

# REDMOND

Хлебопечь  
RBM-M1921

Руководство по эксплуатации



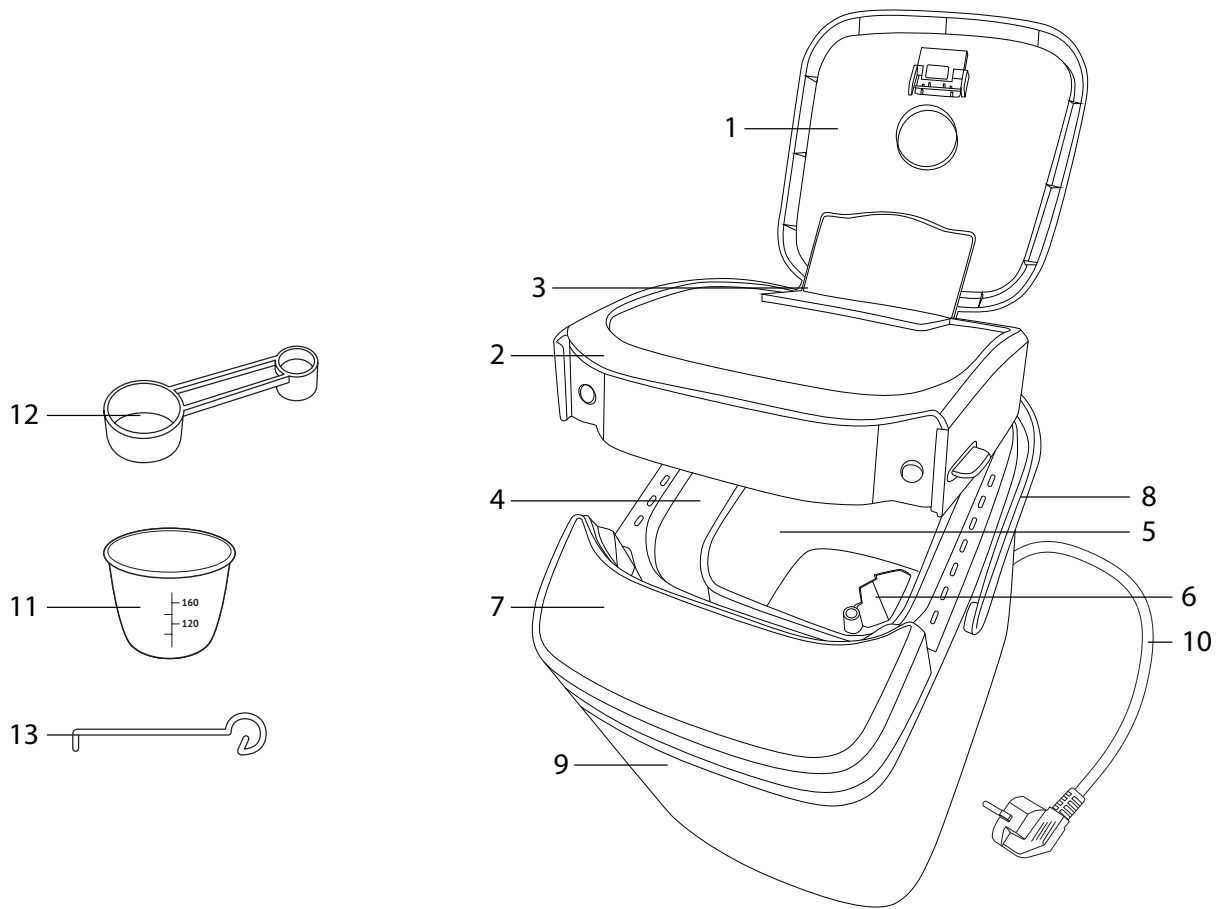
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

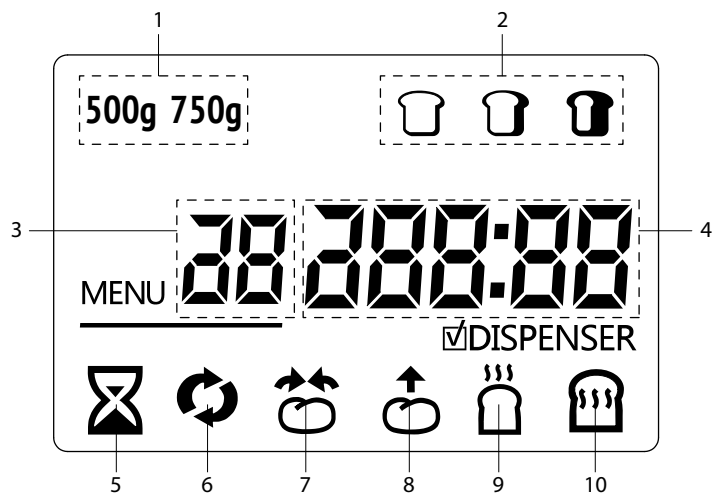
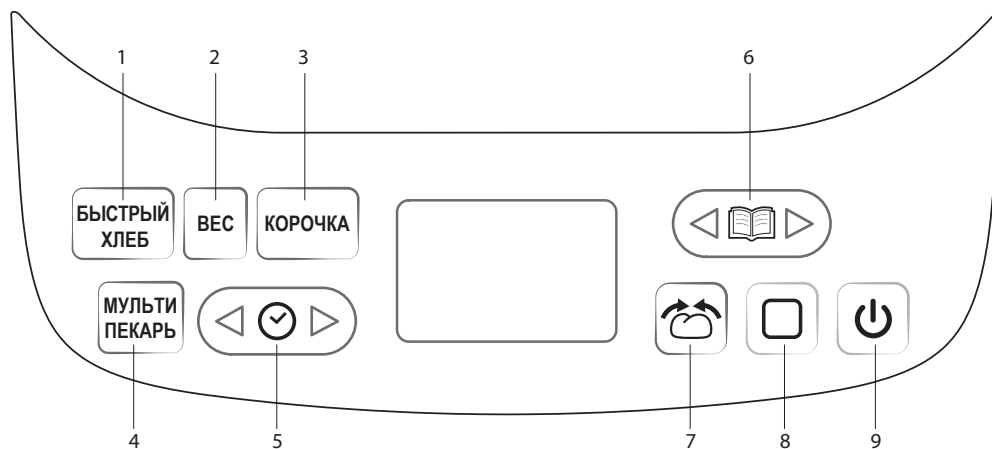
RUS	.....	6
UKR	.....	15
KAZ	.....	23

# СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
Технические характеристики.....	7
Автоматические программы приготовления.....	7
Функции.....	7
Комплектация.....	7
Устройство прибора.....	8
Панель управления.....	8
Дисплей.....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8
Энергонезависимая память.....	8
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	9
Установка времени приготовления.....	10
Отсрочка старта программы.....	10
Программа «МУЛЬТИПЕКАРЬ».....	10
Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд).....	10
Извлечение готового хлеба.....	10
Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	11
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки.....	12
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	13
Хранение и транспортировка.....	13
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	13
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	13

A1





## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Хлебопечь RBM-M1921 — современный multifunctional прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctional прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое

нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

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

STOP

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора во время его работы.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

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

STOP

*ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*



*ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!*

### Технические характеристики

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

### Автоматические программы приготовления

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

### Функции

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

### Комплектация

Хлебопечь.....	1 шт.
Форма для выпечки.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Лопасть для замешивания.....	2 шт.

