urbi jarmku v múke a dot do nej droždie alebo kypriacu prísadu.
4. Opatrne umiestnite formičku na pečenie do nahrievacej komory pekárskej pece. Ľahko ju otočte proti smeru hodinových ručičiek. Formička by sa mala spojiť s prívodným hriadeľom, rovne a bez skosení spustiť sa na dno komory. Upevnite formičku otáčaním v smere hodinových ručičiek až na doraz (viď. obrázok dole). Zatvorte vrchnák s pozorovacím okienkom.

### Všeobecný postup pri práci so zariadením

1. Pripojte pekársku pec k elektrickej sieti. Stlačíte tlačidlo „I/O“, ktoré sa nachádza na bočnom paneli, zapnite prístroj. Zaznie zvukový signál a na displeji sa objaví číslo programu (predvolené je číslo 1) a čas trvania programu (3:00).
2. S pomocou tlačidla „Menu“ zvolíte si číslo programu prípravy (od 1 až do 17), ktoré sa ďalej zobrazí na displeji.

Číslo na displeji	Názov programu	Číslo na displeji	Názov programu	Číslo na displeji	Názov programu
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain

4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. V závislosti od počtu ingrediencií v nádobe s pomocou tlačidla „Weight“ zvolíte si hodnotu hmotnosti hotových pekárenských výrobkov. Kontrolka vypekania sa bude pohybovať v hornej časti displeja. Voľba hmotnosti finálnych výrobkov nemajú všetky programy.
4. Stlačením tlačidla „Crust“ zvolíte si žiaduci druh kôrky výrobku (svetlá, stredná, tmavá). Kontrolka farby kôrky sa bude pohybovať v dolnej časti displeja. Predvolená farba je „stredná“. Voľba farby kôrky nemajú všetky programy.
5. Na displeje vedľa čísla programu prípravy sa zobrazia aj predvolený čas prípravy. Môžete si ho ručne zmeniť (platí len pre programy 12, 15 až 17) s pomocou tlačidla (zvýšenie a zníženie). Rozsah zmeny času a krok nastavenia závisia od zvoleného programu.
6. Podľa potreby nastavte si čas odloženého štartu (platí len pre programy 1 až 7) s pomocou tlačidla.

- i** Obráťte pozor, že v programoch 1 až 7 tlačidlami ▲ a ▼ si môžete nastaviť čas, v priebehu ktorého sa bude pripravovať jedlo, vrátane času odloženého štartu (pritom, čas prípravy sa mení nebuduje). V programoch 12, 15 až 17 s pomocou rovnakých tlačidiel si môžete zmeniť čas prípravy.
7. Stlačením tlačidla „Start/Stop“ časovač začne spätotčítavanie času, ktorý zostáva do ukončenia procesu prípravy. Počas spätotčítavania času, ktorý zostáva do ukončenia procesu prípravy, názvy ktorých sa nachádzajú sprava a zľava od displeja. Kontrolka na displeji ukazuje, aká z operácií súčasne prebieha.
  9. O 15–20 minút (záleží od programu) po spustení programu zaznie zvukový signál a oznamí vám, že treba pridávať dodatočné ingrediencie. Otvorte vrchnák prístroja a dajte pripravené ingrediencie do formičky na pečenie. Túto funkciu majú len programy 1 až 8 a 7.
  10. Po ukončení trvania programu 1 až 8 sa automaticky spustí režim zohrievania. Kontrolka operácií sa premiestni smerom ku nápisu „Keep Warm“.
  11. Po ukončení programu 9 až 17, ako aj po ukončení trvania funkcie zohrievania zaznie 5 krátkych signálov a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu. Kontrolka operácií sa premiestni smerom ku nápisu „Program is complete“.
  12. Pre prerušenie trvania programu s vynulovaním nastavení a návratom do menu pre spustenie režimu zohrievania stlačte a udržiajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo „Start/Stop“. Po ukončení prípravy vypnite pec s pomocou tlačidla „I/O“ a odpojte od elektrickej siete.

### Vytiahnutie hotového chleba

1. Otvorte vrchnák. Používajúc kuchynské rukavice vytiahnite formičku s chlebom, držiac ju za držák.



**POZOR!** Pamätajte si, že po ukončení procesu prípravy, chlieb, formička a nahrievacia komora sú veľmi horúce! Buďte opatrní, keď budete používať kuchynské rukavice, aby nedošlo do spálenia! Nenechávajte horúcu formičku s chlebom na obrusu, plastových a iných termicky citlivých povrchoch, ktoré sa môžu zapáliť alebo roztrvať!

2. Otočte formičku na pečenie hore dnom a vytiahnite hotový chlieb z formičky, uložte ho na mriežku alebo misu. Nechajte ho 20 minút vychladnúť. Konštrukcia pekárskej pece predpokladá, že po vytiahnutí chleba a iných hotových výrobkov z nádoby lopatka na zamiesanie zostane na hriadeľi vo vnútri formičky. V prípade ak sa to nestalo a zostala v chlebe, to nie je poruchou. Vytiahnite lopatku s pomocou špeciálneho háčiku, ktorý je v súpave.



3. Po tom, keď formička na pečenie a prístroj vychladnú, očistite ich podľa pokynov z časti Bežná údržba prístroja.

**i DŮLEŽITÉ :** *dôkladne očistite vnútorný povrch formičky a prístroja po každom použití.*

#### Použitie formičky na pečenie

Formička na pečenie a lopatka na zamiesanie majú nepríťažlivý povrch, ktorý chráni proti skvrnám a uľahčuje vyťahnutie chleba. Aby nedošlo do poškodenia povrchu, postupujte podľa dole uvedených pokynov.

1. Nepoužívajte kovové alebo ostré prístroje (napríklad, nože alebo vidličky) na vyťahnutie chleba z nádoby.
2. Pred nakrájaním pečene ubezpečte sa, že vo vnútri nie je lopatka na zamiesanie. V prípade ak lopatka je vo vnútri, počkajte, kým chlieb vychladne, a len potom vyťahujte ju s pomocou háčika. Budte opatrní, preto že lopatka môže byť horúca.
3. Tvrdé, veľkozrné a iné hrubé ingrediencie (napríklad, nepesiata múka, cukor, orechy alebo semená) môžu poškodiť nepríťažlivý povrch nádoby. Počas použitia veľkého počtu ingrediencií rozdeďte ich na menšie časti. Postupujte podľa doporučených objemov a postupu, ktoré sú uvedené v receptoch.

#### Rezanie a uschovanie chleba

Používajte elektrický alebo špeciálny ozubený nôž na nakrájanie chleba. Uchovajte nepoužitý chlieb v zatvorenom balení (v hermetických plastových vreckách alebo plastových kontajneroch) pri izbovej teplote, ale nie viac ako 3 dni. Pre dlhšie uschovanie (až do 1 mesiaca) zamrazte chlieb do zatvorenej nádoby a dajte do mraziacej komory. Z toho dôvodu, že domáci chlieb neobsahuje konzervanty, môže vyschnúť a skaziť sa rýchlejšie, ako chlieb, vyrobený v pekárenskom podniku.

#### Funkcia automatického udržiavania teploty hotového jedla (autozohrievanie)

V pekárskej peci je k dispozícii režim udržiavania teploty hotových jedál, ktorý sa zapína automaticky hneď po ukončení programu (túto funkciu majú len programy 1 až 8). Preto pred vyťahnutím hotového výrobku z pekárskej pece treba stlačiť udržiavať počas niekoľkých sekúnd tlačidlo „Start/Stop“, aby sa režim vypol. V prípade ak necháte chlieb vnútri pekárskej pece bez zohrievania, vyparená vlaha znovu bude prenikat do výrobku, ktorý sa rýchlo stane vlnký. Autozohrievanie prekaží prenikaniu vlhky a umožňuje chrániť výrobok mákym počas dlhšej doby. Pritom pre dosiahnutie ideálnej kvality výrobku sa doporučuje, podľa možnosti, vyťahnúť chlieb hneď po ukončení procesu prípravy.

#### Nastavenie času odloženého štartu

Režim odloženého štartu umožňuje pripraviť výrobok v priebehu ekéhoľkoľvek žiaduceho časového obdobia v rozsahu až do 15 hodín (vrátane času prípravy) s krokom nastavenia 10 minút. Nepoužívajte tento režim, ak recept obsahuje potraviny, ktoré rýchlo podliehajú skaze.

1. Nie všetky programy majú režim odloženého štartu.
2. Ubezpečte sa, že všetky ingrediencie boli ułożené, bolo zvolené číslo programu, hodnota hmotnosti a farba kôrky.
3. Stlačením tlačidla časovača nastavte si čas, po ktorom by trvanie zvoleného programu malo byť ukončené (v rozsahu do 15 hodín s krokom nastavenia 10 minút). Pre rýchle zvýšenie alebo zníženie časovej hodnoty stlačte u udržiavať tlačidlo alebo .

**i Vzor. Teraz je 21:00 a chcete upiecť chlieb do 7 ráno, t.j. o 10 hodín. Napríklad, vy ste zvolili ďalšie parametre: program C, 1, hmotnosť výrobku 750 g, stredné vypekanie kôrky. Na displeje je zobrazený čas prípravy 2:55. Stlačte a udržiavať tlačidlo ▲, kým sa na displeji zobrazí číslo 10:00. V prípade ak ste vymenili hodnotu času, stlačením tlačidla ▼ ju môžete znížiť. Nastavili ste čas odloženého štartu. V tomto prípade proces vypekania bude ukončený o 10 hodín, t.j. o 7:00 ráno na Váš bude čakať čerstvý vlnký chlieb.**

## III. BEŽNÁ ÚDRŽBA PRÍSTROJA

Pred čistením ubezpečte sa, že prístroj je odpojený od elektrickej siete a úplne vychladol. Pre ďalšie použitie vždy utrite prístroj a jeho súčiastky do sucha.

1. Otvorte vrchnák a vyťahnite formičku na pečenie, ľahko otočte proti smeru hodinových ručičiek a potiahnite na horu.
2. Odstráňte lopatku na zamiesanie. V prípade ak sa lopatka neodstráňuje z osy, nalejte do formičky na pečenie teplú vodu a nechajte ju stáť . Nalepené cesto sa rozmáčká i lopatka sa ľahko odstráni.
3. Vymyte odmernú nádobu, odmernú lyžicu, formičku na pečenie a lopatku na zamiesanie mäkkou Spongiou v horúcej mydlovej vode a vysušte. V prípade ak vnútorná časť lopatky na zamiesanie je veľmi zašpinená, dajte ju na nedlho do horúcej vody a ďalej opatrne vyčistite.
4. Vyčistite vnútorný povrch a teleso vlnkou tkaninou. Podľa potreby nepoužívajte veľa čistiacich prostriedkov. Potom úplne odstráňte čistiaci prostriedok vlnkou Spongiou alebo tkaninou, v inom prípade to môže vplyvať na chuť pečených výrobkov.

**STOP POZOR!** *Nedávajte teleso prístroja a elektrickú šnúru do vody alebo iných tekutín. Pekárska pec a jej súčiastky nie sú vhodné na umývanie alebo čistenie v myčke na riad.*

**⚠ Zakazuje sa počas čistenia pekárskej pece a jej súčiastok používať abrazívne čistiace prostriedky a Spongie s hrubým a abrazívnym povrchom, ako aj chemicky agresívne látky.**

Pre pohodlnejšie čistenie môžete si odstrániť vrchnák prístroja.

5. Pre odstránenie vrchnáku otvorte ho v polohe 80-85° a opatrne a bez značných fyzických úsilí potiahnite smerom ku sebe, uvoľníte očka vrchnáku z drážok na telese prístroja.
6. Vyčistite a vysušte prístroj.
7. Dajte ho na pôvodné miesto: opatrne dajte ploché očka do drážok na telese, udržiavajúce vrchnák v polohe 80-85° . Vrchnák sa musí otvárať a zatvárať bez značných fyzických úsilí.

**⚠ Pred opätovným použitím pekárskej pece alebo pred jej uschovaním ubezpečte sa, že všetky súčiastky sú suché.**

#### Uschovanie

Prístroj uschovávajte v zmontovanom stave v suchom mieste s dobrou ventiláciou. Chráňte ho pred značnými a prudkými zmenami teploty a dlhšieho vplyvu priamych slnečných paprskov.

## IV. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Pripadná porucha	Príčina	Žiaduce opatrenia
Prístroj sa nezapína	Chýba elektrické napájanie	Pripojte prístroj do odhovarajúcej elektrickej zástrčky. Zkontrolujte napätie v elektrickej sieti
Prístroj sa zapol, ale zamiesanie nezačína	Neumiestnili ste lopatku na zamiesanie cesta	Vyčistite formičku na pečenie, umiestnite lopatku na dno formičky a opätovne spustite proces
Na displeji sa objavila správa o chybe (kód s písmenami alebo s číslami)	Porušenie pravidiel prevádzky pece	Vypnite prístroj stlačením tlačidla „0“ a počkajte, kým nevychladne do izbovej teploty. Zapnite pekársku pec. V prípade, ak správa o chybe sa znovu objaví, obráťte sa na servisné centrum.


## V. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobě, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozoberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho používania, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčiastok (filtre, lampičky, keramické a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.).

Doba použitia zariadenia a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od dátumu jeho výroby (v prípade ak sa tento dátum neadá stanoví).

Datum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikete na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-oh čísel: 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia. Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 5 rokov odo dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.


**Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.**

 Před využitím tohoto výrobku pozorně přečtete návod k využití a uschovejte ho jako příručku. Správné využití soupravy značně prodlouží dobu jeho provozu.


## Bezpečnostní opatření

- Výrobce nenes odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenes odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).

- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

 **POZOR!** *Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.*

- Po použití, při čištění nebo přemísťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

 *Pamatujte: případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*


- Příkladový nepokládějte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.

 ***JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!***

- Děti ve věku 8 let a starší, rovněž jako i osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi ani lidé s nedostatkem zkušeností či znalostí mohou používat tento přístroj jen v případě, pokud tyto osoby jsou pod dohledem a/nebo byly

s ohledem na použití tohoto zařízení instruktovány ohledně bezpečného použití přístroje a jsou si vědomy nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Chraňte přístroj s přívodní šňůrou v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru dospělých.

- Nenechávejte obalový materiál (balící folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Uschovávejte obaly mimo dosah dětí.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nequalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

 ***POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoľvek poruchou.***

CZE

**Technické parametry**

Model.....	RBM-M1907-E
Přikon.....	500 W
Nápětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacita hotového napečení.....	500/750/1000 g
Nádoba pro vypečení.....	s nepřílnavým povrchem
Energeticky nezávislá paměť.....	do 10 minut
Displej.....	LCD
Automatické programy.....	17
Nastavení zabarvení kůrky.....	ano
Automatické udržení teploty hotového jídla.....	do 1 h
Funkce odloženého startu.....	do 15 ha
Dodatek dodatečných ingrediencí.....	zvuková signalizace

**Programy**

1. Basic (Základní)
2. French Bread (Francouzský chléb)
3. Whole Grain Bread (Celozrnný chléb)
4. Sweet Bread (Maslové pečivo)
5. Gluten Free Bread (Bezlepekový chléb)
6. Express (Expres)
7. European Bread (Evropský chléb)
8. Cake (Bábovka)
9. Pasta Dough (Neochucená těsto)
10. Yeast Dough (Kynuté těsto)
11. Oatmeal (Mlečná kaše)
12. Yogurt (Jogurt)
13. Jam (Džem/Zavářenina)
14. Bake (Pečivo)
15. Rice/Grain (Rýže/Kroupy)
16. Pilaf (Pilaf)
17. Dessert (Dezerty)

**Kompletace**

Domácí pekárna s formou pro pečeníuvnitř.....	1 ks.
Odměrka.....	1 ks.
Odměrná lžička.....	1 ks.
Hnětací hak na míchání těsta.....	2 ks.
Háček pro vyjmání hnětáčích háků.....	1 ks.
Receptář «100 receptů».....	1 ks.
Návod k použití.....	1 ks.
Servisní knížka.....	1 ks.

**i** Výrobce může změnit design, kompletaci a technické charakteristiky produkce v průběhu zdokonalení výrobků bez oznámení těchto změn.

**Složení modelu A1**

1. Kostra spotřebiče
2. Ovládací panel
3. Snamatelníkovo s okenkem pro vizuálníkontrolu
4. Držátko pro přesunutí
5. Tlačítko na zapojení / odpojení (I/O)
6. Snůra elektrického napájení
7. Ohřivací těleso
8. Nádobka na pečení
9. Hnětací hak na míchání těsta
10. Odměrka
11. Háček pro vyjmání hnětáčích háků
12. Odměrná lžička

**Ovládací panel A2**

1. «Weight» («Hmotnost») – nastavení kapacity produktu (500/750/1000 g).  
Implicitní hmotnost – 1000 g.

2. ▲ – tlačítko pro zvětšení času odloženého startu / času přípravy.
3. «Menu» («Menu») – tlačítko výběru programu přípravy. Číslo vybraného programu je zobrazeno na displeji.
4. «Start/Stop» («Start/Stop») – tlačítko spuštění programu nebo zastavení programu s přerušením pečení a návratem k původním nastavením programu.
5. «Crust» («Kůrka») – tlačítko výběru zabarvení kůrky (světlá, střední, tmavá).  
Implicitní parametry je «střední».
6. ▼ – tlačítko pro zmenšení doby odloženého startu / času přípravy.
7. Displej – zobrazují se vybrané nastavení a čas do ukončení přípravy.

**Displej A3**

1. Indikátory probíhajících operací:
  - Delay (Odložení startu) – je zapnutá funkce odloženého startu, proces přípravy ještě nebyl zahájen;
  - Reheat (Nahřívání) – předběžné nahřívání ingredience před zamícháním;
  - Knead (Zamíchání) – zamíchání těsta;
  - Pause (Pauza) – přestávka v programu (např., mezi prvním a druhým zamícháním);
  - Rise (Kynutí) – proces kynutí těsta;
  - Bake (Pečení) – výrobek se peče;
  - Keep Warm (Ohřívání) – ohřívání hotového jídla;
  - Program is complete (Práce je ukončena) – ukončení programu, automatické ohřívání je vypnuto.
2. Číslo vybraného programu přípravy.
3. Indikátory kapacity pečiva (500/750/1000 g).
4. Časový spínač zpětného odpočtu času do ukončení programu.
5. Indikátor zvoleného zabarvení kůrky.

**I. PŘED ZAHÁJENÍM PROVOZU**

Opatrně rozbalte výrobek a přislušenství. Odstraňte veškerý obal a reklamní nálepky.

**⚠** *Zachraňte na místech upozorňovací nálepky, informační nálepky (pokud jsou) a tabulku s sériovým číslem výrobku na jeho kostě! Pokud sériové číslo na výrobku není, tímto automaticky ztrátíte právo na záruční opravu.*

*Po přepravě či uchování přístroje při nízkých teplotách nechte ho stát při pokojové teplotě po době minimálně 2 hodiny před prvním zapnutím.*

Proďte kostru spotřebiče vlnkým hadrem, řádně osušte. Před prvním použitím proveďte čištění spotřebiče, aby se tak vyhnuli vzniku vedlejšího zápachu.

**Energeticky nezávislá paměť**

Domácí pekárna REDMOND RBM-M1907-E má energeticky nezávislou paměť. V případě dočasného výpadku proudu (do 10 minut) veškerá nastavení budou zachráněna a pokud elektrické napětí bude opraveno v tomto rozmezí, program-bude pokračován v nastaveném režimu. Pokud napětí chybí více než 10 minut, nastavení budou ztracena a proces přípravy nemůže být pokračován. Pokud v receptu byl i použitý mléčné, masové nebo jiné rychle se kazící potraviny, vypněte a odpojte přístroj od elektrické sítě, aby vyhladl. Pak vyndejte nádobu na pečení, očistěte ji a začnete přípravu znovu podle receptu, použijte čerstvé potraviny. Přesně dodržujte při čištění pokynům článků «Udržba přístroje».

Pokud používáte ingredience se nekazírychle, můžete znovu spustit program přípravu od počátku (pokud proces upečení se nebyl započten) nebo zhotovit pečivo pomocí programu «BAKE» bez změny produktu (kontroluje připravenost výrobku vizuálně pomocí okenka ve víku, v případě potřeby vypněte program manuálně). Počítejte s tím, že v případě opětovného spuštění kvalita chleba může neodpovídat žádanou kvalitě.

**II. PROVOZOVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY**

**Určení a zvláštnosti automatických programů**

Domácí pekárna REDMOND RBM-M1907-E má 17 přednastavených programů. S jejich pomocí můžete nejen péct chléb, ale i vařit kaše, pilaf, jogurt, džem a tak dále.

**⚠** *Neotevírejte víko přístroje v době kynutí těsta, aby nespaskalo!*

**📖** *Při práci s pekárnou používejte návody receptáře «100 receptů» (je součástí soupravy).*

**1. Program «BASIC»**

Program používá sepro upečení klasického bílého chleba. Program zařazuje zamíchání těsta (2 stadia), kynutí těsta a upečení chleba. Je možné nastavit hmotnost výrobku a zabarvení kůrky, je dostupná funkce odloženo-ného startu. Manuální nastavení času není možné.

**2. Program «FRENCH BREAD»**

Program používá sepro upečení francouzského chleba – velmi lehkého, s křupa-ovou kůrkou. Tento program předpokládá dlouhé zamíchání a více času pro kynutí těsta. V tomto programu doporučujeme péct výrobky z těsta neobsahujícího máslo (margarín) a mléko.

**💡** *Francouzský chléb rychle tvrdne, a proto uschovejte ho max. v době jednoho dne.*

Program zařazuje zamíchání těsta (2 stadia), kynutí těsta a upečení chleba. Je možné nastavit hmotnost výrobku a zabarvení kůrky, je dostupná funkce odloženo-ného startu. Manuální nastavení času není možné.

**3. Program «WHOLE GRAIN BREAD»**

Kvůli tomu, že mouka, kterou používají pro upečení tohoto chleba, je poměrně těžká, před zamícháním tento program v době půlhodiny předběžně ohřívá ingredience a dává těstu větší čas pro kynutí. Bochníky z celozrnné mouky je obvykle menšího objemu a jsou tužší než ostatní pečivo.

Program zařazuje zamíchání těsta (2 stadia), kynutí těsta a upečení chleba. Je možné nastavit hmotnost výrobku a zabarvení kůrky, je dostupná funkce odloženo-ného startu. Manuální nastavení času není možné.

**4. Program «SWEET BREAD»**

Program používají pro přípravu sladkého pečiva s dodatečnými ingrediencemi (ovoce, ořechy, čokoládové kousky, prosazované ovoce, hrozinky atp.), o času dodání kterých oznamuje zvukový signál.

