

# REDMOND

Хлебопечи  
RBM-M1911

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	16
KAZ	24

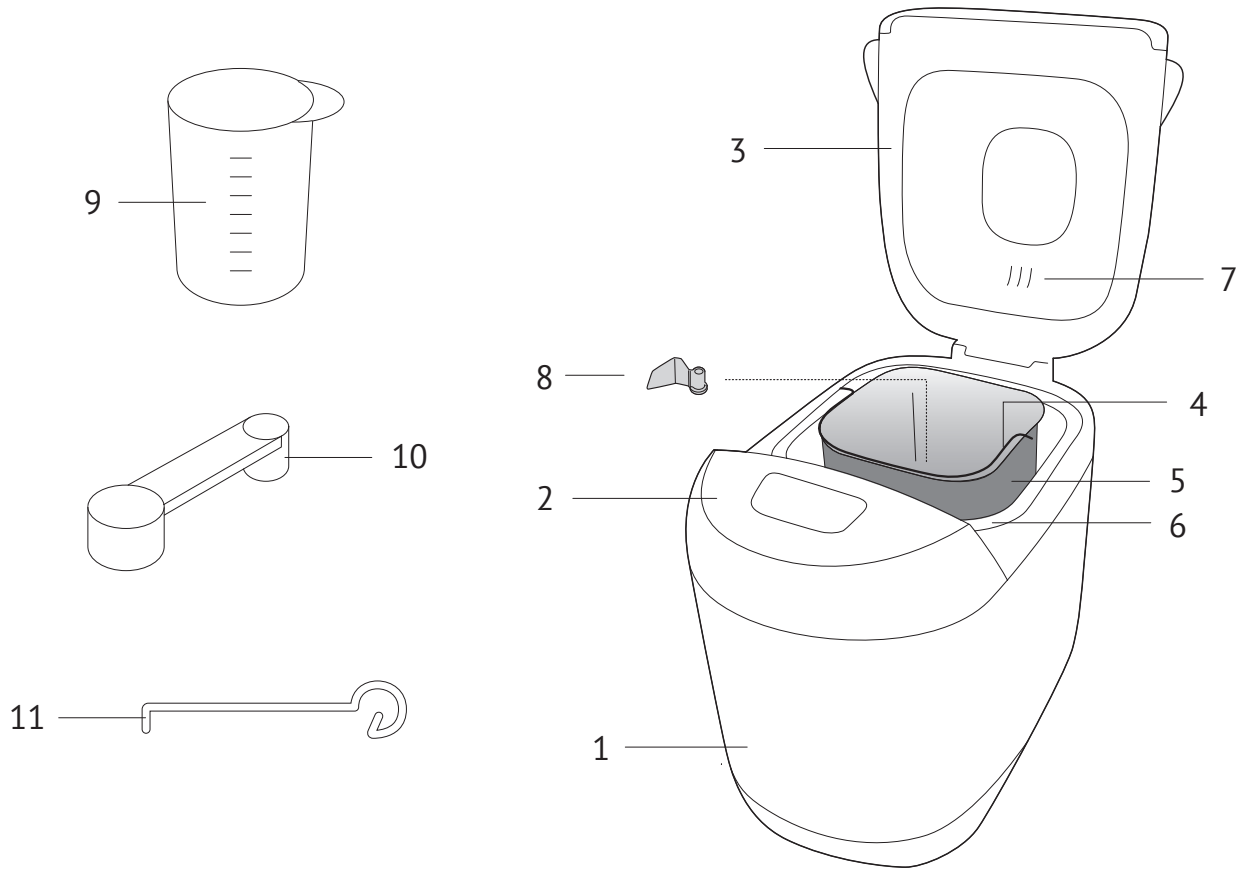
## EAC

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

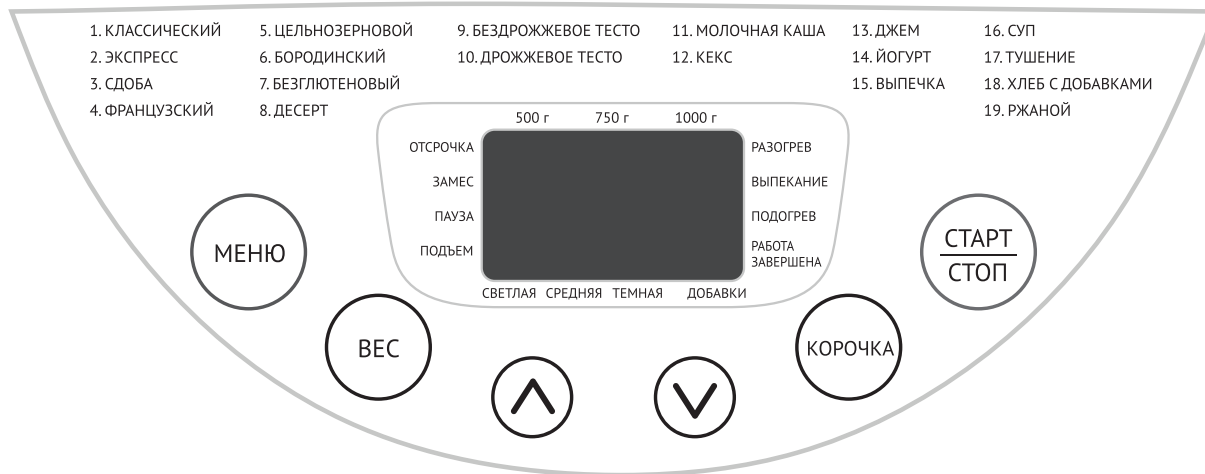
Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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



A2



A3



## СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности .....	6
Технические характеристики .....	7
Программы.....	7
Функции .....	7
Комплектация .....	7
Устройство хлебопечи .....	8
Панель управления .....	8
Устройство дисплея.....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ.....	8
Энергонезависимая память .....	8
Установка времени приготовления.....	9
Отсрочка старта программы .....	9
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	9
Извлечение готового хлеба .....	10
Нарезка и хранение хлеба .....	10
III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	10
IV. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА .....	12
Особенности основных ингредиентов.....	12
Консистенция теста .....	13
Особенности процесса выпекания.....	13
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	13
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки .....	13
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
Эксплуатация формы для выпечки .....	14
Хранение и транспортировка .....	14
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	14
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	15

## 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 REDMOND RBM-M1911 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

левое 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. Используйте удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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

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



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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
- 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-M1911
Мощность.....	550 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем формы для выпечки.....	3 л
Вес выпечки.....	500/750/1000 г
Тип управления.....	электронный
Материал корпуса.....	металл и пластик
Покрытие формы для выпечки.....	антипригарное Whitford «Xylan Plus»
ЖК-дисплей.....	монохромный
Энергонезависимая память.....	10 минут
Габаритные размеры.....	355×240×302 мм
Вес нетто.....	4,3 кг ± 3%
Длина электрошнура.....	1,2 м

### Программы

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

### Функции

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

### Комплектация

Хлебопечь.....	1 шт.
Форма для выпечки.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Лопасть для замешивания теста.....	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 совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.*

### Устройство хлебопечи (схема А1, стр. 3)

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

### Панель управления (схема А2, стр. 4)

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

### Устройство дисплея (схема А3, стр. 4)

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

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла, мест, где возможно попадание на прибор воды, горячего жира и других загрязнений. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры.

Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки есть достаточно места.

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ

### Энергонезависимая память

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

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

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



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

### Установка времени приготовления

В хлебопечи REDMOND RBM-M1911 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для программ «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» и «ДЕСЕРТ». Для изменения времени приготовления после выбора программы нажимайте кнопки  $\wedge$  и  $\vee$ . Шаг изменения и возможный диапазон времени приготовления зависят от выбранной программы приготовления. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона.

### Отсрочка старта программы

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

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

Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы нажмите кнопки  $\wedge$  и  $\vee$ . Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка температуры продолжится с начала (с конца) диапазона. Во время настройки и работы данной функции на дисплее мигает индикатор  $\blacktriangleleft$  рядом с надписью «Отсрочка».

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

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

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

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

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Лопасть для замешивания теста установите на стержень в форме для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте форму и лопасть маслом.
2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту и поместите их в чашу. При выпекании хлеба и приготовлении теста: подготовьте основные и дополнительные ингредиенты согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру (25-35°C), если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.
3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка повернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.



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

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

4. Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания на дисплее появится номер программы (по умолчанию – 1) и время ее работы.
5. С помощью кнопки «Меню» выберите программу приготовления, ее номер появится на дисплее.
6. При необходимости измените время приготовления или установите время отсрочки старта.
- i** В случае использования программы с возможностью ручной регулировки времени приготовления первое нажатие кнопки «Старт/Стоп» после установки значения времени приведет к подтверждению введенных значений. Второе нажатие кнопки «Старт/Стоп» запустит программу.
7. С помощью кнопки «Вес» установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в чаше. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах.
8. Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажмите кнопку «Корочка». Индикатор цвета корочки будет перемещаться в нижней части

дисплея. По умолчанию выбран параметр «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах.

- Нажмите кнопку «Старт/Стоп». Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления.
- В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комок. Если комок не формируется, ингредиенты смешаны неверно. Если в программе предусмотрено добавление дополнительных ингредиентов в процессе приготовления, о моменте добавления ингредиентов вас оповестит звуковой сигнал. Рядом с надписью Добавки на панели управления будет мигать индикатор ▼.

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

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

- Об окончании программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. После этого, в зависимости от выбранной программы, прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.

**i** 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.

- Для прерывания работы программы или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп».
- По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.

### Извлечение готового хлеба

- 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!

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

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

### Нарезка и хранение хлеба

Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

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

## III. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 1. Программа «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замешивание, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

### 2. Программа «ЭКСПРЕСС»

Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/2 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 1000 г. Программа включает в себя замес с подогревом, расстойку теста и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

### 3. Программа «СДОБА»

Программа для изготовления сладкого хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции автоподогрева и отсрочки старта. Ручная регулировка времени отсутствует.

### 4. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительное замешивание и расстойку теста. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

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

#### 5. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

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


Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.

#### 6. Программа «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ»

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

#### 7. Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции автоподогрева и отсрочки старта. Ручная регулировка времени отсутствует.

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

#### 8. Программа «ДЕСЕРТ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов. Возможна регулировка времени в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом в 10 минут. Время приготовления по умолчанию – 1 час 40 минут. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

#### 9. Программа «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

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

#### 10. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

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

#### 11. Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа для варки каш на молоке и воде. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 1 часа 50 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

#### 12. Программа «КЕКС»

Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку и выпекание. Можно выбрать цвет корочки изделия, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал.

#### 13. Программа «ДЖЕМ»

Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

#### 14. Программа «ЙОГУРТ»

Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени в диапазоне от 1 часа до 12 часов с шагом установки в 1 час. Время приготовления по умолчанию – 8 часов. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

#### 15. Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропекшегося продукта. Стадии замеса и расстойки в данной программе отсутствуют. Возможна ручная регулировка времени в диапазоне от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 1 час. Функции отсрочки старта и автоподогрева, а также возможность выбора веса и цвета корочки изделия недоступны.

#### 16. Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления супов и бульонов. Программа включает нагрев без помешивания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 1 час. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

#### 17. Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения мяса и овощей. Программа включает приготовление без помешивания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию – 1 час. Функции отсрочки старта и автоподогрева недоступны.

### 18. Программа «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ»

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

### 19. Программа «РЖАНОЙ ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки, доступны функции отсрочки старта и автоподогрева. Ручная регулировка времени отсутствует.



*Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к хлебопечи REDMOND RBM-M1911 кулинарной книги, разработанной специально для этих моделей. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).*

## IV. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

### Особенности основных ингредиентов

**Мука** содержит клейковину (глютен), от которой зависят такие свойства теста, как эластичность и упругость. Содержание глютена служит одним из критериев определения качества муки.

Пшеничная мука различается по сортам:

- экстра применяется для изготовления кондитерских и хлебобулочных изделий высшего качества;
- высший сорт имеет высокие хлебопекарные свойства, хорошо усваивается организмом, используется для приготовления всех видов теста, а также соусов и мучных заправок;
- крупчатка в продаже встречается редко и используется для приготовления дрожжевого сладкого теста с высоким содержанием жиров (для куличей и т. п.). Обладает невысокими хлебопекарными свойствами, для несдобного дрожжевого теста не используется;
- первый сорт используется для изготовления несдобных изделий, выпечка из такой муки медленно черствеет;
- второй сорт содержит частицы измельченных оболочек зерна, используется для выпечки белого, а также черного хлеба (в смеси с ржаной мукой), для изготовления пряников и некоторых видов печенья;
- обойная мука — сорт муки самого крупного помола, содержит много отрубей, богата витаминами, микро- и макроэлементами, используется в диетическом питании; хлеб из нее получается плотным и тяжелым, требуются особые условия выпечки. Такой сорт муки часто встречается также под названиями «цельнозерновая», «зерновая», «непросеянная» и т. п.

Высокосортная мука имеет высокую усвояемость и применяется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий высшего качества. Низкосортная мука хуже усваивается организмом, однако содержит больше минеральных веществ и клетчатки.

Иногда муку дополнительно обогащают витаминами, минеральными веществами и хлебопекарными улучшителями (сухая клейковина и т. д.). Встречающаяся в продаже мука с добавленным разрыхлителем, как правило, используется для изготовления тортов.

Ржаная мука содержит меньший процент клейковины, а потому чаще используется в смеси с пшеничной. Выпускается трех сортов: сеяная, обдирная и обойная.

Кукурузную муку и толокно производят путем помола зерен кукурузы и овса и добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического хлеба для улучшения аромата и структуры изделия.

**Дрожжи** при взаимодействии с сахаром и водой обеспечивают расстойку теста. Для использования в хлебопечи лучше всего подходят сухие быстродействующие дрожжи («инстантные»). После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике и используйте их как можно быстрее. Перед использованием дрожжи, которые хранились в холодильнике, необходимо довести до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи обладают низкой активностью.

**Корица** разрушает структуру дрожжевого теста, поэтому ее не рекомендуется добавлять при замешивании. В процессе выпекания появляется характерный для корицы запах, однако в готовых изделиях он пропадает.

