

# REDMOND

Хлебопечь SkyBaker RBM-CBM1929S

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	7
UKR	17
KAZ	26

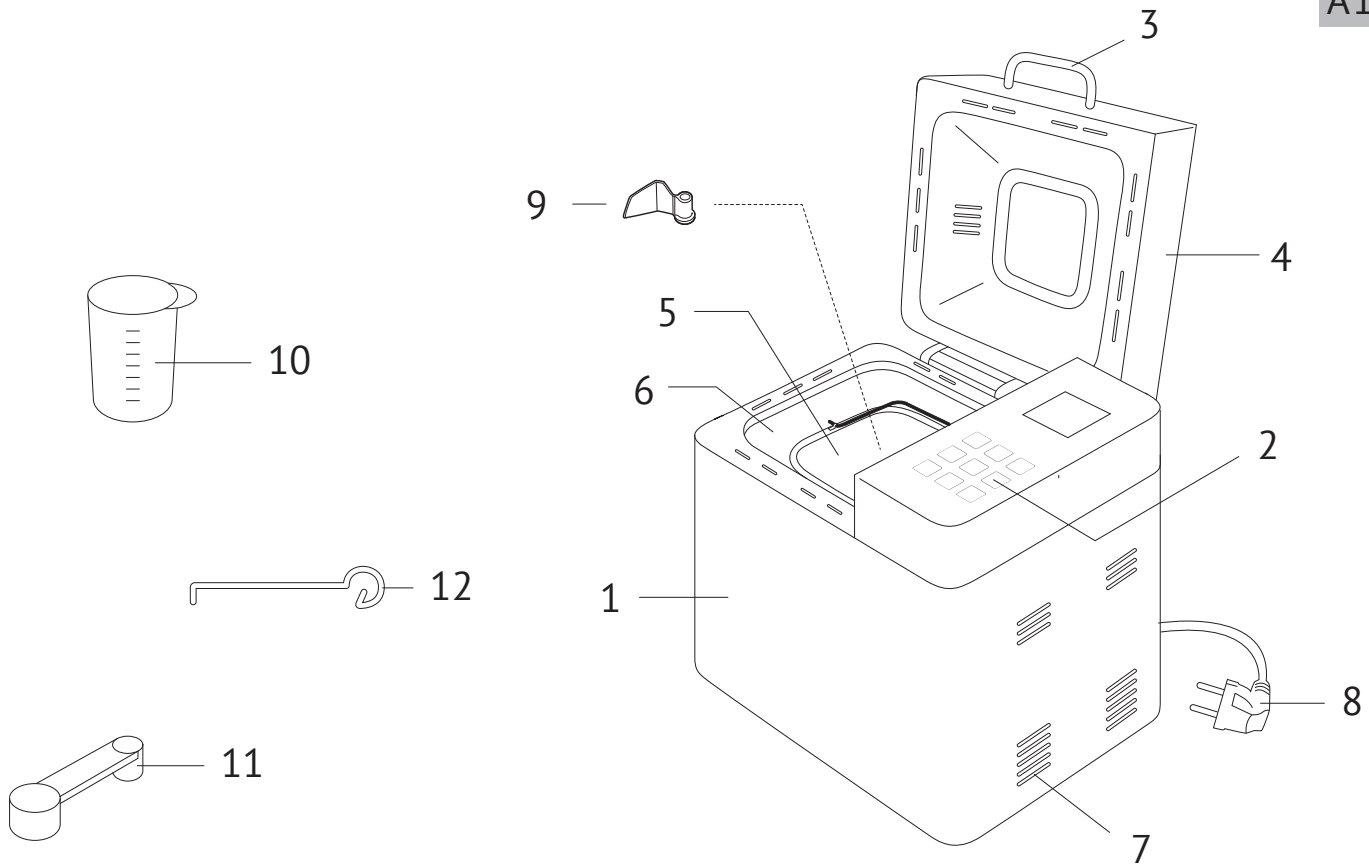


Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

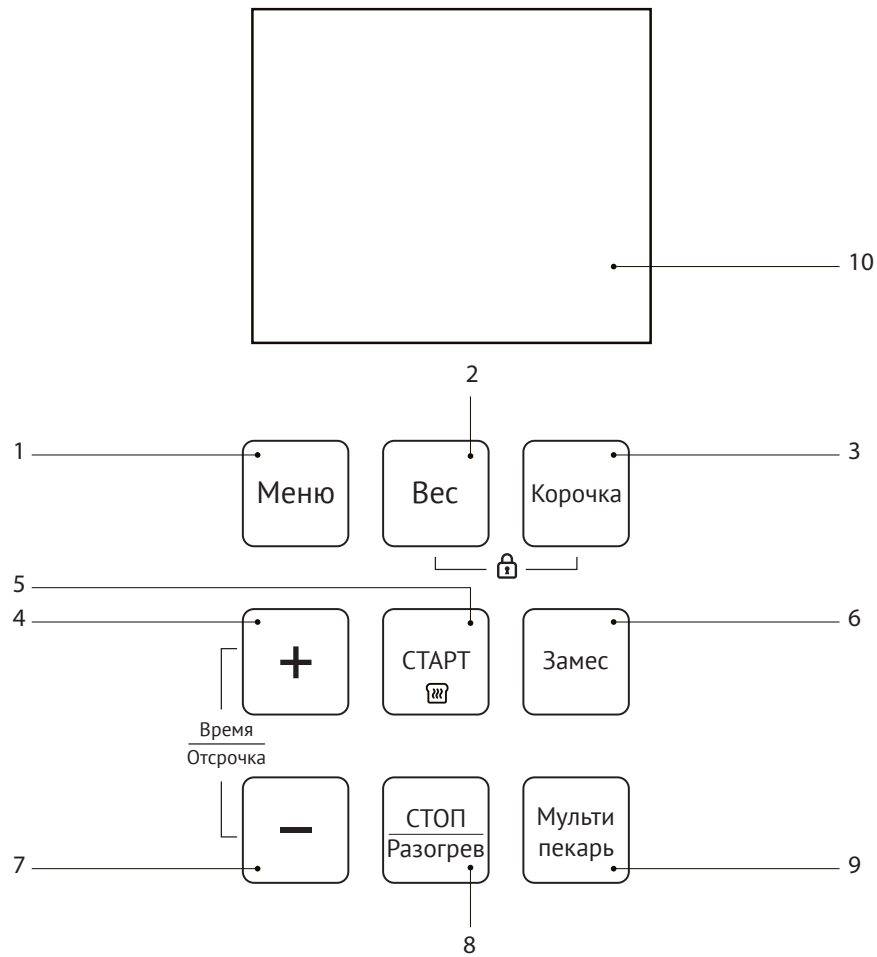
Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