Program zařazuje zamíchání těsta (2 stadia), kynutí těsta a upečení chleba. Je možné nastavit hmotnost výrobku, je dostupná funkce odloženo-ného startu. Výběr zabarvení kůrky není možný, manuální nastavení času není možné.

**5. Program «GLUTEN FREE BREAD»**

Program používají pro upečení chleba z bezlepkové mouky.

**ⓘ** *Gluten (lepek) – bílkovina, obsažena v obilnách, která přidává mouce vyso- ké pekařské vlastnosti. Právě tato bílkovina dodává těstu pružnost a gumovost. Ale některým lidí je gluten kontraindikován.*

Program zařazuje zamíchání těsta (2 stadia), kynutí těsta a upečení chleba. Je možné nastavit hmotnost výrobku, je dostupná funkce odloženo-ného startu. Výběr zabarvení kůrky není možný, manuální nastavení času není možné.

**6. Program «EXPRESS»**

Program používají pro rychlé upečení bílého chleba. V této k upečení bílého chleba přidejte dodatečně ½ čajové lžičky droždí, vycházejte z hmotnosti pečiva 1000 g.

Program zařazuje zamíchání ,krátkodobé kynutí těsta a upečení. Funkce odloženo-ného startu je dostupná. Výběr hmotnosti a zabarvení kůrky není možný, manuální nastavení času není možné.

### 7. Program «EUROPEAN BREAD»

Doporučujeme pro upečení různých druhů bílého chleba a chleba ze směsi pšeničné a žitné mouky.

Program zafazuje ohřívání ingredience, zamíchání těsta (2 stadia), kynutí těsta a upečení. Funkce odloženého startuje dostupná. Výběr hmotnosti výrobků a zabarvení kůrky není možný, manuální nastavení času není možné.

### 8. Program «CAKE»

Program doporučujeme pro upečení babovek s různými přísadami.

Program zafazuje rychlé zamíchání těsta (2 stadia) a upečení. Výběr hmotnosti výrobků a zabarvení kůrky není možný, manuální nastavení času není možné, funkce odloženého startu je dostupná.

### 9. Program «PASTA DOUGH»

Program je určen pro zamíchání neochuceného těsta, které používají pro přípravu nudlů atp. bez dalšího upečení. Program zafazuje 2 stadia zamíchání. Manuální nastavení času není možné, funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### 10. Program «YEAST DOUGH»

Program používají pro přípravu kynutého těsta bez dalšího upečení. Program zafazuje zamíchání těsta (2 stadia) a kynutí těsta. Manuální nastavení času není možné, funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### 11. Program «OATMEAL»

Program doporučujeme pro přípravu kaši s mlékem nebo vodou. Manuální nastavení času není možné, funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### 12. Program «YOGURT»

Program používají pro přípravu různých druhů jogurtů. Nastavení času přípravy je možné v rozmezí od 5 do 12 hodin s postupem nastavení 10 minut (implicitně je nastaven čas přípravy 8 hodin). Funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### 13. Program «JAM»

Program používají pro vaření džemů, topinůů k pečivu, oplatkům a zmrzlíně, pro přípravu kečupů, různých přísad, a také pro přípravu potravin k domácímu konzervování. Manuální nastavení času není možné, funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### 14. Program «BAKE»

Program používají pouze pro proces ohřívání (bez zamíchání a kynutí). Program doporučujeme pro upečení biskvitu a vaření druhého jídla (druhého chodu). Manuální nastavení času není možné, funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### 15. Program «RICE/GRAIN»

Program doporučujeme pro vaření rýže a sypkých kaší. Nastavení času přípravy je možné v rozmezí od 20 minut do 1 hodiny 30 minut s postupem nastavení 5 minut (implicitně je nastaven čas přípravy 30 minut). Funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### 16. Program «PILAF»

Program doporučujeme pro přípravování různých druhů pilafu. Nastavení času přípravy je možné v rozmezí od 30 minut do 1 hodiny 30 minut s postupem nastavení 5 minut (implicitně je nastaven čas přípravy 1 hodina). Funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### 17. Program «DESSERT»

Program doporučujeme pro přípravování čokoládových a mléčných dezertů. Nastavení času přípravy je možné v rozmezí od 30 minut do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut (implicitně je nastaven čas přípravy 1 hodina). Funkce odloženého startu a automatického ohřívání nejsou dostupná.

### Připravování k práci

1. Umístíte domácí pekárnou na rovnou tvrdou vodorovnou plochu. Dbejte na to, aby při práci přístroj měl dobrou ventilaci, aby hořká pára z otvorů ve víku nezasahala tapety, dekorativní povrchy, elektrické zařízení a jiné předměty, které mohou být poškozeny vláhou a teplotou.
2. Přesvědčte se o tom, že vnitřní a vnější části domácí pekárně nemají poškození a odstěpují se od jiných defektů.
3. Otevřete víko s okénkem pro vizuální kontroly. Vezměte nádobu na pečení za držátka, lehce otočte ji proti hodinovému ručičkám a vyndejte tak, že s malým úsilím zatáhnete vzhůru. Přesvědčte se o tom, že prostor kolem hřídeli a háky na míchání jsou čisté.

### Nalození ingrediencí

1. Dejte háky na míchání na hnači nápravu, které jsou umístěny na dně formy pro pečení, ověřte, že spojení je jisté. Pak je třeba naoleovat nádobu na přípravu a háky na míchání.
2. Zvažte potřebné ingredience podle vybraného receptu, dejte ingredience do nádoby.
3. V případě upečení chleba a přípravování těsta: připravte dodatečné ingredience podle receptu (sýr, sůl, ovoce, olechy, rozinky atp.). Veškeré potraviny musí mít pokojovou teplotu (25-35°C), pokud v receptu není uvedeno jinak. Dejte základní ingredience do nádoby na upečení chleba v tom pořadí, jak to je stanoveno v receptu.
  - Nejdříve do formy pro pečení vlijte tekutinu (vodu, mléko) a/nebo vejce. Voda musí mít pokojovou teplotu (kolem 25-35°C), příliš vysoká teplota negativně ovlivní kynutí. Pokud je nastavena funkce odložení startu, použijte pouze práškové mléko, v protikladném případě mléko může se srazit ještě do zahájení přípravy. Cukr a sůl přidejte do tekutiny přesně s receptem.
  - Přidejte ostatní tekuté přísady (med, sirup, melasa atp.).
  - Přidejte suché přísady (zpočátku mouku, pak práškové mléko, koření, přísady atp.).
  - V poslední řadě přidejte droždí nebo kypčící prášek. Tyto ingredience nemusí se spojovat s tekutinami, jinak kvašení začne dřív: výsledkem bude tvrdý a prostý chlebě. Droždí nemusí přejít do styku se solí. Doporučujeme udělat uprostřed mouky malý důlek a vložit do něho droždí nebo kypčící prášek.
4. Pečlivě dejte nádobu pro upečení do ohřívací kamery domácí pekárně, lehce otočte ji proti hodinovému ručičkám. Nádoba musí se spojit s hřídeli a přímo bez jakýchkoli zkrvení se spustit na dno kamery. Ustáňte nádobu, otočte ji po směru hodinových ručiček, až cvakne (viz obrázek níže). Zavřete víko s okénkem pro vizuální kontroly.

### Obecné postupy při práci s přístrojem

1. Zapnete domácí pekárnou do elektrické sítě. Spustíte spotřebič stlačením tlačítka «I/O» na postanním panelu. Spotřebič podá zvukový signál, na displeji se ukáže číslo programu (implicitně – 1) a provozní čas (5:00).
2. Pomocí tlačítka «Menu» vyberte číslo programu (od 1 do 17) – které se pak objeví na displeji.

Č. na displeji	Název programu	Č. na displeji	Název programu	Č. na displeji	Název programu
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf

5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. V závislosti na objem ingredience v nádobě pomocí tlačítka «Weight» vyberte nastavení hmotnosti hotového výrobku. Indikátor hmotnosti bude se přemísťovat ve vrchní části displeje. Hmotnost může být nastavena ne ve všech programech.
4. Stlačením tlačítka «Crust» vyberte druh kůrky (světlá, střední, tmavá). Indikátor zabarvení kůrky bude se přemísťovat v dolní části displeje. Implicitně je nastaven střední indikátor. Indikátor zabarvení kůrky může být nastaven ne ve všech programech.
5. Na displeji vedle čísla programu bude uveden čas přípravy, který byl nastaven implicitně. Tento může být změněn manuálně (pouze pro programy 12, 15-17) pomocí tlačítka (zvětšení) a (zmenšení). Rozpětí změn časových nastavení je zavřena programu.
6. Pokud bude zapotřebí nastavit čas odloženého startu (pouze pro programy 1-7) pomocí tlačítka ▲ a ▼.

**i** **Obraťte pozornost k tomu, že v programech 1-7 tlačítka ▲ a ▼ nastavují čas pro uplynutí kterého jídla bude připraveno, včetně času odloženého startu (v tomto případě čas přípravy se nezmenšuje). V programech 12, 15-17 pomocí těchto tlačítek se změňuje čas přípravy.**

7. Stlače tlačítka «Start/Stop». Časový spínač začne zpět odpočet času, který zůstal do ukončení přípravy.
8. V době provozu spotřebič spřahuje řadu operací, názvy kterých jsou uvedeny zprávě a levé strany a od displeje. Indikátor na displeji uvádí, jaká operace se realizuje teď.
9. Přes 15-20 minut (v závislosti na programu) po zahájení práce zvukový signál sdělí, že je zapotřebí přidat dodatečné ingredience. Otevřete víko spotřebiče a nasypejte tyto ingredience v nádobu pro pečení. Tato funkce je dostupná pouze v programech 1, 3-5, 7.
10. Po ukončení programů 1-8 se automaticky zapíná režim ohřívání. Indikátor operací se přemístí k nápisu «Keep Warm».
11. Po ukončení programů 9-17, a také po ukončení programu ohřívání se ozvou 5 kratkých signálů a spotřebič přejde v režim očekávání. Indikátor operací se přemístí k nápisu «Program is complete».
12. Pro přerušení programu, obnovení nastavených dat a návratu do menu nebo pro vypnutí režimu ohřívání stlače a udržte několik vteřin tlačítka «Start/Stop». Po ukončení přípravy upněte pekárnou pomocí tlačítka «I/O» a odložíte spotřebič pomocí tlačítka ▼.

### Vytažení hotového chleba

1. Otevřete víko. Použijte kuchyňské rukavice, vytáhnete nádoby za rukojí.
 

**⚠ POZOR! Pamatujte si že na ukončení procesu přípravy chleba, nádoba a ohřívací kamera jsou velmi hořké. Dejte pozor, použijte kuchyňské rukavice, aby padly se vzhnut popalením. Nestavte hořkou nádobu s chlebem na ubrus, plastikové nebo jiné citlivé na teplotu předměty, které se mohou roztavit nebo se shořet.**
2. Otočte nádobu na pečení vzhůru dnem a vyndejte, dejte pak na mřížku nebo jídl. Zůstaňte ho na 20 minut, aby chléb se nevychladl. Konstrukce domácí pekárně předpokládá, že po tom co pečivo bude vytazeno z peči, je hák na míchání má se zůstat na ose uvnitř mísy. Pokud toto nebylo realizováno a tento zůstal v chlebě, to se nepovažuje za defekt. Odstraňte hák na míchání pomocí speciálního háku, který je součástí soupravy.
3. Po tom co nádoba na upečení a spotřebič vychladí, očistíte je v souladu s článkem «Údržba spotřebiče».

**i** **Důležité! Je třeba pečlivě očistovat vnitřní povrch nádoby a přístroje po každém použití.**

### Využití nádoby na upečení

Nádoba na upečení a háky na míchání mají adhezivní povrch, které varuje před připekáním a umožňuje snadné vyjmoutí chleba. Aby vyhnout poškození povrchu, řiďte se uvedenými níže pokyny.

1. Nevyužívejte kovové nebo ostré předměty (např. nůž nebo vidlice), pokud chcete vyndat chléb z nádoby.
2. Před rozkrájením bochníku, přesvědčte se, že uvnitř není hák na míchání. Pokud hák je uvnitř, počkajte, až vychladne, pouze pak vytáhnete ji speciálním hákem. Dejte pozor, protože hák na míchání může být horký.
3. Tvrdé, zrnité nebo velké ingredience (např. prosetá mouka, cukr, ořechy nebo semena) mohou poškodit adhezivní povrch nádoby. Při použití velkého množství ingrediencí rozdělte je na několik částí. Dodržujte doporučené objemy a pořadí postupů, uvedených v receptu.

### Nakrájení a uschování chleba

Pro nakrájení používejte elektrický nebo speciální ozubený nož. Uschovte chléb v uzavřeném balení (hermetických plastových pytlích nebo plastických boxech) za podmínek pokojové teploty po dobu nejdéší než 3 dnů. Pro dlouhé uschování (do jednoho měsíce) umístěte chléb v nějaké uzavřené nádobě do mrazáku. Protože domácí chléb neobsahuje konzervanty může vyschnout a se kazit rychleji než chléb zhotovený průmyslovým způsobem.

### Funkce automatického udržení teploty hotového jídla (automatické ohřívání)

Domácí pekárna má režim udržení teploty hotového jídla, který se zapíná automaticky po ukončení programu (funkce je dostupná pouze v programech 1-8). A proto před tím jak vyndáte hotový produkt z pekárný je třeba stlačit a udržovat několik vteřin tlačítko «Start/Stop», aby režim automatického ohřívání byl vypnut.

Pokud nebudete ohřívát hotový chléb uvnitř pekárný, vypařená vlaha bude znovu absorbovat vlahu, výrobek stane vlhkým a jakoby nedopečeným. Automatické ohřívání překazuje absorbování vlahy a umožňuje zachránit produkt měkkým v nějaké době. Ale aby kvalita produktu byla ideální, doporučujeme, pokud máte možnost, vyndějte chléb hned po ukončení procesu pečení.

### Nastavení času odloženého startu

Režim odloženého startu dovoluje připravovat produkty přes potřebné časový úsek v rozmezí do 15 hodin (včetně doby přípravování) s postupem nastavení 10 minut. Nepoužívejte tento režim , pokud recept vyžaduje použití rychlé kazících potravin.

1. Režim odloženého startu je dostupný ve všech programech.
2. Přesvědčte se, že ingredience jsou položeny, číslo programu bylo vybráno, hmotnost chleba a zabarvení kůrky jsou nastaveny.
3. Stlačením tlačítka časového spínače nastavte čas, kdy má skončit práce program (v rozmezí 15 hodin s postupem nastavení 10 minut). Pro rychlé zvětšení nebo zmenšení časového parametru stlačte a udržte tlačítko.

**i** *Například: Právě teď je 21:00, chcete upéct chléb k 7. hodině ráno, tj. za 10 hodin. Připustíme, že jsou vybrány následující parametry: program – 1, hmotnost produktu – 750 g, zabarvení kůrky – střední. Na displeji je doba přípravy – 2:55. Stlačte a udržte tlačítko ▲, pokud na displeji se ukážou cifry 10:00. Pokud paramet příslušného času byl překročen, stlačením tlačítka ▼ zmenšíte ho. Takovým způsobem je stanoven čas odloženého startu. V takovém případě proces upečení bude ukončen za 10 hodin, tj. v 7 hodin na Vás bude čekat čerstvý vohavý chléb.*

### III. ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

Před čištěním spotřebiče se přesvědčte, že je vypnut z elektrické sítě a úplně vychladl. Pro další použití vždy očistěte spotřebič a jeho části do sucha.

1. Otevřete víko a vyndějte nádobu na upečení lehce otočte ji za držátko proti směru chodu hodinové ručičky a zatáhnete vzhůru.
2. Odstraňte hák na míchání. Pokud hák není možné odstranit, dejte do

nádoby na upečení teplou vodu a zůstavte jí na některou dobu stát naplněnou. To změkčí těsto nalepené na formě a pak hák lehce se sundá.

3. Umijte odměrný kalíšek, odměrnou lžičku, nádobu na upečení a hák na míchání těmto měkkou houbou na mytí v horké mýdlové vodě, pak osušte. Pokud vnitřní část háku na míchání silně znečištěná, dejte jí do horké vody, pak pečlivě očistěte.
4. Očistěte vnitřní povrch a kostru spotřebiče vlhkou látkou. Pokud bude zapotřebí použít mycí prostředky, úplně opláchnete mycí prostředek vlhkou houbou, jinak ten může dát ovlivnit přichutí jídla.



**POZOR!** Kostru spotřebiče a elektrickou šňůru nedávejte do vody nebo jiných tekutin. Domácí pekárna a její části nejsou určeny pro mytí a očištění v myčce.



Použítí abrazivních prostředků, hub s abrazivním povrchem a také chemicky agresivních látek při očištění domácí pekárný a jejích částí je zakázáno.

Pro příznivé očištění víko spotřebiče je možné sejmout.

5. Aby víko sundáto, otevřete ji pod úhlem 80-85° a opatrně bez usilí zatáhnete jí směrem k sobě, vyndějte smyčky ze žlábků na kostle spotřebiče.
6. Očistěte a osušte víko.
7. Ustáte ji do dřívějšího stavu, smyčky dejte přesně do žlábků, při tom držte víko pod úhlem 80-85°. Víko má se otevírat a uzavírat bez úsilí.



Před následujícím využitím domácí pekárný nebo před tím jak ji uložíte do balení, přesvědčte, že veškeré části jsou suché.

### Uschování

Uschovte spotřebič ve sbaleném stavu a v suchém dobře odvětrávaném prostoru. Chraňte ho před značnými změnami teploty a mimo přímé slunečné světlo.

## IV. PŘED TÍM JAK SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Možné poruchy	Příčina	Potřebné postupy
Spotřebič se nezapíná.	Chyby elektrické napájení	Zapojte spotřebič k fungující elektrické zásuvce. Zkontrolujte napětí elektrické sítě
Spotřebič je zapnut, ale těsto se nezamíchá.	Hák na míchání těsta nebyl ustaven	Očistěte nádobu na upečení, ustáte hák na dno nádoby a začnete proces od začátku
Na displeji se vyskytlo sdělení o chybě (abecední kód nebo abecedné číselový kód)	Poruchy práci domácí pekárný	Vypnete spotřebič pomocí tlačítka «I/O» a počkejte, pokud spotřebič vychladne do pokojové teploty. Zapnete domácí pekárný. Pokud sdělení o chybě se zjeví znovu, obaťte se na autorizované servisní středisko

## V. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY


Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou kvalitou materiálu nebo montáže. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tato záruka lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, těsnění apod.).

Doba použití výrobku a doba platnosti záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby (pokud datum prodeje není možné zjistit).

Datum výroby přístroje je možné nalezt v sériovém čísle na identifikačním nálepeku na trupu výrobku. Sériové číslo se sestává z 13 symbolů, 6. a 7. symboly označují měsíc, 8. symbol – rok výroby.

Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.

*Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.*


 *Przed użyciem danego wyrobu, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.*

## Środki bezpieczeństwa

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.
- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urzą-

dzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).


- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

 *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.*

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj prze-


wód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przytrzymuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

 *Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.*

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się,

że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.

 **ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!**

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą nadzorowane lub jeśli zostały wcześniej odpowiednio poinstruowane na temat sposobu korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumiały ryzyko z tym związane. Nie należy pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru. Należy pamiętać, aby urządzenie i przewód zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.



- Materiały opakunkowe (folia, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Uwaga! Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia się! Przechowuj opakowanie w miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinno wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.



**UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.**

#### Charakterystyki techniczne

Model .....	RBM-M1907-E
Moc .....	500 W
Napięcie .....	220-240 V, 50/60 Hz
Waga wypieku .....	500/750/1000 g
Forma do pieczenia .....	z powłoką antyadhezyjną
Pamięć niezależna od zasilania .....	do 10 minut
Wyświetlacz .....	LCD
Programy automatyczne .....	17
Wybór koloru skórki .....	jest
Automatyczne podtrzymywanie temperatury gotowego dania .....	do 1 godziny
Funkcja opóźnionego startu .....	do 15 godzin
Dodanie dodatkowych składników .....	zgodnie z sygnalami dźwiękowymi

#### Programy

1. Basic (Podstawowy)
2. French Bread (Chleb francuski)
3. Whole Grain Bread (Chleb zbożowy)
4. Sweet Bread (Bułka maślana)
5. Gluten Free Bread (Chleb bezglutenowy)
6. Express (Ekspres)
7. European Bread (Chleb europejski)
8. Cake (Keks)
9. Pasta Dough (Ciasto prażne)
10. Yeast Dough (Ciasto drożdżowe)
11. Oatmeal (Kasza na mleku)
12. Yogurt (Jogurt)
13. Jam (Dżem/Konfitury)
14. Bake (Wypieki)
15. Rice/Grain (Ryz/Kasze)
16. Pilaf (Pilaw)
17. Dessert (Desery)

#### Zestaw

Wypiekacz do chleba z zamontowaną wewnątrz formą do pieczenia .....	1 szt.
Miarka .....	1 szt.
Łyżka do mierzenia .....	1 szt.
Łopatka do mieszania ciasta .....	2 szt.
Haczyk do zdejmowania łopatki .....	1 szt.
Książka "100 przepisów kulinarnych" .....	1 szt.
Instrukcja obsługi .....	1 szt.
Książeczka serwisowa .....	1 szt.

**i** Producent ma prawo wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

#### Budowa modelu A1

1. Korpus urządzenia
2. Panel sterowania
3. Pokrywa zdejmowana z wziernikiem
4. Otwory do wyjścia pary
5. Uchwyt do przenoszenia
6. Przycisk włączenia/wyłączenia (I/O)
7. Przewód zasilający
8. Komora grzewcza
9. Forma do pieczenia
10. Łopatka do mieszania ciasta
11. Miarka
12. Haczyk do wyjmowania łopatki do mieszania
13. Łyżka do mierzenia

#### Panel sterowania A2

1. "Weight" ("Waga") – wybór wagi produktu wyjściowego (500/750/1000 g). Waga domyślnie – 1000 g.
2. ▲ – przycisk zwiększenia czasu opóźnionego startu / czasu przygotowania.
3. "Menu" ("Menu") – przycisk wyboru programu przygotowania. Numer wybranego programu odzwierciedlany jest na wyświetlaczu.
4. "Start/Stop" ("Start/Stop") – przycisk uruchomienia programu lub jego wyłączenia z zatrzymaniem procesu pieczenia i powrotem do ustawień początkowych programu.
5. "Crust" ("Skórka") – przycisk wyboru koloru skórki wyrobu (jasna, średnia, ciemna). Domyślnie wybrany jest parametr „średnia”.
6. ▼ – przycisk zmniejszenia czasu opóźnionego startu / czasu przygotowania.
7. Wyświetlacz – pokazuje wybrane ustawienia i czas, pozostały do końca przygotowania.