**Масло и жир** усиливают вкус хлеба, делают его мягче. В хлебопечении рекомендуется использовать сливочное масло: оно помогает сохранять влагу и дольше поддерживает хлеб свежим. При необходимости сливочное масло можно заменить маргарином или другими жирами. Для получения наилучшего результата эти ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

**Молочные продукты** улучшают вкус хлеба, влияют на цвет готовых изделий. Молоко придает корочке мягкость, а текстуре — «бархатистость», сдерживает процесс черствения. При использовании режима отложенного старта добавляйте сухое молоко, так как свежее может испортиться.

**Разрыхлитель** используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. Разрыхлитель делает изделие воздушным и мягким, при этом времени на расстойку теста не требуется. В качестве разрыхлителя используют соду (для усиления эффекта — с лимонной или уксусной кислотой), пищевые добавки или специальные смеси (пекарский порошок и др.).

**Сахар** в небольших количествах (около 10%) ускоряет рост дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, обеспечивает мягкость. Избыток сахара, напротив, угнетает рост дрожжей, задерживает брожение. Сахар можно заменить медом или патокой.

**Соль** улучшает структурные свойства теста и вкус готовых изделий. Недосоленное тесто имеет слабую консистенцию. При этом избыток соли ухудшает вкус теста и мешает его подъему (соль сдерживает активность дрожжей).

**Травы и специи** можно добавлять в самом начале процесса замешивания теста вместе с остальными ингредиентами. Имбирь, орегано, петрушка, базилик и другие подобные добавки придают хлебу аромат и улучшают его внешний вид. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшое количество трав и специй (1-2 чайных ложки).

Некоторые ингредиенты (например, лук-порей) содержат много жидкости, поэтому необходимое для замеса теста количество жидкости следует уменьшить.

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

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

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

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

### Консистенция теста

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

### Особенности процесса выпекания

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

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

№	Название программы	Время работы по умолчанию			Диапазон изменения времени работы / шаг изменения	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г	1000 г				
1	КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓
2	ЭКСПРЕСС	1:55	2:00	2:05		✓	✓	✓
3	СДОБА	3:40	3:45	3:50		✓	✓	✓
4	ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	4:05		✓	✓	✓

№	Название программы	Время работы по умолчанию			Диапазон изменения времени работы / шаг изменения	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г	1000 г				
5	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	3:55	4:00	4:05		✓	✓	✓
6	БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓
7	БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓
8	ДЕСЕРТ	1:40			0:30 – 2:00 / 10 мин			
9	БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	0:15				✓		
10	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	1:30				✓		
11	МОЛОЧНАЯ КАША	0:40			0:20 – 1:50 / 5 мин			
12	КЕКС	2:20				✓	✓	✓
13	ДЖЕМ	0:40			0:10 – 1:20 / 5 мин			
14	ЙОГУРТ	8:00			1:00 – 12:00 / 1 час			
15	ВЫПЕЧКА	1:00			0:10 – 1:30 / 5 мин			
16	СУП	1:00			0:20 – 1:20 / 5 мин			
17	ТУШЕНИЕ	1:00			0:20 – 2:00 / 5 мин			
18	ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓
19	РЖАНОЙ ХЛЕБ	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓

### Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (неиспользование дрожжи)			
Хлеб плохо поднимается	✓		✓				✓	✓		
Неровная корочка	✓		✓				✓	✓		
Слишком рыхлая мякоть		✓			✓	✓				

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

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

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

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.
3. Вымойте мерную емкость, мерную ложку, форму для выпечки и лопасть для замешивания в горячей воде с мягким моющим средством. Если внутренняя часть лопасти для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.
4. Очищайте внутреннюю поверхность и корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо. Полностью удаляйте моющее средство влажной губкой или тканью, иначе в дальнейшем оно может повлиять на вкус выпечки.

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

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

### Эксплуатация формы для выпечки

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

1. Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости.
2. 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.
3. Используйте мягкую губку во время очистки формы для выпечки и лопасти. Не используйте какие-либо абразивные вещества (например, чистящие порошки) или жесткие губки.
4. Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов и порядка действий, указанных в рецептах.

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

### Хранение 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.

## VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к розетке	Убедитесь, что электрошнур включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Прибор включился, но замеса не происходит	Вы не установили лопасть для замешивания теста	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново
На дисплее появилось сообщение «ННН»	Внутри хлебопечи слишком высокая температура	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не снизится до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно

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

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

## VII. 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, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.

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.

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



 *Перш ніж використовувати 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, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів 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 ку-

*хонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахилляйтеся 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.
- 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 здійс-



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

### Програми

- |  |  |
|--|--|
| 1. КЛАСИЧЕСКИЙ ХЛЕБ (КЛАСИЧНИЙ ХЛІБ)         | 9. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО) |
| 2. ЭКСПРЕС (ЕКСПРЕС)                         | 10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО)      |
| 3. СДОБА (ЗДОБА)                             | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)           |
| 4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ)       | 12. КЕКС (КЕКС)                            |
| 5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ) | 13. ДЖЕМ (ДЖЕМ)                            |
| 6. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ (БОРОДІНСЬКИЙ ХЛІБ)      | 14. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)                        |
| 7. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ)   | 15. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)                      |
| 8. ДЕСЕРТ (ДЕСЕРТ)                           | 16. СУП (СУП)                              |
|  | 17. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)                   |
|  | 18. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ (ХЛІБ ІЗ ДОБАВКАМИ)   |
|  | 19. РЖАНОЙ ХЛЕБ (ЖИТНІЙ ХЛІБ)              |

### Функції

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

### Комплектація

Хлібопічка.....	1 шт.
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.*

### Будова хлібопічки (схема А1, стор. 3)

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

### Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування. Номер вибраної програми відображується на дисплеї.
2. Кнопка «Вес» («Вага») – вибір ваги готового продукту. Стандартна вага – 750 г.
3. Кнопка  $\wedge$  – збільшення часу відкладеного старту / часу приготування.
4. Кнопка  $\vee$  – зменшення часу відкладеного старту / часу приготування.
5. Кнопка «Корочка» («Скоринка») – кнопка вибору кольору скоринки виробу («Светлая» («Світла»), «Средняя» («Середня»), «Темная» («Темна»)). Стандартно вибрано параметр «Средняя».
6. Кнопка «Старт/Стоп» – запуск програми приготування / призупинення програми приготування / переривання програми приготування та повернення в режим очікування.
7. Найменування етапів приготування.
8. Дисплей.


### Будова дисплея (схема А3, стор. 4)

1. Порядковий номер програми приготування
2. Індикатор значення часу приготування / часу відстрочки старту

3. Індикатор вибраного кольору скоринки
4. Індикатор ваги випічки
5. Індикатор етапу приготування
6. Індикатор «Добавки» (додавання інгредієнтів)

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

Перед увімкненням переконайтеся, що внутрішні і зовнішні частини пристрою не мають пошкоджень, сколів і інших дефектів. Встановіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню, подалі від джерел тепла, місць, де можливе потраплення 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 хлібопічку близько до краю столу, а також упритул до стін та інших приладів. У разі розміщення під навісними меблями переконайтеся, що для відкриття кришки є досить місця.

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

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ

### Енергонезалежна пам'ять

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

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

Якщо в рецепті використовувалися молочні, м'ясні або інші швидкопсувні продукти, відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Вийміть форму для випікання, очистіть її та почніть приготування згідно з рецептом заново, використовуючи свіжі інгре-

дієнти. Під час очищення чітко дотримуйтеся інструкцій розділу «Догляд за приладом». Якщо використовувані інгредієнти не були швидкокопувними, можна повторно запустити програму приготування (якщо процес випікання не почався) або довести виріб до готовності за допомогою програми «ВЫПЕЧКА» без заміни продуктів. Контролюйте готовність виробу через оглядове вікно, за необхідності перервіть виконання програми.

