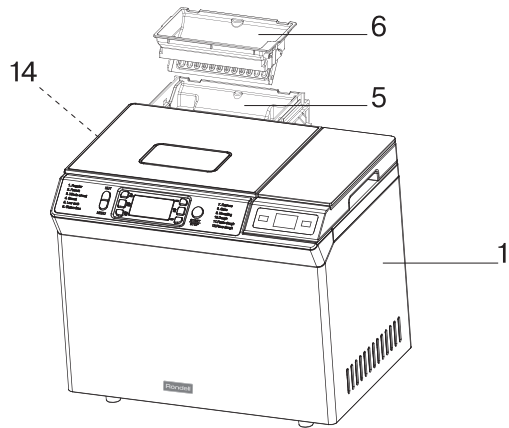
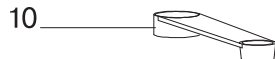
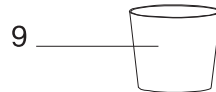
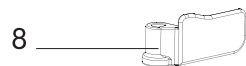
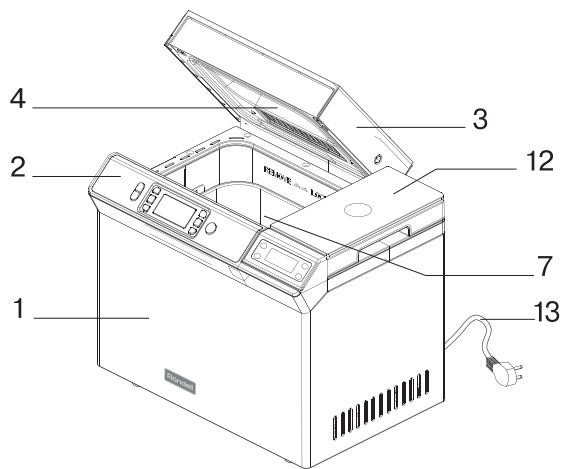
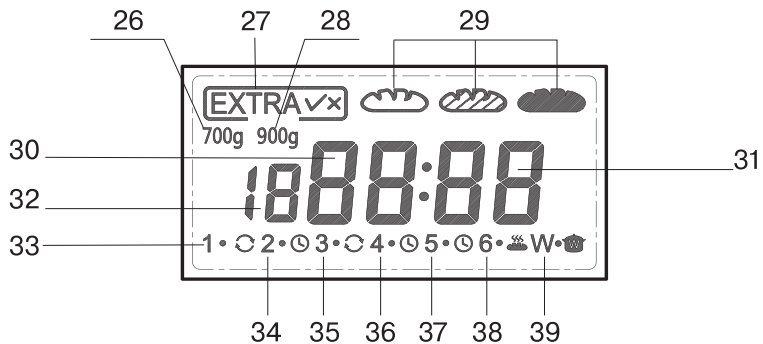
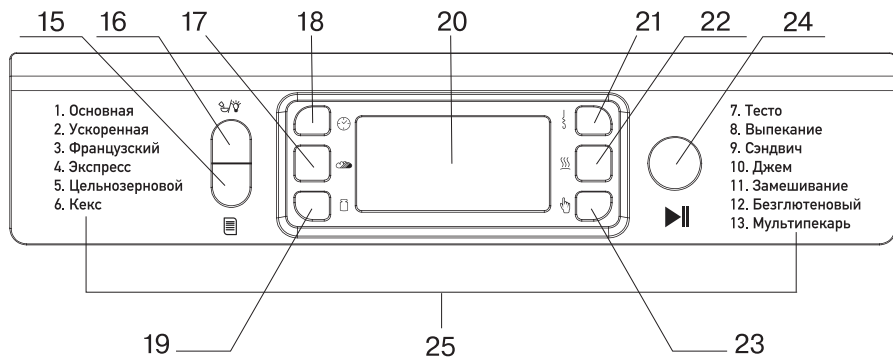