#### Wyświetlacz A3

1. Wskaźniki wykonywanych operacji:
  - „Delay” („Opóźniony start”) – działa funkcja opóźnionego startu, proces przygotowywania jeszcze nie rozpoczął się;
  - „Reheat” („Ogrzewanie”) – trwa wstępne ogrzewanie składników przed zacykaniem;
  - „Knead” („Wyrabianie”) – ciasto jest mieszane;
  - „Pause” („Pauza”) – przerwa w działaniu programu (na przykład, między pierwszym a drugim zaczynem);
  - „Rise” („Wyrastanie”) – trwa proces wzrostu (fermentacji) ciasta;
  - „Bake” („Wypiekanie”) – wyrób wypieka się;
  - „Keep Warm” („Podgrzewanie”) – działa podgrzewanie gotowego wyrobu;
  - „Program is complete” („Praca zakończona”) – koniec działania programu, podgrzewanie automatyczne jest wyłączone.
2. Numer wybranego programu przygotowania
3. Wskaźniki wagi wypieku (500/750/1000 g).
4. Minutnik wstecznego odliczania czasu do końca działania programu.
5. Wskaźniki wybranego koloru skórki.

## I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.

POL



Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są naklejone) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej.

Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je przy temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin przed włączeniem.

Przetrzyj korpus wyrobu wilgotną ściereczką i pozostaw go do wyschnięcia. W celu uniknięcia pojawienia się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu urządzenia, oczyść go.

#### Pamięć niezależna od zasilania

Wypiekacz do chleba REDMOND RBM-M1907-E posiada pamięć niezależną od zasilania. W przypadku czasowego odłączenia zasilania elektrycznego (do 10 minut) wszystkie zadane ustawienia będą zachowane i po podłączeniu zasilania wykonanie programu będzie kontynuowane automatycznie. W przypadku braku zasilania dłużej niż 10 minut ustawienia zostają anulowane i proces przygotowywania nie może być wznowiony.


Jeżeli w przepisie kulinarnym zostały użyte produkty mleczne, mięsne lub inne


produkty szybko psują się, odłącz urządzenie od sieci zasilającej, odczekaj, aż wystygnie. Następnie wyjmij formę do pieczenia, oczyść ją i zacznij przygotowywanie zgodnie z przepisem kulinarnym od nowa, używając świeżych składników. Podczas czyszczenia ściśle kieruj się instrukcjami rozdziału „Obsługa urządzenia”. Jeżeli użyte składniki nie były szybko psującymi się, można ponownie uruchomić proces przygotowywania od początku (jeżeli proces pieczenia jeszcze nie zaczął się) lub doprowadzić wyrób do gotowości za pomocą programu „BAKE” bez wymiany produktów (kontroluj gotowość wyrobu przez wziernik, w razie konieczności wyłącz program ręcznie). Należy uwzględnić, że w przypadku ponownego uruchomienia programu jakość przygotowywanego chleba może nie odpowiadać oczekiwaniom.

## II. UŻYTKOWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

### Przeznaczenie i właściwości programów automatycznych

Wypiekacz do chleba REDMOND RBM-M1907-E posiada 17 automatycznych programów przygotowywania. Z ich pomocą można nie tylko wypiekać chleb, lecz również przygotowywać kasze, pilaw, jogurt, gotować konfitury itd.

 Nie otwieraj pokrywę urządzenia podczas fermentacji ciasta, aby ono nie opadło!


 Podczas pracy z wypiekiem chleba kieruj się instrukcjami zawartymi w książce „100 przepisów kulinarnych” (w zestawie).

#### 1. Program „BASIC”

Używany jest do wypiekania klasycznego białego chleba. Program łączy wyrabianie (2 stadia), wyrastanie i wypiekanie chleba. Można wybrać wagę wyrobu i kolor skórki, dostępna jest funkcja opóźnionego startu. Brak ręcznego regulowania czasu.

#### 2. Program „FRENCH BREAD”

Używany jest do wypiekania chleba francuskiego – bardzo lekkiego z chrupiącą skórką. Przewiduje długotrwałe wyrabianie i więcej czasu na wyrastanie ciasta. W tym programie zalecane jest wypiekanie wyrobu z ciasta, nie zawierającego masła śmietankowego (margaryny) i mleka.

 Chleb francuski szybko czernieje, dlatego lepiej nie przechowywać go dłużej niż jeden dzień.

Program łączy wyrabianie (2 stadia), wyrastanie i wypiekanie chleba. Można wybrać wagę wyrobu i kolor skórki, dostępna jest funkcja opóźnionego startu. Brak ręcznego regulowania czasu.

#### 3. Program „WHOLE GRAIN BREAD”

Ponieważ mąka, używana do tego chleba, jest cięższa, program w ciągu pół godziny przed wyrabianiem ciasta przeprowadza wstępne ogrzewanie składników i zostawia ciasto na dłuższy czas, aby „doszło”. Bochenki z mąki zbożowej zwykle mają mniejszy rozmiar i są bardziej zwarte.

Program łączy wyrabianie (2 stadia), wyrastanie i wypiekanie chleba. Można wybrać wagę wyrobu i kolor skórki, dostępna jest funkcja opóźnionego startu. Brak ręcznego regulowania czasu.

#### 4. Program „SWEET BREAD”

Program do przygotowywania słodkich wypieków z dodatkowymi składnikami (owocami, orzechami, tartą czekoladą, cykatkami, rodzynkami itd.), o czasie do-dania których informuje sygnał dźwiękowy.

Program łączy wyrabianie (2 stadia), wyrastanie i wypiekanie. Można wybrać wagę wyrobu, dostępna jest funkcja opóźnionego startu. Nie ma możliwości wyboru koloru skórki, brak ręcznego regulowania czasu.

#### 5. Program „GLUTEN FREE BREAD”

Do wypiekania chleba z mąki bezglutenowej.

*Gluten (klej roślinny) – białko, znajdujące się w roślinach trawiastych i dodające mące wysokich właściwości piekarskich. Właśnie dzięki niemu ciasto nabiera sprężystości i elastyczności. Jednak dla niektórych osób gluten jest przeciwwskazany.*

Program łączy rozgrzewanie składników, wyrabianie (2 stadia), wyrastanie ciasta i wypiekanie chleba. Można wybrać wagę wyrobu, jest dostępna funkcja opóźnionego startu. Nie ma możliwości wyboru koloru skórki, brak ręcznego regulowania czasu.

#### 6. Program „EXPRESS”

Używany jest do przyspieszonego wypiekania białego chleba. Dodaj do ciasta na biały chleb dodatkowo ½ łyżeczki drożdży, zakładając, że waga wypieku wynosi 1000 g.

Program łączy wyrabianie, krótkotrwałe wyrastanie ciasta i wypiekanie. Dostępna jest funkcja opóźnionego startu. Nie ma wyboru wagi wyrobu i koloru skórki, brak ręcznego regulowania czasu.

#### 7. Program „EUROPEAN BREAD”

Zalecany jest do pieczenia różnych gatunków białego chleba i chleba z mieszaniny mąki pszennej z żytnią.

Program łączy rozgrzewanie składników, wyrabianie (2 stadia), wyrastanie ciasta i wypiekanie. Dostępna jest funkcja opóźnionego startu. Nie ma wyboru wagi wyrobu i koloru skórki, brak ręcznego regulowania czasu.

#### 8. Program „CAKE”

Zalecany jest do wypiekania keksów z różnymi dodatkami.

Program łączy szybko wyrabianie (2 stadia) i wypiekanie. Nie ma wyboru wagi wyrobu i koloru skórki, brak ręcznego regulowania czasu, funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

#### 9. Program „PASTA DOUGH”

Program do wyrabiania ciasta przesałego, wykorzystywanego do przygotowania krajanki, kotłundów itd. bez późniejszego wypiekania. Zawiera 2 stadia wyrabiania. Brak ręcznego regulowania czasu, funkcja opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### 10. Program „YEAST DOUGH”

Program do przygotowywania ciasta drożdżowego bez późniejszego wypiekania. Łączy szybko wyrabianie (2 stadia) i końcową fermentację ciasta. Brak ręcznego regulowania czasu, funkcja opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### 11. Program „OATMEAL”

Zalecany jest do przygotowywania różnych kasz na mleku lub na wodzie. Brak ręcznego regulowania czasu, funkcja opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### 12. Program „YOGURT”

Program do przygotowywania różnych rodzajów jogurtu. Możliwe jest regulowanie czasu przygotowywania w zakresie od 5 do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut (domyślnie ustawiony jest czas przygotowywania 8 godzin). Funkcje opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### 13. Program „JAM”

Używany jest do przygotowywania dżemów, nadziei do wypieków, wafli i lodów, ketchupów, najrozmaitszych przypraw oraz do przygotowania szeregu produktów do konserwowania domowego. Brak ręcznego regulowania czasu, funkcja opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### 14. Program „BAKE”

Program zawiera tylko proces nagrzewania (bez wyrabiania i wzrastania). Zalecany jest do pieczenia bliszkoptów i przygotowywania drugich dań. Brak ręcznego regulowania czasu, funkcja opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### 15. Program „RICE/GRAIN”

Zalecany jest do przygotowywania ryżu i kasz na sypko. Możliwe jest regulowanie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością ustawienia do 5 minut (domyślnie ustawiony jest czas przygotowywania 30 minut). Funkcje opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### 16. Program „PILAF”

Zalecany jest do przygotowywania różnych rodzajów pilawu. Możliwe jest regulowanie czasu przygotowywania w zakresie od 30 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością ustawienia do 5 minut (domyślnie ustawiony jest czas przygotowywania 1 godzina). Funkcje opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### 17. Program „DESSERT”

Zalecany jest do przygotowywania deserów czekoladowych i mlecznych. Możliwe jest regulowanie czasu przygotowywania w zakresie od 30 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut (domyślnie ustawiony jest czas przygotowywania 1 godzina). Funkcje opóźnionego startu i podgrzewania automatycznego są niedostępne.

#### Przygotowanie do użycia

- Postaw wypiekać do chleba na równej, twardej, poziomej powierzchni. Podczas ustawiania zwróć uwagę, aby w czasie pracy urządzenia jego wentylacja nie była utrudniona, para wychodząca z otworów na pokrywie nie trafiała na tapety, podłogi, dekoracje i inne przedmioty, które mogą być uszkodzone pod wpływem podwyższonej wilgotności i temperatury.
- Upewnij się, że części wewnętrzne i zewnętrzne wypiekača chleba nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad.
- Otwórz pokrywę z wziernikiem. Chwyć formę do pieczenia za uchwyt, lekko obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij, z użyciem niewielkiej siły pociągającej do góry. Upewnij się, że przestrzeń wokół watu i łopatki do wyrabiania jest czysta.

#### Wkładanie składników

- Załóż łopatkę do wyrabiania na trzpień na dzień formy do pieczenia i upewnij się, że element zamocowany jest prawidłowo. Posmaruj naczynie do przygotowywania i łopatkę do wyrabiania olejem.
- Zważ niezbędne składniki zgodnie z wybranym przepisem kulinarnym, wtóż je do garnka.
- Podczas wypiekania chleba i przygotowywania ciasta: przygotuj dodatkowe składniki (ser, szynkę, owoce, orzechy, rodzynki itd.) zgodnie z przepisem kulinarnym. Wszystkie produkty powinny mieć temperaturę pokojową (25-35°C), jeżeli przepis kulinarny nie zawiera innych wskazań. Wtóż podstawowe składniki do formy do pieczenia chleba w kolejności wskazanej w przepisie kulinarnym.
- Najpierw wtóż do formy składniki płynne (wodę, mleko) i/lub jajka. Woda powinna mieć temperaturę pokojową (około 25-35°C), ponieważ zbyt wysoka temperatura wody negatywnie wpłynie na wyrastanie ciasta. W przypadku wykorzystania trybu opóźnionego startu używaj tylko mleka w proszku, w przeciwnym wypadku mleko może zważyć się przed rozpoczęciem przygotowywania. Cukier i sól dodawaj do składników płynnych ściśle według przepisu kulinarnego.
- Dodaj pozostałe składniki płynne (miód, syrop, melase itd.).
- Dodaj suche składniki (najpierw mąkę, potem mleko w proszku, ziola, przyprawy itd.).
- W ostatniej kolejności dodaj drożdże lub proszek do pieczenia. Składniki te nie powinny mieć kontaktu z płynami, ponieważ fermentacja rozpocznie się zbyt wcześnie: w rezultacie chleb okaże się zakalcowaty, twardy i gruby. Drożdże nie powinny stykać się z solą. Zalecane jest zrobienie wgłębienia w górze mąki i umieszczenie w niej drożdży lub proszku do pieczenia.
- Ostrożnie wstaw formę do pieczenia do komory grzewczej wypiekača

chleba, lekko obracając ją w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara. Forma powinna połączyć się z wałem napędowym równo, bez skosów osiąść na dnie komory. Ustal formę, obracając ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do oporu (patrz rysunek niżej). Zamknij pokrywę z wznikiem.

### Ogólne działania podczas pracy z urządzeniem

1. Podłącz wypiekacz do chleba do sieci elektrycznej. Włącz urządzenie, naciskając przycisk „I/O” na panelu bocznym. Urządzenie poda sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się numer programu (domyślnie – 1) i czas jego działania (3:00).
2. Za pomocą przycisku „Menu” wybierz numer programu przygotowywania (od 1 do 17) – pojawi się on na wyświetlaczu.

Nr na wyświetlaczu	Nazwa programu	Nr na wyświetlaczu	Nazwa programu	Nr na wyświetlaczu	Nazwa programu
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

3. W zależności od ilości składników w misie za pomocą przycisku „Weight” wybierz wartość wagi gotowego wypieku. Wskaźnik wagi będzie przemieszczał się w górnej części wyświetlacza. Wybór wagi produktu możliwy jest nie dla wszystkich programów.
4. Naciskając przycisk „Crust” wybierz pożądaną rodzaj przyrumienienia skórki wyrobu (jasna, średnia, ciemna). Wskaźnik koloru skórki będzie przemieszczał się w dolnej części wyświetlacza. Domyślnie ustawiona jest wartość „średnia”. Wybór koloru skórki możliwy jest nie dla wszystkich programów.
5. Na wyświetlaczu obok numeru programu pojawi się czas przygotowywania, ustawiony domyślnie. Można go zmienić ręcznie (tylko dla programów 12, 15-17) za pomocą przycisków (zwiększenie) i (zmniejszenie). Zakres zmiany czasu i dokładność ustawienia zależą od wybranego programu.
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu (tylko dla programów 1-7) za pomocą przycisków i.

- i** Zwróć uwagę, że w programach 1-7 przyciskami *r* i *s* można ustawić czas, po którym danie będzie przygotowane, łącznie z czasem opóźnionego startu (przy czym czas przygotowywania nie zmienia się). W programach 12, 15-17 za pomocą tych samych przycisków można zmienić czas przygotowywania.
7. Naciśnij przycisk „Start/Stop”. Timer rozpocznie wsteczne odliczenie czasu, pozostającego do końca przygotowywania.
  8. Podczas pracy urządzenie wykonuje serię operacji, nazwy których znajdują się z prawej i z lewej strony od wyświetlacza. Wskaźnik na wyświetlaczu pokazuje, jaka operacja jest wykonywana w danym momencie.
  9. Po 15-20 minutach (w zależności od programu) od rozpoczęcia pracy sygnał dźwiękowy powiadomi o konieczności dodania składników dodatkowych. Otwórz pokrywę urządzenia i wstęp przygotowane składniki do formy do pieczenia. Funkcja dostępna jest tylko dla programów 1, 3-5, 7.
  10. Po zakończeniu działania programów 1-8 automatycznie włącza się tryb podgrzewania. Wskaźnik operacji przemieści się do napisu „Keep Warm”.
  11. Po zakończeniu programów 9-17 oraz po zakończeniu funkcji podgrzewania pięciokrotnie zabrzmi krótki sygnał i urządzenie przejdzie do trybu

oczekiwania. Wskaźnik operacji przemieści się do napisu „Program is complete”.

12. Aby przerwać działanie programu, anulować ustawienia i powrócić do menu lub w celu wyłączenia trybu podgrzewania nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk „Start/Stop”. Po zakończeniu przygotowywania wyłącz wypiekacz za pomocą przycisku „I/O” i odłącz go od sieci elektrycznej.

### Wycięcie gotowego chleba

1. Otwórz pokrywę. Używając rękawic kuchennych, wyjmij za uchwyty formę z chlebem.
- ⚠ UWAGA!** Pamiętaj, że **po zakończeniu procesu przygotowywania chleba, forma i komora grzewcza są bardzo gorące! Zachowaj ostrożność, używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzeń! Nie stawiaj gorącej formy z chlebem na ubrudzone, powierzchni plastikowej lub innych powłokach wrażliwych na oddziaływanie temperatury, które mogą zapalić się lub roztopić!**
2. Przerwóć formę do pieczenia do góry dnem i wyjmij gotowy chleb z formy na siatkę lub półmisek. Pozostaw na 20 minut, żeby chleb wystygł. Konstrukcja wypiekacza do chleba przewiduje, że po wyjściu z misy wypieku topatka do wyrabiania powinna pozostać na wale wewnątrz formy. Jeżeli tak się nie stało i została ona w chlebie, to nie jest to usterka. Wyjmij topatkę za pomocą specjalnego haczyka, wchodzącego w skład zestawu.
  3. Po tym, gdy forma do pieczenia i urządzenie wystygły, oczyść je zgodnie z rozdziałem „Obsługa urządzenia”.

**i** **WAŻNE:** dokładnie oczyszczaj wewnętrzne powierzchnie formy i urządzenia po każdym użyciu.

### Użytkowanie formy do pieczenia

Forma do pieczenia i topatka do wyrabiania pokryte są specjalną powłoką antyadhezyjną, która pozwala zapobiec pojawieniu się płam i ułatwia wyjmowanie chleba. Aby zapobiec uszkodzeniom powłoki, kieruj się przytoczonymi poniżej instrukcjami.

1. Nie używaj do wyjmowania chleba z formy przyborów metalowych lub ostrych (na przykład, noż lub widelec).
2. Przed rozpoczęciem krojenia bochenka chleba, upewnij się, że w jego wnętrzu nie ma topatki do wyrabiania. Jeżeli topatka znajduje się w środku, poczekać aż chleb wystygnie i dopiero później wyjmij ją specjalnym haczykiem. Bądź ostrożny obchodząc się z topatką do wyrabiania, ponieważ może być ona gorąca.
3. Składniki twarde, gruboziarniste lub duże (na przykład; nieprzesianą mąkę, cukier, orzechy lub nasiona) mogą uszkodzić powłokę antyadhezyjną naczynia do przygotowywania. W przypadku użycia dużej ilości składników podziel je na niewielkie części. Przerządź zaleceń, dotyczących objętości i kolejności działań, podanych w przepisach kulinarnych.

### Krojenie i przechowywanie chleba

Do krojenia chleba używaj noża elektrycznego lub specjalnego noża żąbkowanego.

Przechowywuj chleb w zamkniętym opakowaniu (w hermetycznych workach plastikowych lub pojemnikach plastikowych) w temperaturze pokojowej nie dłużej niż 3 dni. W celu bardziej długotrwałego przechowywania (do 1 miesiąca), chleb w zamkniętym pojemniku włóż do komory zamrażającej. Ponieważ chleb domowy nie zawiera konserwantów, może on wysychać szybciej, niż chleb, wyprodukowany w sposób przemysłowy.

### Funkcja automatycznego podtrzymywania temperatury gotowego dania (podgrzewanie automatyczne)

W wypiekaczu chleba przewidziany jest tryb podtrzymywania temperatury gotowych dań, który włącza się automatycznie po zakończeniu programu (funkcja dostępna jest tylko dla programów 1-8). Dlatego przed wycięciem gotowego wyrobu z wypiekacza chleba należy nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk „Start/Stop”, aby wyłączyć tryb podgrzewania automatycznego. Jeżeli chleb pozostaje wewnątrz wypiekacza bez podgrzewania, wilgoci, która

wyparowała, będzie ponownie wchłaniania: wyrób staje się wilgotny. Podgrzewanie automatyczne zapobiega wchłanianiu wilgoci i sprzyja zachowaniu wypieku w miękkiej postaci przez pewien okres czasu. Jednak w celu uzyskania idealnej jakości wyrobu zalecane jest, w miarę możliwości, wyjmowanie chleba od razu po zakończeniu procesu przygotowywania.

### Ustawienia czasu opóźnionego startu

Tryb opóźnionego startu pozwala przygotować produkt po upływie określonego okresu czasu w interwale do 15 godzin (łącznie z czasem przygotowywania) z dokładnością nastawienia do 10 minut. Nie używaj niniejszego trybu, jeżeli przepis kulinarny zakłada użycie produktów szybko psujących się.

1. Tryb opóźnionego startu jest dostępny nie dla wszystkich programów.
2. Upewnij się, że składniki zostały złożone, wybrany jest numer programu, waga chleba i kolor skórki.
3. Naciskając przycisk timera, ustaw czas, po którym powinno zakończyć się działanie wybranego programu (w zakresie do 15 godzin z dokładnością do 10 minut). Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć wartości czasu, nacisnąć i utrzymać przycisk ▲ lub ▼.

**i** **Przykład:** Teraz jest 21:00, a chleb chcesz upiec na 7 rano, to jest za 10 godzin. Zażąmy, że wybrane są następujące parametry: program 1, waga wyrobu 750 g, średnie przyrumienienie skórki. Na wyświetlaczu – czas przygotowywania 2:55. Naciśnij i utrzymaj przycisk ▲, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się cyfry 10:00. Jeżeli przepuściłeś pożądaną wartość czasu, naciskając na przycisk ▼, zmniejsz go. Nastawiesz czas opóźnionego startu. Teraz czas wypiekacza skończy się za 10 godzin, tj. o 7:00 będzie na ciebie czekał świeży aromatyczny chleb.

## III. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. W celu delusowego wykorzystania zawsze wycieraj urządzenie i jego części do sucha.


1. Otwórz pokrywę i wyjmij formę do pieczenia, lekko obracając ją za uchwyty w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i pociągając do góry.
2. Zdejmij topatkę do wyrabiania. Jeżeli topatka nie zdejmuje się z osi, napełnij formę do pieczenia ciepłą wodą i pozostaw na pewien czas. Pozwoli to zmniejszyć przyklepione ciasto i topatkę będzie łatwo można zdjąć.
3. Wymyj łyżką do mierzenia, formę do pieczenia i topatkę do wyrabiania miękką gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, przetrzyj. Jeżeli wewnętrzna część topatki do wyrabiania jest silnie zanieczyszczona, pozostaw ją na pewien czas w gorącej wodzie, po czym dokładnie oczyść.
4. Oczyść wewnętrzną powierzchnię i korpus urządzenia wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyj niewielkiej ilości środka do mycia. Całkowicie usuń środek do mycia wilgotną gąbką lub szmatką, inaczej w przyszłości może on wpłynąć na smak wypieków.