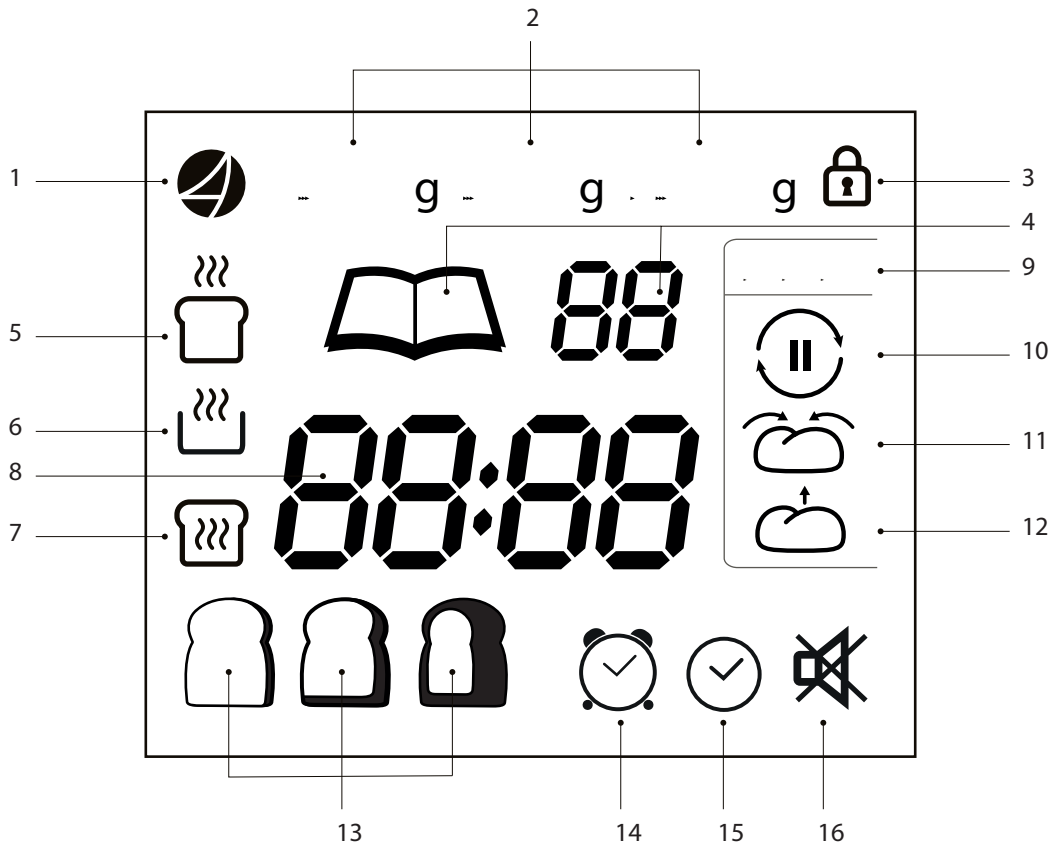
© REDMOND. Все права защищены. 2017

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



A2





## СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности .....	7
Технические характеристики .....	8
Программы.....	8
Функции .....	8
Комплектация .....	9
Устройство хлебопечи .....	9
Панель управления .....	9
Устройство дисплея.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ.....	10
Технология Ready for Sky .....	10
Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway.....	10
Энергонезависимая память .....	10
Отключение звуковых сигналов.....	11
Блокировка панели управления.....	11
Настройка времени приготовления.....	11
Функция отсрочки старта.....	11
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	11
Функция разогрева .....	11
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11
Извлечение готового хлеба .....	12
Программа «МУЛЬТИПЕКАРЬ» .....	12
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	13
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки .....	15
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	15
Хранение и транспортировка .....	15
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы 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 SkyBaker RBM-CBM1929S — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи с технологией дистанционного управления с мобильного устройства Ready for Sky.

*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 неце-

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.

### Технические характеристики

Модель.....	SkyBaker RBM-CBM1929S
Мощность.....	550 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Материал корпуса.....	нержавеющая сталь / пластик / термостойкое стекло
Покрытие формы для выпечки.....	антипригарное керамическое Whitford «Fusion»
Панель управления.....	сенсорная
Дисплей.....	ЖК
Тип управления.....	электронный, дистанционный (Ready for Sky)
Протокол передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Энергонезависимая память.....	10 минут
Габаритные размеры.....	369 × 267 × 306 мм
Вес нетто.....	5,3 кг ± 3%
Длина электрошнура.....	1,2 м

### Программы

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

### Функции

Отложенный старт.....	до 15 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 1 часа
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Выбор веса выпечки.....	500 / 750 / 1000 г
Выбор цвета корочки.....	светлая / средняя / темная



### 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.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.
Книга рецептов .....	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. Ручка для открытия крышки
4. Крышка со смотровым окном
5. Форма для выпечки
6. Нагревательная камера
7. Вентиляционные отверстия
8. Шнур электропитания
9. Лопасть для замешивания теста
10. Мерный стакан
11. Мерная ложка
12. Крючок для извлечения лопасти для замешивания

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

1. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
2. Кнопка «Вес» – выбор веса готового продукта, отключение звуковых сигналов.
3. Кнопка «Корочка» – выбор цвета корочки готового продукта.
4. Кнопка «+» – увеличение значения времени; подключение к приложению Ready for Sky.
5. Кнопка «Старт» – запуск программы приготовления / отсрочки старта; включение/отключение автоподогрева.
6. Кнопка «Замес» – быстрый выбор программы «ЗАМЕС».
7. Кнопка «-» – уменьшение значения времени; отключение от приложения Ready for Sky

8. Кнопка «Стоп/Разогрев» – отмена программы приготовления; приостановка/возобновление программы приготовления; включение режима разогрева.
9. Кнопка «Мультипекарь» – быстрый выбор программы «МУЛЬТИПЕКАРЬ».
10. Дисплей.

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

1. Индикатор подключения устройства к приложению Ready for Sky
2. Индикаторы веса выпечки
3. Индикатор блокировки панели управления
4. Порядковый номер программы приготовления
5. Индикатор режима выпекания/приготовления
6. Индикатор режима предварительного нагрева ингредиентов
7. Индикатор режима автоподогрева/разогрева
8. Индикатор времени приготовления / отсрочки старта
9. Порядковый номер этапа приготовления
10. Индикатор паузы между замесами
11. Индикатор замеса теста
12. Индикатор расстойки теста
13. Индикаторы цвета корочки
14. Индикатор функции отсрочки старта
15. Индикатор работы программы / настройки времени приготовления
16. Индикатор отключения звуковых сигналов

## 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. Проймите 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

### Технология Ready for Sky


Технология Ready for Sky позволяет вам с помощью одноименной программы-приложения управлять прибором дистанционно с помощью смартфона или планшета.

1. Загрузите программу из магазина приложений App Store или Google Play (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.

**i** Минимальную поддерживаемую версию операционной системы уточняйте на официальном сайте компании [www.redmond.com](http://www.redmond.com) или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.

2. Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся на экране подсказкам.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «+», прибор подаст короткий звуковой сигнал. Ход подключения отобразит мигающий индикатор  на дисплее.
4. После установки соединения индикатор  будет гореть непрерывно, прибор перейдет в режим ожидания.

**i** Если в течение 10 секунд соединение не будет установлено, прибор перейдет в режим ожидания.  
Для обеспечения стабильной связи мобильное устройство должно находиться не более чем в 15 метрах от прибора.

5. Для отключения возможности дистанционного управления нажмите и удерживайте кнопку «-» до длинного звукового сигнала. Индикатор  погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

Компания REDMOND рада представить вам новинку технологии Ready for Sky – приложение R4S Gateway. Данное приложение позволит вам управлять бытовой техникой из любой точки мира с помощью сети Интернет: Оно станет мостом между приборами серии Ready for Sky у вас дома и вашим мобильным устройством.

### Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

1. Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (Ready for Sky) согласно разделу «Технология Ready for Sky».
2. Скачайте и установите приложение R4S Gateway на смартфон или планшет, который вы собираетесь оставлять дома в качестве гейтвэя. На нем должна быть установлена

операционная система Android, минимальные требования для которой указаны на официальном сайте компании [www.redmond.com](http://www.redmond.com) или в описании к приложению в магазине Google Play. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет (GSM, Wi-Fi и т. д.), Bluetooth включен.

3. Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Ready for Sky).
4. В приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyBaker RBM-CBM1929S появится в списке доступных приборов.

**i** ВНИМАНИЕ:

Для обеспечения стабильного соединения ваш домашний смартфон или планшет с приложением R4S Gateway должен находиться не более чем в 15 метрах от используемых бытовых приборов.

Не устанавливайте приложения Ready for Sky и R4S Gateway на одно мобильное устройство. Это может привести к сбоям в работе приложений.

Приложение R4S Gateway работает только с основным управляющим приложением (Ready for Sky).

К устройству-гейтвэю могут подключаться несколько мобильных устройств, то есть одним и тем же прибором могут управлять несколько пользователей. При этом прибор будет выполнять последнюю полученную команду, т. к. гейтвэй будет работать только с одним аккаунтом. В связи с этим также невозможно одновременное управление прибором через основное приложение и через приложение R4S Gateway (нельзя управлять прибором из ближней и дальней зоны одновременно).

### Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND SkyBaker RBM-CBM1929S 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.

Если до возобновления электропитания температура внутри нагревательной камеры снизится на 5°C и более, программа приготовления будет приостановлена, на дисплее будет мигать индикатор времени приготовления и номер выбранной программы. Прибор будет подавать короткий звуковой сигнал один раз в минуту в течение следующих 30 минут.


Если в течение 5 минут работа программы не будет продолжена, значение времени на дисплее сменится на надпись STOP, остальные индикаторы и подсветка дисплея погаснут. Чтобы продолжить работу программы, нажмите кнопку «Старт».

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

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


### Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта и подключения к мобильному устройству через приложение Ready for Sky. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Вес».


Если звуковые сигналы выключены, на дисплее горит индикатор .

### Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.


Для включения/отключения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта и подключения к мобильному устройству через приложение Ready for Sky, нажмите кнопку «Корочка», затем, не отпуская ее, нажмите кнопку «Вес», удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст длинный звуковой сигнал. Если панель управления заблокирована, на дисплее горит индикатор .


### Настройка времени приготовления


В приборе можно самостоятельно устанавливать время приготовления для программ «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАРКА» и «МУЛЬТИПЕКАРЬ». Для изменения времени приготовления после выбора программы нажимайте кнопки «+» и «-». На дисплее горит индикатор . Шаг изменения и возможный диапазон времени приготовления зависят от выбранной программы приготовления. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку.

