

# REDMOND

Хлебопечь  
RBM-M1920

Руководство по эксплуатации



Зарегистрируйте ваш прибор  
и получите дополнительный  
год гарантийного обслуживания



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

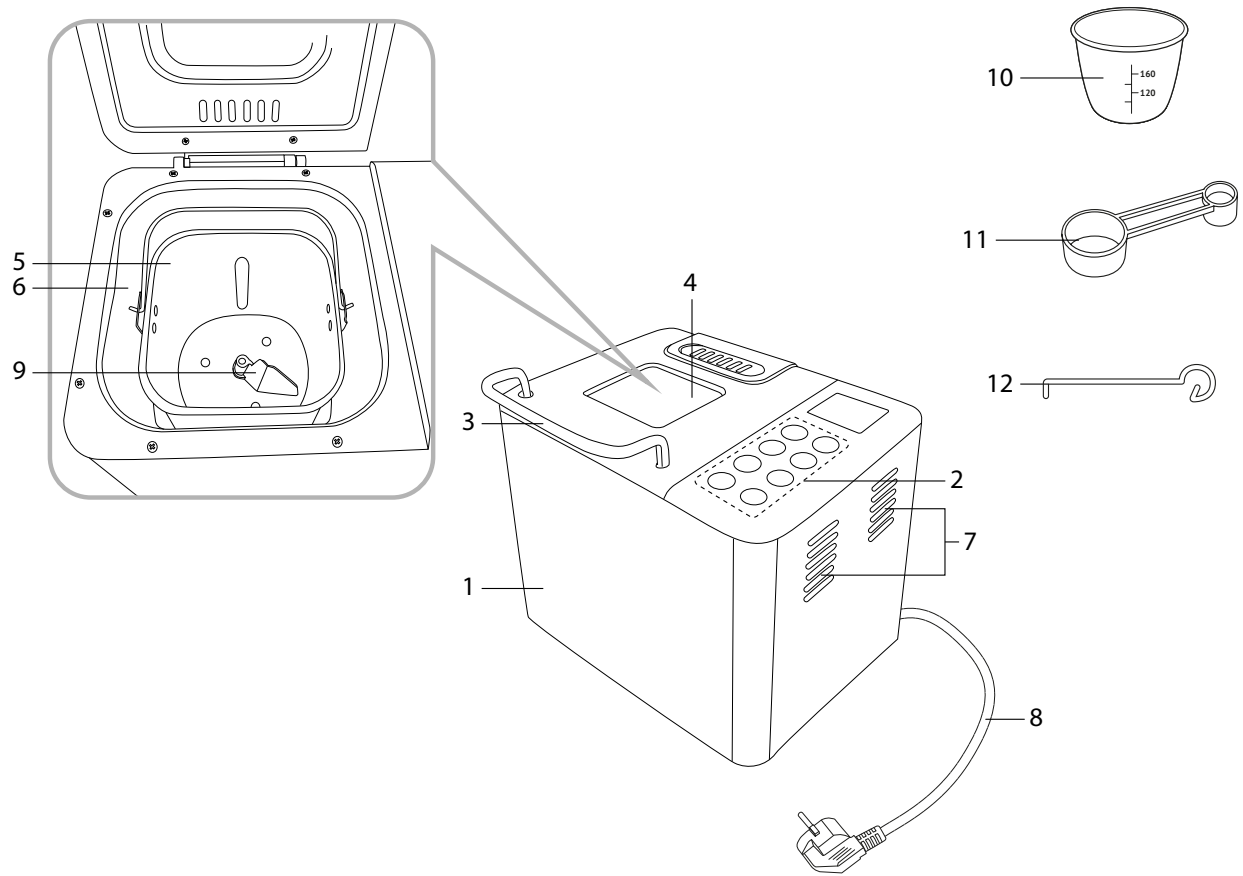
\* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