**STOP** **UWAGA!** Nie zanurzaj korpusu urządzenia i przewodu zasilania elektrycznego w wodzie lub innych płynach. Wypiekacz do chleba i jego części nie są przeznaczone do mycia i czyszczenia w zmywarce.

**⚠** **Zabronione jest używanie do czyszczenia wypiekacza do chleba i jego części ściernych środków do mycia i gąbek z twarłąg lub ścierną powłoką oraz substancji agresywnych chemicznie.**

Do ułatwienia czyszczenia pokrywa urządzenia może być zdjęta.

5. Aby zdjąć pokrywę, otwórz ją pod kątem 80-85° i ostrożnie, nie używając siły, pociągaj ją do siebie, wyjmując zawiasy pokrywy z wpustów w korpusie urządzenia.
6. Oczyść i przesusz pokrywę.
7. Ustaw ją w poprzednim położeniu: ostrożnie wsuń płaskie zawiasy do wpustów w korpusie, trzymając pokrywę pod kątem 80-85°. Pokrywa powinna otworzyć się i zamknąć bez wysiłku.

 *Przed ponownym użyciem wypiekacza do chleba lub przed odstawieniem go na przechowanie, upewnij się, że wszystkie części są suche.*

**Przechowywanie**

Przechowuj urządzenie w stanie złożonym w suchym i wentylowanym miejscu. Chroni go przed znacznymi spadkami temperatury i długotrwałym oddziaływaniem promieni słonecznych.

**IV. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO**

Możliwy błąd	Przyczyna	Niezbędne działania
Urządzenie nie włącza się	Brak zasilania elektrycznego	Podłącz urządzenie do sprawnego gniazda. Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej
Urządzenie włączyło się, ale wyrobienie ciasta nie rozpoczęło się	Nie założyłeś łopatk do wyrobienia ciasta	Oczyść formę do pieczenia, załóż łopatkę i zacznij proces od początku
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie (kod literowy lub literowo-cyfrowy)	Naruszenie w pracy wypiekacza chleba	Wyłącz urządzenie przyciskiem "1/0" i poczekał aż wystygnie ono do temperatury pokojowej. Włącz wypiekacz do chleba. Jeżeli komunikat o błędzie pojawił się ponownie, zwróć się do autoryzowanego centrum serwisowego

**V. WARUNKI GWARANCJI**


Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczątką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określone daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, umieszczonym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

*Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.*


 Πριν ξεκινήσετε τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε τις για να συμβουλευτείτε όταν χρειαστεί. Η σωστή χρήση της συσκευής θα βοηθήσει να σας εξυπηρετεί για περισσότερο χρόνο.

## Μετρα ασφαλείας

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για


τις ενδεχόμενες συνέπειες.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και

*τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εκγαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.*

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

 *Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν*

*συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.*

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

 **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή**

*μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!*

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά της ηλικίας των 8 χρονών και άνω, και άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, μόνο αν επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο στο χώρο μη προσβάσιμο από παιδιά κάτω 8 ετών.
- Υλικά συσκευασίας (μεμβράνη, πολυστυρένιο κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας σε μη προσβάσιμο για τα παιδιά χώρο.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύετε η χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.

**Τεχνικά χαρακτηριστικά**

Μοντέλο .....	RBM-M1907-E
Ισχύς .....	500 W
Τάση .....	220-240 V, 50/60 Hz
Βάρους έτοιμης φουρνιάς .....	500/750/1000 γρ.
Πιάτο για ψήσιμο .....	με αντικαλλητικό
Μη ψηπτική μνήμη .....	μέχρι 10 λεπτά
Οθόνη .....	LCD
Αυτόματα προγράμματα .....	17
Επιλογή χρώματος της κόρας .....	υπάρχει
Αυτόματη θέρμανση έτοιμου φαγητού .....	έως 1 ώρα
Καθυστερημένη έναρξη .....	μέχρι 15 ώρες
Η πρόσθεση επιπλέον συστατικών .....	με ηχητικό σήμα

**Προγράμματα**

1. Basic (Βασικό)
2. French Bread (Γαλλικό ψωμί)
3. Whole Grain Bread (Μονοστήρο ψωμί)
4. Sweet Bread (Αραβόστο)
5. Gluten Free Bread (Ψωμί χωρίς γλουτένη)
6. Express (Ταχεία)
7. European Bread (Ευρωπαϊκή ψωμί)
8. Cake (Κέικ)
9. Pasta Dough (Άζυμο ζυμάρι)
10. Yeast Dough (Ζυμάρι από προζύμι)
11. Oatmeal (Χυλός γάλατος)
12. Yogurt (Γιαούρτι)
13. Jam (Μαρμελάδα /Τζεμ)
14. Bake (Ψήσιμο)
15. Rice/Grain (Ρύζι / Άλφια)
16. Pilaf (Πιλάφι)
17. Dessert (Επιδόρπια)

**Κομπλέ**

Αρτόφουρνο και μέσα του το πιάτο για ψήσιμο .....	1 τεμ.
Μεζούρα .....	1 τεμ.
Κουτάλι .....	1 τεμ.
Πέταλο για ζύμωμα του ζυμαριού .....	2 τεμ.
Αγκιστρο για αφαίρεση του πέταλου .....	1 τεμ.
Βιβλίο «100 συνταγές» .....	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης .....	1 τεμ.
Βιβλιόριο εξυπηρέτησης .....	1 τεμ.

**i** Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ, καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

**Μηχανισμός του μοντέλου A1**

1. Κορμί της συσκευής
2. Πίνακας ελέγχου
3. Αφαιρούμενο σκεπάσμα με ματάκι
4. Οχετός για τον ατμό
5. Λαβή μεταφοράς
6. Διακόπτης ενεργοποίησης /απενεργοποίησης (I/O)
7. Καλώδιο τροφοδοσίας
8. Θερμαντικός θάλαμος
9. Πιάτο για ψήσιμο
10. Πέταλο για ζύμωμα του ζυμαριού
11. Μεζούρα

12. Αγκιστρο για αφαίρεση του πέταλου για ζύμωμα
13. Κουτάλι

**Πίνακας ελέγχου A2**

1. «Weight» («Βάρους») – επιλογή του βάρους έτοιμης φουρνιάς (500/750/1000 γρ.). Βάρους Βάρους προεπιλογής – 1000 γρ.
2. ▲ – Κομπι σύζησης της ώρας καθυστερημένης έναρξης / χρόνου μαγειρέματος.
3. «Menu» («Μενού») – κομπι επιλογής προγράμματος μαγειρέματος. Αριθμός επιλεγμένου προγράμματος εμφανίζεται στην οθόνη.
4. «Start/Stop» («Έναρξη/Παύση») – κομπι της έναρξης του προγράμματος ή του τέλους του με τερματισμό της διαδικασίας ψησίματος και με επιστροφή στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις του προγράμματος.
5. «Crust» («Κόρα») – κομπι επιλογής χρώματος της κόρας του προϊόντος (ελαφρή, μεσαία, σκούρα). Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι «μεσαία».
6. ▼ – Κομπι μείωσης της ώρας καθυστερημένης έναρξης / χρόνου μαγειρέματος.
7. Οθόνη – Δείχνει τις επιλεγμένες ρυθμίσεις και το χρόνο που απομένει μέχρι το τέλος μαγειρέματος.

**Οθόνη A3**

1. Δείκτες εκτελούμενων εργασιών:
- «Delay» («Καθυστερήση») – λειτουργεί η καθυστερημένη έναρξη, διαδικασία μαγειρέματος δεν έχει ακόμη αρχίσει.
- «Reheat» («Αναθέρμανση») – είναι προθέρμανση συστατικών πριν ζύμωμα.
- «Knead» («Ζύμωμα») – Ετοιμάζεται η ζύμη.
- «Pause» («Παύση») – δίλεγμα λειτουργίας προγράμματος (για παράδειγμα, μεταξύ του πρώτου και του δεύτερου ζυμώματος).
- «Rise» («Ανύψωση») – είναι η διαδικασία ανύψωσης (φιαζίματος) ζυμαριού.
- «Bake» («Ψήσιμο») – το προϊόν ψήνεται.
- «Keep Warm» («Ζέσταση») – λειτουργεί η ζέσταση έτοιμου προϊόντος.
- «Program is complete» («Τέλος λειτουργίας») – τέλος της λειτουργίας του προγράμματος, αυτόματη ζέσταση απενεργοποιήθηκε.
2. Αριθμός του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος.
3. Δείκτες βάρους φουρνιάς (500/750/1000 γρ.).
4. Χρονόμετρο ανίσταφσης μέτρησης μέχρι το τέλος του προγράμματος.
5. Δείκτες επιλεγμένου χρώματος της κόρας.

**I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Βγάλετε προσεκτικά τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα.



Να διατηρηθούν οπωσδήποτε οι προειδοποιητικές ετικέτες, αυτοκόλλητες ετικέτες (εάν υπάρχουν) και την ετικέτα με σειρά με αριθμό του προϊόντος στο κορμί της! Άπουσία του αριθμού σειράς το προϊόν τερματίζει αυτόματα τα δικαιώματά σας για την εγγύηση.

Μετά από τη μεταφορά ή αποθήκευση της συσκευής σε χαμηλές θερμοκρασίες πρέπει να αφήσετε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 2 ώρες πριν από τη χρήση.

Σκουπίστε το κορμί της συσκευής με υγρό πανί και αφήστε τη να στεγνώσει. Για να αποφευχθεί οποιοδήποτε ξενί οσημή, κατά την πρώτη χρήση της συσκευής καθαρίστε την.

**Μη ψηπτική μνήμη**

Το αρτοποιείο REDMOND RBM-M1907-E διαθέτει τη μη ψηπτική μνήμη. Σε περίπτωση προσωρινής διακοπής ρεύματος (έως 10 λεπτά) όλες οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται και μετά την παροχή της τάσης το πρόγραμμα θα συνεχιστεί αυτόματα. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος για περισσότερο από 10 λεπτά οι ρυθμίσεις μηδενίζονται και η διαδικασία μαγειρέματος δεν μπορεί να συνεχιστεί.

Εάν η συνταγή χρησιμοποιεί γαλακτοκομικά, κρέατα ή άλλα ευαλλοίωτα προϊόντα, αποσυνδέστε τη συσκευή, αφαιρέτε τη να κρούσει. Στη συνέχεια, βγάλετε το πιάτο για ψήσιμο, καθαρίστε το και ξεκινήστε το μαγείρεμα και πάλι σύμφωνα με τη συνταγή, χρησιμοποιώντας αγνά και φρέσκα υλικά. Κατά τον καθαρισμό, ακολουθήστε αυστηρά τις οδηγίες από την ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση».

Αν τα συστατικά που χρησιμοποιήθηκαν δεν ήταν ευαλλοίωτα, μπορείτε να ξαναξεκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος από την αρχή (αν η διαδικασία ψησίματος δεν έχει ξεκινήσει), ή να φτιάξετε έτοιμο να το προϊόν μέσω του προγράμματος «BAKE» χωρίς υποκατάσταση προϊόντων (ελέγξτε την ετοιμότητα του προϊόντος μέσω του ματακιού, αν χρειαστεί, να σταματήσει το πρόγραμμα με το χέρι). Σημειώστε ότι στην περίπτωση της εκ νέου έναρξης του προγράμματος η ποιότητα ψημένου ψωμιού μπορεί να μην αντιστοιχεί στην επιθυμητή.

**II. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΗΟΥ**

**Προσρισμός και ιδιαιτερότητες των αυτόματων προγραμμάτων**

Στο αρτοποιείο REDMOND RBM-M1907-E υπάρχουν 17 αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όχι μόνο για να φτιάξετε το ψωμί, αλλά και να μαγειρεύετε χυλούς, ρυζί, γιαούρτι, μαρμελάδα, κλπ.



Μην ανοίξετε το σκεπάσμα της συσκευής κατά το φούσκωμα του ζυμαριού για να μην χαμηλώσει!



Όταν χρησιμοποιείτε το αρτοποιείο, ακολουθήστε τις οδηγίες από το βιβλίο «100 συνταγές» (περιλαμβάνεται).

**1. Πρόγραμμα «BASIC»**

Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κλασικού άστρου ψωμιού.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το ζύμωμα (2 στάδια), την ανύψωση της ζύμης και το ψήσιμο του ψωμιού. Μπορείτε να επιλέξετε το βάρος του προϊόντος και το χρώμα της κόρας, διατίθεται η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει.

**2. Πρόγραμμα «FRENCH BREAD»**

Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο γαλλικού ψωμιού – πολύ ελαφριού, με τραγανή κόρα. Περιλαμβάνει πολύ εκτεταμένο ζύμωμα και περισσότερο χρόνο για ανύψωση της ζύμης. Σ' αυτό το πρόγραμμα συστατικά να ψηνετε προϊόντα από ζύμη που δεν περιέχουν βούτυρο (μαργαρίνη) και γάλα.



Γαλλικό ψωμί γρήγορα γίνεται μαγαπιό, έτσι είναι καλύτερο να μην το αποθηκεύετε πάνω από μία ημέρα.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το ζύμωμα (2 στάδια), την ανύψωση της ζύμης και το ψήσιμο του ψωμιού. Μπορείτε να επιλέξετε το βάρος του προϊόντος και το χρώμα της κόρας, διατίθεται η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει.



### 3. Πρόγραμμα «WHOLE GRAIN BREAD»

Δεδομένο ότι το αλεύρι που χρησιμοποιείται για αυτό το ψωμί είναι πιο βαρύ, το πρόγραμμα για μισή ώρα πριν από το ζύμωμα της ζύμης κάνει προθέρμανση των συστατικών και αφήνει τη ζύμη να «πλησιάζει» για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Καρβέλι από αλεύρι δημητριακών είναι συνήθως μικρότερο και πυκνότερο.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το ζύμωμα (2 στάδια), την ανύψωση της ζύμης και το ψήσιμο του ψωμιού. Μπορείτε να επιλέξετε το βάρος του προϊόντος και το χρώμα της κόρας. Διατίθεται η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει.

### 4. Πρόγραμμα «SWEET BREAD»

Το πρόγραμμα κατάλληλο για παραγωγή γλυκής φουρνιάς ζαχαροπλαστικής με πρόσθετα συστατικά (φρούτα, ξηρούς καρπούς, κομματάκια σοκολάτας, ζαχαρωμένα φρούτα, σταφίδες, κ.λπ.), για την ώρα προσθήκης των οποίων ενημερώνει ένα ακουστικό σήμα. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το ζύμωμα (2 στάδια), την ανύψωση της ζύμης και το ψήσιμο του ψωμιού. Μπορείτε να επιλέξετε το βάρος του προϊόντος, διατίθεται η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Δεν έχει την επιλογή του χρώματος της κόρας, χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει.

### 5. Πρόγραμμα «GLUTEN FREE BREAD»

Για ψήσιμο του ψωμιού από αλεύρι χωρίς γλουτένη.

*Γλουτένη είναι μια πρωτεΐνη που βρίσκεται στα δημητριακά και που προσδίδει στο αλεύρι υψηλές ιδιότητες ψήσιματος. Χάρη του, η ζύμη γίνεται ελαστική και ευέλικτη. Αλλά σε μερικούς ανθρώπους η γλουτένη αντενδείκνυται.*

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το ζύμωμα (2 στάδια), την ανύψωση της ζύμης και το ψήσιμο του ψωμιού. Μπορείτε να επιλέξετε το βάρος του προϊόντος, διατίθεται η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Δεν έχει την επιλογή του χρώματος της κόρας, χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει.

### 6. Πρόγραμμα «EXPRESS»

Χρησιμοποιείται για γρήγορο ψήσιμο άστρου ψωμιού. Προσθέστε στη ζύμη για άστρο ψωμί άλλο ½ κουτάλακι προζύμιο, με βάση το βάρος της φουρνιάς 1000 γρ.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το ζύμωμα, βραχυπρόθεσμη ανύψωση της ζύμης και το ψήσιμο. Διατίθεται η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Δεν έχει την επιλογή του βάρους του προϊόντος και του χρώματος της κόρας, χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει.

### 7. Πρόγραμμα «EUROPEAN BREAD»

Συνιστάται για ψήσιμο διαφορετικών ποικιλιών άστρου ψωμιού και του ψωμιού από το αλεύρι σπαραξί και σέικαλης.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το ζύμωμα (2 στάδια), την ανύψωση της ζύμης και το ψήσιμο του ψωμιού. Διατίθεται η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Δεν έχει την επιλογή του βάρους του προϊόντος και του χρώματος της κόρας, χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει.

### 8. Πρόγραμμα «CAKE»

Συνιστάται για ψήσιμο των κέικ με διάφορες γεμίσεις.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το γρήγορο ζύμωμα (2 στάδια) και το ψήσιμο. Δεν έχει την επιλογή του βάρους του προϊόντος και του χρώματος της κόρας, χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει, δεν διατίθεται η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης.

### 9. Πρόγραμμα «PASTA DOUGH»

Πρόγραμμα για ζύμωμα αζύμου ζυμαριού, που που χρησιμοποιείται για φτιάξιμο μακαρονιών, ραβδιόλων, κλπ., χωρίς περαιτέρω μαγειρεία. Περιλαμβάνει δύο στάδια ζυμώματος. Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει, λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### 10. Πρόγραμμα «YEAST DOUGH»

Πρόγραμμα για φτιάξιμο ζυμαριού από προζύμι χωρίς περαιτέρω μαγειρεία. Περιλαμβάνει το ζύμωμα (2 στάδια) και το φούσκωμα του ζυμαριού. Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει, λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### 11. Πρόγραμμα «OATMEAL»

Συνιστάται για μαγειρεία χυλών με βάση το γάλα και το νερό. Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει, λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### 12. Πρόγραμμα «YOGURT»

Πρόγραμμα για φτιάξιμο διαφόρων ειδών γιαουρτιού. Πιθανή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 5 έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης τα 10 λεπτά (προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 8 ώρες). Λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### 13. Πρόγραμμα «JAM»

Χρησιμοποιείται για φτιάξιμο μαρμελάδων, τζελ για ψήσιμο, για βάλφες και παγωτά, κέτσαπ, διάφορα μπαχαρικά, καθώς και για προετοιμασία μερικών προϊόντων για κονσερβοποίηση στο σπίτι. Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει, λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### 14. Πρόγραμμα «BAKE»

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει μόνο τη διαδικασία θέρμανσης (χωρίς ζυμώματος και ανύψωσης). Συνιστάται για ψήσιμο μπισκότων και φτιάξιμο δεύτερων πιάτων. Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος δεν υπάρχει, λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### 15. Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Συνιστάται για μαγειρεία του ρυζιού και σπυριωτών χυλών. Πιθανή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 20 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα ρύθμισης τα 5 λεπτά (προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 30 λεπτά). Λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### 16. Πρόγραμμα «PILAF»

Συνιστάται για μαγειρεία διαφόρων ειδών πιλαφίου. Πιθανή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 30 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα ρύθμισης τα 5 λεπτά (προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 1 ώρα). Λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### 17. Πρόγραμμα «DESSERT»

Συνιστάται για φτιάξιμο επιδόρπιων από σοκολάτα και γάλα.

Πιθανή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 30 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης τα 5 λεπτά (προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 1 ώρα). Λειτουργίες καθυστερημένης έναρξης και αυτόματης ζέστασης δεν διατίθενται.

### Ετοιμασία για λειτουργεία

- Εγκαταστήστε το αρτόφουρνο σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε προς τη συσκευή να μην παρεμποδίζεται αερισμός, ζεστό ατμό που βγαίνει από τις τρύπες στο σκέπασμα να μη τυχόν βρεθεί στην ταπετσαρία του τοιχού ή σε διακοσμητικά επιρρήματα, σε ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα που μπορεί να επηρεάζονται από την υψηλή υγρασία και θερμοκρασία.
- Βεβαιωθείτε ότι οι εσωτερικά και εξωτερικά μέρη του αρτόφουρνου δεν έχουν υποστεί ζημιά, χαράγματα και άλλα ελαττώματα.
- Ανοίξτε το σκέπασμα με ματκό. Πάρτε το τηγάνι ή πιάτο για ψήσιμο από τη λαβή και στρέψτε το ελαφρά αριστερόστροφα και βγάλτε με λίγη προσπάθεια τραβώντας προς τα επάνω. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος γύρω από τον άξονα και του πέταλου για ζύμωμα είναι καθαρός.

### Φόρτωση συστατικών

- Τοποθετήστε το πέταλο για ζύμωμα στον άξονα στο κάτω μέρος του πιάτου και βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση είναι ασφαλής. Λαδώστε το δοχείο για μαγειρεία τα πέταλα για ζύμωμα.
- Ζυγίστε τα υλικά σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή, φορτώστε τα στο μπτολ.
- Κατά το ψήσιμο του ψωμιού και το φτιάξιμο της ζύμης: Ετοιμάστε πρόσθετα συστατικά (τυρί, ζαμπόν, φρούτα, ξηρούς καρπούς, σταφίδες, κ.λπ.) σύμφωνα με τη συνταγή. Όλα τα προϊόντα πρέπει να είναι της θερμοκρασίας δωματίου (25-35°K), εάν στη συνταγή δεν υποδεικνύεται διαφορετικά. Βάλτε τα κύρια συστατικά στο τηγάνι (πιάτο) για ψήσιμο με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή.
- Πρώτα βάλτε τα υγρά συστατικά (νερό, γάλα) ή /και τα αυγά. Το νερό πρέπει να είναι της θερμοκρασίας δωματίου (περίπου 25-35°K), επειδή υψηλή θερμοκρασία του νερού θα ασκήσει αρνητική επίδραση στο φούσκωμα της ζύμης. Όταν χρησιμοποιείτε την καθυστερημένη έναρξη, χρησιμοποιήστε μόνο το γάλα σε σκόνη, αλλιώς το γάλα μπορεί να πήξει πριν το μαγείρεμα. Προσθέστε ζάχαρη και αλάτι στα υγρά συστατικά μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υγρά συστατικά (μέλι, σιρόπι, μέλασα, κ.λπ.).
- Προσθέστε τα ξηρά συστατικά (πρώτα αλεύρι, στη συνέχεια γάλα σε σκόνη, βότανα, μπαχαρικά, κ.λπ.).
- Τελευταία προσθέστε το προζύμι και το μέπικιν πάουιντερ. Αυτά τα συστατικά δεν πρέπει να είναι σε επαφή με υγρά, αλλιώς το ζύμωμα αρχίζει πολύ νωρίς. Το αποτέλεσμα είναι ένα σκληρό και χοντρό ψωμί. Το προζύμι να μην έρχεται σε επαφή με το αλάτι. Συνιστάται να κάνετε μια τρύπα στο άδρο του αλευριού και να βάλετε το προζύμι και το μέπικιν πάουιντερ σε αυτήν.
- Τοποθετήστε απαλά το πιάτο στο θερμαινόμενο θάλαμο του αρτόφουρνου και στρέψτε λίγο αριστερόστροφα. Το πιάτο πρέπει να να συνδεθεί με την κινητήρη άξονα και ευθεία, χωρίς κλίση προς το κάτω μέρος του θαλάμου. Κλειδώστε το πιάτο, στρέφοντας το δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει (βλέπε την εικόνα παρακάτω). Κλείστε το σκέπασμα με ματκό.