### Функция отсрочки старта

Функция отсрочки старта позволяет задать интервал времени, по окончании которого начнется выполнение программы приготовления. Установить время можно в диапазоне от 0 минут до 15 часов с шагом установки в 1 минуту.


 Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША» и «ВАРКА».

Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы нажмите кнопки «+» и «-». На дисплее горит индикатор . Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.


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

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

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.


Функция автоподогрева включается автоматически по завершении работы программы и может поддерживать температуру готового блюда до 1 часа. На дисплее отображается индикатор  и прямой поминутный отсчет времени работы функции.


При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Старт».

 Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША» и «ВАРКА».

### Функция разогрева


Вы можете использовать прибор для разогрева холодных блюд. Для этого:


1. Переложите продукты в форму для выпечки, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Стоп/Разогрев». Загорится индикатор  на дисплее, начнется прямой поминутный отсчет времени работы функции.
4. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. Чтобы остановить разогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Стоп/Разогрев».

 Несмотря на то что прибор может сохранять продукт горячим до 12 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

### 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 форму для выпечки. При выпекании хлеба и приготовлении теста подготовьте основные и дополнительные ингредиенты согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру, если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.
3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка повернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.

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

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

*тивно скажется на подъеме теста. При использовании режима отсрочки старта применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления.*

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

4. Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.
5. С помощью кнопки «Меню» выберите программу приготовления.
6. При необходимости измените время приготовления или установите время отсрочки старта.
7. С помощью кнопки «Вес» установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в чаше. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах.
8. Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажимайте кнопку «Корочка». Индикатор цвета корочки будет перемещаться в нижней части дисплея. По умолчанию выбран параметр «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах.
9. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления.

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

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

**i** Для того чтобы временно остановить выполнение программы без сброса настроек, нажмите кнопку «Стоп/Разогрев». Значение времени на дисплее начнет мигать. Для продолжения работы программы повторно нажмите кнопку «Стоп/Разогрев». Крышку хлебопечи можно открывать только во время замешивания (слышен звук работающего мотора). Во время подъема теста или выпекания открытие крышки приведет к снижению качества готового изделия.

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

**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.

12. Для прерывания работы программы или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Стоп/Разогрев».

13. По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.

### Извлечение готового хлеба

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

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

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

**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.

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. 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.

### Программа «МУЛЬТИПЕКАРЬ»

С помощью этой уникальной программы вы сможете приготовить хлеб по собственному рецепту, задав время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и

автоподогрева. В отличие от других программ, допускающих изменение времени приготовления, в программе «МУЛЬТИПЕКАРЬ» доступна функция отложенного старта.

1. Для быстрого вызова данной программы нажмите кнопку «Мультипекарь» на панели управления. На дисплее отобразится порядковый номер программы и время ее работы по умолчанию.
2. При желании вы можете задать время отсрочки старта. Для этого нажмите кнопку «Мультипекарь», затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время, по окончании которого хлеб будет готов.
3. Нажмите кнопку «Мультипекарь» для перехода к настройке времени приготовления.
4. Нажимая кнопки «+» и «-», установите длительность первого этапа и нажмите кнопку «Мультипекарь» для подтверждения изменений и перехода к регулировке следующего этапа.
5. Аналогично установите длительность остальных этапов приготовления.
6. Для подтверждения изменений и перехода к регулировке каждого следующего этапа нажимайте кнопку «Мультипекарь».
7. После настройки продолжительности всех этапов приготовления вы можете настроить длительность автоподогрева с помощью кнопок «+» и «-».

В любой момент до старта программы вы можете выбрать желаемый цвет корочки изделия, нажимая кнопку «Корочка».

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Назначение и особенности	Время работы по умолчанию			Диапазон ручной регулировки времени / шаг изменения	Добавление дополнительных ингредиентов (по звуковому сигналу)	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г	1000 г					
КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес и расстойку теста	4:55	5:00	5:05		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из цельнозерновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:52	4:57	5:02		✓	✓	✓	✓

Программа	Назначение и особенности	Время работы по умолчанию			Диапазон ручной регулировки времени / шаг изменения	Добавление дополнительных ингредиентов (по звуковому сигналу)	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г	1000 г					
СДОБА	Используется для изготовления сладкого хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание	3:27	3:32	3:37		✓	✓	✓	✓
БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	2:14	2:19	2:24			✓	✓	✓
БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/3 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 750 г. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку теста и выпекание	2:55	3:00	3:05			✓	✓	✓
КЕКС	Используется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя замес, расстойку и выпекание		3:37			✓	✓	✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Используется для приготовления различных десертов. Программа включает нагрев без помешивания		0:45		0:05 - 2:00 / 1 мин				
СУП	Используется для приготовления супов и бульонов. Программа включает нагрев без помешивания		1:20		0:05 - 8:00 / 1 мин				
ТУШЕНИЕ	Используется для тушения мяса и овощей. Программа включает нагрев без помешивания		1:20		0:05 - 8:00 / 1 мин				
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для приготовления бородинского хлеба. Программа включает в себя предварительный подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:47	3:52	3:57		✓	✓	✓	✓

Программа	Назначение и особенности	Время работы по умолчанию			Диапазон ручной регулировки времени / шаг изменения	Добавление дополнительных ингредиентов (по звуковому сигналу)	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г	1000 г					
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Используется для выпечки хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания итальянского хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:55	5:00	5:05		✓	✓	✓	✓
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:27	4:32	4:37		✓	✓	✓	✓
ЗАМЕС	Используется для замеса пресного (бездрожжевого) теста без расстойки и выпекания. Для быстрого вызова этой программы нажмите кнопку «Замес» на панели управления	0:15			0:01 – 0:30 / 1 мин		✓		
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Используется для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания	2:32					✓		
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Используется для замеса теста без расстойки и выпекания	0:16			0:01 – 0:50 / 1 мин				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Используется для выпекания хлеба из пшеничной муки или смеси пшеничной муки и ржаной. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Используется для приготовления различных видов йогурта	8:00			6:00 – 10:00 / 30 мин				
ДЖЕМ	Используется для приготовления варенья, джемов, топпингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Программа включает нагрев без помешивания	0:20			0:05 – 2:00 / 1 мин				

Программа	Назначение и особенности	Время работы по умолчанию			Диапазон ручной регулировки времени / шаг изменения	Добавление дополнительных ингредиентов (по звуковому сигналу)	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г	1000 г					
БИСКВИТ	Используется для выпекания бисквитов из готового теста	1:50			0:05 – 2:20 / 1 мин				✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Используется для варки каш на молоке и воде. Программа включает нагрев без помешивания	0:22			0:05 – 4:00 / 1 мин				
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Используется для расстойки и выпекания бисквитов и других изделий из готового теста	1:20			0:30 – 3:00 / 5 мин			✓	
ВАРКА	Программа включает нагрев без помешивания	1:20			0:05 – 8:00 / 1 мин				
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Используется для приготовления хлеба по собственному рецепту. Программа позволяет задать время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева	Этап 1	Замес	0:11	0:01 – 0:30 / 1 мин				
			Расстойка	0:40	0:00 – 1:00 / 1 мин				
		Этап 2	Замес	0:10	0:00 – 1:00 / 1 мин				
			Расстойка	0:30	0:00 – 1:00 / 1 мин				
		Этап 3	Замес	0:00	0:00 – 1:00 / 1 мин				
			Расстойка	1:00	0:00 – 3:00 / 1 мин				
		Выпечка	1:00	0:00 – 3:00 / 1 мин					
Автоподогрев	1:00	0:00 – 1:00 / 1 мин							



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

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



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

### Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

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

### III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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.

**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.

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 съемные детали прибора в горячей воде с мягким моющим средством.

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

4. Очищайте внутреннюю поверхность и корпус изделия влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во

избегание 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.

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

### IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	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 «E»	До старта программы температура внутри хлебопечи слишком высокая	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не снизится до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно
На дисплее появилось сообщение «E1» или «E4»	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
Попытка синхронизации не удалась	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	Приложение Ready for Sky на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение Ready for Sky на мобильном устройстве
	Синхронизируемые устройства находятся слишком далеко	Убедитесь, что устройства находятся в пределах 15 метров друг от друга

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

**ВНИМАНИЕ!** В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения Ready for Sky



*обращение в сервисный центр необязательно. Просто позвоните в службу технической поддержки REDMOND по телефону 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный) и получите консультацию и помощь наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе Ready for Sky. Ваши предложения и замечания по работе приложения будут учтены в нем при очередном обновлении.*


## V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, 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.

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

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



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



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

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, 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 ушкодження 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.