Крючок для извлечения лопасти для замешивания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

### Устройство прибора (A1, стр. 4)

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

### Панель управления (A2, стр. 5)

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

### Дисплей (A3, стр. 5)

1. Индикаторы веса выпечки
2. Индикаторы цвета корочки
3. Индикатор порядкового номера программы приготовления

4. Цифровой индикатор
5. Индикатор отсрочки старта / времени приготовления
6. Индикатор замеса
7. Индикатор паузы между замесами
8. Индикатор расстойки
9. Индикатор выпечки
10. Индикатор автоподогрева

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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


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

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

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

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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND RBM-M1921 обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления, настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено.



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

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

1. Лопасть для замешивания теста установите на стержень в форме для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте форму и лопасть маслом.
2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту и поместите их в форму для выпечки. При выпекании хлеба и приготовлении теста подготовьте основные и дополнительные ингредиенты согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру, если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.
3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка повернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.

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

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

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

4. Подключите хлебопечь к электросети.
5. С помощью кнопок **<☰>** выберите программу приготовления. Программы «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ», «ЗАМЕС» и «МУЛЬТИПЕКАРЬ» вы можете выбрать соответствующими кнопками на панели управления.
6. В некоторых программах предусмотрена возможность загрузки дополнительных ингредиентов (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления): если на дисплее горит индикатор **DISPENSER**, вы можете загрузить дополнительные ин-

гредиенты в диспенсер. В определенный момент в процессе приготовления нижняя крышка диспенсера откроется и ингредиенты будут автоматически добавлены в тесто.

7. При необходимости измените время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления») или время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

**i** Нажатие кнопки **☐** приведет к сбросу настроек.

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

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





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

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






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

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

### Установка времени приготовления

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

### Отсрочка старта программы







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



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



### Программа «МУЛЬТИПЕКАРЬ»

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

1. Для быстрого вызова данной программы нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панели управления. На дисплее отобразится порядковый номер программы и время ее работы по умолчанию.
2. При желании вы можете выбрать цвет корочки готового изделия, нажимая кнопку «КОРОЧКА».
3. При желании вы можете задать время отсрочки старта (время, по истечении которого хлеб будет готов): нажимайте кнопки  для уменьшения и  для увеличения значения времени.
4. Нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для перехода к настройке времени приготовления.
5. Нажимая кнопки  и , установите длительность первого этапа и нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для подтверждения изменений и перехода к регулировке следующего этапа.
6. Аналогично установите длительность остальных этапов приготовления.
7. Для подтверждения изменений и перехода к регулировке каждого следующего этапа нажимайте кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ».
8. После настройки продолжительности всех этапов приготовления вы можете настроить длительность автоподогрева с помощью кнопок  и .

9. По окончании настройки запустите программу нажатием кнопки .

### Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд)

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



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

### Извлечение готового хлеба

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



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

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



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

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

- Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости.
- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь, пока хлеб остынет, и только после этого извлеките лопасть специальным крючком. Будьте осторожны в обращении с лопастью для замешивания, поскольку она может быть горячей.
- Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов и порядка действий, указанных в рецептах.

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес, расстойку теста и выпекание	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из цельнозерновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:52	4:57		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Используется для изготовления сладкого хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание	3:27	3:32		✓	✓	✓	✓
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	2:14	2:19			✓	✓	✓
БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/3 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 750 г. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку теста и выпекание. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» на панели управления	2:55	3:00			✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
КЕКС	Используется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя замес, расстойку и выпекание		3:37	3 ч 21 мин - 4 ч 51 мин / 5 мин	✓		✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Используется для приготовления различных десертов. Программа включает нагрев без помешивания		0:45	5 мин - 2 ч / 1 мин				
СУП	Используется для приготовления супов и бульонов. Программа включает нагрев без помешивания		1:20	5 мин - 8 ч / 1 мин				
ТУШЕНИЕ	Используется для тушения мяса и овощей. Программа включает нагрев без помешивания		1:20	5 мин - 8 ч / 1 мин				
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для приготовления бординского хлеба. Программа включает в себя предварительный подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:47	3:52		✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ СДОБАВКАМИ	Используется для выпечки хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания итальянского хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:27	4:32		✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
ЗАМЕС	Используется для замеса пресного (бездрожжевого) теста без расстойки и выпекания. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «ЗАМЕС» на панели управления	0:15						
ДРОЖЕЖЕВОЕ ТЕСТО	Используется для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания	2:32				✓		
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Используется для замеса теста без расстойки и выпекания	0:16		1 мин – 50 мин / 1 мин				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Используется для выпекания хлеба из пшеничной муки или смеси пшеничной муки и ржаной. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Используется для приготовления различных видов йогурта	8:00		6 ч – 10 ч / 30 мин				
ДЖЕМ	Используется для приготовления варенья, джемов, топпингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Программа включает нагрев без помешивания	1:30		5 мин – 2 ч / 1 мин				
БИСКВИТ	Используется для выпекания бисквитов из готового теста	1:00		5 мин – 2 ч / 1 мин				✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Используется для варки каш на молоке и воде. Программа включает нагрев без помешивания	0:40		5 мин – 4 ч / 1 мин				

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки	
		500 г	750 г						
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Используется для расстойки и выпекания бисквитов и других изделий из готового теста	2:40		1 ч 50 мин – 4 ч 20 мин / 5 мин			✓		
ВАРКА	Программа включает нагрев без помешивания	1:20		5 мин – 8 ч / 1 мин					
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Используется для приготовления хлеба по собственному рецепту. Программа позволяет задать время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панели управления	Этап 1	Замес	0:11	0 мин – 30 мин / 1 мин				
			Расстойка	0:40	0 мин – 1 ч / 1 мин				
		Этап 2	Замес	0:10	0 мин – 1 ч / 1 мин				
			Расстойка	0:30	0 мин – 1 ч / 1 мин				
		Этап 3	Замес	0:00	0 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓	✓
			Расстойка	1:00	0 мин – 3 ч / 1 мин				
Выпечка	1:00	0 мин – 3 ч / 1 мин							
Автоподогрев	1:00	0 мин – 1 ч / 1 мин							



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

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

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к хлебопечи кулинарной книги. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua).

### Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (не свежие дрожжи)			
Хлеб плохо поднимается	✓		✓				✓	✓		

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

### III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



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

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

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

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, слегка повернув ее за ручку против часовой стрелки и потянув вверх.
2. Снимите лопасть для замешивания. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто и лопасть легко снимется. Очищайте форму для выпечки после каждого использования.
3. Вымойте съемные детали прибора в горячей воде с мягким моющим средством. Съемные детали очищайте после каждого использования.



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

4. Очищайте внутреннюю поверхность и корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой по мере загрязнения. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо. Полностью удаляйте моющее средство влажной губкой или тканью, иначе в дальнейшем оно может повлиять на вкус выпечки.

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

### IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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



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

### V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные

покрытия и т. д.).