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

### Встановлення часу приготування

У хлібопічці REDMOND RBM-M1911 можна самостійно встановлювати час приготування для програм «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» і «ДЕСЕРТ». Для змінення часу приготування після вибору програми натискуйте кнопки  $\wedge$  і  $\vee$ . Крок змінення та можливий діапазон часу приготування залежать від вибраної програми приготування. Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку (з кінця) діапазону.

### Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого хліб має бути готовий (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 15 годин із кроком установки в 10 хвилин.

**i** *Функція відстрочки старту недоступна в програмах «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» і «ДЕСЕРТ».*

Для змінення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натискуйте кнопки  $\wedge$  і  $\vee$ . Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення температури продовжиться з початку (з кінця) діапазону. Під час установки часу відстрочки старту, а також під час роботи даної функції на дисплеї блимає індикатор  $\blacktriangleleft$  поряд з написом «Отсрочка».

**i** *Зверніть увагу, що під час встановлення часу роботи функції відстрочки старту використовуються ті ж кнопки, що й під час встановлення часу приготування. Проте під час встановлення часу відстрочки старту індикатор значення часу на дисплеї не мерехтить.*

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

### Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Функція «Автопідігрів» вмикається автоматично після закінчення роботи програми й може підтримувати температуру готової страви до години. Автопідігрів запобігає поглиннанню вологи та допомагає зберегти виріб м'яким упродовж деякого часу. Проте для отримання ідеальної якості виробу рекомендується, якщо можливо, виймати хліб відразу після закінчення процесу приготування.

**i** *Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» і «ДЕСЕРТ».*

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Лопать для замішування тіста встановіть на стержень у формі для випікання. Переконайтеся в міцності з'єднання. Змастіть ємкість для приготування та лопать олією.
2. Відміряйте необхідні інгредієнти згідно з вибраним рецептом і помістіть їх у чашу. Під час випікання хліба та приготування тіста: підготуйте основні та додаткові інгредієнти згідно з рецептом. Всі продукти мають бути кімнатної температури (25-35°C), якщо в рецепті не вказано інше. Викладіть основні інгредієнти у форму для випікання хліба в послідовності, вказаній у рецепті.
3. Обережно вставте форму для випікання в нагрівальну камеру 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.

**💡** *Спочатку поміщайте у форму рідкі інгредієнти (воду, молоко) і/або яйця. Вода має бути кімнатної температури, оскільки дуже висока температура води негативно позначиться на піднятті тіста. Під час використання режиму відстрочки старту застосуйте лише сухе молоко, інакше молоко може згорнутися до початку приготування.*

*Дріжджі або розпушувач додайте в останню чергу. Ці компоненти не мають контактувати з рідинами, інакше бродіння почнеться надто рано: в результаті вийде жорсткий, твердий і грубий хліб. Дріжджі не мають стикатися з сіллю. Рекомендується зробити заглиблення в гірці борошна й помістити дріжджі або розпушувач у нього.*

4. Підключіть хлібопічку до електромережі. Прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування: на дисплеї з'являться номер програми (стандартно – 1) і час її роботи.
5. За допомогою кнопки «Меню» виберіть програму приготування, її номер з'явиться на дисплеї.
6. За необхідності змініть час приготування або встановіть час відстрочки старту.

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

7. За допомогою кнопки «Вес» встановіть значення ваги готової випічки. Орієнтуйтеся на вказівки в книзі рецептів і кількість інгредієнтів у чаші. Індикатор ваги випічки переміщатиметься у верхній частині дисплея. Можливість вибору ваги продукту передбачена не в усіх програмах.

8. Щоб вибрати бажаний відтінок скоринки виробу (світла, середня, темна), натискуйте кнопку «Корочка». Індикатор кольору скоринки переміщатиметься у нижній частині дисплея. Стандартно встановлено значення «Середня». Можливість вибору кольору скоринки передбачена не в усіх програмах.
9. Натисніть кнопку «Старт/Стоп». Таймер почне зворотний відлік часу приготування.
10. Упродовж перших 5 хвилин замішування стежте за зовнішнім виглядом тіста. Із нього має вийти кругла рівна грудка. Якщо грудка не формується, інгредієнти змішані невірно. Якщо в програмі передбачено додавання додаткових інгредієнтів у процесі приготування, про момент додавання інгредієнтів вас сповістить звуковий сигнал. Поряд з написом «Добавки» на панелі управління мерехтітиме індикатор ▼.

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

*Кришку хлібопічки можна відкривати 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.
12. Для переривання роботи програми або режиму автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Стоп».
13. Після закінчення приготування від'єднайте хлібопічку від електромережі.

### Виймання готового хліба

1. Відкрийте кришку приладу. Використовуючи кухонні рукавиці, візьміть форму для випікання за ручку та поверніть її проти годинникової стрілки, потім вийміть із нагрітальної камери.
- ⚠** **УВАГА!** *Пам'ятайте, що після закінчення процесу приготування хліб, форма й нагрівальна камера дуже гарячі! Будьте обережні, використовуйте кухонні рукавиці, щоб уникнути опіків! Не ставте гарячу форму з хлібом на скатертину, пластикові або інші термочутливі поверхні, які можуть спалахнути або розплавитися!*
2. Переверніть форму для випікання дотори дном і вийміть готовий хліб із форми, викадіть на решітку або блюдо. Залиште на 20 хвилин, щоб хліб охолонув.
3. Після того як форма для випікання та прилад охолонуть, очистіть їх відповідно до розділу «Догляд за приладом».

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

## III. ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

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

Використовується для випікання класичного білого хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

### 2. Програма «ЭКСПРЕСС» («ЕКСПРЕС»)

Використовується для прискореного випікання білого хліба. Додайте в тісто для білого хліба додатково 1/2 чайної ложки дріжджів, виходячи з ваги випічки 1000 г. Програма включає замішування з підігріванням, вистоювання тіста й випікання. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

### 3. Програма «СДОБА» («ЗДОБА»)

Програма для виготовлення солодкого хліба з різноманітними добавками. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

### 4. Програма «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ»)

Використовується для випікання легкого французького хліба з хрусткою скоринкою. Передбачає тривале замішування та вистоювання тіста. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

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

### 5. Програма «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ»)

Оскільки борошно, що використовується для цього хліба, є більш важким, то програма впродовж 5 хвилин перед замішуванням тіста здійснює попереднє підігрівання інгредієнтів і залишає тісто «підходити» впродовж більш тривалого часу. Хлібини із зернового борошна зазвичай меншого розміру і щільніші.

Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

#### 6. Програма «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («БОРОДИНСЬКИЙ ХЛІБ»)

Рекомендується для приготування бородинського хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

#### 7. Програма «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ»)

Для випікання хліба з безглютенового борошна. Програма включає підігрівання інгредієнтів, замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.



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

#### 8. Програма «ДЕСЕРТ» («ДЕСЕРТ»)

Рекомендується для приготування різних десертів. Можливе регулювання часу в діапазоні від 30 хвилин до 2 годин із кроком установки в 10 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година 40 хвилин. Функції відстрочки старту й автопідігріву недоступні.