**Технічні характеристики**

Модель.....	SkyBaker RBM-CBM1929S
Потужність.....	550 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Матеріал корпусу.....	нержавіюча сталь / пластик / термостійке скло
Покриття форми для випікання.....	антипригарне керамічне Whitford «Fusion»
Панель управління.....	сенсорна
Дисплей.....	PK
Тип управління.....	електронний, дистанційний (Ready for Sky)
Протокол передачі даних.....	Bluetooth v4.0
Підтримка на операційних системах.....	iOS, Android
Енергонезалежна пам'ять.....	10 хвилин
Габаритні розміри.....	369 × 267 × 306 мм
Вага нетто.....	5,3 кг ± 3%
Довжина електрошнура.....	1,2 м

**Програми**

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

**Функції**

Відстрочка старту.....	до 15 годин
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 1 години

Розігрівання страв.....	до 12 годин
Вибір ваги готового продукту.....	500 / 750 / 1000 г
Вибір кольору скоринки.....	світла / середня / темна

### Комплектація

Хлібopічка .....	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.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Книга рецептів.....	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 хлібopічки (схема А1, стор. 3)

- |                               |                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. Корпус приладу             | 7. Вентиляційні отвори                        |
| 2. Панель управління          | 8. Шнур електроживлення                       |
| 3. Ручка для відкриття кришки | 9. Лопать для замішування тіста               |
| 4. Кришка з оглядовим вікном  | 10. Мірна склянка                             |
| 5. Форма для випікання        | 11. Мірна ложка                               |
| 6. Нагрівальна камера         | 12. Гачок для виймання лопаті для замішування |

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


1. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування.
2. Кнопка «Вес» («Вага») – вибір ваги готового продукту, відключення звукових сигналів.
3. Кнопка «Корочка» («Скоринка») – кнопка вибору кольору скоринки виробу
4. Кнопка «+» – збільшення значення параметра; підключення до додатка Ready for Sky
5. Кнопка «Старт» – запуск програми приготування / відстрочки старту; увімкнення/вимкнення функції автопідігрівання
6. Кнопка «Замес» («Замішування») – швидкий вибір програми «ЗАМЕС»
7. Кнопка «-» – зменшення значення параметра; відключення від додатка Ready for Sky
8. Кнопка «Стоп/Разогрев» («Стоп/Розігрів») – переривання роботи програми приготування; призупинення/відновлення програми приготування; увімкнення режиму розігрівання
9. Кнопка «Мультипекарь» («Мультипекар») – швидкий вибір програми «МУЛЬТИПЕКАРЬ»
10. Дисплей

### Будова дисплея (схема А3, стор. 5)

1. Індикатор підключення пристрою до додатка Ready for Sky
2. Індикатор ваги випічки
3. Індикатор блокування панелі управління
4. Порядковий номер програми приготування
5. Індикатор режиму приготування
6. Індикатор попереднього підігрівання інгредієнтів
7. Індикатори режиму автопідігрівання/розігрівання
8. Індикатор времени приготування / відстрочки старту
9. Індикатор етапів приготування
10. Індикатор паузи між замішуванням
11. Індикатор замішування
12. Індикатор вистоювання
13. Індикатор вибраного кольору скоринки
14. Індикатор режиму відстрочки старту
15. Індикатор роботи програми / налаштування часу приготування
16. Індикатор вимкнення звукових сигналів

## 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 потрапляння 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 хлібopічку 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 масел, використаних для консервації готового виробу. Це не є заводським дефектом.



## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХЛІБОПІЧКИ

### Технологія Ready for Sky


Технологія Ready for Sky дозволяє вам завдяки однойменній програмі-додатку управляти приладом дистанційно за допомогою смартфона або планшета.

1. Завантажте додаток Ready for Sky з магазину додатків App Store або Google Play (залежно від операційної системи використовуваного пристрою) на свій смартфон або планшет.

**i** Мінімальну підтримувану версію операційної системи уточніть на офіційному сайті компанії [www.redmond.company](http://www.redmond.company) або в описі до додатку в магазинах App Store і Google Play.

2. Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт і дотримуйтеся підказок, що з'являються на екрані.
3. В режимі очікування натискуйте й утримуйте впродовж декількох секунд кнопку «+», прилад подасть короткий звуковий сигнал. На дисплеї почне мерехтіти індикатор .
4. Після встановлення з'єднання індикатор  горітиме безперервно, прилад перейде в режим очікування.

**i** Якщо впродовж 10 секунд з'єднання не буде встановлено, прилад перейде в режим очікування. Для забезпечення стабільного зв'язку мобільний пристрій має знаходитися не далі ніж за 15 метрів від приладу.

5. Для вимкнення можливості дистанційного управління натисніть і утримуйте кнопку «-» до довгого звукового сигналу. Індикатор  загасне, прилад перейде в режим очікування.

Компанія REDMOND рада запропонувати вам новинку технології Ready for Sky – додаток R4S Gateway. Цей додаток дозволить вам керувати побутовою технікою з будь-якого куточка світу за допомогою мережі Інтернет: він стане мостом між приладами серії Ready for Sky у вас вдома і вашим мобільним пристроєм.

### Віддалене керування приладами через додаток R4S Gateway

1. Налаштуйте дистанційне керування приладом через основний керувальний додаток (Ready for Sky) відповідно до розділу «Технологія Ready for Sky».
2. Скачайте та встановіть програму R4S Gateway на смартфон або планшет, який ви збираєтесь залишати вдома як гейтвей. На ньому повинна бути встановлена операційна система Android, мінімальні вимоги для якої вказані на офіційному сайті компанії [www.redmond.company](http://www.redmond.company) або в описі до додатку в магазині Google Play. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі Інтернет (GSM, Wi-Fi тощо), Bluetooth увімкнено.
3. Увійдіть в додаток R4S Gateway під тим же акаунтом, яким ви користуєтесь під час роботи з основним керувальним додатком (Ready for Sky).
4. У додатку R4S Gateway проведіть пальцем по екрану зверху донизу (свайп): SkyBaker RBM-CBM1929S з'явиться в списку доступних приладів.

**i** **УВАГА:** Для забезпечення стабільного з'єднання ваш домашній смартфон або планшет із додатком R4S Gateway має знаходитися вдома не далі ніж за 15 метрів від використовуваних побутових приладів.

*Не встановлюйте додаток Ready for Sky і R4S Gateway на один пристрій. Це може призвести до збоїв у роботі програм.*

*Додаток R4S Gateway працює тільки з основним керувальним додатком Ready for Sky.*

До пристрою-гейтвею можуть підключатися кілька мобільних пристроїв, тобто одним і тим же приладом можуть керувати кілька користувачів. При цьому прилад виконуватиме останню отриману команду (одночасно додаток R4S Gateway може працювати тільки з одним записом). У зв'язку з цим також неможливе одночасне керування приладом через головну програму та через додаток R4S Gateway (не можна управляти приладом із близької та віддаленої зони одночасно).

### Енергонезалежна пам'ять

Хлібопічка REDMOND SkyBaker RBM-CBM1929S 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.

Якщо до відновлення електроживлення температура усередині нагрівальної камери знизиться на 5°C і більше, програму приготування буде призупинено, на дисплеї мерехтінуть індикатор часу приготування та номер вибраної програми. Прилад подаватиме короткий звуковий сигнал один раз на хвилину впродовж наступних 30 хвилин.


Якщо впродовж 5 хвилин робота програми не продовжиться, значення часу на дисплеї зміниться на напис «STOP», інші індикатори та підсвічування дисплея згаснуть. Щоб продовжити роботу програми, натисніть кнопку «Старт».

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

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

### Увімкнення звукових сигналів


Ви можете вимикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старту й підключення до мобільного пристрою через додаток Ready for Sky. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «Вес».

Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплеї горить індикатор .

### Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок.

Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту й підключення до мобільного пристрою через додаток Ready for Sky, натисніть кнопку «Корочка», потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку «Вес», утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подасть тривалий звуковий сигнал.

Якщо панель управління заблоковано, на дисплеї горить індикатор .

### Встановлення часу приготування

У хлібопічці можна самостійно встановлювати час приготування для програм «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАРКА» та «МУЛЬТИПЕКАРЬ». Для змінення часу приготування після вибору програми натискуйте кнопки «+» і «-». На дисплеї горить індикатор ☺. Крок змінення та можливий діапазон часу приготування залежать від вибраної програми приготування. Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

### Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування. Встановити час можна в діапазоні від 0 хвилин до 15 годин із кроком установки в 1 хвилину.

**i** Функція відстрочки старту недоступна в програмах «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША» та «ВАРКА».

Для змінення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натискуйте кнопки «+» і «-». На дисплеї горить індикатор ☺. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

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

### Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Автопідігрів запобігає поглинанню 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.

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

**i** Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША» та «ВАРКА».

### Розігрівання страв

Прилад можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти у форму для випікання, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Стоп/Разогрев». На дисплеї горить індикатор ☺. Таймер почне відлік часу розігрівання.
4. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку «Стоп/Разогрев».