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

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

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---


1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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

*Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.*


 *Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно подовжить термін його служби.*


**Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.**

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, спричинені недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
  - Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
  - Перед увімкненням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
  - Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або спалахування кабелю.
  - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
-  **УВАГА!** *Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахиліться над пристроєм під час відкриття кришки.*

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
  - Не торкайтеся рухомих частин приладу під час роботи.
  - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
  - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.
-  **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!**
- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно

здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.



**УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.



**ОБЕРЕЖНО!** Гаряча поверхня!

### Технічні характеристики

Модель.....	RBM-M1921
Потужність.....	550 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Матеріал корпусу.....	нержавіюча сталь, пластик
Покриття форми для випікання.....	антипригарне Whitford «Xylan Plus»
Дисплей.....	світлодіодний
Панель управління.....	сенсорна
Енергонезалежна пам'ять.....	10 хвилин
Довжина електрошнура.....	1 м
Габаритні розміри.....	310 × 233 × 322 мм
Вага нетто.....	4 кг

### Автоматичні програми приготування

- |  |  |
|--|--|
| 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ («ОСНОВНИЙ ХЛІБ»)             | 14. РЖАНОЙ ХЛЕБ («ЖИТНІЙ ХЛІБ»)                                  |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ («ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ»)       | 15. ЗАМЕС («ЗАМІШУВАННЯ»)  |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ («ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ») | 16. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО («ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО»)                          |
| 4. СДОБА («ЗДОБА»)                             | 17. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ («ЗАМІШУВАННЯ ЗІ ЗМІНЕННЯМ ЧАСУ») |
| 5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ («БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ»)   | 18. ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ («ХЛІБ ДЛЯ СЕНДВІЧІВ»)                    |
| 6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ («ШВИДКИЙ ХЛІБ»)               | 19. ЙОГУРТ («ЙОГУРТ»)  |
| 7. КЕКС («КЕКС»)                               | 20. ДЖЕМ («ДЖЕМ»)  |
| 8. ДЕСЕРТЫ («ДЕСЕРТИ»)                         | 21. БИСКВИТ («БІСКВІТ»)  |
| 9. СУП («СУП»)                                 | 22. МОЛОЧНАЯ КАША («МОЛОЧНА КАША»)                               |
| 10. ТУШЕНИЕ («ТУШКУВАННЯ»)                     | 23. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА («ВИСТОЮВАННЯ ТА ВИПІЧКА»)               |
| 11. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ («БОРОДІНСЬКИЙ ХЛІБ»)     | 24. ВАРКА («ВАРІННЯ»)  |
| 12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ («ХЛІБ ІЗ ДОБАВКАМИ»)     | 25. МУЛЬТИПЕКАРЬ («МУЛЬТИПЕКАР»)                                 |
| 13. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ («ІТАЛІЙСЬКИЙ ХЛІБ»)      |  |

### Функції

Відстрочка старту.....	до 15 годин
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 60 хвилин



Вибір кольору скоринки.....світла / середня / темна  
 Вибір ваги готового продукту.....500 / 750 г

### Комплектація

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

*Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка  $\pm 10\%$ .*

### Будова приладу (схема А1, стор. 4)

1. Невелика кришка
2. Основна кришка
3. Диспенсер для додаткових інгредієнтів
4. Нагрівальна камера
5. Форма для випікання
6. Лопать для замішування тіста
7. Панель управління з дисплеєм
8. Ручка для перенесення
9. Корпус приладу
10. Електрошнур
11. Мірна склянка
12. Мірна ложка
13. Гачок для виймання лопаті для замішування

### Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Швидкий вибір програми «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ»
2. Вибір ваги готового продукту
3. Вибір кольору скоринки виробу
4. Швидкий вибір програми «МУЛЬТИПЕКАРЬ»
5. Налаштування часу приготування / часу відстрочки старту
6. Вибір програми приготування


7. Швидкий вибір програми «ЗАМЕС»
8. Скиннення зроблених налаштувань/ програми приготування
9. Запуск програми приготування

### Дисплей (схема А3, стор. 5)

1. Індикатори ваги випічки
2. Індикатори кольору скоринки
3. Індикатор порядкового номера програми приготування
4. Цифровий індикатор
5. Індикатор відстрочення старту / часу приготування
6. Індикатор замісу
7. Індикатор паузи між замішуванням
8. Індикатор вистоювання
9. Індикатор випікання
10. Індикатор автопідігрівання

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ


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

 **Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!**

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

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

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

 **Не вмикайте прилад без встановленої всередину форми для випікання або з порожньою формою – при випадковому запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття.**

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### Енергонезалежна пам'ять



Хлібопічка REDMOND RBM-M1921 має незалежну пам'ять. У разі вимкнення електроенергії під час роботи програми приготування налаштування зберігаються в пам'яті приладу впродовж 10 хвилин. У разі відновлення електроживлення виконання програми буде автоматично продовжено.



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

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

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування



1. Лопать для замішування тіста встановіть на стержень у формі для випікання. Переконайтеся в міцності з'єднання. Змастіть ємкість для приготування та лопать олією.
  2. Відміряйте необхідні інгредієнти згідно з вибраним рецептом і помістіть їх у чашу. Під час випікання хліба та приготування тіста: підготуйте основні та додаткові інгредієнти згідно з рецептом. Всі продукти мають бути кімнатної температури, якщо в рецепті не вказано інше. Викладіть основні інгредієнти у форму для випікання хліба в послідовності, вказаній у рецепті.
  3. Обережно вставте форму для випікання в нагрівальну камеру хлібопічки, трохи повернувши її проти годинникової стрілки. Форма має з'єднатися з приводним валом рівно, без перекосів. Зафіксуйте форму, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору. Закрийте кришку з оглядовим вікном.
- ⚠** Не заповнюйте робочу ємкість більш ніж на чверть або, в крайньому разі, не більше ніж на третину її об'єму. Інакше під час підняття тіста воно може перелитися через краї форми в нагрівальну камеру, потрапити на нагрівальний елемент і засмітити привод, що, у свою чергу, призведе до поломки приладу.
- 💡** Спочатку поміщайте у форму рідкі інгредієнти (воду, молоко) і/або яйця. Вода має бути кімнатної температури, оскільки дуже висока температура води негативно позначиться на піднятті тіста. Під час використання режиму відстрочки старту застосовуйте лише сухе молоко, інакше молоко може згорнутися до початку приготування.
- Дріжджі або розпушувач додайте в останню чергу. Ці компоненти не мають контактувати з рідинами, інакше бродіння почеться надто рано: в результаті вийде жорсткий, твердий і грубий хліб. Дріжджі не мають стикатися з сіллю. Рекомендується зробити заглиблення в гірці борошна й помістити дріжджі або розпушувач у нього.
4. Підключіть хлібопічку до електромережі.