RDE-1641





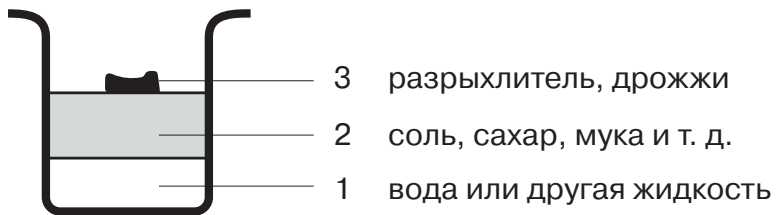
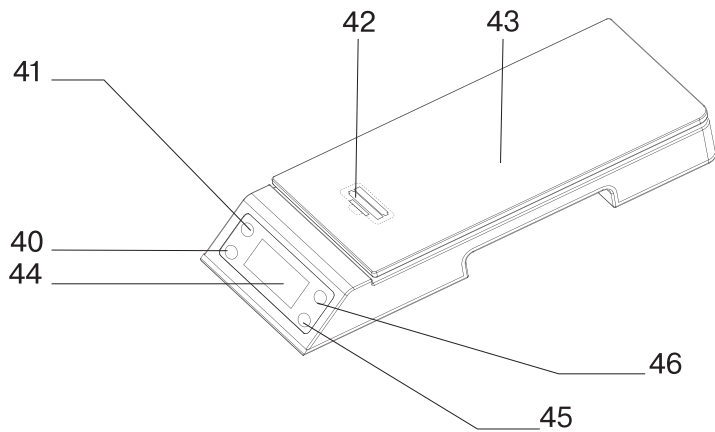


рис. 1

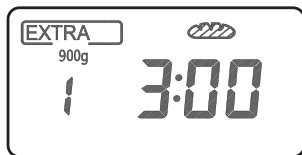


рис. 2

ХЛЕБОПЕЧКА

BREAD MAKER

RDE-1641

RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
GB	MANUAL INSTRUCTION	21
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	35

РУССКИЙ










ХЛЕБОПЕЧКА RDE-1641

Домашняя хлебопечка предназначена для выпекания хлеба, кексов, приготовления джема.

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Держатель лотка для дополнительных ингредиентов
6. Лоток для дополнительных ингредиентов (дозатор)
7. Форма для выпечки
8. Лопасть для замешивания теста
9. Мерный стакан
10. Мерная ложка
11. Крючок для извлечения лопасти для замешивания
12. Электронные весы
13. Шнур питания
14. Ручка верхней крышки

Панель управления

15. Кнопка выбора программы 
16. Кнопка управления дозатора /подсветка 
17. Кнопка выбора цвета корочки 
18. Кнопка выбора времени 
19. Кнопка выбора веса выпечки 
20. LCD дисплей
21. Кнопка замешивания (программа 11) 
22. Кнопка выпекание (программа 8) 
23. Кнопка выбора этапа для программы «Мультипекарь» 
24. Кнопка СТАРТ/СТОП 
25. Список автоматических программ приготовления

Дисплей (14)

26. Символ выбора веса 700 г
27. Индикатор функции добавления ингредиентов **EXTRA** и её активности
28. Символ выбора веса 900 г
29. Символ выбора цвета корочки
30. Цифровой индикатор времени в часах
31. Цифровой индикатор времени в минутах
32. Цифровой индикатор номера программы
33. Символ 1 этапа – замешивание теста
34. Символ 2 этапа – поднятие (расстойка) теста
35. Символ 3 этапа – замешивание теста
36. Символ 4 этапа – поднятие (расстойка) теста
37. Символ 5 этапа – поднятие теста (расстойка) с подогревом
38. Символ 6 этапа – процесс выпекания

39. Символ включения режима подогрев

Весы

40. Кнопка включения/выключения весов «**ON/OFF**»
41. Кнопка обнуления показаний/учёта веса тары «**Z/T**»
42. Крышка батарейного отсека
43. Платформа для взвешивания продуктов
44. Дисплей
45. Кнопка выбора единиц измерения «**UNIT**»
46. Кнопка фиксации показаний веса «**HOLD**»

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с хлебопечкой может привести к ее поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение хлебопечки соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током при подключении хлебопечки к электрической розетке не используйте переходники.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте хлебопечку во время работы.
- Не устанавливайте прибор на другие бытовые приборы и скатерти.
- Не располагайте прибор рядом с источниками открытого пламени, легковоспламеняющимися веществами и под прямыми солнечными лучами.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также контакта сетевого шнура с горячими поверхностями или острыми краями кухонной мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда выключайте хлебопечку перед ее сборкой, разборкой и чисткой.