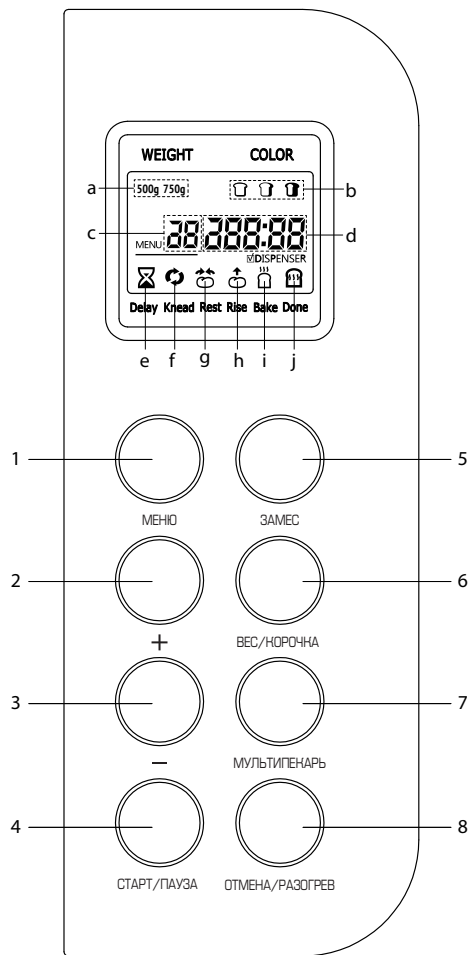
|     |       |    |
|-----|-------|----|
| RUS | ..... | 6  |
| KAZ | ..... | 15 |

## СОДЕРЖАНИЕ

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

A1





## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Хлебопечь RBM-M1920 — современный multifunctional прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

**Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).**

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctional прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях не промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

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

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

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.

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

STOP

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

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

STOP

**ВНИМАНИЕ!** *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*



**ОСТОРОЖНО!** *Горячая поверхность!*

### Технические характеристики

|                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Модель.....                           | RBM-M1920                           |
| Мощность.....                         | 550 Вт                              |
| Напряжение.....                       | 220–240 В, 50 Гц                    |
| Защита от поражения электротоком..... | класс I                             |
| Материал корпуса.....                 | нержавеющая сталь, пластик          |
| Покрытие формы для выпечки.....       | антипригарное Whitford «Xylan Plus» |
| Дисплей.....                          | ЖК                                  |
| Панель управления.....                | электронная                         |
| Энергонезависимая память.....         | до 25 минут                         |
| Длина шнура питания.....              | 1 м                                 |
| Габаритные размеры (Ш × В × Г).....   | 300 × 300 × 250 мм                  |
| Вес нетто.....                        | 4 кг                                |

### Автоматические программы приготовления

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ       | 11. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО            |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ    | 12. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ | 13. ЙОГУРТ                     |
| 4. СДОБА               | 14. ДЖЕМ                       |
| 5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ  | 15. БИСКВИТ                    |
| 6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ        | 16. МОЛОЧНАЯ КАША              |
| 7. КЕКС                | 17. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА        |
| 8. СУП                 | 18. ВАРКА                      |
| 9. ТУШЕНИЕ             | 19. МУЛЬТИПЕКАРЬ               |
| 10. РЖАНОЙ ХЛЕБ        |                                |

### Функции

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

### Комплектация

|  |       |
|--|-------|
| Хлебопечь.....                                     | 1 шт. |
| Форма для выпечки.....                             | 1 шт. |
| Мерный стакан.....                                 | 1 шт. |
| Мерная ложка.....                                  | 1 шт. |
| Лопасть для замешивания.....                       | 2 шт. |
| Крючок для извлечения лопасти для замешивания..... | 1 шт. |
| Книга рецептов.....                                | 1 шт. |

Руководство по эксплуатации..... 1 шт.  
Сервисная книжка ..... 1 шт.

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

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

1. Корпус прибора
2. Панель управления
3. Ручка для открытия крышки
4. Крышка со смотровым окном
5. Форма для выпечки с ручкой
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. 5)

1. Кнопка «МЕНЮ» – выбор программы приготовления
2. Кнопка + – увеличение значения параметра, переключение между параметрами
3. Кнопка – – уменьшение значения параметра, переключение между параметрами
4. Кнопка «СТАРТ/ПАУЗА» – запуск программы приготовления, включение/отключение режима паузы
5. Кнопка «ЗАМЕС» – быстрый вызов программы «ЗАМЕС»
6. Кнопка «ВЕС/КОРОЧКА» – переход в режим настройки веса выпечки / цвета корочки
7. Кнопка «МУЛЬТИПЕКАРЬ» – быстрый выбор программы «МУЛЬТИПЕКАРЬ»
8. Кнопка «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» – прерывание программы приготовления, сброс сделанных настроек, включение режима разогрева

### Дисплей (схема А2, стр. 5)

- a. Индикаторы веса выпечки
- b. Индикаторы цвета корочки
- c. Индикатор порядкового номера программы приготовления

- d. Цифровой индикатор
- e. Индикатор отсрочки старта / времени приготовления
- f. Индикатор перемешивания
- g. Индикатор замеса
- h. Индикатор паузы между замесами
- i. Индикатор выпечки
- j. Индикатор автоподогрева

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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


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

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

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

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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND RBM-M1920 обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления, настройки сохраняются в памяти прибора до 25 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено.