5. За допомогою кнопки  виберіть програму приготування. Програми «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ», «ЗАМЕС» і «МУЛЬТИПЕКАРЬ» ви можете обрати відповідними кнопками на панелі управління.
6. У деяких програмах передбачена можливість завантаження додаткових інгредієнтів (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування): якщо на дисплеї горить індикатор , ви можете завантажити додаткові інгредієнти в диспенсер. У певний момент в процесі приготування нижня кришка диспенсера відкривається і інгредієнти будуть автоматично додані в тісто.
7. За необхідності змініть час приготування (див. розділ «Встановлення часу приготування») або встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

- i** Натискання кнопки  призведе до скинення налаштувань.
8. За допомогою кнопки «ВЕС» встановіть значення ваги готової випічки. Орієнтуйтеся на вказівки в книзі рецептів і кількість інгредієнтів у чаші. Індикатор обраної ваги випічки буде горіти постійно. Стандартно встановлено вагу 500 г. Можливість вибору ваги продукту передбачена не в усіх програмах.
  9. Щоб вибрати бажаний відтінок скоринки виробу (світла, середня, темна), натискуйте кнопку «КОРОЧКА». Індикатор вибраного кольору скоринки буде горіти постійно. Стандартно встановлено значення «Средняя» (Середня). Можливість вибору кольору скоринки передбачена не в усіх програмах.
  10. Натисніть кнопку . Таймер почне зворотний відлік часу приготування. У процесі приготування індикатори в нижній частині дисплея будуть відображати етап приготування.

**i** Якщо активна функція відстрочки старту, на дисплеї відобразиться загальний час роботи програми (враховуючи відстрочку).


Упродовж перших 5 хвилин замішування стежка за зовнішнім виглядом тіста. Із нього має вийти кругла рівна грудка. Якщо грудка не формується, інгредієнти змішані невірно.

**i** Для того щоб тимчасово зупинити виконання програми без скидання налаштувань, натисніть кнопку . Значення часу на дисплеї почне мерехтати. Для продовження роботи програми повторно натисніть кнопку .





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

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

**i** По закінченню приготування, не виймайте і не розрізайте хліб. Рекомендується залишити його в хлібопічці при включеному автопідігріванні на 1 годину. Потім готовий виріб слід вийняти з приладу і накрити рушником до повного охолодження.






- Для переривання роботи програми або режиму автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку .
- Після закінчення приготування від'єднайте хлібopічку від електромережі.

### Встановлення часу приготування

Ви можете самостійно встановлювати час приготування страв у приладі. Ця функція доступна не для всіх програм (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування). Крок змінення і можливий діапазон заданого часу залежать від обраної програми приготування. Після обрання автоматичної програми натискайте кнопки  :  – для зменшення,  – для збільшення часу приготування.

### Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого хліб має бути готовий (з врахуванням часу роботи програми).





Ця функція доступна не для всіх програм (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування). Крок змінення і можливий діапазон заданого часу залежать від обраної програми приготування. Після обрання автоматичної програми натискайте кнопки  :  – для зменшення,  – для збільшення часу відстрочки старту. Індикатор  в нижній частині дисплея почне блимати. По закінченню налаштування запустіть програму приготування. Цифровий індикатор відобразить час приготування з урахуванням відстрочки.






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



### Програма «МУЛЬТИПЕКАРЬ»

За допомогою цієї унікальної програми ви зможете приготувати хліб за власним рецептом, задавши час для кожного з етапів замішування та вистоювання, а також для випікання й автопідігріву. На відміну від інших програм, що допускають зміну часу приготування, в програмі «МУЛЬТИПЕКАРЬ» доступна функція відкладеного старту.

- Для швидкого виклику даної програми натисніть кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панелі управління. На дисплеї відобразиться порядковий номер програми та стандартний час її роботи.
- За бажанням ви можете обрати колір скоринки готового виробу, натискаючи кнопку «КОРОЧКА».
- За бажанням ви можете задати час відстрочки старту (час, по закінченню якого хліб буде готовий): натискайте кнопку  для зменшення і  для збільшення значення часу.
- Натисніть кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для переходу до налаштування часу приготування.
- Натискаючи кнопки  і , встановіть тривалість першого етапу та натисніть кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для підтримання змін і переходу до регулювання наступного етапу.
- Аналогічно встановіть тривалість інших етапів приготування.
- Для підтвердження змін і переходу до регулювання кожного наступного етапу натискайте кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ».

- Після налаштування тривалості всіх етапів приготування ви можете налаштувати тривалість автопідігріву за допомогою кнопок  і .
- По закінченню налаштування запустіть програму натисканням кнопки .

### Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Функція автопідігріву вмикається автоматично після закінчення роботи програми й може підтримувати температуру готової страви до години. На дисплеї горить індикатор  і відображується прямиий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку .



*Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).*

### Виймання готового хліба

- Відкрийте кришку приладу. Використовуючи кухонні рукавиці, візьміть форму для випікання за ручку та поверніть її проти годинникової стрілки, потім вийміть із нагрітвальної камери.



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

- Переверніть форму для випікання догори дном і вийміть готовий хліб із форми, викладіть на решітку або блюдо. Залиште на 20 хвилин, щоб хліб охолонув.



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

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

- Не користуйтеся металевими або гострими приладами (наприклад, ножем або вилкою) під час виймання хліба з ємкості.
- Перш ніж розрізати хлібину, переконайтеся, що усередині немає лопаті для замішування. Якщо лопать знаходиться усередині, дочекайтеся, поки хліб охолоне, і лише після цього виймайте лопать спеціальним гачком. Будьте обережні з лопаттю для замішування, оскільки вона може бути гарячою.
- Тверді, грубозерністі або великі інгредієнти (наприклад, непросіяне борошно, цукор, горіхи або насіння) можуть пошкодити антипригарне покриття ємкості для приготування. У разі використання великої кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтеся рекомендованих об'ємів і порядку дій, указаних у рецептах.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування		Діапазон часу приготування / крок установки	Додавання додаткових інгредієнтів	Відстрочка стару	Автопідігрів	Вибір кольору скоринки
		500 г	750 г					
ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання класичного білого хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання легкого французького хліба з хрусткою скоринкою. Програма включає тривале замішування та вистоювання тіста й випікання хліба	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання хліба з цільнозернового борошна. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	4:52	4:57		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Використовується для виготовлення солодкого хліба з різноманітними добавками. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:27	3:32		✓	✓	✓	✓
Б Е З Г Л У Т Е - Н О В Ы Й Х Л Е Б	Використовується для випікання хліба з безглютенового борошна. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	2:14	2:19			✓	✓	✓
БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Використовується для прискореного випікання білого хліба. Додайте в тісто для білого хліба додатково 1/3 чайної ложки дріжджів, виходячи з ваги вилічки 750 г. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба. Для швидкого виклику даної програми натисніть кнопку «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» на панелі управління	2:55	3:00			✓	✓	✓
КЕКС	Використовується для випікання кексів із різними наповнювачами. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:37		3 год 21 хв - 4 год 51 хв / 5 хв	✓		✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування		Діапазон часу приготування / крок установки	Додавання додаткових інгредієнтів	Відстрочка стару	Автопідігрів	Вибір кольору скоринки
		500 г	750 г					
ДЕСЕРТЫ	Використовується для приготування різних десертів. Програма включає нагрівання без помішування	0:45		5 хв - 2 год / 1 хв				
СУП	Використовується для приготування супів і бульйонів. Програма включає нагрівання без помішування	1:20		5 хв - 8 год / 1 хв				
ТУШЕНИЕ	Використовується для тушування м'яса й овочів. Програма включає нагрівання без помішування	1:20		5 хв - 8 год / 1 хв				
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Використовується для приготування бородінського хліба. Програма включає підігрівання інгредієнтів, замішування, вистоювання тіста й випікання хліба	3:47	3:52		✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Використовується для випікання хліба з різними добавками. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання італійського хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання хліба з житнього борошна. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	4:27	4:32		✓	✓	✓	✓
ЗАМЕС	Використовується для замішування прісного (бездріжджового) тіста без вистоювання та випікання. Для швидкого виклику даної програми натисніть кнопку «ЗАМЕС» на панелі управління	0:15						
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Використовується для замішування й вистоювання дріжджового тіста без подальшого випікання	2:32				✓		
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Використовується для замішування тіста без вистоювання й випікання	0:16		1 хв - 50 хв / 1 хв				