### Κοινές διαδικασίες χρήσης της συσκευής

- Συνδέστε το αρτόφουρνο με το ηλεκτρικό δίκτυο. Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί «I/O» στον πλαϊνό πίνακα. Η συσκευή θα βγάλει ηχητικό σήμα, στην οθόνη θα δείτε τον αριθμό του προγράμματος (από προεπιλογής - 1) και το χρόνο λειτουργίας του (3:00).
- Πατήστε το κουμπί «Menu», επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματος μαγειρέματος (από 1 έως 17), που θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Αρ. στην οθόνη	Όνομα προγράμματος	Αρ. στην οθόνη	Όνομα προγράμματος	Αρ. στην οθόνη	Όνομα προγράμματος
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

- Ανάλογα με την ποσότητα συστατικών στο μπλο με χρήση του κουμπιού «Weight» επιλέξτε το βάρος της έτοιμης φουρνιάς. Ένδειξη του βάρους φουρνιάς θα κινηθεί στο άνω μέρος της οθόνης. Επιλογή του βάρους προϊόντος δεν διατίθεται σε όλα τα προγράμματα.
- Πατώντας το κουμπί «Crust», επιλέξτε τον επιθυμητό τύπο της κόρας του προϊόντος (ελαφρή, μεσαία, σκούρα). Ένδειξη του χρώματος της κόρας θα κινηθεί στο κάτω μέρος της οθόνης. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι «μεσαία». Επιλογή χρώματος της κόρας δεν διατίθεται σε όλα τα προγράμματα.
- Στην οθόνη δίπλα στον αριθμό προγράμματος θα είναι ο χρόνος μαγειρέματος, από προεπιλογή. Μπορείτε να το αλλάξετε μόνοι σας (μόνο για προγράμματα 12, 15-17) με χρήση του κουμπιού (αύξηση) και (μείωση). Το φάσμα άλλων χρόνων και το βήμα εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα.
- Εάν χρειαστεί, ρυθμίστε την καθυστερημένη έναρξη (μόνο για προγράμματα 1-7) με χρήση του κουμπιού ▲ και ▼.

**i** *Να σημειωθεί ότι στα προγράμματα 1-7 με χρήση του κουμπιού ▲ και ▼ ορίζετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο το πιάτο θα είναι μαγειρεμένο, συμπεριλαμβανομένης της καθυστερημένης έναρξης (ο χρόνος μαγειρέματος δεν αλλάζει). Σε προγράμματα 12, 15-17 με τα ίδια κουμπιά αλλάζει το χρόνο μαγειρέματος.*

- Πατήστε το «Start/Stop». Το χρονομέτρο αρχίζει να μετρά αντίστροφα το χρόνο που απομένει μέχρι το τέλος του μαγειρέματος.
- Η συσκευή εκτελεί μια σειρά από ενέργειες, τα ονόματά των οποίων βρίσκονται στη δεξιά και αριστερή γωνία της οθόνης. Η οθόνη δείχνει ποια από τις ενέργειες βρίσκεται σε εξέλιξη.
- Σε 15-20 λεπτά (ανάλογα με το πρόγραμμα) μετά την έναρξη το ηχητικό σήμα θα σας ενημερώσει για ανάγκη από πρόσθετα συστατικά. Ανοίξτε το σκέτασμα της συσκευής και βάλτε τα συστατικά στο έτοιμο πιάτο. Χαρακτηριστικό είναι διαθέσιμη μόνο στα προγράμματα 1, 3-5, 7.
- Μετά την ολοκλήρωση των προγραμμάτων 1-8 ενεργοποιείται αυτόματα η θέρμανση. Δείκτης ενεργειών θα κινηθεί στην επιγραφή «Keep Warm».
- Μετά την ολοκλήρωση των προγραμμάτων 9-17, καθώς και μετά το τέλος της λειτουργίας θέρμανσης θα ακούσετε 5 μικρά ηχητικά σήματα και η συσκευή μεταβάνει σε κατάσταση αναμονής. Δείκτης ενεργειών θα κινηθεί στην επιγραφή «Program is complete».
- Για να διακόψετε το πρόγραμμα με ακύρωση των ρυθμίσεων και να επιστρέψετε στο μενού ή να απενεργοποιήσετε λειτουργία αυτόματης

θέρμανσης, κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το κουμπί «Start/Stop». Μετά το μαγείρεμα, σβήστε το φούρνο πατώντας το «0» και αποσυνδέστε το από το ηλεκτρικό δίκτυο.

### Πώς να βγάλετε το έτοιμο ψωμί

- Ανοίξτε το σκέτασμα. Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου, βγάλτε από τη λαβή το πιάτο με ψωμί.



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** *Θυμηθείτε ότι στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος το ψωμί, το πιάτο και ο θερμοκρατικός θάλαμος είναι ζεστά! Να είστε προσεκτικοί, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να απογύψετε τα εγκαυματα! Μην τοποθετείτε ζεστό πιάτο με το ψωμί πάνω στο τραπέζι/δράκνιο, σε πλαστική ή σε άλλη επιφάνεια ευαίσθητη στη θερμότητα που μπορεί να πάσει φωτιά ή να λιώσει!*

- Γυρίστε το πιάτο με ψωμί ανάποδα και αφαιρέστε το ψωμί από το πιάτο, τοποθετήστε το στη σχάρα ή σε ένα πιάτο. Αφήστε το για 20 λεπτά για να ψυχθεί το ψωμί. Σχεδιασμός του αρτοφούρνου προβλέπει ότι, μετά την αφαίρεση της φουρνιάς από το μπλο το πιάτο πρέπει να παραμείνει στον άξονα μέσα στο πιάτο. Αν έγινε αλλιώς και έμεινε στο ψωμί, δεν αποτελεί ελάττωμα. Αφαιρέστε το πιάτο με ένα ειδικό άγκιστρο που βρίσκεται στο κομμάτι.
- Μετά τη ψύξη του πιάτου και της συσκευής, κάντε τον καθαρισμό τους σύμφωνα με το κεφάλαιο «Καθαρισμός και συντήρηση».

**i** **ΣΗΜΑΤΙΣΜΟΙ:** *καθαρίστε καλά την εσωτερική επιφάνεια του πιάτου και της συσκευής μετά από κάθε χρήση.*

### Χρήση του πιάτου για ψήσιμο

Στο πιάτο για ψήσιμο και το πιάτο για ζύμωμα υπάρχει αντικολλητική επίστρωση που επιτρέπει να αποφευχθεί την εμφάνιση κηλίδων και ατλοποιεί την αφαίρεση του ψωμιού. Για να απογύψετε να προκαλέσετε ζημιά στην επιφάνεια, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αχμηρά αντικείμενα (όπως μαχαίρι ή πιρούνι) για να βγάλετε το ψωμί από το δοχείο.
- Πριν κόψετε ένα καρβέλι ψωμί, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει μέσα το πιάτο για ζύμωμα. Αν το πιάτο είναι μέσα, περιμένετε το ψωμί να κρυώσει και στη συνέχεια αφαιρέστε με ένα ειδικό άγκιστρο. Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε το πιάτο για ζύμωμα, επειδή μπορεί να είναι καυτή.
- Στερέα, χοντρά ή μεγάλα συστατικά (όπως μη κοσκινισμένο αλεύρι, ζάχαρη, ξηρό καρπού ή σπόροι) μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση του μπλο μαγειρέματος. Εάν χρησιμοποιείτε πολλά συστατικά, τους χωρίζετε σε μικρά κομμάτια. Ακολουθείτε με τις συστατωμένες ποσότητες και διαδικασίες που καθορίζονται στις συνταγές.

### Τεμαχισμός και αποθήκευση ψωμιού

Χρησιμοποιήστε ένα ηλεκτρικό ή ειδικό οδοντωτό μαχαίρι για να κόβετε το ψωμί.

Διατηρείτε το ψωμί σε σφραγισμένη συσκευασία (σε σφραγισμένες πλαστικές σακούλες ή πλαστικά δοχεία) σε θερμοκρασία δωματίου το πολύ 3 ημέρες. Για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (μέχρι 1 μήνα), τοποθετήστε το ψωμί σε ένα σφραγισμένο δοχείο στην κατάψυξη. Επειδή το σπτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά, μπορεί να στεγνώσει και να επιδεινωθεί ταχύτερα από το ψωμί που παράγεται με βιομηχανικό τρόπο.

### Αυτόματη διατήρηση της θερμοκρασίας του έτοιμου πιάτου (αυτόματη θέρμανση)

Στο αρτόφουρνο παρέχεται η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων πιάτων, η οποία ενεργοποιείται αυτόματα μετά την ολοκλήρωση

του προγράμματος (διατίθεται μόνο για προγράμματα 1-8, σελ. Πριν από την αφαίρεση του έτοιμου προϊόντος από το αρτόφουρνο να πατήσετε και να κρατήσετε μερικά δευτερόλεπτα το κουμπί «Start/Stop» για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ζέσταση.

Εάν το ψωμί διατηρείται στο εσωτερικό του φούρνου χωρίς θέρμανση, η υγρασία που εξάπτεται θα αναπορροφάται και το προϊόν γίνεται υγρό. Η αυτόματη ζέσταση εμποδίζει την απορρόφηση της υγρασίας και βοηθά να κρατήσει το προϊόν μαλακό για κάποιο χρονικό διάστημα. Ωστόσο, για να ληφθούν προληπτικά μέτρα ποιότητας συνιστάται, εάν είναι δυνατόν, να βγάλετε το ψωμί στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.

### Ρύθμιση του χρόνου καθυστερημένης έναρξης

Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης επιτρέπει να φτιάξετε το επιθυμητό προϊόν μετά το χρονικό διάστημα που κυμαίνεται έως και 15 ώρες (συμπεριλαμβανομένου και του χρόνου μαγειρέματος) με βήμα ρύθμισης τα 10 λεπτά. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, αν η συνταγή σας περιλαμβάνει τη χρήση ευπαθών προϊόντων.

- Λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν διατίθεται για όλα τα προγράμματα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά έχουν φορτωθεί, επιλέξτε τον αριθμό προγράμματος, το βάρος και το χρώμα της κόρας του ψωμιού.
- Πατώντας τα κουμπιά του χρονομέτρου ρυθμίστε το χρόνο μετά το οποίο πρέπει να τελειώσει το επιλεγμένο πρόγραμμα (το φάσμα μέχρι τις 15 ώρες με βήμα τα 10 λεπτά). Για να αυξήσετε ή να μειώσετε γρήγορα την ώρα, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ▲ και ▼.



**Παράδειγμα.** *Τώρα είναι 21:00 και θέλετε να έχετε το ψωμί στις επτά το πρωί, δηλαδή σε 10 ώρες. Ας πούμε, έχετε επιλέξει τις ακόλουθες παραμέτρους: πρόγραμμα 1, το βάρος του προϊόντος 750 γρ., μεσαία κόρα. Στην οθόνειναι η ώρα μαγειρέματος: 2:55. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ▲ μέχρι να εμφανιστούν στην οθόνει ο αριθμός 10:00. Εάν χάσετε την ώρα που επιθυμείτε, μειώστε την, πατώντας το κουμπί ▼. Έχετε ρυθμίσει το χρόνο καθυστερημένης έναρξης. Τώρα η διαδικασία ψήσιματος θα ολοκληρωθεί σε 10 ώρες, δηλαδή, στις 7:00 σε σας περιμένετε για ένα φρέσκο ελιώδες ψωμί.*

## III. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα και έχει κρυώσει εντελώς. Για περαιτέρω χρήση, σκουπίστε πάντα τη συσκευή και τα εξαρτήματά της στεγνά.

- Ανοίξτε το σκέτασμα και αφαιρέστε το πιάτο, ελαφρά τραβώντας από λαβές αριστερόστροφα και τραβώντας προς τα επάνω.
- Αφαιρέστε το πιάτο ζύμωσης. Αν το πιάτο δεν μπορεί να αφαιρεθεί από τον άξονα, συμπληρώστε το πιάτο με ζεστό νερό και αφήστε το για λίγο. Αυτό θα χαλαρώσει προσκολλημένη ζύμη και το πιάτο θα αφαιρεθεί εύκολα.
- Πλύνετε τη μεζούρα, το κουτάλι, το πιάτο για ψήσιμο και το πιάτο για ζύμωμα με μαλακό σφουγγάρι με ζεστό σαπουνό νερό, στη συνέχεια στεγνώστε. Εάν το εσωτερικό μέρος του πιάτου για ζύμωμα είναι βαρικό μολυσμένο, βάλτε το για λίγο σε ζεστό νερό, στη συνέχεια, καθαρίστε απαλά.
- Καθαρίστε το εσωτερικό και το κομμάτι της συσκευής με υγρό πανί. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε μια μικρή ποσότητα απορρυπαντικού. Εντελώς αφαιρέστε το απορρυπαντικό με υγρό σφουγγάρι ή πανί, αλλιώς στο μέλλον μπορεί να επηρεάσει τη γεύση του ψήσιματος.



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** *Μην βυθίζετε τη συσκευή και το καλώδιο προφοδοσίας*

σε νερό ή σε άλλα υγρά. Το αρτόφουρο και τα μέρη του δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο και καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

- ⚠️ **Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό του αρτόφουρου και των μερών του λειαντικά απορρυπαντικά ή αφουγγάρια με σκληρή ή τραχιά επικάλυψη, καθώς και χημικές δραστικές ουσίες.**

Σκέπασμα της συσκευής για τον εύκολο καθαρισμό μπορεί να αφαιρεθεί.

5. Για να αφαιρέσετε το σκέπασμα, ανοίξτε το στην γωνία 80-85° και ατλά, χωρίς προσπάθεια, τραβήξτε προς τα πάνω, αφαιρώντας μεντεσέδες του σκεπάσματος από τις υποδοχές της συσκευής.
6. Καθαρίστε και στεγνώστε το σκέπασμα.
7. Τοποθετήστε το στην προηγούμενη θέση, εισάγοντας ατλά επίπεδους μεντεσέδες του σκεπάσματος στις υποδοχές της συσκευής, κρατώντας το σκέπασμα στην γωνία 80-85°. Το σκέπασμα πρέπει να ανοίγει και να κλείνει χωρίς προσπάθεια.

- ⚠️ **Πριν την επαναχρησιμοποίηση ή πριν την αποθήκευση μακριά, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη του αρτόφουρου είναι στεγνά.**

#### Αποθήκευση

Αποθηκεύετε τη συσκευή συναρμολογημένη σε ξηρό αεριζόμενο χώρο. Φροντίστε την από σημαντικές αλλαγές της θερμοκρασίας και από παρατεταμένη έκθεση στο άμεσο ηλιακό φως.

## IV. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πιθανά προβλήματα	Αιτία	Απαιτούμενες ενέργειες
Η συσκευή δεν ανοίγει	Δεν έχει τροφοδοσία	Συνδέστε τη συσκευή με μια πρίζα που λειτουργεί. Ελέγξτε την τροφοδοσία
Συσκευή λειτουργεί, αλλά δεν υπάρχει ζύμωμα	Δεν τοποθετήσατε το πέταλο για ζύμωμα	Καθαρίστε το πιάτο, βάλτε το πέταλο στο βυθό του πιάτου και αρχίστε τη διαδικασία και πάλι .
Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος (αλφριθμικός ή αλφαριθμητικός κωδικός)	Αυσαλειτουργία του αρτόφουρου	Σβήστε τη συσκευή με το κουμπί «I/O» και περιμένετε να κρυώσει μέχρι τη θερμοκρασία δωμάτιου. Ανάψτε το αρτόφουρο. Εάν εμφανίζεται επανειλημμένα το μήνυμα σφάλματος, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης

## V. ΕΓΓΥΗΣΗ


Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για περίοδο 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής υποχρεούται να αλλάξει, με την επισκευή, την αντικατάσταση των εξαρτημάτων ή αντικατάσταση ολικού του προϊόντος, οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα του προϊόντος που προκαλούνται από την κακή ποιότητα των υλικών και της κατασκευής. Η εγγύηση ισχύει μόνο στην περίπτωση η ημερομηνία αγοράς επιβεβαιώνεται με τη σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η εγγύηση αναγνωρίζεται μόνο όταν το προϊόν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν επισκευάστηκε, δεν αποσυναρμολογήθηκε και δεν καταστράφηκε λόγω εσφαλμένης χρήσης, καθώς και υπάρχει το πλήρες κομπλέ του προϊόντος. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει φυσιολογική φθορά του προϊόντος και ανταλλακτικών (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικολητική επίστρωση, στεγανωτικά υλικά, κ.λπ.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και της εγγύησης υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (σε περίπτωση που δεν μπορεί να καθοριστεί η ημερομηνία της πώλησης).

Ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να βρεθεί στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης που κολλάται στο κορμί του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. 6ος και 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, 8ος το έτος της παραγωγής του προϊόντος.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή η διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο όρος αυτός ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι η λειτουργία του εν λόγω προϊόντος εκτελείται αυστηρά σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και ισχύοντα τεχνικά πρότυπα.


Συσκευασία, οδηγίες χρήσης, καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τα κατά τόπους προγράμματα ανακύκλωσης. Να φροντίζετε για το περιβάλλον: μην πετάτε παρόμοια προϊόντα μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.


 Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

## Güvenlik tedbirleri


- Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımının kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlarken, ağın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız).
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda para-

metrelerin uygunsuzluğu kısa devreye ya da kablonun yanmasına sebep olabilir.

- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımının zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosunda topraklanmış olduğundan emin olunuz.
-  **DİKKAT!** Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasının önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.
- Cihazı kullanıldıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

 **UNUTMAYINIZ KI:** Elektrik besleme kablosunun kazaen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazı açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallarını takip ediniz.

 **Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!**

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi

eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

TUR

## GİRİŞ VE GÜVENLİK

İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş olursunuz.

nuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalabilir.

Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

### **Evdeki Çocuklar**

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başların-

da refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

Yanık tehlikesi ! çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

### **Diğer Tehlikelerden Korunma**

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak cihaza temas etmemesine dik-

kat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

### **CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI**

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.

- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.



***DİKKAT!** Herhangi bir arızası bulunan cihazın kullanılması yasaktır.*

**Teknik Özellikleri**

Modeli	RBM-M1907-E
Güç	500 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Hazır ekmeke ağırlığı	500/750/1000 g
Pişirme tavası	yaşımaz kaplamalı
Elektrikten bağımsız bellek	10 dakikaya kadar
Ekran	sıvı kristal
Otomatik program sayısı	17
Kabuk rengi seçimi	mevcut
Hazır yemekleri otomatik sıcak tutma	1 saate kadar
Başlamayı erteleme fonksiyonu	15 saate kadar
Malzemelere başka maddelerin katılması	sesli uyarı sinyaline göre

**Programlar**

1. Basic (Ana)
2. French Bread (Fransız ekmeği)
3. Whole Grain Bread (Tam buğday ekmeği)
4. Sweet Bread (Katkılar)
5. Gluten Free Bread (Glütensiz ekmeke)
6. Express (Ekspres)
7. European Bread (Avrupa ekmeği)
8. Cake (Kek)
9. Pasta Dough (Mayasız hamur)
10. Yeast Dough (Mayalı hamur)
11. Oatmeal (Sütlü mamalar)
12. Yogurt (Yoğurt)
13. Jam (Marmelat/Reçel)
14. Bake (Hamur işleri)
15. Rice/Grain (Pirinç/Tahıtlar)
16. Pilaf (Pilav)
17. Dessert (Tatlılar)

**Ürün Parça Listesi**

Pişirme tavatlı ekmeke yapma makinesi	1 Ad.
Ölçü bardağı	1 Ad.
Ölçü kaşığı	1 Ad.
Hamur karıştırma kolu	2 Ad.
Hamur karıştırma kolu çıkarma kancası	1 Ad.
"100 Tarif Kitapçığı"	1 Ad.
Kullanma kılavuzu	1 Ad.
Servis kitapçığı	1 Ad.

**i** Üretici firma, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

**Modelin Yapısı A1**

1. Çihazın Gövdesi
2. Kumanda Panosu
3. Cam Pencereli Sökülebilir Kapak
4. Buhar Tahliye Deliği
5. Taşıma Sapi
6. Açma/Kapama Düğmesi (I/O)
7. Elektrik Besleme Kordonu
8. İstima hücresi
9. Pişirme tavası
10. Hamur karıştırma kolu
11. Ölçü bardağı
12. Hamur karıştırma kolu çıkarma kancası
13. Ölçü kaşığı

**Kumanda panosu A2**

1. "Weight" (Ağırlık) – hazır ekmeke ağırlığı seçimi (500/750/1000 g). Varsayılan ağırlık – 1000 g.
2. ▲ – Başlamayı erteleme süresi arttırma düğmesi / Pişirme süresi.
3. "Menu" ("Menü") – Pişirme programı seçme düğmesi. Seçilmiş program numarası ekrana yansıtacaktır.
4. "Start/Stop" ("Başlatma/Durdurma") – Programı başlatma ya da pişirme sürecinin sona erdirilmesi ve program başlangıç ayarlarına döndürütereke pişirmeyi durdurma düğmesi.
5. "Crust" ("Kabuk") – kabuk rengi seçme düğmesi (beyaz, orta, esmer). Varsayılan parametre olarak "Orta" seçilmiştir.
6. ▼ – Başlamayı erteleme süresi azaltma düğmesi / Pişirme süresi.
7. Ekran – Yemeğin hazırlanması için seçilmiş program ve yemeklerin pişmesi için kalan süreyi gösterir.