#### 9. Програма «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО»)

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

#### 10. Програма «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО»)

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

#### 11. Програма «МОЛОЧНАЯ КАША» («МОЛОЧНА КАША»)

Програма для варіння каш на молоці й воді. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 50 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Функції відстрочки старту й автопідігріву недоступні.

#### 12. Програма «КЕКС» («КЕКС»)

Рекомендується для випікання кексів із різними наповнювачами. Програма включає швидке замішування, вистоювання та випікання. Можна вибрати колір скоринки виробу, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал.

#### 13. Програма «ДЖЕМ» («ДЖЕМ»)

Використовується для приготування варення, джемів, топінгів до випічки, вафель і морозива, кетчупів, всіляких приправ, а також для підготовки низки продуктів до домашньої консервації. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 20 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Функції відстрочки старту й автопідігріву недоступні.

#### 14. Програма «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)

Програма для приготування різних видів йогурту. Можливе регулювання часу в діапазоні від 1 години до 12 годин із кроком установки в 1 годину. Стандартний час приготування – 8 годин. Функції відстрочки старту й автопідігріву недоступні.

#### 15. Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПІЧКА»)

Програма рекомендується для випікання бісквітів і інших виробів із готового тіста, а також для доведення до готовності виробів, що не пропеклися. Стадії замішування та вистоювання в даній програмі відсутні. Можливе ручне регулювання часу в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час – 1 година. Функції відстрочки старту й автопідігріву, а також можливість вибору ваги та кольору скоринки виробу недоступні.

#### 16. Програма «СУП» («СУП»)

Рекомендується для приготування супів і бульйонів. Програма включає варіння без помішування. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 20 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година. Функції відстрочки старту й автопідігріву недоступні.

#### 17. Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)

Рекомендується для тушкування м'яса й овочів. Програма включає нагрівання без помішування. Можливе регулювання часу в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартний час приготування – 1 година. Функції відстрочки старту й автопідігріву недоступні.

#### 18. Програма «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ» («ХЛІБ ІЗ ДОБАВКАМИ»)

Рекомендується для випікання хліба з різними добавками. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

#### 19. Програма «РЖАНОЙ ХЛЕБ» («ЖИТНІЙ ХЛІБ»)

Рекомендується для випікання хліба з житнього борошна. Програма включає замішування, вистоювання тіста й випікання хліба. Про час додавання додаткових інгредієнтів повідомить звуковий сигнал. Можна вибрати вагу виробу та колір скоринки, доступні функції відстрочки старту й автопідігріву. Ручне регулювання часу відсутнє.

**i** Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами щодо приготування страв із доданою до хлібопічки REDMOND RBM-M1911 кулінарної книги, розробленої спеціально для цих моделей. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## IV. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИПІКАННЯ ХЛІБА

### Консистенція тіста

Якщо тісто надто прилипає до бічних поверхонь робочої ємкості, посипте їх борошном. Якщо тісто дуже сухе, додайте столову ложку теплої води. Видалити всі інгредієнти, що прилипли до боків ємкості, можна дерев'яною або пластиковою ложкою. Не використовуйте для цього металеві предмети — вони можуть пошкодити антипригарне покриття форми. Не залишайте кришку відкритою довше, ніж це необхідно.

### Особливості процесу випікання

На смак і текстуру хліба, приготованого в хлібопічці, впливає безліч чинників: характер інгредієнтів, температура на кухні, атмосферний тиск. Використовуючи власний рецепт приготування хліба, чітко дотримуйтеся рекомендацій щодо закладки продуктів і вибору програми, наведених у даній інструкції. Відміряйте інгредієнти точно за вагою. Використовуючи рецепти з кулінарних книг для інших хлібопічок, орієнтуйтеся на вагу готового хліба 500, 750 або 1000 г. Не заповнюйте робочу ємкість більш ніж на чверть або, в крайньому разі, не більше ніж на третину її об'єму. Інакше під час підняття тіста воно може перелетіти через краї форми в нагрівальну камеру, потрапити на нагрівальний елемент і засмітити привод, що, у свою чергу, призведе до поломки приладу.

## V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

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

1. Відкрийте кришку та дістаньте форму для випікання, трохи повернувши її за ручку проти годинникової стрілки й потягнувши вгору.
2. Зніміть лопать для замішування. Якщо лопать не знімається з вісі, наповніть форму для випікання теплою водою та залиште на деякий час. Це розм'якшить налипле тісто, і лопать легко зніметься.
3. Вимийте мірну ємкість, мірну ложку, форму для випікання та лопать для замішування в гарячій воді з м'яким мийним засобом. Якщо внутрішня частина лопаті для замішування дуже забруднена, покладіть її на деякий час у гарячу воду, після чого обережно очистіть.

4. Очищіть 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.

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

Перед повторним використанням хлібопічки або перед тим, як прибрати її на зберігання, переконайтеся, що всі деталі сухі.

### Експлуатація форми для випікання

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

1. Не користуйтеся металевими або гострими приладами (наприклад, ножом або вилкою) під час виймання хліба з ємкості.
2. 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.
3. Використовуйте м'яку губку під час очищення форми для випікання й лопаті. Не використовуйте будь-які абразивні речовини (наприклад, очищувальні порошки) або жорсткі губки.
4. Тверді, грубозерністі або великі інгредієнти (наприклад, непросіяне борошно, цукор, горіхи або насіння) можуть пошкодити антипригарне покриття ємкості для приготування. У разі використання великої кількості інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтеся рекомендованих об'ємів і порядку дій, указаних у рецептах.

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

### Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентиляваному 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 упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## VI. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключено до розетки	Переконайтеся, що електрошнур увімкнено в розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад в справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо вона відсутня, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Прилад увімкнувся, але замішування не відбувається	Ви не встановили лопать для замішування тіста	Очистіть форму для випікання, встановіть лопать на дно форми та почніть процес знову
Надспілеї з'явилася повідомлення «ННН»	Усередині хлібобічки занадто висока температура	Відключіть прилад від електромережі. Відкрийте кришку приладу й почекайте, поки температура усередині не знизиться до кімнатної. Увімкніть хлібобічку й запустіть програму повторно
Надспілеї з'явилася повідомлення «LL»	Усередині хлібобічки занадто низька температура	Відключіть прилад від електромережі та перенесіть його в приміщення з температурою не нижче ніж 15°C. Відкрийте кришку приладу та почекайте, поки температура всередині не підвищиться до кімнатної. Увімкніть хлібобічку й запустіть програму повторно
Надспілеї з'явилася повідомлення «ЕЕ0» або «ЕЕ1»	Збій в роботі температурного датчика	Відключіть прилад від електромережі й почекайте, поки він охолоне. Увімкніть хлібобічку 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.

## VII. 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, спричинені неналежною якістю матеріалів або складання, 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 (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі тощо), а також акумуляторні джерела живлення і батареї живлення.