- Никогда не используйте хлебопечку без установленного контейнера для автоматического добавления ингредиентов. Обращайтесь с контейнером осторожно во избежание его повреждения.
- Никогда не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра.
- В случае неправильного использования прибора (например, при несоблюдении рекомендаций) возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Перед чистой извлеките форму для выпечки и дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается помещать в рабочую камеру посторонние предметы.
- Во время работы не открывайте и не оставляйте крышку хлебопечки открытой.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячих поверхностей хлебопечки.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на крышке хлебопечки.
- Не опускайте руки внутрь рабочей камеры хлебопечки во время работы автоматической программы.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку формы для выпечки, предварительно надев термостойкие кухонные рукавицы.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы для выпечки, вынимая хлеб, не стучите по дну и краям формы, не используйте металлические предметы, а переверните форму и встряхивайте из неё готовый хлеб.
- Отключайте устройство от сети перед чистой или в случае, если Вы им не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура из розетки не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку сетевого шнура, корпус хлебопечки в воду или любые другие жидкости. Если прибор упал в воду: - не дотрагивайтесь до прибора, немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки, и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта прибора по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте www.rondell.ru.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Во время работы и остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки сетевого шнура.
- Запрещается использовать хлебопечку при повреждении сетевого шнура или вилки сетевого шнура, если прибор работает с перебоями, после его падения или иного повреждения.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте www.rondell.ru.
- Перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

- Извлеките устройство из упаковки и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Возьмитесь за ручку держателя лотка для дополнительных ингредиентов (5) потяните её вверх, а затем выдвиньте рамку держателя (5) вместе с лотком для дополнительных ингредиентов (6) из крышки хлебопечки (3).
- Возьмитесь за ручку (14) и откройте крышку (3).
- Приподнимите и возьмитесь за ручку формы для выпечки (7), поверните ручку против часовой стрелки и выньте форму (7).
- Промойте лоток (6), форму (7), лопасть (8), мерный стакан (9), мерную ложку (10) и крючок (11) теплой водой с использованием нейтрального моющего средства, затем тщательно просушите.
- Протрите корпус хлебопечки (1) и крышку (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите их насухо.
- Установите форму для выпечки (7) на место и поверните её по часовой стрелке до упора, установите лопасть для замешивания теста (8) на ось в форме для выпечки (7).
- Закройте крышку (3) и установите в неё лоток (6).
- Установите прибор на ровной сухой, термостойкой и устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.
- Хлебопечка готова к работе.

Примечание:


- *Хлебопечка предназначена для работы в широком диапазоне температур, однако чрезмерно высокая или низкая температура в помещении влияет на процесс подъема теста и, следовательно, на размер и плотность хлеба. Наиболее оптимальная температура в помещении от +15 до +34 °C.*

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (2)

С помощью кнопок на панели управления (2) Вы можете выбрать необходимую автоматическую программу, установить время отсрочки приготовления, а на дисплее (20) контролировать весь процесс приготовления выпечки.

Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается звуковым сигналом и включением подсветки дисплея (20).

Программы работы

С помощью кнопки  (15) Вы можете выбрать номер автоматической программы приготовления. Номер программы отобразится на дисплее (20) символами (32). Всего предусмотрено 2 автоматические программы + режим **Мультипекеръ**:

Мультипекеръ:




1. **«Основная»:** включает все стадии приготовления хлеба: замес теста, расстойка (подъем) теста и выпечка. Вы также можете добавлять дополнительные ингредиенты, поместив их в лоток (6), чтобы улучшить вкус готовой выпечки.
2. **«Ускоренная»:** замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением пищевой соды или разрыхлителя. Хлеб, выпеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и имеет плотную текстуру.
3. **«Французский»:** замешивание, подъем и выпечка с более длительным временем подъема. Хлеб, испеченный по этой программе, обычно имеет легкую текстуру и более хрустящую корочку.
4. **«Экспресс»:** выпечка хлеба происходит быстрее, чем в программе «Ускоренный», но хлеб, как правило, меньше по объему и с более плотной текстурой.
5. **«Цельнозерновой»:** программа позволяет выпекать хлеб из муки разных видов, например, ржаной, цельнозерновой или обойной. Эта программа имеет более продолжительное время предварительного нагрева, что позволяет зерну впитывать воду и набухнуть. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.
6. **«Кекс»:** замешивание, подъем и выпечка. Программа для приготовления бисквитов, сладкой выпечки с применением соды или разрыхлителя.
7. **«Тесто»:** замешивает дрожжевое тесто и дает ему подняться. Используйте такое тесто для приготовления домашней выпечки (пирожков, и т.п.)
8. **«Выпекание»:** хлебопечка работает как электрическая духовка. Программа исключает этапы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подумаживания испеченного хлеба.
9. **«Сэндвич»:** замешивание, подъем и выпечка хлеба для бутербродов. Применяется для выпечки хлеба легкой текстуры с тонкой корочкой.
10. **«Джем»:** приготовьте ароматное домашнее варенье, джем, мармелад или конфитюр. Фрукты для приготовления предварительно нарежьте.
11. **«Замешивание»:** замешивание и поднятие теста без дальнейшей тепловой обработки. Используйте приготовленное тесто для изготовления хлебобулочных изделий.





12. **«Безглютеновый»:** программа применяется для выпечки хлеба на основе безглютеновой муки. Тесто из такой муки, как правило, более влажное и жидкое. Подъем теста всего один, а из-за высокой влажности время выпекания увеличено.

13. **«Мультипекарь»:** программа выпекания с ручным выбором температурного и временного режимов. Время работы программы в часах (30) и минутах (31) будет отображаться на цифровом дисплее (20) при ее выборе.

Кнопка выбора цвета корочки (17)





С помощью этой кнопки Вы можете выбрать один из трёх цветов корочки готового хлеба:



- светлый 
- средний 
- темный 

— последовательно нажимайте кнопку  (17) для выбора необходимого цвета корочки. Выбранный цвет корочки будет отображаться на дисплее (20) одним из символов    (29).



Примечание: данная функция недоступна для программ: **«Тесто»** (7), **«Джем»** (10) и **«Замешивание»** (11).

Кнопка управления дозатором/подсветка (16)



- При выборе функции автоматического добавления ингредиентов (дозатор), программа в нужный момент приведёт в действие механизм загрузки дополнительных ингредиентов (6). После чего автоматически откроется, и всё его содержимое будет добавлено в форму для выпечки (7). Начальная настройка функции дозатор (включено), на дисплее (20) отображается символ  (27). Для её отключения необходимо повторно нажать кнопку  (16). На дисплее (20) отобразится символ  (27) (выключено). Для изменения выбора снова нажмите кнопку  (16).

- Для включения лампы подсветки внутри хлебопечки нажмите и в течение 3 секунд удерживайте кнопку  (16). Прозвучит короткий звуковой сигнал, и внутри печки включится освещение. Для выключения света снова нажмите и удерживайте кнопку  (16) 3 секунды или подождите 30 секунд, пока подсветка отключится автоматически.


Кнопка замешивание (21)

Кнопка  (21) обеспечивает быстрый доступ к программе №11 **«Замешивание»** продолжительностью 25 минут. Этот режим приготовления теста включает замешивание и поднятие теста без дальнейшей тепловой обработки. Для запуска программы нажмите кнопку  (24).





Кнопка выпекание (22)

Кнопка  (22) обеспечивает быстрый доступ к программе №8 **«Выпекание»** продолжительностью 10 минут. Программа используется для выпекания уже готового теста или дополнительного поддумывания испеченного хлеба. Для запуска программы нажмите кнопку  (24).


Кнопка режим «Мультипекарь» (23)



Кнопка  (23) отвечает за выбор этапа приготовления выпечки при ручной установке программы №13 **«Мультипекарь»**.