В случае отсутствия питания более 25 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор перейдет в режим ожидания.

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

 Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть ее объема. Иначе во время поднятия теста оно может перелиться через край формы в нагревательную камеру, 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 негативно скажется на подъеме теста. При использовании режима отсрочки старта применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления.

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

4. Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.
5. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу приготовления. Программы «ЗАМЕС» и «МУЛЬТИПЕКАРЬ» вы можете выбрать соответствующими кнопками на панели управления.
6. При необходимости измените время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления») или время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

**i** Нажатие кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» в процессе настройки приведет к сбросу настроек, повторное нажатие кнопки переведет прибор в режим ожидания.

7. Чтобы изменить вес выпечки, нажмите кнопку «ВЕС/КОРОЧКА», затем с помощью кнопок + и — установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в форме. Индикатор выбранного веса выпечки будет мигать. По умолчанию установлен вес 750 г. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах. Через несколько секунд индикатор на дисплее перестанет мигать, установленный параметр будет сохранен.
8. Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), дважды нажмите кнопку «ВЕС/КОРОЧКА», затем с помощью кнопок + и — выберите желаемый параметр. Индикатор выбранного цвета корочки будет мигать. По умолчанию выбран параметр «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Через несколько секунд индикатор на дисплее перестанет мигать, установленный параметр будет сохранен.
9. Нажмите кнопку «СТАРТ/ПАУЗА». Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления. В процессе приготовления индикаторы в нижней части дисплея будут отображать этап приготовления.

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

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

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

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.

10. Об окончании программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. После этого, в зависимости от выбранной программы, прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
11. 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 «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».
13. По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.

### Установка времени приготовления

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

### Отсрочка старта программы

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



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


### Программа «МУЛЬТИПЕКАРЬ»

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

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

8. После настройки продолжительности всех этапов приготовления вы можете настроить длительность автоподогрева с помощью кнопок + и —.
9. По окончании настройки запустите программу нажатием кнопки «СТАРТ/ПАУЗА».



### Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд)

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

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

### Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в форму, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Загорится индикатор  на дисплее, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева.
4. Для отключения разогрева повторно нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается — — —).

### Извлечение готового хлеба

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



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

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



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

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

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

### Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

| Программа           | Рекомендации по использованию   | Время приготовления по умолчанию |       | Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки | Добавление дополнительных ингредиентов | Отсрочка старта | Автоподогрев | Выбор цвета корочки |
|---------------------|---|----------------------------------|-------|--|--|-----------------|--------------|---------------------|
|                     |   | 500 г                            | 750 г |  |  |                 |              |                     |
| ОСНОВНОЙ ХЛЕБ       | Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба         | 3:45                             | 3:50  |  | ✓                                      | ✓               | ✓            | ✓                   |
| ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ    | Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес и расстойку теста    | 4:55                             | 5:00  |  | ✓                                      | ✓               | ✓            | ✓                   |
| ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ | Используется для выпекания хлеба из цельнозерновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба       | 4:52                             | 4:57  |  | ✓                                      | ✓               | ✓            | ✓                   |
| СДОБА               | Используется для изготовления сладкого хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание | 3:27                             | 3:32  |  | ✓                                      | ✓               | ✓            | ✓                   |
| БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ  | Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба        | 2:14                             | 2:19  |  | ✓                                      | ✓               | ✓            |                     |

| Программа                  | Рекомендации по использованию   | Время приготовления по умолчанию |       | Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки | Добавление дополнительных ингредиентов | Отсрочка старта | Автоподогрев | Выбор цвета корочки |
|----------------------------|---|----------------------------------|-------|--|--|-----------------|--------------|---------------------|
|                            |   | 500 г                            | 750 г |  |  |                 |              |                     |
| БЫСТРЫЙ ХЛЕБ               | Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/3 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 750 г. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку теста и выпекание | 2:55                             | 3:00  |  |  |                 |              | ✓<br>✓<br>✓         |
| КЕКС                       | Используется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя замес и выпекание   | 2:25                             |       | 1 ч<br>25 мин – 3 ч<br>25 мин /<br>5 мин                   | ✓                                      |                 | ✓            | ✓                   |
| СУП                        | Используется для приготовления супов и бульонов. Программа включает нагрев без помешивания  | 1:30                             |       | 5 мин – 3 ч /<br>1 мин                                     |  |                 |              |                     |
| ТУШЕНИЕ                    | Используется для тушения мяса и овощей. Программа включает нагрев без помешивания   | 1:30                             |       | 5 мин – 3 ч /<br>1 мин                                     |  |                 |              |                     |
| РЖАНОЙ ХЛЕБ                | Используется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба   | 4:27                             | 4:32  |  | ✓                                      | ✓               | ✓            | ✓                   |
| 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. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «ЗАМЕС» на панели управления  | 0:16                             |       | 1 мин –<br>50 мин /<br>1 мин                               |  |                 |              |                     |
| ЙОГУРТ                     | Используется для приготовления различных видов йогурта  | 8:00                             |       | 6 ч – 10 ч /<br>30 мин                                     |  |                 |              |                     |