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, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай

*болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық бұға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.*

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
-  **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** *электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.*
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
-  **Асппн корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты



нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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



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



**САҚ БОЛЫҢЫЗ!** Ыстық бет!

### Техникалық сипаттамалары

Үлгі .....	RBM-M1911
Қуаты .....	550 Вт
Көрнеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау .....	I дәреже
Пісіруге арналған қалып көлемі .....	3 л
Пісірме салмағы .....	500/750/1000 г
Басқару түрі .....	электронды
Корпус материалы .....	металл, пластик
Пісіруге арналған қалып жабыны .....	күйге қарсы Whitford «Xylan Plus»
СК-дисплей .....	монохромды
Қуаттан тәуелсіз жады .....	10 минут
Габариттік өлшемдері .....	355×240×302 мм
Таза салмағы .....	4,3 кг ± 3%
Электрлік сым ұзындығы .....	1,2 м

### Бағдарламалары

- |   |  |
|---|--|
| 1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ (КЛАССИКАЛЫҚ НАН)  | 9. БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ТҰШЫ ҚАМЫР)           |
| 2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)                  | 10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР)         |
| 3. СДОБА (ТОКАШ)                        | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)              |
| 4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (ФРАНЦУЗДЫҚ НАН)    | 12. КЕКС (КЕКС)                              |
| 5. ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (ТҰТАС ДӘНДІ НАН) | 13. ДЖЕМ (ТОСАП)                             |
| 6. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ (БОРОДИНДІК НАН)    | 14. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)                          |
| 7. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (ГЛЮТЕНСІЗ НАН)   | 15. ВЫПЕЧКА (ПІСІРУ)                         |
| 8. ДЕСЕРТ (ДЕСЕРТ)                      | 16. СУП (КӨЖЕ)                               |
|   | 17. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)                        |
|   | 18. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ (ҚОСПАЛАР ҚОСЫЛҒАН НАН) |
|   | 19. РЖАНОЙ ХЛЕБ (ҚАРА БИДАЙ НАНЫ)            |

### Функциялар

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту) .....	1 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру .....	15 сағатқа дейін
Қабықша түсін таңдау .....	бар
Ингредиенттерді қосу .....	дыбыстық белгі бойынша

### Жинақталу

Нан пісіргіш .....	1 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.

### Нан пісіргіш құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

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

### Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)


1. «Меню» («Мэзiр») батырмасы – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау. Таңдалған бағдарлама нөмірі дисплейде көрсетіледі.
2. «Вес» («Салмақ») батырмасы – дайын өнім салмағын таңдау. Тағайындалу бойынша салмақ – 750 г.
3. ^ батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын / әзірлеу уақытын арттыру.
4. v батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын / әзірлеу уақытын азайту.
5. «Корочка» («Қабықша») батырмасы – өнім қабықшасының түсін таңдау батырмасы («Светлая» («Ашық»), «Средняя» («Орташа»), «Темная» («Күңгірт»). Тағайындалу бойынша «Средняя» параметрі таңдалған.
6. «Старт/Стоп» («Старт/Тоқта») батырмасы – әзірлеу бағдарламасын іске қосу / әзірлеу бағдарламасын уақытша тоқтату / әзірлеу бағдарламасын тоқтату және күту тәртібіне оралу.
7. Әзірлеу кезеңдерінің атаулары.
8. Дисплей.

### Дисплей құрылымы (A3 сурет, 4 бет)

1. Әзірлеу бағдарламасының реттік нөмірі
2. Әзірлеу уақытының / стартты кейінге қалдыру уақытының шамалық индикаторы
3. Таңдалған қабықша түсінің индикаторы
4. Пісірме салмағының индикаторы
5. Әзірлеу кезеңінің индикаторы
6. «Добавки» (ингредиенттерді қосу) индикаторы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

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

Қолданар алдында құрылғының ішкі және сыртқы бөліктерінде жарықтар мен басқа ақаулардың, зақымдардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Аспапты жылу көздерінен, аспапқа су, ыстық май мен басқа кірдің түсуі ықтимал жерлерден алыста, қатты тегіс көледең 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 зауыт ақауы болып табылмайды.

## II. НАН ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Қуаттан тәуелсіз жады

REDMOND RBM-M1911 нан пісіргіші қуаттан тәуелсіз жадымен қамтылған. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында электр қуаты сөндірілген жағдайда баптаулар аспап жадысында 10 минут бойы сақталады. Электрлік қоректенуді жандандырған кезде бағдарламаның орындалуы автоматты жалғастырылады.

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

Егер рецептіде сүтті, етті немесе басқа жылдам бұзылатын өнімдер пайдаланылса, аспапты электр желісінен сөндіріп, салқындағанша күтіңіз. Пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз, оны тазартыңыз және, жаңа ингредиенттер қолданып, рецептіге сәйкес қайтадан әзірлеуді бастаңыз. Тазартқан кезде «Аспап күтімі» бөлімінің нұсқаулықтарын қатаң сақтаңыз. Егер қолданылатын ингредиенттер жылдам бұзылатын болмаса, әзірлеу бағдарламасын қайтадан іске қосуға болады (егер пісіру үрдісі басталмаса) немесе өнімдерді ауыстырусыз «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы арқылы өнімдерді дайын болғанша жеткізуге болады. Қарау терезесі арқылы өнім дайындығын қадағалаңыз, қажет кезде бағдарламаның орындалуын тоқтатыңыз.

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

### Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RBM-M1911 нан пісіргішінде «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» және «ДЕСЕРТ» бағдарламалары үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Бағдарлама таңдағаннан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін  $\wedge$  және  $\vee$  батырмаларын басыңыз. Әзірлеу уақытының өзгеріс қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

### Бағдарлама стартын кейінге қалдыру

Стартты кейінге қалдыру функциясы нан пісіруге қажетті (бағдарлама жұмысының уақытын ескерумен) уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 10 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан 15 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады. Стартты шегеру уақытын орнату кезінде, сондай-ақ осы функцияның жұмыс істеу кезінде дисплейде «Отсрочка» сөзіне қарама-қарсы  $\blacktriangleleft$  символы жыпылықтайды.

**i** Стартты кейінге қалдыру функциясы «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» және «ДЕСЕРТ».

Бағдарлама таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін  $\wedge$  және  $\vee$  батырмаларын басыңыз. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін уақыттың орнатылуы диапазон басынан (соңынан) басталады.

**i** Назар аударыңыз, стартты кейінге қалдыру уақытын орнатқан кезде әзірлеу уақытын орнату кезіндегі батырмалар қолданылады. Алайда стартты кейінге қалдыру уақытын орнату кезінде уақыт шамасының индикаторы дисплейде жыпылықтамайды.

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

### Дайын тағамдақ температурасын сақтау (автожылыту)

«Автоподогрев» функциясы бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 1 сағатқа дейін сақтай алады.

Автожылыту ылғалдың сіңірілуінің алдын алады және өнімдерді біршама уақыт ішінде жұмсақ күйінде сақтауға көмектеседі. Алайда мінсіз сапалы өнім алу үшін нанды әзірлеу үрдісі аяқталғаннан кейін бірден шығару ұсынылады.

**i** Автожылыту функциясы «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ» және «ДЕСЕРТ» бағдарламаларын пайдаланған кезде қол жетімсіз.

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қамырды араластыруға арналған қалақшаны пісіруге арналған қалыптағы өзекке орнатыңыз. Қосылыстың 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 (20-35°C) болу керек. Негізгі ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа рецептіде көрсетілген реттілікте салыңыз.
3. Нан пісіруге арналған қалыпты абайлап нан пісіргіштің қыздырғыш камерасына енгізіңіз, осы кезде оны аздап сағат тіліне қарсы бұрау керек. Қалып жетекті білікпен түзу, қиғаштықсыз жалғасу керек. Қалыпты тірелгенше сағат тілі бойынша бұрап, оны бекітіңіз. Қарау терезесі бар қақпақты жабыңыз.