Для установки времени для каждого этапа приготовления необходимо:

1. Выберите программу №13 **«Мультипекарь»**. Для этого последовательно нажимайте кнопку  (15) пока на дисплее (20) не появится показание индикатора номера программы (32) *13*.
2. Последовательно нажимая кнопку  (23), выберите необходимый этап приготовления, время которого вы желаете изменить. При этом индикатор символа выбранного этапа (33-39) последовательно будет мигать в нижней части на дисплее (20) при каждом нажатии кнопки (23).
3. Для изменения времени выбранного этапа последовательно нажимайте на кнопку  (18). Новое значение устанавливаемого времени будет отображаться на дисплее (20) символами часов (30) и минут (31) с шагом +1 минута к текущему значению при каждом нажатии кнопки (18).
4. Аналогично произведите изменения установок для остальных шагов программы **«Мультипекарь»**.
5. Нажмите кнопку  (24) для установки и запоминания выбранных вам настроек программы **«Мультипекарь»**.

СТАРТ / СТОП (24)

Кнопка  (24) предназначена для запуска, остановки и выключения выбранной программы выпечки.

- Для запуска программы, нажмите кнопку  (24). Прозвучит короткий звуковой сигнал, и на дисплее (20) отобразится: время приготовления в часах (30) и минутах (31), номер выбранной программы (32), символы (26-29) будут отображать выбранные вами настройки. В нижней части дисплея отобразится символ этапа приготовления. Одновременно начнут мигать две точки, что сигнализирует, что программа начала работу.
- Для остановки процесса приготовления, на любом этапе после запуска программы нажмите кнопку  (24). Прозвучит короткий звуковой сигнал. Программа будет приостановлена на время до 10 минут, при этом на

дисплее (20) будет мигать индикация времени работы программы в часах (30) и минутах (31).

- Для продолжения работы программы ещё раз нажмите кнопку ► (24).
- По истечении 10 минут работа программы будет возобновлена автоматически.
- Для остановки программы, нажмите и удерживайте кнопку ► (24) около 3 секунд, пока длинный звуковой сигнал не подтвердит, что программа остановлена.

Примечание: во время работы автоматической программы остальные кнопки панели управления (2) кроме кнопки ► (24) блокируются.

Установка времени отсрочки ☺ (18)

Вы можете заранее запрограммировать, к какому времени автоматическая программа будет завершена.

- Кнопками навигации панели управления (2) выберите номер нужной автоматической программы – кнопкой (15), цвет корочки – кнопкой (17), вес кнопкой (19) и, при необходимости, установите время отложенного старта-кнопкой (18).
- Установите время отсрочки (обратите внимание: во время установки времени отсрочки учитывайте время работы автоматической программы). Время отсрочки будет отображаться на дисплее (20) в часах (30) и минутах (31).

Примечание: Для быстрой установки времени нажмите и удерживайте кнопку (18). Максимальное время задержки составляет 13 часов. При достижении этого показателя, программа вернётся к базовому времени приготовления.

Пример:

Если сейчас 20:00, Вы установили автоматическую программу «1» «Основная» и хотите, чтобы свежеспеченный хлеб был готов к 7 утра следующего дня, установите время отсрочки кнопкой (18) на 8 часов (время работы программы №1 «Основная» – 3 часа).

– После установки времени отсрочки нажмите на кнопку (24) на дисплее (20) начнут мигать две разделительные точки в показаниях оставшегося времени работы в часах (30) и минутах (31). Начнется обратный отсчет времени до включения автоматической программы.

- Для отмены отсрочки нажмите и удерживайте кнопку (24) в течение трёх секунд, при этом прозвучит длинный звуковой сигнал.

Примечание: Функция отсрочки недоступна для программ: «Экспресс» (4), «Джем» (10), «Замешивание» (11).

- Не устанавливайте функцию отсрочки при использовании скоропортящихся продуктов, таких как молоко, яйца, фрукты, и т.п.

Выбор веса выпечки ☺ (19)

Вы можете выбрать вес выпечки кнопкой ☺ (19) – 700 г или 900 г. Выбранный вес отображается на дисплее (20) символами (26,28). При этом общее время работы программ может варьироваться в зависимости от веса буханки. Данный выбор не активен для программ: «Ускоренная» (2), «Экспресс» (4), «Кекс» (6), «Тесто» (7), «Выпекание» (8), «Джем» (10), «Замешивание» (11) и «Мультипекарь» (13).