**i** Ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Лопат для замішування тіста встановіть на стержень у формі для випікання. Переконайтеся в міцності з'єднання. Змастіть ємкість для приготування та лопат олією.
2. Відміряйте необхідні інгредієнти згідно з вибраним рецептом і помістіть їх у форму. Під час випікання хліба та приготування тіста: підготуйте основні та додаткові інгредієнти згідно з рецептом. Всі продукти мають бути кімнатної температури, якщо в рецепті не вказано інше. Викладіть основні інгредієнти у форму для випікання хліба в послідовності, вказаній у рецепті.
3. Обережно вставте форму для випікання в нагрівальну камеру хлібопічки, трохи повернувши її проти годинникової стрілки. Форма має з'єднатися з приводним валом рівно, без перекосів. Зафіксуйте форму, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору. Закрийте кришку з оглядовим вікном. Рівно, без перекосів. Зафіксуйте форму, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору. Закрийте кришку з оглядовим вікном.

**!** Не заповнюйте робочу ємкість більш ніж на верш або, в крайньому разі, не більше ніж на третину її об'єму. Інакше під час підняття тіста воно може перелитися через краї форми в нагрівальну камеру, пошкодити нагрівальний елемент і засмітити привод, що, у свою чергу, призведе до поломки приладу.

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

Дріжджі або розпушувач додайте в останню чергу. Ці компоненти не мають контактувати з рідинами, інакше бродіння почнеться надто рано: в результаті вийде жорсткий, твердий і зрубий 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 подає звуковий сигнал і перейде в режим очікування.
5. За допомогою кнопки «Меню» виберіть програму приготування.
6. За необхідності змініть час приготування або встановіть час відстрочки старту.
7. За допомогою кнопки «Вес» встановіть значення ваги готової випічки. Орієнтуйтеся на вказівки в книзі рецептів і кількість інгредієнтів у чаші. Індикатор вибраної ваги випічки мерехтітиме. Стандартно встановлено вагу 750 г. Можливість вибору ваги продукту передбачена не в усіх програмах.
8. Щоб вибрати бажаний відтінок скоринки виробу (світла, середня, темна), натискуйте кнопку «Корочка». Індикатор вибраного кольору скоринки мерехтітиме. Стандартно встановлено значення «Средняя». Можливість вибору кольору скоринки передбачена не в усіх програмах.
9. Натисніть кнопку «Старт». Таймер почне зворотний відлік часу приготування.

- i** Якщо активна функція відстрочки старту, на дисплеї відобразиться загальний час роботи програми (враховуючи відстрочку).
- 10. Упродовж перших 5 хвилин замішування стежте за зовнішнім виглядом тіста. Із нього має вийти кругла рівна грудка. Якщо грудка не формується, інгредієнти змішані невірньо.
- i** Для того щоб тимчасово зупинити виконання програми без скидання налаштувань, натисніть кнопку «Старт/Стоп». Значення часу на дисплеї почне мерехтати. 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 «Стоп/Разогрев».
- 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 нагрівальної 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 догори дном і вийміть готовий хліб із форми, викадьте 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 комплексу.

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, ножем 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. 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. Дотримуйте рекомендованих об'ємів і порядку дій, указаних у рецептах.

**Програма «МУЛЬТИПЕКАРЬ» («МУЛЬТИПЕКАР»)**

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

1. Для швидкого виклику даної програми натисніть кнопку «Мультипекарь» на панелі управління. На дисплеї відобразиться порядковий номер програми та стандартний час її роботи.
2. За бажанням ви можете задати час відстрочки старту. Для цього натисніть кнопку «Мультипекарь», потім за допомогою кнопок «+» і «-» встановіть час, по закінченню якого хліб буде готовий.
3. Натисніть кнопку «Мультипекарь» для переходу до налаштування часу приготування.
4. Натиснувши кнопки «+» і «-», встановіть тривалість першого етапу та натисніть кнопку «Мультипекарь» для підтримання змін і переходу до регулювання наступного етапу.
5. Аналогічно встановіть тривалість інших етапів приготування.
6. Для підтвердження змін і переходу до регулювання кожного наступного етапу натисніть кнопку «Мультипекарь».
7. Після налаштування тривалості всіх етапів приготування ви можете налаштувати тривалість автопідігріву за допомогою кнопок «+» і «-».

**Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)**

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування			Діапазон часу приготування/ярок установки	Додавання інгредієнтів за звуковим сигналом	Відстрочка старту	Автопідігрів	Вибір кольору скриньки
		500 г	750 г	1000 г					
КЛАСИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання класичного білого хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓



Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування			Діапазон часу приготування/крок установки	Додавання інгредієнтів за звуковим сигналом	Відстрочка старту	Автодігрів	Вибір кольору скоринки
		500 г	750 г	1000 г					
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання легкого французького хліба з хрусткою скоринкою. Програма включає тривале замішування та вистоювання тіста й випікання хліба	4:55	5:00	5:05		✓	✓	✓	✓
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання хліба з цільнозернового борошна. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	4:52	4:57	5:02		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Використовується для виготовлення солодкого хліба з різноманітними добавками. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:27	3:32	3:37		✓	✓	✓	✓
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання хліба з безглютенового борошна. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	2:14	2:19	2:24			✓	✓	✓
БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	Використовується для прискореного випікання білого хліба. Додайте в тісто для білого хліба додатково 1/5 чайної ложки дріжджів, виходячи з ваги випічки 750 г. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	2:55	3:00	3:05			✓	✓	✓
КЕКС	Використовується для випікання кексів із різними наповнювачами. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба		3:37			✓	✓	✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Використовується для приготування різних десертів. Програма включає нагрівання без помішування		0:45		0:05 – 2:00 / 1 хв				
СУП	Використовується для приготування супів і бульйонів. Програма включає нагрівання без помішування		1:20		0:05 – 8:00 / 1 хв				
ТУШЕНИЕ	Використовується для тушування м'яса й овочів. Програма включає нагрівання без помішування		1:20		0:05 – 8:00 / 1 хв				

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування			Діапазон часу приготування/крок установки	Додавання інгредієнтів за звуковим сигналом	Відстрочка старту	Автодігрів	Вибір кольору скоринки
		500 г	750 г	1000 г					
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Використовується для приготування бородинського хліба. Програма включає підігрівання інгредієнтів, замішування, вистоювання тіста й випікання хліба	3:47	3:52	3:57		✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Використовується для випікання хліба з різними добавками. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання італійського хліба. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	4:55	5:00	5:05		✓	✓	✓	✓
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Використовується для випікання хліба з житнього борошна. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	4:27	4:32	4:37		✓	✓	✓	✓
ЗАМЕС	Використовується для замішування прісного (бездріжджового) тіста без вистоювання та випікання. Для швидкого виклику даної програми натисніть кнопку «Замес» на панелі управління		0:15		0:01 – 0:30 / 1 хв		✓		
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Використовується для замішування й вистоювання дріжджового тіста без подальшого випікання		2:32				✓		
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Використовується для замішування тіста без вистоювання й випікання		0:16		0:01 – 0:50 / 1 хв				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Використовується для випікання хліба з пшеничного борошна або суміші пшеничного борошна й житнього. Програма включає замішування, вистоювання тіста та випікання хліба	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Використовується для приготування різних видів йогурту		8:00		6:00 – 10:00 / 30 хв				
ДЖЕМ	Використовується для приготування варення, джемів, топінгів до випічки, вафель і морозива, кетчупів, всляжких приправ, а також для підготовки низки продуктів до домашньої консервації. Програма включає нагрівання без помішування		0:20		0:05 – 2:00 / 1 хв				

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування			Діапазон часу приготування/крок устанави	Додавання інгредієнтів за звуковим сигналом	Вістрома старту	Автопідігрів	Вибір кольору скоринки
		500 г	750 г	1000 г					
БІСКВИТ	Використовується для випікання бісквітів із готового тіста	1:50			0:05 – 2:20 / 1 хв				✓
МОЛОЧНА КАША	Використовується для варіння каш на молоці й воді. Програма включає нагрівання без помішування	0:22			0:05 – 4:00 / 1 хв				
РАССТОЙКА Й ВИПЕЧКА	Використовується для вистоювання й випікання бісквітів і інших виробів з готового тіста	1:20			0:30 – 3:00 / 5 хв			✓	
ВАРКА	Програма включає нагрівання без помішування	1:20			0:05 – 8:00 / 1 хв				
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Використовується для приготування хліба за власним рецептом. Програма дозволяє встановити час для кожного з етапів замішування та вистоювання, а також для випікання й автопідігріву	Етап 1	Замішування	0:11	0:01 – 0:30 / 1 хв				
			Вистоювання	0:40	0:00 – 1:00 / 1 хв				
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Використовується для приготування хліба за власним рецептом. Програма дозволяє встановити час для кожного з етапів замішування та вистоювання, а також для випікання й автопідігріву	Етап 2	Замішування	0:10	0:00 – 1:00 / 1 хв				
			Вистоювання	0:30	0:00 – 1:00 / 1 хв				
		Етап 3	Замішування	0:00	0:00 – 1:00 / 1 хв				
			Вистоювання	1:00	0:00 – 3:00 / 1 хв		✓	✓	✓
		Випікання	1:00	0:00 – 3:00 / 1 хв					
		Автопідігрів	1:00	0:00 – 1:00 / 1 хв					