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

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

4. Нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық белгі береді және күту тәртібіне ауысады: дисплейде бағдарлама нөмірі (тағайындалу бойынша – 1) және оның жұмыс уақыты пайда болады.
5. «Меню» батырмасы көмегімен әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз, оның нөмірі дисплейде пайда болады.
6. Қажет кезде әзірлеу уақытын өзгертіңіз немесе стартты кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.



Әзірлеу уақытын қолмен реттеу мүмкіндігі бар бағдарламаны пайдаланған жағдайда уақыт шамасын орнатқаннан кейін «Старт/Стоп» батырмасын алғаш басу енгізілген шамалардың расталуына алып келеді. «Старт/Стоп» батырмасын қайта басу бағдарламаны іске қосады.

7. «Вес» батырмасы көмегімен дайын пісірме салмағының шамасын орнатыңыз. Рецептілер кітабындағы нұсқауларға және тостағандағын ингредиенттер мөлшеріне сүйеніңіз. Пісірме салмағының индикаторы дисплейдің жоғарғы бөлігінде орналасады. Өнім салмағын таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
8. Өнім қабықшасының қалаулы реңкін (ашық, орташа, күңгірт) таңдау үшін «Корочка» батырмасын басыңыз. Қабықша түсінің индикаторы дисплейдің төменгі бөліктеріне. Тағайындалу бойынша «Средняя» шамасын орнатылған. Қабықша түсін таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
9. «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. Таймер әзірлеу уақытының кері санағын бастайды.
10. Араластырудың алғашқы 5 минуты ішінде қамырдың сыртқы түрін бақылау керек. Одан дөңгелек тегіс түйір түзілу керек. Егер түйір түзілмесе, ингредиенттер дұрыс араласпаған. Егер бағдарламада әзірлеу барысында қосымша ингредиенттердің қосылуы қарастырылса, ингредиенттерді қосу сәті туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді. Басқару тақтасында «Добавки» жазуы жанында ▼ индикаторы жыпылықтайды.



Бағдарламаның орындалуын баптауларды өзгертусіз уақытша тоқтату үшін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасы жыпылықтай бастайды. Бағдарлама жұмысын жалғастыру үшін «Старт/Стоп» батырмасын қайта басыңыз.

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

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



Әзірлеу аяқталғаннан кейін нанды шығарып алмаңыз және кеспеніз. Оны нан пісіретін пештің автожылытуы қосулы күйінде 1 сағатқа қалдыруға кеңес беріледі. Одан кейін дайын өнімді аспаптан шығарып алып, толығымен суығанша бетін сүлгімен жауып қюю керек.

12. Бағдарлама жұмысын немесе автожылыту тәртібін тоқтату үшін «Старт/Стоп» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.
13. Әзірлеу аяқталғаннан кейін нан пісіргішті электр желісінен ажыратыңыз.

### Дайын нанды шығару

1. Аспап қақпағын ашыңыз. Асаналық 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 асаналық қолғапты пайдаланыңыз! Нан салынған ыстық қалыпты дастарханға, пластикті немесе тұтануы немесе балқуы мүмкін басқа термосезимтал беттерге қоймаңыз!

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



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

## III. АВТОМАТТЫ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ ЖӘНЕ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

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

Классикалық ақ нанды пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

### 2. «ЭКСПРЕСС» («ЭКСПРЕСС») бағдарламасы

Ақ нанды жылдам пісіру үшін ұсынылады. Ақ нанға арналған қамырға қосымша 1000 г пісірме салмағына шаққанда 1/2 шай қасық ашытқы қосыңыз. Бағдарлама қамырды қыздырумен араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

### 3. «СДОБА» («МАЙҒА ИЛЕНГЕН ҚАМЫР») бағдарламасы

Тоқаш пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

### 4. «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («ФРАНЦУЗ НАН») бағдарламасы

Қытырлақ қабықшалы жеңіл француздық нанды пісіру үшін қолданылады. Қамырдың ұзақ уақыт араластырылуын және көтерілуін қамтиды. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. осымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.



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

### 5. «ЦЕЛНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ТҰТАС ДӘНДІ НАН») бағдарламасы

Осы нан үшін қолданылатын ұн ауырлау болғандықтан, бағдарлама қамырды араластыру алдында 5 минут ішінде ингредиенттерді алдын ала жылытады және қамырды ұзақ уақытқа «икемделуге» қалдырады. Дәнді ұннан жасалған бөлшектер әдетте өлшемі жағынан кішірек және жоғарырақ тығыз болады.

Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

### 6. «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («БОРОДИНДІК НАН») бағдарламасы

Бородиндік нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

### 7. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («ГЛЮТЕНСІЗ НАН») бағдарламасы

Глютенсіз ұннан нан пісіруге арналған. Бағдарлама ингредиенттерді жылытуды, қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім салмағын және қабықша түсін таңдауға болады, стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімді. Уақытты қолмен реттеу функциясы жоқ.

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

### 8. «ДЕСЕРТ» («ДЕСЕРТ») бағдарламасы

Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады. 10 минуттық орнату қадамымен 30 минуттан бастап 2 сағат дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 1 сағат 40 минуттан. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

### 9. «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («ТҰШЫ ҚАМЫР») бағдарламасы

Ары қарай пісірусіз ашытылмаған қамырды араластыруға және көтеруге арналған бағдарлама. Стартты кейінге қалдыру функциясы қол жетімді. Әзірлеу уақытын қолмен реттеу, өнімнің салмағы мен қабықша түсін таңдау мүмкіндігі және автожылыту функциясы қол жетімсіз.

### 10. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР») бағдарламасы

Ары қарай пісірусіз ашытылған қамырды араластыруға және көтеруге арналған бағдарлама. Стартты кейінге қалдыру функциясы қол жетімді. Әзірлеу уақытын қолмен реттеу, өнімнің салмағы мен қабықша түсін таңдау мүмкіндігі және автожылыту функциясы қол жетімсіз.

### 11. «МОЛОЧНАЯ КАША» («СҮТ БОТҚАСЫ») бағдарламасы

Сүтте және суда ботқалар пісіруге арналған бағдарлама. 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 1 сағат 50 минутқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 40 минут. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

### 12. «КЕКС» («КЕКС») бағдарламасы

Әр түрлі толытқыштар салынған кекстер пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды жылдам араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық белгі хабар береді. Өнім қабықшасының түсін таңдауға болады. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

### 13. «ДЖЕМ» («ТОСАП») бағдарламасы

Тосаптар, джемдер, пісірмеге, вафельдер мен балмұздақтарға арналған топингтер, кетчуптер, әр түрлі дәмдеуіштер әзірлеу үшін, сонымен қатар бірқатар өнімдерді үйде консервілеу үшін дайындау үшін қолданылады. 5 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан бастап 1 сағат 20 минутқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 40 минут. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

### 14. «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ») бағдарламасы

Әр түрлі йогурт түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама. 1 сағат орнату қадамымен 1 сағат бастап 12 сағат дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 8 сағат. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

### 15. «ВЫПЕЧКА» («ПІСІРУ») бағдарламасы

Бағдарлама дайын қамырдан бисквиттер және басқа өнімдер пісіру үшін, сонымен қатар толық піспеген өнімдерді дайын болғанша пісіру үшін ұсынылады. Араластыру және көтеру кезеңдері бұл бағдарламада жоқ. 5 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан бастап 1 сағат 30 минутқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Тағайындалу бойынша уақыт – 1 сағат. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары, сонымен қатар өнім салмағын және қабықша түсін таңдау мүмкіндігі қол жетімсіз.