| Программа           | Рекомендации по использованию  | Время приготовления по умолчанию |           | Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки | Добавление дополнительных ингредиентов | Отсрочка старта | Автоподогрев | Выбор цвета корочки |
|---------------------|--|----------------------------------|-----------|--|--|-----------------|--------------|---------------------|
|                     |  | 500 г                            | 750 г     |  |  |                 |              |                     |
| ДЖЕМ                | Используется для приготовления варенья, джемов, топplings к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Программа включает нагрев без помешивания                           | 1:20                             |           | 5 мин – 2 ч / 1 мин  |  |                 |              |                     |
| БИСКВИТ             | Используется для выпекания бисквитов из готового теста   | 1:50                             |           | 5 мин – 2 ч 20 мин / 1 мин                                 |  |                 |              |                     |
| МОЛОЧНАЯ КАША       | Используется для варки каш на молоке и воде. Программа включает нагрев без помешивания   | 0:40                             |           | 5 мин – 3 ч / 1 мин  |  |                 |              |                     |
| РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА | Используется для расстойки и выпекания бисквитов и других изделий из готового теста  | 2:40                             |           | 1 ч 50 мин – 4 ч 20 мин / 5 мин                            |  |                 | ✓            |                     |
| ВАРКА               | Программа включает нагрев без помешивания  | 1:30                             |           | 5 мин – 3 ч / 1 мин  |  |                 |              |                     |
| МУЛЬТИПЕКАРЬ        | Используется для приготовления хлеба по собственному рецепту. Программа позволяет задать время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панели управления | Этап 1                           | Замес     | 0:11   | 0 мин – 30 мин / 1 мин                 | ✓               | ✓            |                     |
|                     |  |                                  | Расстойка | 0:40   | 0 мин – 1 ч / 1 мин                    |                 |              |                     |
|                     |  | Этап 2                           | Замес     | 0:10   | 0 мин – 1 ч / 1 мин                    |                 |              |                     |
|                     |  |                                  | Расстойка | 0:30   | 0 мин – 1 ч / 1 мин                    |                 |              |                     |
|                     |  | Этап 3                           | Замес     | 0:00   | 0 мин – 1 ч / 1 мин                    |                 |              |                     |
|                     |  |                                  | Расстойка | 1:00   | 0 мин – 3 ч / 1 мин                    |                 |              |                     |
|                     |  | Выпечка                          | 1:00      | 0 мин – 3 ч / 1 мин  |  |                 |              |                     |
| Автоподогрев        | 1:00   | 0 мин – 1 ч / 1 мин              |           |  |  |                 |              |                     |



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

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

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

### Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

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

### III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



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

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или 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. Очищайте форму для выпечки после каждого использования.

3. Вымойте съемные детали прибора в горячей воде с мягким моющим средством. Съемные детали очищайте после каждого использования.

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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



Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com/>

## V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



\* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год гарантийного обслуживания предоставляется после регистрации прибора на сайте <https://warranty.redmond.company/>

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

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

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.


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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)  
2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 2030 г.)  
3 – серийный номер модели

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




Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

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


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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

- 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.
- Жұмыс кезінде аспаптың қозғалатын бөліктерін ұстамаңыз.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

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

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

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

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



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



**САҚ БОЛЫҢЫЗ!** Ыстық бет!

### Техникалық сипаттамалар

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Үлгі .....  | RBM-M1920                         |
| Қуаты .....   | 550 Вт                            |
| Кернеуі .....   | 220–240 В, 50 Гц                  |
| Электр тоғымен зақымданудан қорғау .....              | I дәреже                          |
| Корпус материалы .....                                | тат баспайтын болат, пластик      |
| Пісіруге арналған қалып жабыны .....                  | күюге қарсы Whitford «Xylan Plus» |
| Дисплей .....   | жарықтық диодты                   |
| Басқару панелі .....                                  | электронды                        |
| Қуаттан тәуелсіз жады .....                           | 25 минут дейін                    |
| Электрлік сым ұзындығы .....                          | 1 м                               |
| Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы) ..... | 300 × 300 × 250 мм                |
| Таза салмағы .....                                    | 4 кг                              |

### Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- |   |   |
|---|---|
| 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ («НЕГІЗГІ НАН»)            | 10. РЖАНОЙ ХЛЕБ («ҚАРА БИДАЙ НАН»)                          |
| 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ («ФРАНЦУЗДЫҚ НАН»)      | 11. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО («АШЫТҚЫЛЫ ҚА-МЫР»)                     |
| 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ («ТҮТАС ДӘН-ДІ НАН») | 12. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ («УАҚЫТТЫҢ ӨЗГЕРУІМЕН ИЛЕУ») |
| 4. СДОБА («ТОҚАШ»)                          | 13. ЙОГУРТ («ЙОГУРТ»)                                       |
| 5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ («ГЛЮТЕНСІЗ НАН»)     | 14. ДЖЕМ («ТОСАП»)  |
| 6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ («ЖЫЛДАМ ПІСЕТІН НАН»)      | 15. БИСКВИТ («БИСКВИТ»)                                     |
| 7. КЕКС («КЕКС»)                            | 16. МОЛОЧНАЯ КАША («СҮТ БОТҚАСЫ»)                           |
| 8. СУП («КӨЖЕ»)                             | 17. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА («БҰҒҚЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ»)             |
| 9. ТУШЕНИЕ («БҰҒҚЫРУ»)                      | 18. ВАРКА («ПІСІРУ»)  |
|   | 19. МУЛЬТИПЕКАРЬ («МУЛЬТИНАУБАЙШЫ»)                         |

### Функциялар

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

### Жинақталу

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Нан пісіргіш .....            | 1 дана |
| Пісіруге арналған қалып ..... | 1 дана |
| Өлшеуіш стақан .....          | 1 дана |
| Өлшеуіш қасық .....           | 1 дана |



|   |        |
|---|--------|
| Қамыр араластыруға арналған қалақша.....                    | 2 дана |
| Араластыруға арналған қалақты шығаруға арналған ілмек ..... | 1 дана |
| Кітабы рецептілерді .....                                   | 1 дана |
| Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....                          | 1 дана |
| Сервистік кітапша.....                                      | 1 дана |

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

### Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)

1. Құралдың корпусы
2. Басқарылатын панель
3. Қақпақ ашуға арналған тұтқа
4. Қарау терезесі бар қақпақ
5. Сабы бар пісіруге арналған пішін
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 (A2 сурет, 5 бет)

1. «МЕНЮ» батырмасы – әзірлеу бағдарламасын таңдау
2. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, параметрлердің арасында ауысып қосылу
3. — батырмасы – параметрдің мәнін азайту, параметрлердің арасында ауысып қосылу
4. «СТАРТ/ПАЗУЗА» батырмасы – запуск программы приготовления, включение/отключение режима паузы
5. «ЗАМЕС» батырмасы – «ЗАМЕС» бағдарламасын жылдам таңдау
6. «ВЕС/КОРОЧКА» батырмасы – пісірме салмағын / қабығының түсін баптау тәртіпмесіне өту
7. «МУЛЬТИПЕКАРЬ» батырмасы – «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламасын жылдам таңдау
8. «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасы – дайындау бағдарламасы жұмысын узу; жасалған баптамаларды нөлге түсіру; жылыту режимін қою


### Дисплей (A2 сурет, 5 бет)

- a. Пісірме салмағының индикаторы
- b. Таңдалған қабықша түсінің индикаторы

- c. Әзірлеу бағдарламасының реттік нөмірі
- d. Сандық индикатор
- e. Стартты / әзірлеу уақытын кейінге қалдыру индикаторы
- f. Араластыру индикаторы
- g. Илеу индикаторы
- h. Қамырды араластыру арасындағы пауза индикаторы
- i. Қыздырып пісіру индикаторы
- j. Автожылыту индикаторы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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


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

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

Бұйым корпусын сулы шүберекпен сүртіп, кептіріңіз. Аспапты алғаш пайдаланған кезде 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 жанынан шыққан соған тән иіс немесе жеңіл түтіннің пайда болуы мүмкін. Бұл зауыт ақауы болып табылмайды.

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

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Қуаттан тәуелсіз жады

REDMOND RBM-M1920 нан пісіргіші қуаттан тәуелсіз жадымен қамтылған. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында электр қуаты сөндірілген жағдайда баптаулар аспап жа-

дысында 25 дейін минут бойы сақталады. Электрлік қоректенуді жандандырған кезде бағдарламаның орындалуы автоматты жалғастырылады. Қоректену 25 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.