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування		Діапазон часу приготування/ крок установки	Додавання додаткових інгредієнтів	Відстрочка стару	Автопідігрів	Вибір кольору соринки	
		500 г	750 г						
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНД-ВИЧЕЙ	Використовується для випікання хліба з пшеничного борошна або суміші пшеничного борошна й житнього. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:45	3:50			✓	✓	✓	
ЙОГУРТ	Використовується для приготування різних видів йогурту	8:00		6 год – 10 год/ 30 хв					
ДЖЕМ	Використовується для приготування варення, джемів, топлінгів до випічки, вафель і морозива, кетчупів, всляких приправ, а також для підготовки низки продуктів до домашньої консервації. Програма включає нагрівання без помішування	1:30		5 хв – 2 год / 1 хв					
БИСКВИТ	Використовується для випікання бисквітів із готового тіста	1:00		5 хв – 2 ч / 1 хв				✓	
МОЛОЧНА КАША	Використовується для варіння каш на молоці й воді. Програма включає нагрівання без помішування	0:40		5 хв – 4 ч / 1 хв					
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Використовується для вистоювання й випікання бисквітів і інших виробів з готового тіста	2:40		1 год 50 хв – 4 год 20 хв / 5 хв			✓		
ВАРКА	Програма включає нагрівання без помішування	1:20		5 хв – 8 год / 1 хв					
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Використовується для приготування хліба за власним рецептом. Програма дозволяє встановити час для кожного з етапів замішування та вистоювання, а також для випікання й автопідігріву. Для швидкого виклику даної програми натисніть кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панелі управління	Етап 1	Замішування	0:11	0 хв – 30 хв / 1 хв				
			Вистоювання	0:40	0 хв – 1 год / 1 хв				
		Етап 2	Замішування	0:10	0 хв – 1 год / 1 хв				
			Вистоювання	0:30	0 хв – 1 год / 1 хв		✓	✓	✓
		Етап 3	Замішування	0:00	0 хв – 1 год / 1 хв				
			Вистоювання	1:00	0 хв – 3 год / 1 хв				
Випікання	1:00	0 хв – 3 год / 1 хв							
Автопідігрів	1:00	0 хв – 1 год / 1 хв							



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

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

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами щодо приготування страв із доданою до хлібопіччій кулінарної книги, розробленої спеціально для цих моделей. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua).

### III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



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

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

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання при очищенні приладу грубих серветок або губок абразивних пасти. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.

1. Відкрийте кришку та дістаньте форму для випікання, трохи повернувши її за ручку проти годинникової стрілки й потягнувши вгору..
2. Зніміть лопать для замішування. Якщо лопать не знімається з вісі, наповніть форму для випікання теплою водою та залиште на деякий час. Це розм'якшить налипле тісто, і лопать легко зніметься. Очищайте форму для випікання після кожного використання.
3. Вимийте знімні деталі приладу в гарячій воді з м'яким мийним засобом.



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

4. Очищуйте внутрішню поверхню й корпус виробу вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути ймовірних патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха. Повністю видаляйте мийний засіб вологою губкою або тканиною, інакше в подальшому він може вплинути на смак випічки.

#### Зберігання та транспортування

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

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упакувань. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку
Прилад увімкнувся, але замішування не відбувається	Ви не встановили лопат для замішування тіста	Очистіть форму для випікання, встановіть лопат на дно форми та почніть процес знову
На дисплеї з'явилося повідомлення «tt»	До старту програми температура усередині хлібopічки занадто висока	Відключіть прилад від електромережі. Відкрийте кришку приладу й почекайте, поки температура усередині не знизиться до кімнатної. Увімкніть хлібopічку й запустіть програму повторно
На дисплеї з'явилося повідомлення «E»	Збій в роботі температурного датчика	Відключіть прилад від електромережі й почекайте, поки температура усередині приладу досягне кімнатної. Увімкніть хлібopічку в електромережі й запустіть програму повторно. Якщо повідомлення повторюється, зверніться до авторизованого сервіс-центру

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

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 2 роки із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні.

Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття тощо).

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


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

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)  
2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)  
3 – серійний номер моделі

Установлений виробником термін служби приладу – 5 років із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосованих технічних стандартів.

**Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.**

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

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

STOP

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

STOP

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Жұмыс кезінде аспаптың қозғалатын бөліктерін ұстамаңыз.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

**Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойна-



уына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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



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



**САҚ БОЛҢЫҢЫЗ!** Ыстық бет!

### Техникалық сипаттамалар

Үлгі .....	RBM-M1921
Қуаты.....	550 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	І дәреже
Корпус материалы.....	тат баспайтын болат, пластик
Пісіруге арналған қалып жабыны.....	күйге қарсы Whitford «Xylan Plus»
Дисплей.....	жарықтық диодты
Қуаттан тәуелсіз жады.....	10 минут
Электрлік сым ұзындығы.....	1 м
Габаритті өлшемдері.....	310 × 233 × 322 мм
Таза салмағы .....	4 кг

### Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- |   |   |
|---|---|
| 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ («НЕГІЗГІ НАН»)                | 13. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ («ИТАЛЬЯН НАН»)                        |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ («ФРАНЦУЗДЫҚ НАН»)          | 14. РЖАНОЙ ХЛЕБ («ҚАРА БИДАЙ НАН»)                          |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ («ТҮТАС ДӘН-ДІ НАН»)     | 15. ЗАМЕС («АРАЛАСТЫРУ»)»                                   |
| 4. СДОБА («ТОҚАШ»)                              | 16. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО («АШЫТҚЫЛЫ ҚА-МЫР»)                     |
| 5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ («ГЛЮТЕНСІЗ НАН»)         | 17. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ («УАҚЫТТЫҢ ӨЗГЕРУІМЕН ИЛЕУ») |
| 6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ («ЖЫЛДАМ ПІСЕТІН НАН»)          | 18. ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ («СЭНДВИЧТЕР-ГЕ АРНАЛҒАН НАН»)       |
| 7. КЕКС («КЕКС»)                                | 19. ЙОГУРТ («ЙОГУРТ»)                                       |
| 8. ДЕСЕРТЫ («ДЕСЕРТТЕР»)                        | 20. ДЖЕМ («ТОСАП»)  |
| 9. СУП («КӨЖЕ»)                                 | 21. БИСКВИТ («БИСКВИТ»)                                     |
| 10. ТУШЕНИЕ («БҰҚТЫРУ»)                         | 22. МОЛОЧНАЯ КАША («СҮТ БОТҚАСЫ»)                           |
| 11. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ («БОРОДИНДІК НАН»)         | 23. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА («БҰҚТЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ»)             |
| 12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ («ҚОСПАЛАР ҚО-СЫЛҒАН НАН») | 24. ВАРКА («ПІСІРУ»)  |
|   | 25. МУЛЬТИПЕКАРЬ («МУЛЬТИНАУБАЙШЫ»)                         |