**Ekran A3**

1. Yapılan işlemler göstergesi:
  - "Delay" ("Erteleme") – Başlamayı erteleme fonksiyonu çalışmakta, pişirme süreci henüz başlamamıştır;
  - "Reheat" ("İstima") – Karıştırmadan önce malzemelerin ön ısıtılması devam etmektedir;
  - "Knead" ("Karıştırma") – hamur karıştırılmaktadır;
  - "Pause" ("Duraklama") – program çalışmasına ara verilmesi (örneğin, ilk ve ikinci karıştırma arası);
  - "Rise" ("Kabarma") – hamurun kabarma süreci devam etmektedir (dinlendirme);
  - "Bake" ("Pişirme") – ürün pişmekte;
  - "Keep Warm" ("İstima") – hazır ürünün ısıtılması işlemi devam ediyor;
  - Program is complete (Çalışma tamamlanmıştır) – program çalışması tamamlanmış, otomatik sıcak tutma durdurulmuştur.
2. Seçilmiş pişirme programı numarası.
3. Hazır ekmeke ağırlık göstergesi (500/750/1000 g).
4. Program çalışma süresi bitimine kalan zaman geri sayma zamanlayıcısı.
5. Seçilmiş kabuk rengi göstergesi.

**I. İLK KULLANIMDA ÖNCE**

Ürünü ve parçalarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini ve reklam yapışkanlarını sökünüz.

**⚠** Uyarıcı yapışkanlar, talimat yapışkanlarını (var ise) ve ürünün dış gövdesinde bulunan, ürün seri numarası yazılı levhaya bulunduğu yerlerde mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması, otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkından mahrum bırakmaktadır.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, çalıştırmadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

Çihazın dış gövdesinin ıstak bez ile silinmesi ve kuruması için bırakınız. İlk kullanımda yabancı kokunun oluşmaması için, cihazı tamamen temizleyiniz.

**Elektrikten Bağımsız Bellek**

REDMOND RBM-M1907-E Ekmeke Yapma Makinesi elektrikten bağımsız belleğe sahiptir. Geçici olarak (10 dakikaya kadar) elektrik kesintisinin olması durumunda, yapılmış olan tüm ayarlar kaydedilmektedir ve geriliimin geri gelmesi ile programın yerine getirilmesi otomatik olarak devam edecektir. 10 dakikadan uzun bir süre için cihazın elektrikliğini kesilmesi durumunda yapılmış olan ayarlar iptal olur ve pişirme sürecinin yeniden başlatılması mümkün değildir. Eğer, tariflinde süt, et ya da diğer bir türden çabuk bozulmakta olan malzeme kullanılınduz ise, cihazın elektrik sebekesi ile bağlantısını kesiniz, soğuması için bırakınız. Daha sonra ekmeke yapmak için kullanılmakta olan pişirme tavasını çıkartınız, temizleyiniz ve yeni malzemeler kullanınız, malzemelerinizi tarifinize uygun olarak yeniden hazırlamaya başlayınız. Temizleme sırasında "Ci-

hazın Bakım" bölümünde verilmekte olan talimatlara uyunuz.

Eğer, kullanmakta olduğunuz malzemeler çabuk bozulan ürünler değilse, pişirme programınızı yeni baştan başlatabilir (eğer pişirme süreci başlamamış ise) veya malzemelerinizi değiştirirseniz (cam pencerenden ürünüünüzün hazır olup olmadığını kontrol ediniz, gerektesim duyulması durumunda programı elle başlatınız) "BAKE" programını tekrar başlatarak yeniden başlatabilirsiniz. Programın yeniden başlatılması durumunda, yapmakta olduğunuz ekmeğin kalitesinin istemiş olduğunuz kalitede olmayabileceğini de dikkat alınmalıdır.

**II. EKMEKE YAPMA MAKİNESİNİN KULLANIMI**

**Otomatik Programların Amaç ve Özellikleri**

REDMOND RBM-M1907-E Ekmeke Yapma Makinesinin 17 otomatik pişirme programı mevcuttur. Bu programlar yardımı ile sadece ekmeke yapmak değil, mama hazırlama, pilav, yoğurt, reçel vs. hazırlanabilir.



Hamurun çökmesini için hamur dinlendirilmeden cihazın kapağını açmayınız!



Ekmeke yapma Makinesini kullanırken "100 Tarif" kitapçığı (takımda mevcut olan) talimatlarına uyunuz.

**1. "BASIC" Program**

Klasik beyaz ekmeke yapımında kullanılır. Program, hamurun karıştırılması (2 aşama), hamurun kabartılması ve ekmeğin yapımını kapsamaktadır. Tüm ürünleri ve kabuk rengi seçme imkânı ile başlamayı erteleme fonksiyonu mevcuttur. Zamanın elle ayarlanma imkânı mevcut değildir.

**2. "FRENCH BREAD" Programı**

Çok hafif, çtır çtır kabuklu Fransız ekmeği yapımı için kullanılmaktadır. Uzun süreli karıştırma ve hamurun kabarması için daha çok zaman ayrılmasını öngörmektedir. Bu program tereyağı (margarin) ve süt içermeyen hamur işi ürünlerin yapımı için kullanılması tavsiye edilmektedir.



Fransız ekmeği çabuk soğattılmaktadır, bundan dolayı onun bir günden fazla muhafaza edilmemesi tavsiye edilmektedir.

Program, hamurun karıştırılması (2 aşama), hamurun kabartılması ve ekmeğin yapımını kapsamaktadır. Tüm ürünleri ve kabuk rengi seçme imkânı ile başlamayı erteleme fonksiyonu mevcuttur. Zamanın elle ayarlanma imkânı mevcut değildir.

**3. "WHOLE GRAIN BREAD" Programı**

Bu ekmeke için kullanılmakta olan unun ağır olmasından dolayı, program hamurun karışımını yapmadan önce yarım saat boyunca malzemelerin ön ısıtma işlemini yapmakta ve daha uzun bir zaman zarfı içinde hamurun "olması" için bekletmektedir. Tam buğday unundan yapılan ekmeğin genellikle küçük boyutta ve daha yoğundur.

Program, hamurun karıştırılması (2 aşama), hamurun kabartılması ve ekmeğin yapımını kapsamaktadır. Tüm ürünleri ve kabuk rengi seçme imkânı ile başlamayı erteleme fonksiyonu mevcuttur. Zamanın elle ayarlanma imkânı mevcut değildir.

**4. "SWEET BREAD" Programı**

Şeker ekmeke olarak tatlı malzemeler katılarak (meyve, ceviz, damla çikolata, şekerlendirilmiş meyve, kuru üzüm vs.) ekmeke yapılmaması amaçlamakta olup, bu malzemelerin katılacağı zamanı size sesli sinyal ile duyurur. Program, hamurun karıştırılması (2 aşama), hamurun kabartılması ve ekmeğin yapımını kapsamaktadır. Tüm ürünleri ve kabuk rengi seçme imkânı ile başlamayı erteleme fonksiyonu mevcuttur. Zamanın elle ayarlanma imkânı mevcut değildir.

**5. "GLUTEN FREE BREAD" Programı**

Glütensiz undan ekmeke yapılması içindir.



Gluten (çirisi) – bu tahıllı bitkilerde yer alan proteindir ve uya yüksek ekmeğe yapma özelliklerini kazandırmaktadır. Onun sayesinde hamur esneklik ve elastiklik kazanmaktadır. Ancak bazı insanlara protein olması yasaklanmıştır.

Program, hamurun karıştırılması (2 aşama), hamurun kabartılması ve ekmeğin yapımını kapsamaktadır. Tüm ürünleri ve kabuk rengi seçme imkânı ile başlama erteleme fonksiyonu mevcuttur. Zamanın elle ayarlanma imkânı mevcut değildir.

#### 6. "EXPRESS" Programı

Hızlı beyaz ekmeğe yapımında kullanılmaktadır. Hazır ekmeğe ağırlığının varsayılan ağırlığı 1000 g olarak kabul etmekle, ek olarak, beyaz ekmeğe hamuruna ½ çay kaşığı maya ekleyiniz.

Program, karıştırma, kısa süreli hamur kabartma ve pişirmeden oluşmaktadır. Başlamayı erteleme fonksiyonu mevcuttur. Ürün ağırlığı ve kabuk rengi seçme imkânı bulunmamakta, elde zaman ayarı mevcut değildir.

#### 7. "EUROPEAN BREAD" Programı

Çeşitli beyaz ekmeğin türlerinin ve buğday ve çavdar unu karışımı undan ekmeğin yapılması için tavsiye edilmektedir.

Program, malzemeleri ısıtma, karıştırma (aşama), hamuru kabartma ve pişirmeden oluşmaktadır. Başlamayı erteleme fonksiyonu mevcuttur. Ürün ağırlığı ve kabuk rengi seçme imkânı bulunmamakta, elde zaman ayarı mevcut değildir.

#### 8. "CAKE" Programı

Çeşitli doğulu kek yapımı için tavsiye edilmektedir.

Program, hızlı hamurun karıştırılması (2 aşama) ve ekmeğin yapımını kapsamaktadır. Ürün ağırlığı ve kabuk rengi seçme imkânı ile zamanın elle ayarlanmasını, başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 9. "PASTA DOUGH" Programı

Program, bir sonraki aşamada pişirilmeyecek, erişte, mantı vs. hazırlanması için kullanılacak mayasız hamur karıştırılması (2 aşama) ve otomatik karıştırma oluşturmaktadır. Zamanın elle ayarlanmasını, başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 10. "YEAST DOUGH" Programı

Program, bir sonraki aşamada pişirilmeyecek mayalı hamur hazırlanması içindir. Karıştırma (2 aşama) ve hamur dinlendirilmeden oluşmaktadır. Zamanın elle ayarlanmasını, başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 11. "OATMEAL" Programı

Sütlü ve sulu mamalar hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Zamanın elle ayarlanmasını, başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 12. "YOGURT" Programı

Program, çeşitli yoğurt yapımı içindir. Yapım süresini 5 saatten 12 saate kadar aralıklarla 10 dakikalık aralıklarla (varsayılan olarak hazırlama süresi 8 saat olarak ayarlanmıştır) ayarlama imkânı bulunmaktadır. Başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 13. "JAM" Programı

Marmelat, hamur işi, gıfret ve dondurmalar için sos veya iç harcı hazırlanması, keçpap, çeşitli iç dolgular, bazı gıda maddelerinin av şartlarında konserve edilmesi için hazırlanmasında kullanılır. Zamanın elle ayarlanmasını, başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 14. "BAKE" Programı

Program, sadece ısıtma sürecini kapsamaktadır (karıştırma ve kabartması). Pandispanya yapımı ve ana yemeklerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Zamanın elle ayarlanmasını, başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 15. "RICE/GRAIN" Programı

Pirinç ve tahıl yemeklerinin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. 20 dakika

ile 1 saat 30 dakika zaman yelpazesi aralığında (varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresi 30 dakika) 5'er dakikalık aralıklarla zaman ayarı yapma imkânı bulunmaktadır. Başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 16. "PILAF" Programı

Çeşitli pilavların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. 30 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman yelpazesi aralığında (varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresi 1 saatir) 5'er dakikalık aralıklarla zaman ayarı yapma imkânı bulunmaktadır. Başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### 17. "DESSERT" Programı

Çikolatalı ve sütlü tatlıların hazırlanması için tavsiye edilmektedir.

30 dakika ile 2 saate kadar zaman yelpazesi aralığında (varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresi 1 saatir) 5'er dakikalık aralıklarla zaman ayarı yapma imkânı bulunmaktadır. Başlamayı erteleme fonksiyonu ve otomatik ısıtma programları mevcut değildir.

#### Kullanılma hazırlama

- Ekmeğe Yapma Makinesini düz, sert ve sağlam yüzey üzerinde yerleştiriniz. Çihazınızı yerleştirirken, çihazınızın çalışması sırasında havalandırmanın zor olmaması için, yerde bulmuş olduğunuz çikolata olan sıcak buhardan dolayı oluşacak yüksek nem oranından ve harareti sıcaklıktan zarar görebilecek duvar kağıtlarına, dekoratif kaplamalara, elektronik cihazlara ve diğer malzemelere temas etmesinden kaçınılmasına dikkat ediniz.
- Ekmeğe Yapma Makinesinin dış ve iç kısımlarında herhangi bir hasar, çatlak ve diğer türden noksanlığın olmadığını kontrol ediniz.
- Kontrol etmek için cam pencereyi kapayı açınız. Pişirme tavasını tutacak sapından tutarak elinize alınız, saat yönünün tersine hafifçe çeviriniz ve çıkartınız, çıkarırken fazla güç sarf etmeden yukarıya doğru çekiniz. Aks ve karıştırma kolun etrafındaki boşluğun temiz olup olmadığını kontrol ediniz.

#### Malzemelerin Yerleştirilmesi

- Karıştırma kolunu pişirme tavasının dibinde bulunan çubuğa takınız ve onların sağlam bir şekilde birleşmiş olduklarından emin olunuz. Pişirme tavasını ve karıştırma koluna yağ sürünüz.
- Seçmiş olduğunuz tarife uygun olarak malzemelerinizi ölçünüz ve onları tavanın içine doldurunuz.
- Ekmeğe yaparken ve hamur hazırlarken: ekmeğe istediğiniz ek malzemelerini tarife uygun olarak hazırlayınız (kaşar peyniri, jambon, meyveler, ceviz, kuru üzüm vs.). Eğer, tarifte aksi belirtilmemiş ise, tüm malzemelerin oda sıcaklığında (25-35°C) olması gerekmektedir. Ana malzeme, tarife belirtilmemiş olan sıra ile ekmeğe yapma tavasına yerleştiriniz.
- Önce tavaya sıvı (su, süt) ve/veya yumurta gibi malzemeleri yerleştiriniz. Suyun oda sıcaklığında (yaklaşık 25-35°C) olması gerekmektedir, aksi takdirde suyun sıcaklık derecesinin yüksek olması hamurun kabarmasını olumsuz etkileyecektir. Başlamayı erteleme rejiminin kullanılması halinde kuru süt kullanınız, aksi takdirde süt pişirme süreci başlamadan buzulabilir. Sıvı malzeme şeker ve tuz gibi malzemeleri tarifte belirtilmiş olan miktarlara kesin uyarak ekleyiniz.
- Diğer sıvı malzemeleri ekleyiniz (bal, şurup, şeker pekmezi vs.).
- Kuru malzemelerini ekleyiniz (ilk önce un, sonra kuru süt, bitkiler, baharatlar vs.).
- En sonunda maya ve kabartma tozunu ekleyiniz. Bu komponentlerin sıvı malzemeleri ile temas etmesi gerekmektedir, aksi takdirde fermantasyon daha erken başlayacaktır: bunun sonucu sert, bayat ve kaba bir ekmeğe oluşur. Mayaların tuz ile temas etmesi gerekmektedir. Un üzerinde küçük bir yuvaklar yap açmanız ve açmış olduğunuz bu yere maya ya da kabartma tozunu yerleştirilmesini tavsiye edilmektedir.
- Tizitlik ile ekmeğe tavasını ekmeğe yapma makinesinin ısıtıcı hücre sine yerleştiriniz, hafifçe saat yönünün tersi tarafına çeviriniz. Tavanın hareket

aksi ile birleşmesi ve düz, herhangisi bir şekilde yapuk olmayacak şekilde hücrenin dibinde oturtması gerekmektedir. Saat yönünde sonuna kadar itiniz (aşağıdaki resme bkz.), kontrol pencereyi kapayı kapatınız.

#### Çihazın kullanımı sırasında uyulması gereken genel kurallar

- Ekmeğe yapma makinesini elektrikli takınız. Yan kumanda panosunda bulunan "I/O" düğmeye basarak çihazı çalıştırınız. Çihaz sesli sinyal verecektir, ekranda program numarası gözükecektir. (varsayılana olarak – 1) ve programın çalışma süresi (3:00).
- "Menu" düğmesi yardımı ile pişirme programı numarasını seçiniz (1 den başlayarak 17 kadar) – bu program numarası ekranda gözükecektir.

No.	Ekrandaki №	No.	Ekrandaki №	No.	Ekrandaki №
1	Basic	7	European Bread	13	Jam
2	French Bread	8	Cake	14	Bake
3	Whole Grain Bread	9	Pasta Dough	15	Rice/Grain
4	Sweet Bread	10	Yeast dough	16	Pilaf
5	Gluten Free Bread	11	Oatmeal	17	Dessert
6	Express	12	Yogurt		

- İçine koymuş olduğunuz malzeme miktarına bağlı olarak "Weight" düğmesi yardımı ile hazır ekmeğe ağırlığı değerini seçiniz. Hazır ekmeğe ağırlığı göstergesi ekranın üst kısmında gözükecektir. Hazır ürün ağırlığı seçme imkânı tüm programlarda mevcut değildir.
- "Crust" düğmesine basarak istemiş olduğunuz kabuk rengini seçiniz (açık, orta, esmer). Kabuk rengi göstergesi ekranın alt kısmında gözükecektir. Varsayılan olarak "Orta" seçilmiştir. Kabuk rengi seçme imkânı tüm programlarda mevcut değildir.
- Ekranda program numarasının yanında, varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi gözükecektir. Bunu elde (sadece 12, 15-17 programlar için), (arttırma) ya da (azaltma) düğmelerinin yardımı ile değiştirilmesi mümkündür. Süre değiştirilmez yelpazesi ve ayarlama adımı seçimi seçilmiş olan programa bağlıdır.
- Gerekisinin duyulması durumunda düğmeler yardımı ile başlamayı ertelemeyi seçiniz (sadece 1 – 7 programlar için)
- Dikkat ediniz ki, 1 – programlarda ▲ ve ▼ yardımıyla, yemeğinizi pişirmesi istediğiniz zaman ayarlanabilmekte, başlama ertelenmektedir (bu durumda pişirme süresi değişmemektedir), 12, 15 – 17 programlarda aynı düğmelerin yardımı ile pişirme süresi değiştirilebilmektedir.
- "Start/Stop" düğmesine basınız. Zamanlayıcı, pişirme süresinin tamamlanması için geriye kalması olan sürenin geri sayımına başlamaktadır.
- Çihaz çalışır durumda iken bir dişi işlem yapılmakta olup, bu işlemlerin adları ekranın sağ ve sol taraftarında yerleşmektedir. Ekran göstergesi o anda hangi işlem yapılmakta olduğunu göstermektedir.
- Çalışmaya başladıktan 15 – 20 dakika sonra (seçilmiş programa olan bağlı olarak) sesli sinyal ek malzemeleri eklemenizi gerektiren hatırlar. Çihazın kapakını açınız ve daha önceden hazırlanmış olduğunuz malzemeleri pişirme tavasının dibine dökünüz. Bu fonksiyon sadece 1, 3-5, 7 programlar için geçerlidir.
- 1-8 programların sona ermesi ile otomatik olarak otomatik ısıtma programı devreye girerek kaçışmaya başlamaktadır. İşlem göstergesi "Keep Warm" yazısına doğru kayacaktır.
- 9-17 programlar tamamlandıktan sonra, aynı zamanda da ısıtma fonksiyonu

yonu çalışması sona erdikte 5 kısa sinyal sesi duyacaksınız ve cihaz beklemeye rejimine geçecektir. İşlem göstergesi "Program is complete" yazısına doğru kayacaktır.

12. Çalışmakta olan programın resetleme yolu ile sona erdirilmesi ve menüye geri dönmek için ya da ısıtma rejiminin kapatılması için "Start/Stop" düğmesine basınız ve birkaç saniye basılı tutunuz. Pişirme tamamlandıktan sonra "1/0" düğmesi yardımıyla fırını kapatınız ve elektrik şebekesinden çekiniz.

#### Hazır ekmeğin çıkarılması

1. Kapağı açınız. Mutfak eldivenlerini kullanarak, saplarından tutarak ekmeği 11 tavayı çıkartınız.

**⚠ DİKKAT!** Ekmeğin yapma sürecini bitiminde ekmeğin tava ve ısıtma hücrelerinin aşırı derecede sıcak olduğunu unutmayınız! Dikkatli olunuz, yanıkların oluşmasından kaçınması için mutfak eldivenlerini kullanınız! Ekmeği sıcak tavadan, yanına ya da erime özelliğine sahip olan sofra örtüsü, plastik ya da diğer türden termik olarak duyarlı yüzeylerin üzerine koymayınız!

2. Ekmeğin pişirme tavasını dibi yukarıya gelecek şekilde ters çeviriniz ve hazır ekmeğini tavadan alınız, ırgara ya da tabağın içine koyunuz. Ekmeğinin soğuması için 20 dakika bırakınız. Ekmeğin Yapma Makinesinin konstrüksiyon yapısı, hazırlanmış olduğunu hamur içiyle tavadan çıkardığınızda, karıştırma kolunun tavanın iç kısmında bulunan akiste kalacak şekilde yapılmıştır. Eğer, bu durum olmadı ve karıştırma kolunun ekmeğe kalmaması durumunda bu bir kusur anlamına gelmemektedir. Takıma dâhil olan özel kanca yardımı ile karıştırma kolunu alınız.

3. Pişirme tavası ve cihaz soğuduktan sonra, "Cihazın Bakımı" belirtilmekte olduğu gibi bunları temizleyiniz.

**i ÖNEMLİDİR:** her kullanımdan sonra tavanın iç yüzeylerini ve cihazın iç kısımlarını itina ile temizleyiniz.

#### Pişirme Tavasının Kullanımı

Pişirme tavası ve karıştırma kolunun yüzeyi yapışmaz malzeme ile kaplanmış olup, lekelerin oluşmasını önlenmesine ve ekmeğin çıkartılmasını kolaylaştırır. Yüzeyin hasar görmesinden kaçınması için aşağıda belirtilmekte olan talimatlara uyunuz.

- Ekmeği tavadan çıkartmak için metal ya da kesici aletler kullanmayınız (örneğin, bıçak ya da çatal).
- Ekmeğin somununu kesmeden önce, içinde karıştırma kolunun olup olmadığını emin olunuz. Eğer, karıştırma kolu içinde ise, ekmeğinin soğumasını bekleyiniz ve ondan sonra onu özel kanca ile çıkartınız. Karıştırma kolu ile çıkarırken dikkatli olunuz, çünkü karıştırma kolu sıcak olabilir.
- Sert, iri taneli ya da iri malzemeleri (örneğin, etlenmemiş un, seker, ceviz ya da tohumlar) pişirme tavasının yapışmaz kaplamasına zarar verebilir. Çok miktarda malzemenin kullanılması durumunda bunların bölünmesi gerekmektedir. Tarifte belirtilmiş olan hacim ve ölçüm sırasına uyunuz.

#### Ekmeğin kesilmesi ve muhafaza edilmesi

Ekmeğin kesmek için elektrikli ya da özel tırtıklı olan ekmeği dilimleme bıçaklarını kullanınız.