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қамырды араластыруға арналған қалақшаны пісірмеге 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 қалыпты 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 қопсытқышты 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 қопсытқышты салу ұсынылады.

4. Нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық белгі береді және күту тәртібіне ауысады.
5. «МЕНЮ» батырмасы көмегімен әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. «ЗАМЕС» және «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламаларын сіз басқару панеліндегі тиісті пернелермен таңдай аласыз.
6. Қажет кезде әзірлеу уақытын өзгертіңіз немесе стартты кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз («Әзірлеу уақытын орнату» және «Бағдарлама стартын кейінге қалдыру» қараңыз).

**i** Баптау барысында «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» пернесін басу – баптамаларды нөлге түсіруге әкеледі. «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» қайта түймешігін басыңыз, аспап күту тәртібіне ауысады.

7. Пісірменің салмағын өзгерту үшін «ВЕС/КОРОЧКА» пернесін басыңыз, одан кейін + және — пернелерінің көмегімен дайын пісірме салмағының мәнін орнатыңыз. Рецептілер 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. Бірнеше секундтан кейін дисплейдегі индикатор жыпылықтауды доғарып, орнатылған параметр сақталады.
8. Өнім қабықшасының қалаулы реңкін (ашық, орташа, күңгірт) таңдау үшін «ВЕС/КОРОЧКА» пернесін екі рет басыңыз, одан кейін + және — пернелерінің көмегімен қалаулы параметрді таңдаңыз. Таңдап алынған корочка түсінің индикаторы үздіксіз жанып тұрады. Тағайындалу бойынша «Средняя» (Орташа) шамасын орнатылған. Қабықша түсін таңдау мүмкіндігі барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Автоматты әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кетесін қараңыз). Бірнеше секундтан кейін дисплейдегі индикатор жыпылықтауды доғарып, орнатылған параметр сақталады.
9. «СТАРТ/ПАУЗА» батырмасын басыңыз. Таймер әзірлеу уақытының кері санағын бастайды. Әзірлеу барысында дисплейдің төменгі бөлігіндегі индикаторлар әзірлеу кезеңін көрсетеді.

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

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

**i** Бағдарламаның орындалуын баптауларды өзгертусіз уақытша тоқтату үшін «СТАРТ/ПАУЗА» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасы жыпылықтай бастайды. Бағдарлама жұмысын жалғастыру үшін «СТАРТ/ПАУЗА» 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.

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

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

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

## Әзірлеу уақытын орнату

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

## Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

Стартты кейінге қалдыру функциясы нан пісіруге қажетті (бағдарлама жұмысының уақытын ескерумен) уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Бұл функция барлық бағдарламалар үшін қолжетімді емес (Автоматты әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кетесін қараңыз). Енгізілетін уақытты өзгерту қадамы мен болжалды диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін әзірлеу уақытын орнатыңыз, бұл ретте кеміту үшін – пернесін, ал ұлғайту үшін + пернесін басыңыз. Дисплейдің төменгі бөлігіндегі құмсағат индикаторы жыпылықтай бастайды. Баптау аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасын іске қосыңыз. Сандық индикатор кейінге қалдырудың есепке алынуымен әзірлеу уақытын көрсетеді.



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

## «МУЛЬТИПЕКАРЬ» бағдарламасы

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

1. Бағдарламаны жедел іске қосу үшін басқару панеліндегі «МУЛЬТИПЕКАРЬ» тетігін басыңыз. Дисплейде бағдарламаның тәртіптік нөмірі және оның әдепкі қалыпта жұмыс істеу уақыты пайда болады.
2. Қалауыңыз бойынша Сіз дайын өнімнің қабығының түсін таңдай аласыз. Ол үшін «ВЕС/КОРОЧКА» пернесін басыңыз, одан кейін + және — пернелерінің көмегімен қалаулы параметрді таңдаңыз.
3. Қалауыңыз бойынша Сіз стартты кейінге қалдыру уақытын енгізе аласыз (нан дайын болатын уақыт кезеңі), бұл ретте уақыт мәнін кеміту үшін – пернесін, ал ұлғайту үшін + пернесін басыңыз.
4. Дайындау уақытын жөнге келтіруге өту үшін «МУЛЬТИПЕКАРЬ» тетігін басыңыз.
5. + және — тетіктерін баса отырып бірінші кезеңнің ұзақтығын орнатыңыз және өзгерісті құптау және келесі кезеңді реттеуге өту үшін «МУЛЬТИПЕКАРЬ» тетігін басыңыз.
6. Басқа да дайындау кезеңдерінің ұзақтығын осылайша орнатыңыз.