Операции работы хлебопечки

Хлебопечка выполняет следующие действия:

1. Замешивание теста до получения однородной массы. Процесс замешивания теста отображается на дисплее (20) символами (33 и 35).
2. Расстойка (подъем) теста, процесс отображается на дисплее (20) символами (34,36,37).
3. Выпечка – процесс отображается на дисплее (20) символом (38).
4. Поддержание тепла – на дисплее (20) отображается символ (39). Готовый хлеб будет сохранять тепло в течение 60 минут после завершения автоматической программы выпечки. Если Вам необходимо вынуть хлеб, выключите функцию поддержания тепла нажатием и удержанием кнопки ► (24).

Примечание:

- Никогда не открывайте крышку (3) в процессе приготовления хлеба, при резком изменении температуры тесто может опсть и уже не поднимется.
- Процесс приготовления хлеба можно контролировать через смотровое окно (4) в крышке (3).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Добавление ингредиентов

- Устройство оборудовано лотком (6) для автоматического добавления ингредиентов (кусочки фруктов, орехи и т.д.) в процессе замеса теста.
- Загрузите ингредиенты в лоток (6) до включения автоматической программы.
- В процессе работы автоматической программы нижняя крышка лотка (6) откроется и ингредиенты будут добавлены в тесто.

Примечание: функция добавления ингредиентов в процессе работы недоступна для программ: «Тесто» (7), «Выпекание» (8), «Джем» (10), «Замешивание» (11).

Память

- При аварийном отключении электроэнергии во время работы хлебопечки активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.

- При восстановлении электропитания в течение 10 минут хлебопечка продолжит работу установленной программы с момента, когда работа программы была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 10 минут необходимо заново загрузить продукты, произвести установку и включение автоматической программы

Поддержание температуры

Хлебопечка автоматически поддерживает температуру приготовленного хлеба в течение 60 минут после завершения программы выпечки. Если вы хотите вынуть хлеб, сначала нажмите кнопку **▶** (24) для его отключения.

Подсветка дисплея

При нажатии любой кнопки панели управления (2) включается подсветка дисплея (20) продолжительностью 20 секунд.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Перед включением хлебопечки в сеть убедитесь, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению в электросети.

Примечание: при первом использовании возможно появление запаха от нагревательного элемента, это допустимо.






- Откройте крышку (3) и убедитесь, что форма для выпечки (7) и лопасть (8) установлены на место.

Примечание: перед установкой лопасти (8) её желательно смазать маргарином или растительным маслом, это облегчит её извлечение из свежее выпеченного хлеба.

- Поместите ингредиенты в форму (7) в той последовательности, которая описана в рецепте. Обычно ингредиенты помещаются в последовательности (рис. 1)

Примечание: дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью до замеса теста. Сделайте небольшое углубление в муке и поместите в него дрожжи. Максимальный вес для муки 490 г, дрожжей 4 г. Пожалуйста, не превышайте эти значения при составлении своих рецептов выпечки.

- Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости удалите с внешней поверхности формы (7).
- Закройте крышку (3).
- Поместите в лоток (6) необходимые ингредиенты, которые будут автоматически добавлены в процессе замешивания (кусочки фруктов, орехи и т.д.).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее включится подсветка (20) и отобразятся следующие символы (рис. 2):

- средняя степень корочки  (символ 29);
- вес 900 г, символ (28);
- наименование программы №1 «Основная», символ (32);
- время работы программы в часах и минутах 3:00 часа цифровые индикаторы (30, 31).
- Нажатием кнопки выбора программы  (15) выберите необходимую автоматическую программу.
- Нажатием кнопки  (17) выберите цвет корочки.
- Нажатием кнопки  (19) выберите вес выпечки в зависимости от количества помещенных в форму для выпечки (7) ингредиентов.
- Установите время отсрочки приготовления последовательным нажатием кнопки  (18). Время отсрочки будет отображаться на дисплее (20) цифровыми значениями в часах (30) и минутах (31).

Примечание: пропустите установку времени отсрочки, если хотите начать работу установленной программы немедленно.

- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **▶** (24).
- В процессе замешивания теста автоматически откроется нижняя крышка контейнера (6), дополнительные ингредиенты будут добавлены в тесто.
- Процесс приготовления хлеба можно контролировать через смотровое окно (4) в крышке (3).
- При завершении программы прозвучат 10 коротких звуковых сигналов.
- После завершения автоматической программы включится функция поддержания тепла, на дисплее (20) отобразится символ (39), время работы функции поддержания тепла 60 минут.
- После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал, на дисплее (20) отобразятся стандартные настройки завершённой программы.
- Для отмены функции подогрева нажмите и удерживайте кнопку **▶** (24).
- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (3), возьмитесь за ручку формы (7), поверните её против часовой стрелки и выньте из хлебопечки.
- Дайте форме остыть приблизительно минут 10.
- Отделите выпечку от стенок формы (7), используя пластиковую кухонную лопатку.
- Для извлечения хлеба переверните форму (7) и осторожно потрясите её.
- Перед нарезкой хлеба извлеките лопасть (8) при помощи крючка (11).
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Ингредиенты

Мука

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Пшеничная и ржаная мука являются основными видами хлебопекарной муки. Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено приятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделий из пшеничной муки.

Хлебопекарная мука

Хлебопекарная (рафинированная) мука, состоящая только из внутренней части зерна, содержит максимальное количество клейковины, которая обеспечивает эластичность мякиша и предотвращает опадание хлеба. Выпечка из хлебопекарной муки получается более пышной.

Цельнозерновая мука (обойная)

Цельнозерновую (обойную) муку получают путем перемалывания цельных зерен пшеницы вместе с оболочкой. Этот сорт муки отличается повышенной питательной ценностью. Цельнозерновой хлеб обычно получается меньшего размера. Для улучшения потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной.

Кукурузная и овсяная мука

Для улучшения текстуры хлеба и придания ему дополнительных вкусовых качеств смешивайте пшеничную или ржаную муку с кукурузной или овсяной.

Сахар

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придает хлебу золотистый оттенок. Сахар является питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

Дрожжи

Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию пористого мякиша. Мука и сахар являются питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте свежие прессованные или быстродействующие сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи растворяйте в теплой жидкости (воде, молоке и т.п.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:

- 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей = 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей.
- Храните свежие дрожжи в холодильнике. Высокая температура убивает дрожжи, и в этом случае тесто поднимается плохо.

Соль

Соль придает хлебу дополнительный вкус и цвет, но замедляет рост дрожжей. Не используйте чрезмерное количество соли. Всегда используйте мелкую соль (крупная соль может повредить антипригарное покрытие формы для выпечки).

Яйца

Яйца улучшают структуру и объем выпечки, обогащают вкус. Перед добавлением в тесто яйца следует тщательно взбить.

Животные и растительные жиры

Животные и растительные жиры делают выпечку мягче и увеличивают срок хранения. Прежде чем добавить сливочное масло, его следует порезать на небольшие кубики или дать ему немного оттаять.

Пекарский порошок и сода

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимое для подъема теста. Используйте разрыхлитель или соду при выпекании в режиме «ЭКСПРЕСС». Соду необходимо предварительно смешать с лимонной кислотой и небольшим количеством муки (5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты и 12 г муки). Это количество порошка (20 г) рассчитано на 500 г муки. Не используйте для гашения соды уксус, это делает мякиш менее однородным и более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям в рецепте.

Вода

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды составляет 20-25°C, для режима «ЭКСПРЕСС» 45-50°C. Можно заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

Молочные продукты

Молочные продукты улучшают питательную ценность и вкус хлеба. Мякиш получается более красивым и аппетитным. Используйте свежие молочные продукты или сухое молоко.

Фрукты и ягоды

Для приготовления джема используйте только свежие и качественные фрукты и ягоды.

ДОЗИРОВКА

Секрет хорошего хлеба не только в качестве ингредиентов, но и в четком соблюдении их пропорций.

- Используйте кухонные весы (12), мерный стакан (9) и ложку (10). Мерная ложка (10) является двусторонней. Объем с одной стороны соответствует чайной ложке, с другой – столовой.

Взвешивание жидких ингредиентов

- Воду, свежее молоко или раствор сухого молока следует отмерять мерным стаканом (9).
- При определении объема жидкости всегда держите стаканчик (9) горизонтально на уровне глаз.