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

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



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

### III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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



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

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

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



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

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

### Зберігання та транспортування

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

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



## IV. 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 «t»	До старту програми температура усередині хлібопічки занадто висока	Відключіть прилад від електромережі. Відкрийте кришку приладу й почекайте, поки температура усередині не знизиться до кімнатної. Увімкніть хлібопічку й запустіть програму повторно
На дисплеї з'явилася повідомлення «E1» або «E4»	Збій в роботі температурного датчика	Відключіть прилад від електромережі й почекайте, поки температура усередині приладу досягне кімнатної. Увімкніть хлібопічку в електромережі й запустіть програму повторно. Якщо повідомлення повторюється, зверніться до авторизованого сервіс-центру
Спроба синхронізації не вдалася	Вимкнено функцію Bluetooth на мобільному пристрої	Увімкніть функцію Bluetooth на мобільному пристрої
	Додаток Ready for Sky на мобільному пристрої не активний	Відкрийте додаток Ready for Sky на мобільному пристрої
	Пристрої, що синхронізуються, знаходяться занадто далеко	Переконайтеся, що пристрої знаходяться в межах 15 метрів один від одного

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

**УВАГА!** У разі виникнення будь-якого збою в роботі додатка Ready for Sky звернення до сервісного центру не обов'язкове. Зверніться до служби технічної підтримки REDMOND і отримайте консультацію наших фахівців із усунення помилки та збою в роботі Ready for Sky. Ваші пропозиції та зауваження щодо роботи додатка буде враховано під час чергового оновлення.

Контактні дані служби підтримки користувачів продукції REDMOND у вашій країні можна знайти на сайті [www.redmond.com/ru](http://www.redmond.com/ru). Ви також можете отримати допомогу, заповнивши на даному сайті форму зворотного зв'язку.

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 2 роки із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, спри-

чинені 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.

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.

STOP

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

#### Техникалық сипаттамалары

Үлгі .....	SkyBaker RBM-CBM1929S
Қуаты.....	550 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау .....	I дәреже
Корпус материалы.....	тот баспайтын болат / пластик / термотұрақты шыны
Пісіруге арналған қалып жабыны.....	күюге қарсы керамикалық Whitford «Fusion»
Басқару тақтасы .....	сенсорлық
Дисплей.....	СК
Басқару типі.....	электрондық, қашықтықты (Ready for Sky)
Деректерді беру хаттамасы.....	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау.....	iOS, Android
Қуаттан тәуелсіз жады.....	10 минут
Габариттік өлшемдері .....	369 × 267 × 306 мм
Таза салмағы .....	5,3 кг ± 3%
Электрлік сым ұзындығы .....	1,2 м

#### Бағдарламалары

1. «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ» («КЛАССИКАЛЫҚ НАН»)
2. «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» («ФРАНЦУЗДЫҚ НАН»)
3. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» («ТҮТАС ДЭНДІ НАН»)
4. «СДОБА» («ТОҚАШ»)
5. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» («ГЛЮТЕНСІЗ НАН»)
6. «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» («ТЕЗ ПІСІРУ»)
7. «КЕКС» («КЕКС»)
8. «ДЕСЕРТЫ» («ДЕСЕРТТЕР»)
9. «СУП» («КӨЖЕ»)
10. «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ»)
11. «БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ» («БОРОДИНДІК НАН»)
12. «ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ» («ҚОСПАЛАР ҚОСЫЛҒАН НАН»)
13. «ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ» («ИТАЛЬЯН НАНЫ»)
14. «РЖАНОЙ ХЛЕБ» («ҚАРА БИДАЙ НАНЫ»)
15. «ЗАМЕС» («АРАЛАСТЫРУ»)
16. «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» («АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР»)
17. «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ» («УАҚЫТТЫҢ ӨЗГЕРУІМЕН ИЛЕУ»)
18. «ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ» («СЭНДВИЧТЕРГЕ АРНАЛҒАН НАН»)
19. «ЙОГУРТ» («ЙОГУРТ»)

20. «ДЖЕМ» («ТОСАП»)
21. «БИСКВИТ» («БИСКВИТ»)
22. «МОЛОЧНАЯ КАША» («СУТ БОТҚАСЫ»)
23. «РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА» («БҰҚТЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ»)
24. «ВАРКА» («ПІСІРУ»)
25. «МУЛЬТИПЕКАРЬ» («МУЛЬТИНАУБАЙШЫ»)

### Функциялар

Стартты кейінге қалдыру .....	15 сағатқа дейін
Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту).....	1 сағатқа дейін
Тағамдарды жылыту .....	12 сағатқа дейін
Пісірме салмағы.....	500 / 750 / 1000 г
Қабықша түсін таңдау.....	ашық / орташа / күңгірт

### Жинақталу

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

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

### Нан пісіргіш құрылымы (А1 сурет, 3 бет)

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

### Басқару тақтасы (А2 сурет, 4 бет)


1. «Меню» («Мәзір») батырмасы – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау
2. «Вес» («Салмақ») батырмасы – дайын өнім салмағын таңдау; дыбыс сигналын өшіру
3. «Корочка» («Қабықша») батырмасы – өнім қабықшасының түсін таңдау батырмасы
4. «+» батырмасы – параметрдің мәнін арттыру; Ready for Sky қосымшасына қосылу
5. «Старт» батырмасы – даярлау бағдарламасын қосу / стартты кейінге қалдыру; автожылыту қызметін қосу/ажырату
6. «Замес» («Араластыру») батырмасы – «ЗАМЕС» бағдарламасын жылдам таңдау
7. «-» батырмасы – параметрдің мәнін азайту; Ready for Sky қосымшасынан өшіру
8. «Стоп/Разогрев» («Тоқта/Жылыту») батырмасы – дайындау бағдарламасы жұмысын үзу; даярлау бағдарламасын тоқтата тұру/жаңарту; жылыту режимін қосу
9. «Мультипекарь» («Мультинаубайшы») батырмасы – «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламасын жылдам таңда.
10. Дисплей.

### Дисплей құрылымы (А3 сурет, 5 бет)

1. Құрылғының Ready for Sky қосымшасына қосылу индикаторы
2. Пісірме салмағының индикаторы
3. Басқару панелін бұғаттау индикаторы
4. Әзірлеу бағдарламасының реттік нөмірі
5. Дайындау индикаторы
6. Ингредиенттерді алдын ала жылыту индикаторы
7. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
8. Дайындау уақыты/стартты шегеру сандық индикаторы
9. Әзірлеу кезеңдерінің индикаторы
10. Қамырды араластыру арасындағы пауза индикаторы
11. Қамырды араластыру индикаторы
12. Қамырды көтеру индикаторы
13. Таңдалған қабықша түсінің индикаторы
14. Стартты шегеру режимінің индикаторы
15. Бағдарлама жұмысының индикаторы / даярлау уақытын баптау
16. Дыбыс сигналдарын өшіру 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 көледенең 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. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ


### Ready for Sky технологиясы


Ready for Sky технологиясы планшет немесе смартфонның көмегімен бір атауы бар бағдарлама-қолданба арқылы құралды қашықтықтан басқаруға мүмкіндік береді.

1. Өзіңіздің планшетіңізге немесе смартфонныңызға (қолданылатын құрылғының операциялық жүйесіне байланысты) App Store немесе Google Play қосымшалар дүкенінен Ready for Sky қосымшасын жүктеңіз.

 Минималды қолдалатын операциялық жүйені компанияның [www.redmond.company](http://www.redmond.company) ресми сайтында немесе App Store және Google Play дүкендеріндегі қосымшаның сипаттамасынан анықтаңыз.


2. Ready for Sky қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындап отырыңыз.

3. Қуту режимінде «+» түймесін басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз, құрылғы қысқа сигнал шығарады. Дисплейде  индикаторы жыпылықтайды.

4. Байланыс орнатылғаннан кейін  индикатор үздіксіз жанады, құралды күту режиміне өтеді.

 Егер 10 секунд бойы қосылыс орнатылмаған болса, аспап күту режиміне өтеді күту режиміне өтеді.