Kullanılmamış ekmeğinizi özel olarak kapalı ambalajlarla saklayınız (sızdırmaz ya da geçirmez plastik torbalarla ya da plastik konteynerlerde), oda sıcaklığında 3 günden fazla muhafaza etmeyiniz. Daha uzun bir süre (1 aya kadar) muhafaza etmek için ekmeğimizi kapalı kapta dondurucuda koyunuz. Ev ekmeğin koruyucu maddeler içermesinden dolayı, sanayi şartlarında yapılmış olan ekmeğe nazaran, kuruyabilir ve hızlı bir şekilde bozulur.

#### Hazır Yemekleri Sıcak Tutma (Otomatik Sıcak Tutma) Fonksiyonu

Ekmeğin Yapma Makinesinde hazır yemekleri sıcak tutma rejimi öngörülmüş olup, bu program pişirme programının son emresi ile beraber otomatik çalışmaya başlar. Otomatik (fonksiyon sadece 1-8 programlar için geçerlidir). Bundan dolayı da hazır ekmeğimizi ekmeğin yapma makinesinden çıkarmadan önce, otomatik sıcak tutma rejiminin kapatılması için "Start/Stop" düğmesine basınız ve birkaç

saniye basılı tutunuz.

Eğer, ekmeğin fırının içinde ısıtması bırakılarak, buharlaşmakta olan nemi emecektir: ürün nemli olacaktır. Otomatik sıcak tutma nemin emilmesini önlemek için ve belli bir zaman zarfı içinde ürünü yumağa tutmaya yardım etmektedir. Ancak, ideal bir ürün elde edilemez için, mümkün olduğu kadar, pişirme süreci bitir bitir, ekmeğin çıkartılması tavsiye edilmektedir.

#### Başlamayı Erteleme Süresinin Ayarlanması

Başlamayı erteleme rejimi ürününüzü istemiş olduğunuz zaman zarfı içinde, 15 saatlik bir yelpaze (pişirme süresi dâhil) ile 10'ar dakikalık adımlarla hazırlama imkanı sağlar. Eğer, tarifte hızlı bozulmakta olan malzemelerin kullanılması göz önünde bulundurulmakta ise bu rejimi kullanmayınız.

1. Başlamayı erteleme rejimi tüm programlar için mevcut değildir.
2. Malzemelerin doldurulmuş, program numarasının, ekmeğin ağırlığı ve kabuk renginin seçilmiş olduğundan emin olunuz.
3. Zamanlayıcının düğmesine basınız ve programın çalışma süresinin bitmesini istediğiniz süreyi ayarlayınız (yelpaze 15 Saate kadar 10'ar dakikalık adımlarla). Zaman değeri hızlı bir şekilde arttırma ya da azaltma için düğmeye basınız ve basılı tutunuz ▲ ya da ▼.

**i Örnek. Şu anda saat 21:00, siz ise ekmeğinizin sabah saat 7'de yani 10 saat sonra hazır olmasını istiyorsunuz. Diyelim ki, siz aşağıdaki parametreleri program 1, ürün ağırlığı 750 g, ekmeğin kabuğu kızartma rengi orta. Ekran-da - hazırlama süresi 2:55. Ekranda 10:00 rakamı gözükene kadar ▲ düğmeye basınız ve saklayınız. Eğer, gereken değeri karıştırdı iseniz, azaltma ▼ düğmesine basınız ve azaltınız. Böylece, siz başlamayı erteleme süresini ayarlamış bulunmaktasınız. Bundan sonra pişirme süreci 10 saat sonra bitecektir, yani saat 7:00'da sizi nefis, taze, güzel koku ekmeğiniz bekleyecektir.**

## III. CİHAZIN BAKIMI

Cihazı temizlemeye başlamadan önce, cihazın elektrikten çekilmiş ve tamamen soğuması olduğundan emin olunuz. Bir sonraki kullanım için her zaman cihazınızı ve onun parçalarını kurulanana kadar siliniz.

1. Kapağı açınız ve kulpundan tutarak, saat yönünün tersine hafifçe çevirerek ve yukarıya doğru çekerek pişirme tavasını çıkartınız.
2. Karıştırma kolunu çıkartınız. Eğer, karıştırma kolu akisten çıkartılmıyorsa, pişirme tavasının içine dolana kadar ılık su koyunuz ve belli bir süre için bırakınız. Bu yapıpışım olan hamurun yumaşmasını a ve karıştırma kolundan kolaylıkla ayrılmasını sağlayacaktır.
3. Ölçek kabını, ölçek kaşığını, pişirme tavasını ve karıştırma kolunu yumaşak sünger ile sıcak sabunlu suda yıkayınız, kurulaayınız. Eğer, karıştırma kolunun iç kısımları çok kirlenmiş ise, belli bir süre sıcak suya koyunuz, daha sonra itina ile temizleyiniz.
4. Cihazın iç yüzeylerini ve cihazın gövdesini ıslak bez ile temizleyiniz. Gereksinin duyulması durumunda, bir miktar temizlik malzemesi kullanılabilir. Temizlik malzemelerini, ıslak sünger ya da bez kullanarak, tamamen temizleyiniz, aksi takdirde bunlar ileride yapmakta olduğunuz ekmeğin tadını etkileyebilir.

**STOP DİKKAT!** Cihazın gövdesini ya da onun elektrik besleme kablosuna suya ya da başka bir sıvıya aldırılmayınız. Ekmeğin yapma makinesi ve onun parçaları bu laşık yıkama makinesinde yıkamak ve temizlemek için uygun değildir.

**⚠ Ekmeğin Yapma Makinesinin kendisi ve onun parçalarının temizlenmesinde aşındırıcı temizlik malzemeleri, sert ya da aşındırıcı sünger, aynı zamanda da agresif kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır.**

Temizliğin kolaylıkla yapılabilmesi için cihazın kapağı çıkartılabilir.

5. Kapağı açmak için 80-85° tutunuz ve ihtiyatlı, fazla güç kullanmadan, kendinizi doğru çekiniz, kapağın mentesini cihazın gövdesindeki kanallardan çıkartınız.
6. Kapağı temizleyiniz ve kurulaayınız.
7. Eski pozisyonunu alacak şekilde yerine takınız: özenle yassı menteşelerini gövdedeki oluklara yerleştiriniz, yerleştirirken kapağı 80-85° derecelik

açı ile tutunuz. Kapak zor kullanılmadan çıkmalı ve takılabilmelidir.



Ekmeğin yapma makinesini tekrar kullanmadan ya da muhafaza etmek için kaldırmadan önce tüm parçaların kuru olduğundan emin olunuz.

#### Saklama

Cihazı toplanmış, kurulmuş şekli ile havalandırılmakta olan yerde saklayınız. Havanın sıcaklık derecesinin aşırı derecede düşmesinden ve uzun süreli direkt güneş ışıkları ile temas etmesinden koruyunuz.

## IV. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Olası arıza	Nedeni	Yapılması gerekenler
Cihaz açılmıyor	Elektrik ile beslenmiyor	Cihaz sağam bir prize takınız. Elektrik şebekesinde gerilimin olup olmadığını kontrol ediniz.
Cihaz açıldı, ancak karıştırmıyor.	Hamur karıştırma kolunu takmamışsınız.	Pişirme tavasını temizleyiniz, karıştırma kolunu tavanın dibine yerleştiriniz ve süreci yeniden başlatınız.
Ekranda hata mesajı gözükmemektedir (harf ya da harf ve sayısal kod)	Ekmeğin Yapma Makinesinin çalışma rejiminin bozulması.	"1/0" düğmesi yardımı ile cihazı kapatınız ve oda sıcaklığına kadar soğuyunca bekleyiniz. Ekmeğin yapma makinesini çağırınız. Eğer, hata mesajı tekrar çıkıyorsa, yetkili servis merkezine başvurunuz.

## V. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazmasa yolu No. 4/B Uğur Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, http://ssh.com.tr/).

Bölgenizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

## VI. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar (ekimisi halinde ilgili parçaların tamir ya da değiştirilmesi ya da cihazı tamamen değiştirmesi yükümlülüğü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandırıldığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kurulduğunda, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranışın dolaylı hasara uğramadığı ve takminin içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filtre, ampul, seramik ve teflon kaplamalar, siklastırıcı parçaları gibi).

Mamulün hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamakta.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıtmaya etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretle oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir. Üretici tarafından belirtilen ürün ömrü boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün değiştirilmez, iş bu kullanma kılavuzunda belirtilen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Amalobj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yarılatmamalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

⚠ قبل البدء باستخدام هذا الجهاز ، إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه و حافظ عليها بمثابة دليل الاستخدام. الاستخدام الصحيح للجهاز يطيل مدة خدمته بشكل كبير.

## معايير السلامة

- لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.
- هذا الجهاز هو عبارة عن جهاز متعدد الوظائف لطهي الطعام ضمن الشروط المنزلية، ويمكن استخدامه في الشقق والبيوت و خارج المدينة، وغرف الفنادق، و في المكاتب و المحلات التجارية أو في ظروف أخرى من هذا القبيل حيث الاستخدامات غير الصناعية. و يعتبر الاستخدام الصناعي أو غيره من استخدام السيئ للجهاز خرقاً للاستخدام السليم للمنتج. في مثل هذه الحالة، الشركة المصنعة لا تتحمل أية مسؤولية عن العواقب الممكن حدوثها.
- قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).
- إستخدم سلك التوصيل المصمم لاستطاعة الجهاز المستهلكة - قد يؤدي عدم تناسب المعايير إلى تماس كهربائي أو إحتراق السلك.

**STOP** اذكر: يمكن الإضرار الصديفي لكابل التغذية الكهربائية أن يؤدي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

- لا تثبت الجهاز على سطح طري، لا تغطيه بمنشفة أو قطعة قماش أثناء العمل- وهذا يمكن أن يؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة الجهاز و حدوث العطل.
- يمنع إستخدام الجهاز في الهواء الطلق - وقوع الرطوبة أو الأجسام الغريبة إلى داخل الجهاز قد تسبب أضرارا خطيرة.
- لا تدفع المنتجات أو الأجسام الغريبة في فتحة التحميل لتجنب الإصابة أو تعطل الجهاز. استخدم لذلك عتلات الدفع الموجودة ضمن الطقم.

- يمنع إستخدام الجهاز عند وجود أضرار مرئية على جسم الجهاز أو سلك التغذية الكهربائية، بعد سقوط أو عند حدوث مشكلة في عمل الجهاز. عند ظهور أية أعطال، إفصل الجهاز عن التيار الكهربائي و إتصل بمركز الصيانة.
- قبل تنظيف الجهاز، تأكد من أن الجهاز غير موصول بالتيار الكهربائي و قد برد تماما. عند التنظيف إتبع بدقة قواعد

## البرامج

1. Basic (الأساسي)
2. French Bread (الخبز الفرنسي)
3. Whole Grain Bread (خبز القمح الكامل)
4. Sweet Bread (خبز الذرة)
5. Gluten Free Bread (الخبز الخالي من الغلوتين)
6. Express (الأكسبريس)
7. European Bread (الخبز الأوروبي)
8. Cake (الكعك)
9. Pasta Dough (العجين غير المخمر)
10. Yeast Dough (العجين المخمر)
11. Oatmeal (عصيدة الحبوب)
12. Yogurt (الزبادي)
13. Jam (المربى)
14. Bake (صناعة الخبز)
15. Rice/Grain (الأرز / الحبوب)
16. Pilaf (الأرز باللحم)
17. Dessert (الحلويات)

## الملحقات

- صانعة خبز مع قالب مثبت في الداخل لصنع المعجنات ..... قطعة واحدة
- فتجان للقياس ..... قطعة واحدة
- ملعقة للقياس ..... قطعة واحدة
- شفرة لخلط العجين ..... قطعة واحدة
- خطاف لنزع الشفرة ..... قطعة واحدة
- كتاب «100 وصفة» ..... قطعة واحدة
- دليل المستخدم ..... قطعة واحدة
- دفتر الصيانة ..... قطعة واحدة

لصانع الحق في تغيير التصميم والملحقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية من خلال تحسين منتجاته بدون الإبلاغ الإضافي لهذه التغييرات.

## تكوين الجهاز

1. هيكل الجهاز
2. لوحة التحكم
3. غطاء قابل للإزالة مع نافذة للفحص

اللاصق، والفلين، وغيرها) يمكن أن تشكل خطراً على الأطفال، خطر الاختناق! حافظ على الصندوق بعيداً عن متناول الأطفال.

• يمنع إصلاح الجهاز بشكل ذاتي أو إحداث التغييرات في تصميمه. كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والصيانة يجب أن يقوم بها مركز الخدمة المخول. قد يؤدي العمل غير المهني إلى تعطيل الجهاز، أو حدوث إصابات وإتلاف بالأموال.

## الخصائص التقنية

الموديل RBM-M1907-E .....	الاستطاعة .....
500 واط،	الجهود .....
220-240 فولت، 50/60 هرتز	وزن الخبز .....
500/700/1000 غرام	قالب الخبز .....
تلاءم مضاد للانصاق	ذاكرة غير متعلقة بالطاقة .....
لفترة 10 دقائق	شاشة العرض .....
مصنوعة من البلاستيك السائبة	البرامج الآلية .....
17 برنامج	اختيار لون الشفرة .....
موجود	المحافظة الآلية على درجة حرارة الطباخ الجاهزة .....
لفترة 1 ساعة	وظيفة البدء المتأخر .....
حتى 15 ساعة	إضافة مكونات أخرى .....
بالاعتماد على إشارة صوتية	

قسم "تفكيك و تنظيف و حفظ الجهاز".

**STOP** يمنع غمر الجهاز بالماء أو وضعه تحت الماء الجاري!

• الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو قلبي الخبرة أو المعرفة، يمكنهم استخدام الجهاز فقط تحت إشراف و/أو إذا أعطيت لهم تعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز و كانوا على علم بالمخاطر المرتبطة باستخدامه. يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. احفظ الجهاز وسلك الطاقة في مكان بعيد عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجب أن يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال دون إشراف من الكبار.

• مواد التعبئة والتغليف (الشريط

4. فتحات لإخراج البخار
5. مقبض للحم
6. زر التشغيل / الإيقاف (I / 0)
7. سلك الطاقة الكهربائية
8. حجرة التسخين
9. قالب للخبز
10. نصل لخلط العجين
11. كأس للقياس
12. خطاف لنزع نصل خلط العجين
13. ملقعة للقياس

## I. قبل بدء الاستخدام

بعناية إنقل المنتج وملحقاته من الصندوق. أزل كافة مواد التغليف والملصقات الترويجية.

من الضروري الاحتفاظ بالملصقات التحذيرية وملصقات الإشارة (إن وجدت) و الجدول مع الرقم التسلسلي الموجود على هيكل الجهاز؛ عدم وجود الرقم التسلسلي على المنتج يحرمك تلقائياً من حقوق الضمان الخاصة به.

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة من الأقل قبل التشغيل.

إمسح جسم الجهاز بقطعة رطبة من القماش وتركها لتجف. من أجل تجنب أي رائحة غريبة عند الاستخدام الأول للجهاز إعمل على تنظيفه.

### الذاكرة غير المتعلقة بالطاقة

صانعة الخبز REDMOND RBM-M1907-E تملك ذاكرة غير المتعلقة بالطاقة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي بشكل مؤقت (حتى 10 دقائق) فإن كافة الإعدادات المعطاة يتم حفظها وعند توصيل التيار الكهربائي سيواصل تنفيذ البرنامج تلقائياً. في حالة انقطاع التيار الكهربائي لأكثر من 10 دقائق يتم إعادة تعيين الإعدادات ولا يمكن استئناف عملية الطبخ.

إذا تم استخدام الألبان واللحوم أو المواد سريعة التلف الأخرى في وصفة التحضير، إفضل الجهاز عن التيار الكهربائي، و إمسح له بأن يبرد. ثم إسحب قالب الخبز، و قم بتنظيفه و إيدء بالتحضير مرة أخرى بحسب الوصفه، وذلك باستخدام المكونات الطازجة. عند التنظيف، اتبع تعليمات القسم «العناية والصيانة» بشكل صارم.

إذا كانت المكونات المستخدمة ليست سريعة التلف، يمكنك مرة أخرى تشغيل برنامج الطبخ من البداية (إذا لم تبدأ عملية الخبز) أو ترك المنتج ينضج من خلال برنامج «Bake» بدون استبدال المنتجات (قم بمراقبة نضوج المنتج من خلال نافذة الفحص، عند الضرورة أوقف البرنامج يدوياً). من الضروري الإخذ بعين الاعتبار أنه في حالة تشغيل البرنامج مرة أخرى فإن نوعية الخبز المطبوخ قد لا تعكس المطلوب.

## II. تشغيل صانعة الخبز

### الهدف وميزات البرامج الآلية

في صانعة الخبز REDMOND RBM-M1907-E يوجد هناك 1٧ برنامج تحضير تلقائي. يمكن استخدامها ليس فقط لإعداد الخبز، ولكن أيضاً لإعداد القصيدة والأرز واللحم و

الزبادي، و صناعة المربي و غيرها.

لا تفتح غطاء الجهاز خلال تخمر العجين حتى لا تفتت!

عند العمل في صانعة الخبز، إتبع الإرشادات في كتاب «100 وصفة» (ضمن المجموعه).

### 1. برنامج "BASIC"

يستخدم لإعداد الخبز الأبيض الكلاسيكي.

يتضمن البرنامج العجين (2 مرحلتين)، إنتفاخ العجين و تحضير الخبز. يمكن تحديد وزن المنتج ولون القشرة، وظيفه البدء المتأخر متاحة. التعديل اليدوي للوقت غير موجود.

### 2. برنامج «FRENCH BREAD»

يستخدم لإعداد الخبز الفرنسي - الخفيف جداً مع القشرة المقرمشة. يعمل على العجن لفترة طويلة ووقت أطول لإنتفاخ العجين. في هذا البرنامج، من المستحسن خبز العجين الذي لا يحتوي على الزبدة (السمن) والحليب.

يصبح الخبز الفرنسي قاسي بسرعة، ولذلك من الأفضل عدم تخزينه لأكثر من يوم واحد.

يتضمن البرنامج العجين (2 مرحلتين)، إنتفاخ العجين و تحضير الخبز. يمكن تحديد وزن المنتج ولون القشرة، وظيفه البدء المتأخر متاحة. التعديل اليدوي للوقت غير موجود.

### 3. برنامج «WHOLE GRAIN BREAD»

بما أن الطحين المستخدم لهذا الخبز هو أكثر ثقلاً، فإن البرنامج و لمدة نصف ساعة قبل عجن العجين يعمل على تسخين أولي للمكونات ويترك العجين «يتخمر» لفترة أطول. الرغيف من دقيق الحبوب عادة يكون أصغر حجماً وأكثر كثافة. يتضمن البرنامج العجين (2 مرحلتين)، إنتفاخ العجين و تحضير الخبز. يمكن تحديد وزن المنتج ولون القشرة، وظيفه البدء المتأخر متاحة. التعديل اليدوي للوقت غير موجود.

### 4. برنامج «SWEET BREAD»

برنامج لتحضير المعجنات الحلوة مع المكونات الإضافية (الفواكه والمكسرات ورقائق الشوكولاته، الفواكه المسكرة، والزبيب، وغيرها)، عند حلول وقت إضافة هذه المواد يصدر تنبيه صوتي.

يتضمن البرنامج العجين (2 مرحلتين)، إنتفاخ العجين و تحضير الخبز. يمكن تحديد وزن المنتج

ولون القشرة، وظيفه البدء المتأخر متاحة. التعديل اليدوي للوقت غير موجود.

### 5. برنامج «GLUTEN FREE BREAD»

لصناعة الخبز من الدقيق الخالي من الغلوتين.

الغلوتين (الغروييه) - و هو بروتين موجود في نباتات المنتجة للحبوب والتي تمنح الدقيق خصائص خبز عالية، و بسبب ذلك يصبح للعجين مرونة، ولكن يمنع تناول الغلوتين لعدد من الناس.

### لوحة التحكم

1. «Weight» (اختيار الوزن العائد ( 500 غرام/ 750 غرام/ 1000 غرام)، الوزن الافتراضي 1000 غرام.
2. زر زيادة وقت البدء المتأخر/ وقت الطهي.
3. «Menu» («القائمة») - زر اختيار برنامج الطبخ، رقم البرنامج المحدد يتم عرضه على شاشة العرض.
4. «Start/Stop» («بدء / إيقاف») - زر تشغيل البرنامج أو إيقافه مع انتهاء عملية الخبز والعودة إلى الإعدادات الافتراضية للبرنامج.
5. «Crust» («القشرة») - زر اختيار لون قشرة المنتج (فاتحة و متوسطة أو داكنة). الإعداد الافتراضي هو «متوسط».
6. زر إيقاف وقت البدء المتأخر/ وقت الطهي.
7. شاشة العرض - يظهر الإعدادات المحددة والوقت المتبقي حتى نهاية التحضير.

### شاشة العرض

1. مؤشرات العمليات المنفذة؛
- Delay (التأخير) - تعمل وظيفه البدء المتأخر ، لم تبدأ عملية الطهي بعد؛
- Reheat (التسخين) - يجري تسخين أولي للمكونات قبل العجن ؛
- Knead (العجن) - إعداد العجين؛
- Pause (فاصل) - إستراحة في عمل البرنامج (على سبيل المثال، بين العجينة الأولى والثانية)؛
- Rise (الانتفاخ) - تجري عملية إنتفاخ (تخمير) العجين؛
- Bake (الخبز) - يُخبز المنتج؛
- Keep Warm (التسخين) - يجري تسخين المنتج الجاهز؛
- Program is complete (الانتهاء من العمل) - نهاية عمل البرنامج، التسخين الاتي تم إيقافه.

وغيرها من العيوب.

3. أفتح الغطاء مع نافذة الفصح. إمساك قالب الخبز بواسطة المقبض و بلطف قم بتدويرها عكس اتجاه عقارب الساعة و إسحبها للأعلى ببذل جهد بسيط. تأكد من أن الفراغ حول اللواب و نصل الخلط نظيفة.