### Функциялар

Стартты кейінге қалдыру.....	15 сағатқа дейін
Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту).....	60 мин дейін
Қабықша түсін таңдау.....	ашық / орташа / күңгірт
Пісірме салмағы.....	500 / 750 г



**Жинақталу**

Нан пісіргіш.....	1 дана
Пісіруге арналған қалып.....	1 дана
Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Өлшеуіш қасық.....	1 дана
Қамыр араластыруға арналған қалақша.....	2 дана
Араластыруға арналған қалақты шығаруға арналған ілмек.....	1 дана
Кітабы рецептілерді.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

**Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)**

1. Кіші қақпақ
2. Негізгі қақпақ
3. Қосымша ингредиенттерге арналған диспенсер
4. Қыздырғыш камера
5. Пісіруге арналған қалып
6. Қамыр араластыруға арналған қалақша
7. Дисплеймен басқарылатын панель
8. Ауыстыруға арналған тұтқа
9. Құралдың корпусы
10. Электрқуатының шнуры
11. Өлшегіш стақан
12. Өлшеуіш қасық
13. Араластыруға арналған қалақты шығаруға арналған ілмек

**Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)**

1. «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» бағдарламасын жылдам таңдау батырмасы
2. Дайын өнім салмағын таңдау батырмасы
3. Өнім қабықшасының түсін таңдау батырмасы
4. «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламасын жылдам таңдау батырмасы
5. Әзірлеу уақытын орнату / уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру батырмасы
6. Әзірлеу бағдарламасын таңдау батырмасы
7. «ЗАМЕС» бағдарламасын жылдам таңдау батырмасы

8. Жасалған баптамаларды нөлге түсіру / даярлау бағдарламасын батырмасы
9. Даярлау бағдарламасын қосу батырмасы

**Дисплей (A3 сурет, 5 бет)**

1. Пісірме салмағының индикаторлары
2. Қабығының түсінің индикаторлары
3. Әзірлеу бағдарламасының реттік нөмірінің индикаторы
4. Сандық индикатор
5. Стартты / әзірлеу уақытын кейінге қалдыру индикаторы
6. Илеу индикаторы
7. Қамырды араластыру арасындағы пауза индикаторы
8. Толықсыту индикаторы
9. Қыздырып пісіру индикаторы
10. Автожылыту индикаторы

**I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

Бұйым мен оның құрамдастарын қорاپтан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



*Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!*

*Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.*

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

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

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




*Қыздырып пісіруге арналған қалыпты ішіне орнатпастан немесе бос қалыппен аспапты қоспаңыз — әзірлеу бағдарламасы кездейсоқ іске қосылған жағдайда бұл аспаптың қатты қызып кетуіне немесе күйеуе қарсы жабынының зақымдануына әкеледі.*

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ


### Қуаттан тәуелсіз жады


REDMOND RBM-M1921 нан пісіргіші қуаттан тәуелсіз жадымен қамтылған. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында электр қуаты сөндірілген жағдайда баптаулар аспап жадысында 10 минут бойы сақталады. Электрлік қоректенуді жандандырған кезде бағдарламаның орындалуы автоматты жалғастырылады. Қоректену 10 минуттан астам болмаған жағдайда баптаулар өшіріледі. Баптаулар өшірілген жағдайда электр желісіне қайта қосылған жағдайда аспап күту тәртібіне ауысады.

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

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



1. Қамырды араластыруға арналған қалақшаны пісірмеге арналған қалыптағы өзекке орнатыңыз. Қосылстың берік екендігіне көз жеткізіңіз. Әзірлеуге арналған ыдысты және қалақты маймен майлаңыз.
2. Таңдалған рецептіге сәйкес қажетті ингредиенттерді өлшеп, оларды тостағанға салыңыз. Нан пісірген кезде және қамырды дайындаған кезде: рецептіге сәйкес негізгі және қосымша ингредиенттерді дайындаңыз. Егер рецептіде басқаша көрсетілмесе, барлық ингредиенттер бөлме температурасында болу керек. Негізгі ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа рецептіде көрсетілген реттілікте салыңыз.
3. Нан пісіруге арналған қалыпты абайлап нан пісіргіштің қыздырғыш камерасына енгізіңіз, осы кезде оны аздап сағат тіліне қарсы бұрау керек. Қалып жетекті білікпен түзу, қиғаштықсыз жалғасу керек. Қалыпты тірелгенше сағат тілі бойынша бұрап, оны бекітіңіз. Қарау терезесі бар қақпақты жабыңыз.

 Жұмыс ыдысын ширек бөліктен асыра немесе, аса қажет жағдайда, үштен бір бөлігінен асыра толтырмаңыз. Өзге жағдайда көтерілген кезде қамыр қалып жиектерінен қыздырғыш камераға төзіліп, қыздырғыш элементке түсуі және жетекті тастауы мүмкін, бұл, өз кезегінде, аспаптың сынуына алып келеді.


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


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

4. Нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз.




5.  батырмасы көмегімен әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ», «ЗАМЕС» және «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламаларын сіз басқару панеліндегі тиісті пернелермен таңдай аласыз.
6. Кейбір бағдарламаларда қосымша ингредиенттерді салу мүмкіндігі қарастырылған (Автоматты әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кетсесін қараңыз): егер дисплейде  DISPENSER индикаторы жанып тұрса, Сіз диспенсерге қосымша ингредиенттер сала аласыз. Әзірлеу үдерісіндегі белгілі бір сәтте диспенсердің төменгі қақпағы ашылып, ингредиенттер қамырға автоматты түрде қосылады.
7. Қажет кезде әзірлеу уақытын өзгертіңіз немесе стартты кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз («Әзірлеу уақытын орнату») және «Бағдарлама стартын кейінге қалдыру» қараңыз).

  пернесін басу – баптамалардың нөлге түсірілуіне әкеледі.

8. «ВЕС» батырмасы көмегімен дайын пісірме салмағының шамасын орнатыңыз. Рецептілер кітабындағы нұсқауларға және тостағанғағын ингредиенттер мөлшеріне сүйеніңіз. Пісірменің таңдалған салмағының индикаторы үздіксіз жанып тұрады. Әдепкі қалыпта 500 г салмақ белгіленген. Өнім салмағын таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
9. Өнім қабықшасының қалаулы реңкін (ашық, орташа, күңгірт) таңдау үшін «КОРОЧКА» батырмасын басыңыз. Таңдап алынған корочка түсінің индикаторы үздіксіз жанып тұрады. Тағайындалу бойынша «Средняя» (Орташа) шамасын орнатылған. Қабықша түсін таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
10.  батырмасын басыңыз. Таймер әзірлеу уақытының кері санағын бастайды. Әзірлеу барысында дисплейдің төменгі бөлігіндегі индикаторлар әзірлеу кезеңін көрсетеді.