Тұрақты байланысты қамтамасыз ету үшін ұялы құрылғы құралдан 15 метрден астам емес жерде болуы керек.

5. Құралдың қашықтықтан басқару мүмкіндіктерін ажырату үшін дыбыс шыққанға дейін «+» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.  индикаторы сөнеді, құралды күту режиміне өтеді.

REDMOND компаниясы Сіздерге Ready for Sky технология жаңасын ұсынуға қуанышты – қосымша R4S Gateway. Осы қосымша сізге Интернет желісінің көмегімен әлемнің кез келген нүктесінен тұрмыстық техниканы басқаруға мүмкіндік береді: ол сіздің үйдегі Ready for Sky сериялы аспабы арасындағы көпірге және сіздің ұялы құралыңызға айналады.

### R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты қашықтықтан басқару

1. «Технология Ready for Sky» бөліміне сәйкес негізгі басқарушы қосымша (Ready for Sky) арқылы аспапты қашықтықтан аударуды баптап қойыңыз.
2. R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктеп алыңыз және орнатыңыз. Онда Android операциялық жүйесі орнатылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның [www.redmond.company](http://www.redmond.company) ресми сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екендігіне көз жеткізіңіз.
3. R4S Gateway қосымшасына негізгі басқарушы қосымшамен (Ready for Sky) жұмыс кезінде пайдаланатын аккаунт арқылы кіріңіз.
4. R4S Gateway қосымшасында экран бойымен саусағыңызбен жоғарыдан төменге жүріңіз (свайп): SkyBaker RBM-CBM1929S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Тұрақты қосылысты қамтамасыз ету үшін R4S Gateway қосымшасы бар сіздің үй смартфонныңыз немесе планшетіңіз пайдаланатын тұрмыстық аспаптан 15 метр қашықтықтан алыс болмауы тиіс. Ready for Sky және R4S Gateway қосымшаларын бір ұялы құрылғысына орнатпаңыз. Бұл қосымша жұмысының үзілуіне алып келуі мүмкін. R4S Gateway қосымшасы тек қана Ready for Sky негізгі басқарушы қосымшасымен жұмыс жасайды.

Гейтвэй-құрылғысына бірнеше ұялы құрылғылар қосыла алады, яғни сол бір аспапты бірнеше пайдаланушы басқара алады. Сонымен бірге аспап соңғы алынған команданы орындайтын болады (бір сәтте R4S Gateway қосымшасы тек қана бір аккаунтпен жұмыс жасай алады). Осыған байланысты негізгі қосымша және R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты бір уақытта басқару мүмкін емес (аспапты алыс және жақын аймақтан бір уақытта басқаруға болмайды).

### Қуаттан тәуелсіз жады


REDMOND SkyBaker RBM-CBM1929S нан пісіргіші қуаттан тәуелсіз жадымен қамтылған. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында электр қуаты сөндірілген жағдайда баптаулар аспап жадысында 10 минут бойы сақталады. Электрлік қоректенуді жандандырылған кезде бағдарламаның орындалуы автоматты жалғастырылады.

Электр қуат беруін жаңартқанға дейін ішкі қыздыру камерасының температурасы 5°C және оданда төмендесе, даярлау бағдарламасы тоқтатылады, дисплейде даярлау уақытының индикаторы мен таңдап алынған бағдарлама нөмірі белгі беретін болады. Аспап қалған 30 минут ішінде минутына бір реттен қысқа дыбыстық дабыл беріп тұрады.


Егер де 5 минут ішінде бағдарлама жұмысы жалғаспаса, дисплейдегі уақыт мәні «STOP» жазуына ауысады, қалған индикаторлар мен дисплейдің көмескі жарығы өшіп қалады. Бағдарлама жұмысын жалғастыру үшін «Старт» нүктесін басыңыз. Қоректену 10 минуттан астам болмаған жағдайда баптаулар өшіріледі. Баптаулар өшірілген жағдайда электр желісіне қайта қосылған жағдайда аспап күту тәртібіне ауысады.

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


### Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін және Ready for Sky қосымшасы арқылы мобильдік құрылғыға қосылудан басқа. Бұл үшін «Вес» нүктесін бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, дисплейде  индикатор жанады.

### Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу/өшіру үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін және Ready for Sky қосымшасы арқылы мобильдік құрылғыға қосылудан басқа, «Корочка» нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып, «Вес» нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Аспап ұзақ дыбыстық дабыл береді. Егер де басқару панелі бұғатталған болса, дисплейде  индикатор жанады.


### Әзірлеу уақытын орнату

Нан пісіргішінде «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАРКА» және «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламалары үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Бағдарлама таңдағаннан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «+» және «-» батырмаларын басыңыз. Дисплейде  индикатор жанады. Әзірлеу уақытының өзгеріс қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

### Бағдарлама стартын кейінге қалдыру

«Бастауды кейінге қалдыру» қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 1 минуттық орнату қадамымен 0 минуттан 15 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады.


**i** Стартты кейінге қалдыру функциясы «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША» және «ВАРКА».

Бағдарлама таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін «+» және «-» батырмаларын басыңыз. Дисплейде  индикатор жанады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

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

### Дайын тағамдақ температурасын сақтау (автожылыту)


Автоподогрев 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.

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

**i** Автожылыту функциясы «ДЕСЕРТЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ЗАМЕС», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ», «ЙОГУРТ», «ДЖЕМ», «БИСКВИТ», «МОЛОЧНАЯ КАША» және «ВАРКА» бағдарламаларын пайдаланған кезде қол жетімсіз.

### Тағамды ысыту

REDMOND SkyBaker RBM-M1929S мультиасүйін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Өнімді пісіруге арналған пішінге салыңыз, оны аспаптың қорабына қойыңыз.
2. Азық-түлікті табаға салыңыз, оны мультиасүй корпусына қойыңыз.
3. «Стоп/Разогрев» түймешігін басып. Дисплейде  индикатор жанады. Таймер жылыту уақытын есептеуді бастайды.
4. Аспап тағамды 70-75°C ысытады және ыстық күйінде 12 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда «Стоп/Разогрев» түймешігін басып және тиісті индикаторлар өшкенінше, ысытуды тоқтатуға болады.

**i** Тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес бермейміз, өйткені бұл кей кезде оның дәмін өзгертуі мүмкін.

### 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 болу керек. Негізгі ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа рецептіде көрсетілген реттілікте салыңыз.



3. Нан пісіруге арналған қалыпты абайлап нан пісіргіштің қыздырғыш камерасына енгізіңіз, осы кезде оны аздап сағат тіліне қарсы бұрау керек. Қалып жетекті білікпен түзу, қиғаштықсыз жалғасу керек. Қалыпты тірелгенше сағат тілі бойынша бұрап, оны бекітіңіз. Қарау терезесі бар қақпақты жабыңыз.



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



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

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

4. Нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық белгі береді және күту тәртібіне ауысады.
5. «Меню» батырмасы көмегімен әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
6. Қажет кезде әзірлеу уақытын өзгертіңіз немесе стартты кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.
7. «Вес» батырмасы көмегімен дайын пісірме салмағының шамасын орнатыңыз. Рецепттер кітабындағы нұсқауларға және тостағандағын ингредиенттер мөлшеріне сүйеніңіз. Пісіруге арналған таңдап алынған салмақ индикаторы белгі береді. Әдепкі қалыпта 750 г салмақ белгіленген. Өнім салмағын таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
8. Өнім қабықшасының қалаулы реңкін (ашық, орташа, күңгірт) таңдау үшін «Корочка» батырмасын басыңыз. Таңдап алынған корочка түсінің индикаторы белгі береді. Тағайындалу бойынша «Средняя» шамасын орнатылған. Қабықша түсін таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған.
9. «Старт» батырмасын басыңыз. Таймер әзірлеу уақытының кері санағын бастайды.



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

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



Бағдарламаның орындалуын баптауларды өзгертусіз уақытта 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 кеспеңіз. Оны нан пісіретін пештің автожылытуы қосулы күйінде 1 сағатқа қалдыруға кеңес беріледі. Одан кейін дайын өнімді аспаптан шығарып алып, толығымен суығанша бетін сүлгімен жауып қою керек.

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

### Дайын нанды шығару

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



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

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 қалақтың қалып ішінде білікте қалуы керектігін қарастырады. Егер бұл арын алмаса және ол нанда қалып қойса, бұл ақаулық болып табылмайды. Қалақты жинаққа кіретін арнайы ілмек көмегімен алып тастаңыз.

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

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. 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.