7. Өзгерістерді бекіту үшін және әрбір келесі кезеңді реттеуге өткенді бекіту «МУЛЬТИПЕКАРЬ» түймешесіне басыңыз.
8. Барлық дайындау кезеңдерінің ұзақтығын орнатып болғаннан кейін + және — тетіктері арқылы автожылытудың ұзақтығын реттей аласыз.
9. Баптауды аяқтау үшін «СТАРТ/ПАУЗА» пернесін баса отырып бағдарламаны іске қосыңыз.

## Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

«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 автожылытуды «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын басу және бірнеше секунд ұстап тұру арқылы сөндіруге болады.



*Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кетесін қараңыз).*

## Тағамды ысыту

REDMOND RBM-M1920 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. «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын бірнеше секунд басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейде индикатор жанады. Таймер жылыту уақытын есептеуді бастайды.
4. Ысытуды өшіру үшін қайтадан батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады ( — — — дисплейде көрсетілінеді).

## 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.



*Нан пісіргіш құрылымы пісірменің тостағаннан шығарғаннан кейін араластыруға арналған қалақты қалып ішінде білікте қалуы керектігін қарастырады. Егер бұл орын 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.

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

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

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

| Бағдарлама               | Қолдану жөніндегі нұсқаулық   | Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты |       | Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қадары | Ингредиенттерді қосу дыбыстық белгі бойынша | Стартты шегеру | Автоқыздыру | Қабықша түсін таңдау |
|--------------------------|---|--------------------------------------|-------|---|---|----------------|-------------|----------------------|
|                          |   | 500 г                                | 750 г |   |   |                |             |                      |
| БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ       | Глютенсіз ұннан нан пісіруге арналған. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды  | 2:14                                 | 2:19  |   |   | ✓              | ✓           | ✓                    |
| БЫСТРЫЙ ХЛЕБ             | Ақ нанды жылдам пісіру үшін қолданылады. Ақ нанға арналған қамырға қосымша 750 г пісірме салмағына шаққанда 1/3 шай қасық ашытқы қосыңыз. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды | 2:55                                 | 3:00  |   |   | ✓              | ✓           | ✓                    |
| КЕКС                     | Әр түрлі толтырғыштар салынған кекстер пісіру үшін қолданылады. Бағдарлама қамырды араластыруды және нан пісіруді қамтиды   | 2:25                                 |       | 1 сағ<br>25 мин – 3 сағ<br>25 мин / 5 мин   | ✓   |                | ✓           | ✓                    |
| СУП                      | Көжелер мен сорпалар әзірлеу үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды  | 1:30                                 |       | 5 мин – 3 сағ / 1 мин                       |   |                |             |                      |
| ТУШЕНИЕ                  | Ет пен көкөністерді бұқтыру үшін ұсынылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды   | 1:30                                 |       | 5 мин – 3 сағ / 1 мин                       |   |                |             |                      |
| РЖАНОЙ ХЛЕБ              | Қара бидай ұннан нан пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырды араластыруды, көтеруді және нан пісіруді қамтиды   | 4:27                                 | 4:32  |   | ✓   | ✓              | ✓           | ✓                    |
| ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО          | Ары қарай пісірусіз ашытылған қамырды араластыруға және көтеруге арналған бағдарлама. Осы бағдарламаны жылдам шақыру үшін басқару тәктасында «ЗАМЕС» батырмасын басыңыз                                       | 2:32                                 |       |   |   | ✓              |             |                      |
| ЗАМЕС ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ | Көтерусіз және пісірусіз қамырды араластыруға арналған бағдарлама   | 0:16                                 |       | 1 мин – 50 мин / 1 мин                      |   |                |             |                      |