 Егер стартты кейінге қалдыру қызметі белсенді болса, дисплейде бағдарламаның жалпы жұмыс уақыты көрінеді (кейінге қалдыруды қоса алғанда).

Араластырудың алғашқы 5 минуты ішінде қамырдың сыртқы түрін бақылау керек. Одан дөңгелек тегіс түйір түзілу керек. Егер түйір түзілмесе, ингредиенттер дұрыс араласпаған.

 Бағдарламаның орындалуын баптауларды өзгертусіз уақытша тоқтату үшін  батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасы жыпылықтай бастайды. Бағдарлама жұмысын жалғастыру үшін  батырмасын қайта басыңыз.

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

11. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді. Осыдан кейін, таңдалған бағдарламаға сәйкес, аспап автоматты түрде автожылыту тәртібіне немесе күту тәртібіне ауысады.

**i** Әзірлеу аяқталғаннан кейін нанды шығарып алмаңыз және кеспеңіз. Оны нан пісіретін пештің автожылытуы қосұлы күйінде 1 сағатқа қалдыруға кеңес беріледі. Одан кейін дайын өнімді аспаптан шығарып алып, толығымен суығанша бетін сүлгімен жауып қою керек.

- Бағдарлама жұмысын немесе автожылыту тәртібін тоқтату үшін  батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу аяқталғаннан кейін нан пісіргішті электр желісінен ажыратыңыз.

### Әзірлеу уақытын орнату

Сіз аспаптағы тағам әзірлеу уақытын өз бетінше орната аласыз. Бұл функция барлық бағдарламалар үшін қолжетімді емес (Автоматты әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кетесін қараңыз). Енгізілетін уақытты өзгерту қадамы мен болжалды диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін, әзірлеу уақытын кеміту үшін – :  пернесін, ал ұлғайту үшін –  пернесін басыңыз.

### Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

Стартты кейінге қалдыру функциясы нан пісіруге қажетті (бағдарлама жұмысының уақытын ескерумен) уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді.

Бұл функция барлық бағдарламалар үшін қолжетімді емес (Автоматты әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кетесін қараңыз). Енгізілетін уақытты өзгерту қадамы мен болжалды диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін, әзірлеу уақытын кеміту үшін – :  пернесін, ал ұлғайту үшін –  пернесін басыңыз. Дисплейдің төменгі бөлігіндегі  индикаторы жыпылықтай бастайды. Баптау аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасын іске қосыңыз. Сандық индикатор кейінге қалдырудың ескерілуімен әзірлеу уақытын көрсетеді



*Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.*

### «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламасы

Мынадай бірегей бағдарламаның көмегімен, илеу мен қоя тұрудың кезеңдеріне, сонымен қатар пісіру мен автожылытудың әрқайсысына уақыт белгілей отырып, сіз өзіңіздің жеке рецептіңіз бойынша нан дайындай аласыз. Дайындау уақытын өзгертуге болатын басқа бағдарламаларға қарағанда «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламасында бастауды кейінге қалдыру функциясы бар.

- Бағдарламаны жедел іске қосу үшін басқару панеліндегі «МУЛЬТИПЕКАРЬ» тетігін басыңыз. Дисплейде бағдарламаның тәртіптік нөмірі және оның әдепкі қалыпта жұмыс істеу уақыты пайда болады.
- Қалауыңыз бойынша сіз «КОРОЧКА» пернесін баса отырып дайын өнімнің қабығының түсін таңдай аласыз.

- Өз қалауыңыз бойынша, іске қосылуын кейінге қалдыру уақытын белгілеуіңізге болады: ) Уақыт мәнін кеміту үшін –  пернесін, ал ұлғайту үшін –  пернесін басыңыз.
- Дайындау уақытын жөнге келтіруге өту үшін «МУЛЬТИПЕКАРЬ» тетігін басыңыз.
- және  тетіктерін баса отырып бірінші кезеңнің ұзақтығын орнатыңыз және өзгерісті құптау және келесі кезеңді реттеуге өту үшін «МУЛЬТИПЕКАРЬ» тетігін басыңыз.
- Басқа да дайындау кезеңдерінің ұзақтығын осылайша орнатыңыз
- Өзгерістерді бекіту үшін және әрбір келесі кезеңді реттеуге өткенді бекіту «МУЛЬТИПЕКАРЬ» түймешесіне басыңыз.
- Барлық дайындау кезеңдерінің ұзақтығын орнатып болғаннан кейін  және  тетіктері арқылы автожылытудың ұзақтығын реттей аласыз.
- Баптауды аяқтау үшін  пернесін баса отырып бағдарламаны іске қосыңыз.

### Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

«Автожылыту» функциясы бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 1 сағатқа дейін сақтай алады. Дисплейде  индикатор және осы режимдегі уақыттың тікелей есептемесі бейнеленеді. Қажет кезде автожылытуды  батырмасын басу және бірнеше секунд ұстап тұру арқылы сөндіруге болады.



*Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (Автоматты әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кетесін қараңыз).*

### Дайын нанды шығару

- Аспап қақпағын ашыңыз. Асханалық қолғапты пайдаланып, нан пісіруге арналған қалыпты қолға алыңыз және оны сағат тіліне қарсы бұраңыз, кейін қыздырғыш камерадан шығарыңыз.



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

- Пісіруге арналған қалыпты аударып, дайын нанды қалыптан шығарыңыз, оны торламаға немесе тағамға қойыңыз. Нан салқындағанша 20 минут күтіңіз.



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

Пісіруге арналған қалыпқа және қалақшаға дақтардың пайда болуының алдын алатын және нанның алынуын жеңілдететін күюге қарсы жабын жағылған. Беттің зақымдануының алдын алу үшін төменде келтірілген нұсқаулықтарды сақтаңыз.

- Нанды ыдыстан алған кезде металл немесе өткір аспаптарды (мысалы, пышақ немесе айыр) пайдаланбаңыз.
- Нан бөлкесін кесу алдында оның ішінде араластыруға арналған қалақтың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Егер қалақ іште болса, нан салқындағанша күтіп, қалақты арнайы ілмекпен шығарыңыз. Араластыруға арналған қалақпен абай болыңыз, себебі ол ыстық болуы мүмкін.
- Қатты, ірі дәнді немесе ірі ингредиенттер (мысалы, иленбеген ұн, қант, жаңғақтар немесе дәндер) әзірлеуге арналған ыдыстың күюге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін. Ингредиенттердің көп мөлшерін пайдаланған кезде оларды шағын бөліктерге бөліңіз. Рецептілерде көрсетілген, ұсынылған көлемдерді және әрекет ету тәртібін сақтаңыз.

**Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)**

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты		Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қарама	Ингредиенттерді қосу дыбыстық белгі бойынша	Сартты шегеру	Автоқыздыру	Қабықша түсін таңдау
		500 г	750 г					
ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	Классикалық ақ нанды пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Қытырлақ қабықшалы жеңіл француздық нанды пісіру үшін қолданылады. Қамырдың ұзақ уақыт араластырылуын және көтерілуін қамтиды. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Тұтас астықты ұннан нан пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	4:52	4:57		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Әр түрлі қоспалар қосылған тәтті нан пісіруге арналған бағдарлама. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:27	3:32		✓	✓	✓	✓
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Глютенсіз ұннан нан пісіруге арналған. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	2:14	2:19		✓	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты		Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қарама	Ингредиенттерді қосу дыбыстық белгі бойынша	Сартты шегеру	Автоқыздыру	Қабықша түсін таңдау
		500 г	750 г					
БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Ақ нанды жылдам пісіру үшін қолданылады. Ақ нанға арналған қамырға қосымша 750 г пісірме салмағына шаққанда 1/3 шай қасық ашытқы қосыңыз. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Осы бағдарламаны жылдам шақыру үшін басқару тақтасында «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» бағдарламасын басыңыз	2:55	3:00			✓	✓	✓
КЕКС	Әр түрлі толтырыштар салынған кекстер пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:37		3 сағ 21 мин – 4 сағ 51 мин / 5 мин	✓		✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	0:45		5 мин – 2 сағ / 1 мин				
СУП	Көжелер мен сорпалар әзірлеу үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	1:20		5 мин – 8 сағ / 1 мин				
ТУШЕНИЕ	Ет пен көкөністерді бұқтыру үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	1:20		5 мин – 8 сағ / 1 мин				
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Бородиндік нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама ингредиенттерді жылытуды, қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:47	3:52		✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Әр түрлі қоспалар қосылған нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Итальян наны пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	4:55	5:00		✓	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты		Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қаламы	Ингредиенттерді қосу дыбыстық белгі бойынша	Стартты шегеру	Автоқыздыру	Қабықша түсін таңдау
		500 г	750 г					
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Қара бидай ұнынан нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	4:27	4:32		✓	✓	✓	✓
ЗАМЕС	Көтерусіз және пісірусіз тұшы (ашытылмаған) қамырды араластыруға арналған бағдарлама. Осы бағдарламаны жылдам шақыру үшін басқару тақтасында «ЗАМЕС» батырмасын басыңыз	0:15						
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Ары қарай пісірусіз ашытылған қамырды араластыруға және көтеруге арналған бағдарлама	2:32				✓		
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Көтерусіз және пісірусіз қамырды араластыруға арналған бағдарлама	0:16		1 мин – 50 мин / 1 мин				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Бидай ұнынан немесе бидай мен қара бидай ұндарының қоспасынан нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Әр түрлі йогурт түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама	8:00		6 ч – 10 сағ / 30 мин				
ДЖЕМ	Тосаптар, джемдер, пісірмеге, вафельдер мен балмұздақтарға арналған топингтер, кетчүптер, әр түрлі дәмдеуіштер әзірлеу үшін, сонымен қатар бикәтар өнімдерді үйде консервілеу үшін дайындау үшін қолданылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	1:30		5 мин – 2 сағ / 1 мин				
БИСКВИТ	Дайын қамырдан бисквиттер пісіруге арналған бағдарлама	1:00		5 мин – 2 сағ / 1 мин				✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Сүтте және суда ботқалар пісіруге арналған бағдарлама. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	0:40		5 мин – 4 сағ / 1 мин				

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты		Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қаламы	Ингредиенттерді қосу дыбыстық белгі бойынша	Стартты шегеру	Автоқыздыру	Қабықша түсін таңдау	
		500 г	750 г						
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Бағдарлама дайын қамырдан бисквиттер және басқа өнімдер көтеруге және пісіруге үшін ұсынылады	2:40		1 сағ 50 мин – 4 сағ 20 мин / 5 мин				✓	
ВАРКА	Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	1:20		5 мин – 8 сағ / 1 мин					
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Жеке рецепті бойынша нанды әзірлеу үшін қолданылады. Бағдарлама илеу мен қойып қоюдың әр кезеңі үшін уақыт орнатуға мүмкіндік береді, сондай-ақ пісіру мен автоқыздыруға да. Осы бағдарламаны жылдам шақыру үшін басқару тақтасында «МУЛЬТИПЕКАРЬ» батырмасын басыңыз	Кезеңінің 1	Араластыруды	0:11	0 мин – 30 мин / 1 мин				
			Көтеруді	0:40	0 мин – 1 сағ / 1 мин				
		Кезеңінің 2	Араластыруды	0:10	0 мин – 1 сағ / 1 мин				
			Көтеруді	0:30	0 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	✓	✓
		Кезеңінің 3	Араластыруды	0:00	0 мин – 1 сағ / 1 мин				
			Көтеруді	1:00	0 мин – 3 сағ / 1 мин				
		Пісіруді	1:00	0 мин – 3 сағ / 1 мин					
Автоқыздыру	1:00	0 мин – 1 сағ / 1 мин							



Француздық нан жылдам қатқылданады, сондықтан оны бір күннен астам сақтамаған жөн.

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

Сапалы нәтиже алу үшін арнайы, нан пісіргішіне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкек рецептілерді сіз сонымен қатар [www.redmond.com/ru](http://www.redmond.com/ru) сайтында таба аласыз.

### III. АСПАП КҮТІМІ



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

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

Аспапты тазалау барысында қатты сулықтар немесе сіңіргіштер абразивті паста ларды қолдануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

1. Қақпақты ашып, пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз, ол үшін оны тұтқасынан аздап сағат тіліне қарсы бұрап, жоғары тарту керек.
2. Араластыруға арналған қалақты шешіңіз. Егер қалақ біліктен шешілмесе, пісіруге арналған қалыпқа жылы су құйып, біршама уақытқа қалдырыңыз. Бұл жабысып қалған қамырды жібітіп, қалақ жеңіл алынады. Әрбір пайдаланғаннан кейін, қыздырып пісіруге арналған қалыпты тазалаңыз.
3. Аспаптың шешілетін бөлшектерін ыстық суда жұмсақ жуғыш құралмен жуыңыз.



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

4. Бұйымның ішкі беті мен корпусын жұмсақ дымқыл асханалық майлықпен немесе ысқышпен сүртіңіз. Нәзік тазартқыш құралды пайдалануға болады. Корпуста су ақпалары мен сызаттардың алдын алу үшін оны құрғақ қылып сүртуді ұсынамыз. Жуу құралын ысқышпен немесе шүберекпен толықтай сүртіңіз, әйтпесе кейін ол пісірме дәміне әсер етуі мүмкін.

#### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

### IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылды, бірақ араластыру жүрмейді	Сіз қамырды араластыруға арналған қалақты орнатадыңыз	Пісіруге арналған қалыпты тазартып, қалақты қалып түбіне орнатып, үрдісті қайтадан басыңыз
Дисплейде «Et» хабарламасы пайда болды	Бағдарламаны қосқанға дейінгі нан пешінің ішкі температурасы қатты жоғары	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін төмендегенше күтіңіз. Нан пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз
Дисплейде «E» хабарламасы пайда болды	Температуралық қадағалау жұмысындағы ақаулық	Аспапты электр желісінен суырып тастаңыз да, аспаптың ішкі температурасы бөлмедегідей болғанша күтіңіз. Нан пісіргішті электрлік желіге қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер хабарлама қайталанса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз



*Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.*

### V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық және т.б.).

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

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

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)  
 2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)  
 3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

**EAC**

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер: ООО «ОРЛИС», 192019, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RBM-M1921-CIS-UM-4