**«МУЛЬТИПЕКАРЬ» («МУЛЬТИНАУБАЙШЫ») бағдарламасы**

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

1. Бағдарламаны жедел іске қосу үшін басқару панеліндегі «Мультипекарь» тегігін басыңыз. Дисплейде бағдарламаның тәртіптік нөмірі және оның әдепкі қалыпта жұмыс істеу уақыты пайда болады.
2. Өз қалауыңыз бойынша, іске қосылуын кейінге қалдыру уақытын белгілеуіңізге болады. Ол үшін «Мультиаспаз» пернесін басыңыз, одан кейін «+» және «-» пернелерінің көмегімен нанның дайын болатын уақытын белгілеңіз.
3. Дайындау уақытын жөнге келтіруге өту үшін «Мультипекарь» тегігін басыңыз.
4. «+» және «-» тетіктерін баса отырып бірінші кезеңнің ұзақтығын орнатыңыз және өзгерісті құптау және келесі кезеңді реттеуге өту үшін «Мультипекарь» тегігін басыңыз.
5. Басқа да дайындау кезеңдерінің ұзақтығын осылайша орнатыңыз
6. Өзгерістерді бекіту үшін және әрбір келесі кезеңді реттеуге өткенді бекіту «Мультипекарь» түймешесіне басыңыз.
7. Барлық дайындау кезеңдерінің ұзақтығын орнатып болғаннан кейін «+» және «-» тетіктері арқылы автожылытудың ұзақтығын реттей аласыз.

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

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты			Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қаманы	Ингредиенттерді қосудың бастапқы белгі бойынша	Стартты шегеру	Автоқалдыру	Қабықша түсін таңдау
		500 г	750 г	1000 г					
КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	Классикалық ақ нанды пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Қытырлақ қабықшалы жеңіл француздық нанды пісіру үшін қолданылады. Қамырдың ұзақ уақыт араластырылуын және көтеріліну қамтиды. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	4:55	5:00	5:05		✓	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты			Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қаманы	Ингредиенттерді қосудың бастапқы белгі бойынша	Стартты шегеру	Автоқалдыру	Қабықша түсін таңдау
		500 г	750 г	1000 г					
ЦЕЛЮЗОЭР-НОВОЙ ХЛЕБ	Тұтас астықты ұннан нан пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	4:52	4:57	5:02		✓	✓	✓	✓
СДОБА	Әр түрлі қоспалар қосылған тәтті нан пісіруге арналған бағдарлама. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:27	3:32	3:37		✓	✓	✓	✓
БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ ХЛЕБ	Глютенсіз ұннан нан пісіруге арналған. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	2:14	2:19	2:24		✓	✓	✓	✓
БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	Ақ нанды жылдам пісіру үшін қолданылады. Ақ нанға арналған қамырға қосымша 750 г пісіріме салмағына шаққанда 1/3 шай қасық ашытқы қосыңыз. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓	✓
КЕКС	Әр түрлі толтырғыштар салынған кекстер пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды		3:37			✓	✓	✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды		0:45		0:05 – 2:00 / 1 мин				
СУП	Көкелер мен сорпалар әзірлеу үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды		1:20		0:05 – 8:00 / 1 мин				
ТУШЕНИЕ	Ет пен көкөністерді бұқтыру үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды		1:20		0:05 – 8:00 / 1 мин				
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Бородиндік нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама ингредиенттерді жылытуды, қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:47	3:52	3:57		✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Әр түрлі қоспалар қосылған нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓



Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты			Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қадамы	Интервалдарды қосу / аяқталуы бойынша	Стартты шегеру	Автоқыздыру	Қабықша түсіні тандау
		500 г	750 г	1000 г					
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Итальян наны пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	4:55	5:00	5:05		✓	✓	✓	✓
Р Ж А Н О Й ХЛЕБ	Қара бидай ұнынан нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	4:27	4:32	4:37		✓	✓	✓	✓
ЗАМЕС	Көтерусіз және пісірілген тұшы (ашыптылмаған) қамырды араластыруға арналған бағдарлама. Осы бағдарламаны жылдам шақыру үшін басқару тақтасында «Замес» батырмасын басыңыз	0:15			0:01 – 0:30 / 1 мин		✓		
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Ары қарай пісірілген ашытылған қамырды араластыруға және көтеруге арналған бағдарлама	2:32					✓		
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Көтерусіз және пісірілген қамырды араластыруға арналған бағдарлама	0:16			0:01 – 0:50 / 1 мин				
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Бидай ұнынан немесе бидай мен кара бидай ұндарының қоспасынан нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды	3:45	3:50	3:55		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Әр түрлі йогурт түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама	8:00			6:00 – 10:00 / 30 мин				
ДЖЕМ	Тосаптар, джемдер, пісірмеге, вафельдер мен балмұздақтарға арналған топингтер, кетчуптер, әр түрлі дәмдеуіштер әзірлеу үшін, сонымен қатар бірақтар өнімдерді үйде консервілеу үшін дайындау үшін қолданылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	0:20			0:05 – 2:00 / 1 мин				
БИСКВИТ	Дайын қамырдан бисквиттер пісіруге арналған бағдарлама	1:50			0:05 – 2:20 / 1 мин				✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Сүтте және суда ботқалар пісіруге арналған бағдарлама. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	0:22			0:05 – 4:00 / 1 мин				

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты			Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қадамы	Интервалдарды қосу / аяқталуы бойынша	Стартты шегеру	Автоқыздыру	Қабықша түсіні тандау	
		500 г	750 г	1000 г						
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Бағдарлама дайын қамырдан бисквиттер және басқа өнімдер көтеру және пісіру үшін ұсынылады	1:20			0:30 – 3:00 / 5 мин				✓	
ВАРКА	Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды	1:20			0:05 – 8:00 / 1 мин					
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Жеке рецепті бойынша нанды әзірлеу үшін қолданылады. Бағдарлама илеу мен қойып қоюдың әр кезеңі үшін уақыт орнатуға мүмкіндік береді, сондай-ақ пісіру мен автоқыздыруға да	Кезеңінің 1	Араластыруды	0:11	0:01 – 0:30 / 1 мин					
			Көтеруді	0:40	0:00 – 1:00 / 1 мин					
		Кезеңінің 2	Араластыруды	0:10	0:00 – 1:00 / 1 мин					
			Көтеруді	0:30	0:00 – 1:00 / 1 мин			✓	✓	✓
		Кезеңінің 3	Араластыруды	0:00	0:00 – 1:00 / 1 мин					
			Көтеруді	1:00	0:00 – 3:00 / 1 мин					
		Пісіруді	1:00	0:00 – 3:00 / 1 мин						
Автоқыздыру	1:00	0:00 – 1:00 / 1 мин								



Француздық нан жылдам қатқылданады, сондықтан оны бір күннен астам сақтамаған жөн. Глютен (балауыз) – бұл дақылды өсімдіктер құрамындағы және ұнға жоғары наубайханалық қасиеттер беретін ақуыз. Осы қасиет арқасында қамыр қатаңдық пен серпімділікті иеленеді. Алайда кейбір адамдарға глютенді тұтынуға тыйым салынған.



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

### III. АСПАП КҮТІМІ

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



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

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

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



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

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

### Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыйым салынады. Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. 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

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Дисплейде «tt» хабарламасы пайда болды	Бағдарламаны қосқанға дейінгі нан пешінің ішкі температурасы қатты жоғары	Аспапты электр желісінен сөндіріңіз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін төмендегенге күтіңіз. Нан пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз.
Дисплейде «E0» немесе «E4» хабарламасы пайда болды	Температуралық қадағалау жұмысындағы ақаулық	Аспапты электр желісінен сөндіріп, ол салқындағашы күтіңіз. Нан пісіргішті электрлік желіге қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер хабарлама қайталанса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.
Синхронизациялау әрекеті сәтсіз болды	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясы ажыратылған	Ұялы телефонда Bluetooth функциясын қосыңыз
	Ұялы құрылғыдағы Ready for Sky қосымшасы белсенді емес	Ұялы құрылғыдағы Ready for Sky қосымшасын ашыңыз
	Синхронизацияланатын құралдар тым алыс	Құрылғылар бір-бірінен 15 метр шегінде екендігіне көз жеткізіңіз



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

**НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** Ready for Sky қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталыққа жүгіну міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барыңыз және Ready for Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктерді жою бойынша біздің мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз бен қосымшаның жұмысы жөніндегі ескертулеріңіз кезекті жаңарту кезінде ескерілетін болады. Сіздің еліңіздегі REDMOND өнімінің пайдаланушыларын қолдау қызметінің байланыс мәліметтерін [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы кері байланыс нысанын толтыра отырып көмекті алуға болады.

## V. 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 зауыттік ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (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-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

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.*

Produced by Redmond Industrial Group LLC  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,  
Albany, New York, 12210, United States  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.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-CBM1929S -CIS-UM-4