### 16. «СУП» («КӨЖЕ») бағдарламасы

Көжелер мен сорпалар әзірлеу үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 1 сағат 20 минутқа дейінгі диапазонда уақытты реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 1 сағат. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

### 17. «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламасы

Ет пен көкөністерді бұқтыру үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды. 5 минуттық орнату қадамымен 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда уақытты


реттеуге болады. Тағайындалу бойынша әзірлеу уақыты – 1 сағат. Стартты кейінге қалдыру және автожылыту функциялары қол жетімсіз.

#### 18. «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ» («ҚОСПАЛАР ҚОСЫЛҒАН НАН») бағдарламасы

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

#### 19. «РЖАНОЙ ХЛЕБ» («ҚАРА БИДАЙ НАНЫ») бағдарламасы

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

 *Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгі үшін дайындалған, REDMOND RBM-M19011 нан пісіргішіне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз сонымен қатар [www.redmond.com.tr](http://www.redmond.com.tr) сайтында таба аласыз.*

## IV. НАН ПІСІРУ БОЙЫНША ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР

### Қамыр консистенциясы

Егер қамыр жұмыс ыдысының бүйірлік беттеріне жабысса, қабырғаларға ұн себіңіз. Егер қамыр өте құрғақ болса, бір ас қасық жылы су қосыңыз. Ыдыстың бүйірлік беттеріне жабысқан барлық ингредиенттерді ағаш немесе пластикті қасықпен тазартуға болады. Бұл мақсатта металл заттар пайдаланбаңыз – олар қалыптың күйге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін. Қақпақты қажетті уақыттан ұзақ ашық қалдырмаңыз.

### Пісіру үрдісінің ерекшеліктері

На пісіргіште пісірілген нанның дәмі мен құрылымына көптеген факторлар әсер етеді: ингредиенттер сипаты, асханадағы температура, атмосфералық қысым. Нан пісірудің жеке рецептіңізді қолданған кезде осы нұсқаулықта келтірілген өнімдерді салу және бағдарлама таңдау жөніндегі нұсқаулықтарды қатаң сақтаңыз. Басқа нан пісіргіштерге арналған аспаздық кітаптардағы рецептілерді пайдаланған кезде 500, 750 немесе 1000 грамм дайын нан салмағына бейімделіңіз. Жұмыс ыдысын ширек бөліктен асыра немесе, аса қажет жағдайда, үштен бір бөлігінен асыра толтырмаңыз. Өзге жағдайда көтерілген кезде қамыр қалып жиіктерінен қыздырғыш камераға төгіліп, қыздырғыш элементке түсуі және жетекті лаптауы мүмкін, бұл, өз кезегінде, аспаптың сынуына алып келеді.

## V. АСПАП КҮТІМІ

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

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

1. Қақпақты ашып, пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз, ол үшін оны тұтқасынан аздап сағат тіліне қарсы бұрап, жоғары тарту керек.
2. Араластыруға арналған қалақты шешіңіз. Егер қалақ біліктен шешілмесе, пісіруге арналған қалыпқа жылы су құйып, біршама уақытқа қалдырыңыз. Бұл жабысып қалған қамырды жібітіп, қалақ жеңіл алынады.
3. Өлшеуіш ыдысты, өлшеуіш қасықты, пісіруге арналған қалыпты және қалақты жұмсақ жуу құралын қолданумен ыстық суда жуыңыз. Егер араластыруға арналған қалақтың ішкі бөлігі ластанған болса, оны біршама уақытқа ыстық суға салып, кейін ақырындап тазартыңыз.
4. Бұйымның ішкі беті мен корпусын жұмсақ дымқыл асханалық майлықпен немесе ысқышпен сүртіңіз. Нәзік тазартқыш құралды пайдалануға болады. Корпуста су ақпалары мен сызаттардың алдын алу үшін оны құрғақ қылып сүртуді ұсынамыз. Жуу құралын ысқышпен немесе шүберекпен толықтай сүртіңіз, әйтпесе кейін ол пісірме дәміне әсер етуі мүмкін.

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

Нан пісіргішті қайта пайдаланар алдында немесе оны сақтауға жинар алдында барлық бөлшектердің құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.

### Пісіруге арналған қалыпты пайдалану

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

1. Нанды ыдыстан алған кезде металл немесе өткір аспаптарды (мысалы, пышақ немесе айыр) пайдаланбаңыз.
2. 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.
3. Пісіруге арналған қалыпты және қалақты тазартқан кезде жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Қандай да бір абразивті заттарды (мысалы, тазартқыш ұнтақ) немесе қаттысықыштар пайдаланбаңыз.
4. Қатты, ірі дәнді немесе ірі ингредиенттер (мысалы, иленбеген ұн, қант, жаңғақтар немесе дәндер) әзірлеуге арналған ыдыстың күйге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін. Ингредиенттердің көп мөлшерін пайдаланған кезде оларды шағын бөліктерге



бөліңіз. Рецептілерде көрсетілген, ұсынылған көлемдерді және әрекет ету тәртібін сақтаңыз.

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

### Сақтау 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 ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## VI. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрлік қоректену сымы розеткаға жалғанбаған	Электрлік сымның розеткаға қосылғандығына көз жеткізіңіз
	Электрлік розетка ақаулы	Аспапты жарамды розеткаға қосыңыз
	Электр желісінде ток жоқ	Электр желісінде кернеудің бар екендігін тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, сіздің үйге қызмет көрсететін ұйымға жүгініңіз
Аспап қосылды, бірақ араластыру жүрмейді	Сіз қамырды араластыруға арналған қалақты орнатпадыңыз	Пісіруге арналған қалыпты тазартып, қалақты қалып түбіне орнатып, үрдісті қайтадан басыңыз
Дисплейде «ННН» хабарламасы пайда болды	Нап пісіргіш ішінде өте жоғары температура	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін төмендегенше күтіңіз. Нап пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз.
Дисплейде «LLL» хабарламасы пайда болды	Нап пісіргіш ішінде өте төмен температура	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз және оны температурасы 15°C төмен болмайтын бөлмеге апарыңыз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін көтерілгенше күтіңіз. Нап пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз.
Дисплейде «ЕЕ0» немесе «ЕЕ1» хабарламасы пайда болды	Температуралық қадағажұмысындағы ақаулық	Аспапты электр желісінен сөндіріп, ол салқындағанша күтіңіз. Нап пісіргішті электрлік желіге қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер хабарлама қайталанса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.

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

## VII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен

материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік 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 істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.), сонымен қатар аккумуляторлық қоректену көздеріне және қоректену батареяларына таралмайды.

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

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

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 жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.

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

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

RBM-M1911-CIS-UM-10