### تحميل المكونات

1. قم بوضع شفرة الخلط على الجسم في الجزء السفلي من قالب الخبز والتأكد من أن التركيب آمن، قم بدهن وعاء التحضير و شفرة الطبخ بالزيت.
2. قم بوزن المكونات اللازمة وفقاً للوصفة المحددة، ضعها في وعاء.
3. عند تحضير الخبز وإعداد العجين: أحضر المكونات الإضافية (الجنين، اللحم ، الفواكه، المكسرات، والزبيب، وغيرها) وفقاً للوصفة، كافة المواد يجب أن يتمتعوا بدرجة حرارة الغرفة (25-35 درجة مئوية ما لم يرد خلاف ذلك في الوصفة. ضع المكونات الرئيسية في قالب تحضير الخبز بالترتيب المحدد في الوصفة.
- في البداية ضع في قالب تحضير الخبز المكونات السائلة (الماء، الحليب) و / أو البيض. يجب أن يكون الماء بدرجة حرارة الغرفة (حوالي 25-35 درجة مئوية)، و ذلك لأن درجة حرارة الماء المرتفعة جداً لها تأثير سلبي على إنتفاخ العجين. عند استخدام وضعية البدء المتأخر لإستخدام الحليب الجاف فقط، أما خلافاً لذلك فإن الحليب قد يفسد قبل بدء التحضير. إضافة السكر والملح إلى المكونات السائلة يتم بدقة وفقاً للوصفة.
- أضف المكونات السائلة المتبقية (العسل، شراب، دبس السكر وغيرها).
- أضف المكونات الجافة (الطحين في البداية، ثم مسحوق الحليب، الأعشاب، التوابل وغيرها).
- آخر شيء، أضف الخميرة أو بودرة الخبز، لا ينبغي أن تكون هذه المواد في اتصال مع سائل، وإلا يبدأ التخمر في وقت مبكر جداً، و بالنتيجة تحصل على خبز قاسي، صلب و خشن، لا ينبغي خلط الخميرة والملح. من المستحسن جعل قعب في كومة الدقيق وأن توضع الخميرة أو بودرة الخبز فيه.
4. قم بلطف بوضع قالب الخبز في حجرة التسخين لصانعة الخبز، قم بتدويرها بلطف عكس اتجاه عقارب الساعة. يجب أن يكون قالب الخبز متصللاً بالقرص الدوار ومباشرة و دون إضناء إلى وضعها أسفل الحجرة. قم بتثبيت القالب بتدويرها باتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف (انظر الشكل أدناه). إغلاق الغطاء مع نافذة الفصح.

### الإجراءات العامة عند العمل مع الجهاز

1. قم بوصول صانعة الخبز بالتيار الكهربائية، قم بتشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر «I/O» على الشريط الجانبي. سوف يعطي الجهاز تنيبه صوتي و يظهر على شاشة العرض رقم البرنامج (بشكل إقراضي - 1) ووقت عملها (3:00).
2. بمساعدة الزر «Menu» حدد رقم برنامج التحضير (من 17 حتى 17) - سيظهر على الشاشة.

### 12. برنامج «YOGURT»

برنامج لإعداد أنواع مختلفة من الزبادي، التعديل اليدوي للوقت متاح في المجال ماين 5 إلى 12 ساعة مع خطوة زيادة بمقدار 10 دقائق (بشكل افتراضي تم تحديد وقت التحضير بـ 8 ساعات)، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

### 13. برنامج «JAM»

يستخدم لصنع المرى والطبقات المعبدة المعجنات والفطائر والأيس كريم وصلصة الطماطم والبهارات المختلفة، وكذلك إعداد عدد من منتجات الملعبة منزلياً. التعديل اليدوي للوقت غير موجود، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

### 14. برنامج «BAKE»

يتضمن البرنامج فقط عملية التسخين (دون العجن و إنتفاخ العجين)، ينصح به لتحضير السكوت والأطباق الرئيسية. التعديل اليدوي للوقت غير موجود، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

### 15. برنامج «RICE/GRAIN»

ينصح به لطبخ الأرز والحبوب سهل التفتت، التعديل اليدوي للوقت متاح في المجال ماين 20 دقيقة إلى 1 ساعة و 30 دقيقة مع خطوة زيادة بمقدار 5 دقائق ( بشكل افتراضي تم تحديد وقت التحضير بـ 30 دقيقة)، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

### 16. برنامج «PILAF»

ينصح به لطبخ أنواع مختلفة من الارز باللحمة، التعديل اليدوي للوقت متاح في المجال ماين 30 دقيقة إلى 1 ساعة و 30 دقيقة مع خطوة زيادة بمقدار 5 دقائق ( بشكل افتراضي تم تحديد وقت التحضير بـ 1 ساعة)، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

### 17. برنامج «DESSERT»

ينصح به لإعداد حلويات الشوكولاته و الحليب. التعديل اليدوي للوقت متاح في المجال ماين 30 دقيقة إلى 2 ساعة ( بشكل افتراضي تم تحديد وقت التحضير بـ 1 ساعة)، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

### الاستعداد للعمل

1. ضع صانعة الخبز على سطح ثابت صلب ومستوي. عند التركيب تأكد من أنه عندما يعمل الجهاز لا يوجد صعوبة في تهويته ، و أن البخار الساخن الذي يخرج من ثقوب الغطاء لا يسقط على ورق الجدران، والطلاء الخزفية، و الأجهزة الإلكترونية وغيرها من المواد التي قد تتأثر عند وقوع الرطوبة العالية ودرجات الحرارة عليها.
2. تأكد من أن الأجزاء الداخلية والخارجية لصانعة الخبز لا تحوي على أحرار و شظايا

يتضمن البرنامج تسخين المواد و العجن (2 مرحلتين)، إنتفاخ العجين و تحضير الخبز. يمكن تحديد وزن المنتج، ووظيفة البدء المتأخر متاحة. التعديل اليدوي للوقت وإختيار لون القشرة غير موجود.

### 6. برنامج «EXPRESS»

يستخدم للتحضير السريع للخبز الأبيض. أضف إلى عجين الخبز الأبيض ¼ ملعقة صغيرة إضافية من الخميرة، استناداً إلى أن وزن الخبيرة 1000 غرام

يتضمن البرنامج عملية العجن، الوقت القصير لإنتفاخ العجين و تحضير الخبز، ووظيفة البدء المتأخر متاحة، إختيار وزن المنتج و لون القشرة غير متوفرة، وكذلك التعديل اليدوي للوقت غير موجود.

### 7. برنامج «EUROPEAN BREAD»

يوصى به لخبز أنواع مختلفة من الخبز الأبيض و الخبز الممنوع من دقيق خليط التخم والجاودار.

يتضمن البرنامج تسخين المواد و العجن (2 مرحلتين)، إنتفاخ العجين و تحضير الخبز. ووظيفة البدء المتأخر متاحة. إختيار وزن المنتج و لون القشرة غير متوفرة، وكذلك التعديل اليدوي للوقت غير موجود.

### 8. برنامج «CAKE»

يوصى به لخبز الكعك مع الإضافات المختلفة.

يتضمن البرنامج العجن السريع (2 مرحلتين) و تحضير الخبز. إختيار وزن المنتج و لون القشرة غير متوفرة وكذلك التعديل اليدوي للوقت غير موجود، ووظيفة البدء المتأخر غير متاحة.

### 9. برنامج «PASTA DOUGH»

برنامج لخلط العجين غير المختمر، المستخدم لصنع المعكرونة والزلاية و غيرها دون مزيد من الخبز. يتضمن البرنامج 2 مرحلتين من العجن، التعديل اليدوي للوقت غير موجود، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

### 10. برنامج «YEAST DOUGH»

برنامج لإعداد العجين المخمر دون مزيد من الخبز. يتضمن البرنامج العجن (2 مرحلتين) و تخمير العجين. ووظيفة البدء المتأخر متاحة. التعديل اليدوي للوقت غير موجود، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

### 11. برنامج «OATMEAL»

ينصح به لتحضير العصيدة مع الحليب و الماء. التعديل اليدوي للوقت غير موجود، ووظيفة البدء المتأخر و التسخين الآلي غير متاحة.

اسم البرنامج	رقم البرنامج	رقم البرنامج	اسم البرنامج	رقم البرنامج	رقم البرنامج
Jam	13	European Bread	7	اسم البرنامج	رقم البرنامج
Bake	14	Cake	8	اسم البرنامج	رقم البرنامج
Rice/Grain	15	Pasta Dough	9	اسم البرنامج	رقم البرنامج
Pilaf	16	Yeast dough	10	اسم البرنامج	رقم البرنامج
Dessert	17	Oatmeal	11	اسم البرنامج	رقم البرنامج
		Yogurt	12	اسم البرنامج	رقم البرنامج
				اسم البرنامج	رقم البرنامج

- اعتماداً على عدد المكونات في الوعاء، باستخدام الزر «Weight» قم بتحديد قيمة وزن المخيوز الجاهز، سوف يتحرك مؤشر وزن المخيوز في الجزء العلوي من شاشة العرض. اختيار وزن المنتج غير متوفر في جميع البرامج.
- الضغط على الزر «Crust»، حدد الشكل المطلوب لقشرة المنتج (فاتحة، متوسطة، داكنة). مؤشر لون القشرة سوف يتحرك إلى الجزء السفلي لشاشة العرض. القيمة الافتراضية هي «فاتحة». اختيار لون القشرة غير متوفر في جميع البرامج.
- على شاشة العرض و بجانب رقم البرامج يظهر وقت التحضير، المحدد بشكل افتراضي. يمكن تغييره يدوياً (فقط للبرامج 12، 15-17) باستخدام الأزرار (زيادة) و (خفض). مجال تغيير الوقت و خطوة التثبيت تعتمد على البرنامج المحدد.
- في حالات الضرورة قم بتحديد وقت البدء المتأخر (فقط للبرامج 7-1) باستخدام الأزرار و .

- يرجى الانتباه أنه في البرامج 1-7 الأزرار r و s يتم ضبط الوقت اللازم للتحضير، بما في ذلك وقت البدء المتأخر (في هذه الحالة لا يغير وقت الطبخ). في البرنامج 12، 15-17 باستخدام نفس الأزرار يتم تغيير وقت الطهي.
- اضغط على الزر «Start/Stop». يبدأ المؤقت بالعد التنازلي للوقت المتبقي حتى نهاية التحضير.
- أثناء عمل الجهاز فإنه ينفذ سلسلة من العمليات حسب أسماؤها تقع على يمين و يسار الشاشة. يشير المؤشر على شاشة العرض إلى أي من العمليات حالياً جاري العمل.
- بعد مرور 15-20 دقيقة (وفقاً للبرنامج) بعد بدء التنبيه الصوتي حيث ينهك بضرورة إضافة المكونات الإضافية. افتح غطاء الجهاز و إسكب المكونات المُعدة في قالب الخبز. هذه الميزة متوفرة فقط في البرامج 1، 3-5، 7.
- عند انتهاء العمل في البرامج 1-8 يتم تلقائياً تفعيل التسخين. مؤشر العمليات يتحول إلى الكتابة «Keep Warm».
- عند انتهاء عمل البرامج 9-17، وكذلك بعد انتهاء عمل وظيفة التسخين ستصدر 5 تنبيهات صوتية صغيرة و يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد. مؤشر العمليات يتحول إلى الكتابة «Program is complete».
- لوقف عمل البرنامج مع إعدادات إعادة التعيين والعودة إلى القائمة أو لإيقاف وضعية

التسخين، وضغط و لعدة ثوانٍ على الزر «Start/Stop». بعد الانتهاء من التحضير، قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق الضغط على الزر «I / O» و إقصه عن التيار الكهربائي.

### سحب الخبز الجاهز

- افتح الغطاء، باستخدام قفازات الفرن إسحب مقبض قالب الخبز.

تحذير! تذكر أنه عند نهاية عملية تحضير الخبز يكون قالب الخبز و حجرة التسخين حارة جداً! كن حذراً، باستخدام قفازات الفرن لتجنب الحروق! لا تضع قالب الخبز الساخن على مفرش المائدة، أو المواد البلاستيكية أو غيرها من السطوح الحساسة للحرارة التي يمكن أن تشتعل فيها النيران أو تذوب!

67. اقلب قالب الخبز رأساً على عقب و إنزع الخبز الجاهز من القالب، و ضعهُ على شبكة أو على طبق. إنزكه لمدة 20 دقائق حتى يبرد الخبز. بنية صناعة الخبز تقوم على أنه بعد سحب الخبز من الوعاء فإن شفرة الخلط يجب أن تبقى على الجسم داخل القالب. إذا لم يحدث هذا و بقيت في الخبز، فإن هذا لا يعتبر عطلاً. قم بإزالة شفرة الخلط عن طريق خفاف مخصص ضمن المجموعة.
68. بعد أن يبرد الجهاز و قالب الخبز، قم بتنظيفها وفقاً للقسمة «العناية بالجهاز».

**1** هام: تنظيف شامل للسطح الداخلي للقالب و الجهاز بعد كل استخدام.

### إستخدام قالب الخَبز

على قالب الخَبز و شفرة الخلط مطبوعة بطبقة مضادة للإلتصاق التي تسمح بتجنب ظهور البقع و تسهيل استخراج الخبز. لتجنب إتلاف السطح، اتبع الإرشادات المذكورة أدناه.

- لا تستخدم الأدوات المعدنية أو الأدوات العادة (مثل سكين أو شوكة) لاستخراج الخبز من الوعاء.
- قبل تقطيع رغيف الخبز، تأكد من أنه لا يوجد بداخله شفرة الخلط. إذا كانت الشفرة في الداخل، التعلل حتى يبرد الخبز ، و بعد ذلك فقط إنزعها بواسطة خفاف خاص. كن حذراً عند التعامل مع شفرة الخلط، لأنها قد تكون ساخنة.
- المكونات الصلبة، أو ذات الحبوب الكبيرة أو المكونات الكبيرة (مثل الطحين المصنوع من الحنطة الكاملة، والسكر، والمكسرات أو البذور) يمكن أن تلحق الضرر بطلاء الوعاء المقاوم للإلتصاق، عند الإستخدام كمية كبيرة من المكونات، قم بتقسيمها إلى أجزاء صغيرة. حافظ على الحجم الموصى بها وإجراءات التشغيل المحددة في الوصف.

### تقطيع و حفظ الخبز

استخدم سكين كهربائية مسننة أو خاصة لتقطيع الخبز  
احفظ الخبز في المستخدم في صندوق مغلق (في أكياس مخطومة من البلاستيك أو أواني بلاستيكية) في درجة حرارة الغرفة لفترة 3 أيام كحد أقصى. لتخزين الخبز لفترة أطول (حتى 1 الشهر)، ضع الخبز في وعاء مغلق في الثلاجة. و ذلك لأن الخبز المنزلي الصنع لا يحتوي على أية مواد حافظة، و يمكن أن يجف و يفسد بشكل أسرع من الخبز المنتج بالوسائل الصناعية.

### وظيفة الحفاظ التلقائي على درجة حرارة الطبق الجاهز (التسخين الذاتي)

في صناعة الخبز تم توفير ميزة الحفاظ على درجة حرارة الأطباق الجاهزة، والتي تعمل تلقائياً بعد الانتهاء البرنامج (الميزة متوفرة فقط في البرامج 1-8). لذلك قبل إزالة المنتج النهائي من صناعة الخبز، اضغط لبضع ثوانٍ على الزر «Start/Stop» لإيقاف وضعية التسخين الذاتي.

إذا تم ترك الخبز داخل صناعة الخبز بدون تسخين ، فإن الرطوبة المتبقية يتم إمتصاصها ؛ و يصبح المنتج رطب.

التسخين الذاتي يمنع امتصاص الرطوبة و يساعد على الحفاظ على المنتج طرياً لبضع الوقت. ومع ذلك للحصول على منتجات ذات جودة مثالية ينصح إذا كان ذلك ممكناً بإزالة الخبز عند نهاية عملية التحضير .

### تحديد وقت البدء المتأخر

وضعية البدء المتأخر يسمح بتحضير المنتج المطلوب خلال فاصل زمني يصل إلى 15 ساعة (بما في ذلك وقت التحضير) بخطوة زيادة 10 دقائق. لا تستخدم هذه الوظيفة إذا كانت الوصفة تنص على استخدام المنتجات القابلة للتلف.

- وضعية البدء المتأخر ليست متاحة في جميع البرامج.
- تأكد من أنه تم وضع المكونات، وزن وتحديد رقم البرامج، وزن الخبز ولون القشرة.
- اضغط على زر المؤقت و إسبط الوقت الذي يجب خلاله على البرنامج المحدد إنهاء عمله (في المجال حتى 15 ساعة مع خطوة زيادة بمقدار 10 دقائق). زيادة أو إنقاص قيمة الوقت بسرعة، اضغط باستمرار على الزر أو .

- مثال. الوقت الآن 21:00 و انت تريد أن يكون الخبز جاهزاً في 7 صباحاً أي بعد 10 ساعات. دعونا نقول بأنك قد اخترت المعايير التالية: رقم البرنامج 1، وزن المنتج 750 غرام، تحميص القشرة بشكل متوسط، على شاشة العرض - وقت التحضير 02:55. اضغط مع الاستمرار على الزر حتى يظهر على الشاشة الأرقام 10:00. إذا فاك الوقت الذي تريد بالضبط على الزر قم بإنقاص قيمته. لقد قمنا بتحديد وقت البدء المتأخر. و الآن ستظهر على الخبز بعد 10 ساعات، أي في الساعة 7:00 سوف يكون بانتظارك عبق الخبز الطازج.

### III.العناية بالجهاز

قبل تنظيف الجهاز، تأكد من أن الجهاز غير موصول بالتيار الكهربائي و قد برد تماماً. للاستخدام مرة أخرى إسبح الجهاز دالماً والأجزاء حتى تجف تماماً.

- افتح الغطاء و أزل قالب الخبز، و قم بتدويرها بلطف حول المقبض بعكس اتجاه عقارب الساعة و ثم اسجه للاعلى.
- إزالة شفرة الخلط. إذا كانت الشفرة لا يمكن إزالتها من المحور، وإملاً قالب الخبز بأماء الدافئ و إنزكه لفترة من الوقت. هذا سوف يخفف من التصاق شفرة الخلط و بعد ذلك يتم سحبها بسهولة.
- إغسل كل من كأس القياس، ملقعة القياس و شفرة الخلط و قالب الخبز باستخدام ناعمة في الماء الساخن والصابون، ثم قم بتجفيفها. إذا كان داخل شفرة الخلط ملوثة بشكل

الإجراءات اللازمة	السبب	الخطأ الممكن
قم بإيقاف عمل الجهاز باستخدام الزر 0 / 1 « انتظر حتى يبرد إلى درجة حرارة الغرفة. شغل صانعة الخبز. إذا ظهرت رسالة حول الخطأ مرة أخرى، اتصل بمركز الصيانة المعتمد	خلل في عمل صانعة الخبز	يظهر على شاشة العرض رسالة حول الخطأ (أحرف أو أحرف و أرقام)

## ٧. إلتزامات الضمان

تقدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على اصلاح ، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله نتيجة أية أخطاء تصنيعية كانت بسبب سوء جودة المواد أو التجميع. تدخل الكفالة حيز التنفيذ في حالة إثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الكفالة الأصلية. لا تعترف هذه الكفالة إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الاستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يتضرر بسبب المعاملة غير الصحيحة وكذلك مع المحافظة على مجموعة المنتج كاملة. لا تشمل هذه الكفالة التآكل الطبيعي للمنتج والمواد المتآكلة هي (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري و الحواشي المطاطية وإلخ).

فترة خدمة الجهاز و فترة عمل إلتزامات الكفالة تحسب من تاريخ البيع أو تاريخ تصنيع المنتج (إذا كان تاريخ البيع لا يمكن تحديده).

ويمكن الاطلاع على تاريخ صنع الجهاز من الرقم التسلسلي الموجود على الملصق على جسم الجهاز. يتكون الرقم التسلسلي من 13 أرقام. الرمز الـ 6 و الرمز الـ 7 يعني الشهر و الرمز الـ 8 يعني سنة انتاج الجهاز.

فترة خدمة هذا المنتج المحددة من قبل الشركة المصنعة هو 5 سنوات من تاريخ الشراء. هذه الفترة هي صحيحة شريطة أن يكون استخدام هذا المنتج وفق شروط صارمة موافقة لدليل الاستخدام ويتم استيفاء المتطلبات التقنية.

التعبئة والتغليف، دليل المستخدم، وكذلك الجهاز نفسه يجب التخلص منها وفقا لبرامج إعادة التدوير المحلية. أظهر الالتزام بالحفاظ على البيئة: لا ترمي مثل هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية الخاصة بك.

كبير، ضعها في الماء الساخن لفترة من الوقت ، بعد ذلك قم بتنظيفها بلطف.  
4. قم بتنظيف السطح الداخلي و جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة. عند الضرورة استخدام كمية صغيرة من المنظفات. قم بإزالة المنظفات بشكل كامل باستخدام اسفنجة رطبة أو قطعة قماش، وإلا فإنه في المستقبل يمكن أن تؤثر على طعم الخبز.  
**STOP** تحذير! لا تضع الجهاز وسلوك التغذية الكهربائية في الماء أو السوائل الأخرى. صانعة الخبز وأجزائها ليست ملائمة للغسل والتنظيف في غسالة الصحون.  
**⚠** يمنع تنظيف صانعة الخبز وأجزائها بالمنظفات التي تسبب البليخ أو الإسفنج مع طلاء الصلب أو طلاء مجليخ والمواد الكيميائية الضارة.

لسهولة تنظيف الجهاز يمكن نزع الغطاء.  
5. لنزع الغطاء، افتح الغطاء بزاوية 80-85 درجة و بحذر و من دون بذل جهد، قم بشده باتجاهك، عن طريق نزع حلقة الغطاء من الفتحات على جسم الجهاز.  
6. قم بتنظيف الغطاء و تجفيفه.  
7. أعد تثبيتها في مكانها السابق؛ عن طريق إدراج الحلقات المستوية بلطف في الفتحات على جسم الجهاز، عن طريق مسك الغطاء بزاوية من 80-85 درجة. يجب أن يفتح الغطاء و يغلغ دون جهد.

**⚠** قبل إعادة استخدام صانعة الخبز أو قبل حفظها ، تأكد من أن جميع أجزائها جافة.

## حفظ الجهاز

إحفظ الجهاز بشكله المجمع في مكان جيد التهوية جاف. أبقيه بعيداً عن التغييرات الكبيرة في درجة الحرارة والتعرض لفترات طويلة لأشعة الشمس المباشرة.

## ١٧ . قبل الذهاب إلى مركز الصيانة

الخطأ الممكن	السبب	الإجراءات اللازمة
الجهاز لا يعمل	عدم وجود التيار الكهربائي	قم بتوصيل الجهاز بمأخذ التيار. تحقق من التوتور الكهربائي في الشبكة الكهربائية
الجهاز يعمل ، ولكن لا يحدث هناك خلط	لم تقم بتثبيت شفرة الخلط	قم بتنظيف قالب الخبز، و قم بتثبيت شفرة الخلط في قعر القالب و ابدأ العملية من جديد









**Environmentally friendly disposal (WEEE)**

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.



© REDMOND. ALL RIGHTS RESERVED. 2014.

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

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

RBM-M1907-E-UM-1