| Бағдарлама          | Қолдану жөніндегі нұсқаулық   | Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты |              | Әзірлеу уақытының диапазоны / орнату қадамы | Ингредиенттерді қосу дыбыстық белгі бойынша | Стартты шегеру | Автокыздыру | Қабықша түсін таңдау |  |
|---------------------|---|--------------------------------------|--------------|---|---|----------------|-------------|----------------------|--|
|                     |   | 500 г                                | 750 г        |   |   |                |             |                      |  |
| ЙОГУРТ              | Әр түрлі йогурт түрлерін әзірлеуге арналған бағдарлама  | 8:00                                 |              | 6 сағ – 10 сағ / 30 мин                     |   |                |             |                      |  |
| ДЖЕМ                | Тосаптар, джемдер, пісірмеге, вафельдер мен балмұздақтарға арналған топингтер, кетчуптер, әр түрлі дәмдеуіштер әзірлеу үшін, сонымен қатар бірқатар өнімдерді үйде консервілеу үшін дайындау үшін қолданылады. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды              | 1:20                                 |              | 5 мин – 2 сағ / 1 мин                       |   |                |             |                      |  |
| БИСКВИТ             | Дайын қамырдан бисквиттер пісіруге арналған бағдарлама  | 1:50                                 |              | 5 мин – 2 сағ 20 мин / 1 мин                |   |                |             |                      |  |
| МОЛОЧНАЯ КАША       | Сүтте және суда ботқалар пісіруге арналған бағдарлама. Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды  | 0:40                                 |              | 5 мин – 3 сағ / 1 мин                       |   |                |             |                      |  |
| РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА | Бағдарлама дайын қамырдан бисквиттер және басқа өнімдер көтеру және пісіру үшін ұсынылады   | 2:40                                 |              | 1 сағ 50 мин – 4 сағ 20 мин / 5 мин         |   |                | ✓           |                      |  |
| ВАРКА               | Бағдарлама араластырусыз пісіруді қамтиды   | 1:30                                 |              | 5 мин – 3 сағ / 1 мин                       |   |                |             |                      |  |
| МУЛЬТИПЕКАРЬ        | Жеке рецепті бойынша нанды әзірлеу үшін қолданылады. Бағдарлама илеу мен қойып қоюдың әр кезеңі үшін уақыт орнатуға мүмкіндік береді, сондай-ақ пісіру мен автокыздыруға да. Осы бағдарламаны жылдам шақыру үшін басқару тақтасында «МУЛЬТИПЕКАРЬ» батырмасын басыңыз | Кезеңінің 1                          | Араластыруды | 0:11  | 0 мин – 30 мин / 1 мин                      |                |             |                      |  |
|                     |   |                                      | Көтеруді     | 0:40  | 0 мин – 1 сағ / 1 мин                       |                |             |                      |  |
|                     |   | Кезеңінің 2                          | Араластыруды | 0:10  | 0 мин – 1 сағ / 1 мин                       |                |             |                      |  |
|                     |   |                                      | Көтеруді     | 0:30  | 0 мин – 1 сағ / 1 мин                       |                |             |                      |  |
|                     |   | Кезеңінің 3                          | Араластыруды | 0:00  | 0 мин – 1 сағ / 1 мин                       |                |             |                      |  |
|                     |   |                                      | Көтеруді     | 1:00  | 0 мин – 3 сағ / 1 мин                       |                | ✓           | ✓                    |  |
| Пісіруді            | 1:00  | 0 мин – 3 сағ / 1 мин                |              |   |   |                |             |                      |  |
| Автокыздыру         | 1:00  | 0 мин – 1 сағ / 1 мин                |              |   |   |                |             |                      |  |



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

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

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

### III. АСПАП КҮТІМІ



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

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** 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 агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

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



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

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

#### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

| Ақау                                     | Ықтимал себептері  | Жою әдісі  |
|--|--|--|
| Аспап қосылмайды                         | Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған<br>Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ | Аспапты жөн розеткаға қосыңыз  |
| Аспап қосылды, бірақ араластыру жүрмейді | Сіз қамырды араластыруға арналған қалақты орнатпадыңыз   | Пісіруге арналған қалыпты тазартып, қалақты қалып түбіне орнатып, үрдісті қайтадан басыңыз   |
| Дисплейде «t» хабарламасы пайда болды    | Бағдарламаны қосқанға дейінгі нан пешінің ішкі температурасы қатты жоғары  | Аспапты электр желісінен сөндіріңіз. Аспап қақпағын ашып, іштегі температура бөлме температурасына дейін төмендегенше күтіңіз. Нан пісіргішті қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз  |
| Дисплейде «E» хабарламасы пайда болды    | Температуралық қадағалау жұмысындағы ақаулық   | Аспапты электр желісінен суырып тастаңыз да, аспаптың ішкі температурасы бөлмедегідей болғанша күтіңіз. Нан пісіргішті электрлік желіге қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер хабарлама қайталанса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз |

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



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com/>

## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



\* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша кепілдік қызмет көрсету жылы сайтта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://warranty.redmond.com/ru/>

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

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

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

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

Импортер в России: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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

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

RBM-M1920-CIS-UM-8