- Наполните мерный стакан (9) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан (9) на ровной поверхности.
- Если вы отмеряете масло для жарки или другие ингредиенты, всегда тщательно очищайте мерный стакан (9) от остатков предыдущего ингредиента.

Взвешивание сухих ингредиентов

- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (9). После заполнения мерного стакана выровняйте по краю лопаткой или ножом.
- Важно перед использованием просеивать муку через сито для насыщения её воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

РЕЦЕПТЫ

ОСНОВНАЯ

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука	3 мерные стакана (cup)	3,5 мерных стакана (cup)
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1¼ чайной ложки

УСКОРЕННАЯ

Ингредиенты/кол-во	700 г
Вода	230 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)
Сухие дрожжи	2 чайные ложки

ФРАНЦУЗСКИЙ

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки

РУССКИЙ

Мука	3 мерных стакана (cup)	3,5 мерных стакана (cup)
Сухие дрожжи	¾ чайной ложки	1 чайная ложка

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	260 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Мука обдирная	1 мерный стакан (cup)	2 мерных стакана (cup)
Мука	2 мерных стакана (cup)	2 мерных стакана (cup)
Коричневый сахар	2 столовые ложки	2,5 столовой ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухие дрожжи	¾ чайной ложки	1 чайной ложки

ЭКСПРЕСС

Ингредиенты/кол-во	700 г
Вода (температура 40-50 °С)	250 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1,5 столовой ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)
Дрожжи	2 чайные ложки

СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	250 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)	3,5 мерных стакана (cup)
Сухое молоко	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

СЭНДВИЧ

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	360 мл (ml)
Размягченное сливочное масло или маргарин	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложки	1,5 чайные ложки
Сахар	1,5 чайной ложки	2 чайные ложки
Сухое молоко	1,5 столовой ложки	2 столовые ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)	4 мерных стакана (cup)
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	250 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Рисовая мука	2¼ мерного стакана (cup)	3¼ мерного стакана (cup)
Сахар	1,5 столовой ложки	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1,5 чайной ложки	2 чайные ложки

ДЖЕМ

Ингредиенты	Количество
Клубника	4 стакана (cup)
Сахар	2,5 стакана (cup)
Лимонный сок	1 столовая ложка

1. Вилкой разомните клубнику с сахаром, добавьте лимонный сок, перемешайте.
2. Положите смесь в форму (6) и включите программу «Джем».

КЕКС

Ингредиенты	Количество
Пшеничная мука	175 г
Сахар	150 г
Масло сливочное	40 г
Яйцо	3 шт.
Разрыхлитель	1,5 чайной ложки

1. Взбейте яйца с сахаром, влейте в форму (7).
2. Добавьте размягченное масло, муку, и разрыхлитель.
3. Выпекайте, установив программу «Кекс».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕСОВ

Для удобства взвешивания ингредиентов у хлебопечки предусмотрены электронные весы (12).

После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

Подготовка к работе

- Достаньте весы из упаковки, удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Протрите платформу для взвешивания (43) и корпус весов мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

Установка элементов питания

- Откройте крышку батарейного отсека (42) и установите два элемента питания «AAA», строго соблюдая полярность.
- Установите крышку батарейного отсека (42) на место.

Замена элемента питания

- При низком напряжении элемента питания контрастность показаний на дисплее (44) уменьшится и на дисплее (44) появляется символ «Lo».
- Если весы отключились из-за низкого заряда батареи, или на дисплее (44) отобразился символ «Lo», замените элемент питания. Для этого откройте крышку батарейного отсека (42), извлеките использованные элементы питания, затем установите новые, строго соблюдая полярность. После чего закройте крышку батарейного отсека.
- Если весы не используются продолжительное время, извлеките элементы питания из батарейного отсека.

Кнопки управления

Кнопки управления весов сенсорные (чувствительные к касанию), поэтому для срабатывания кнопок достаточно слегка прикоснуться к обозначенному месту для каждой кнопки.

ВЗВЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Установите весы на ровную устойчивую поверхность.

1. Для включения весов прикоснитесь к кнопке (40) «**ON/OFF**», сначала на дисплее появятся символы «18888», а затем на дисплее появится символ «0».

Примечания:

- *Отображение на дисплее (44) символа «0» указывает на то, что можно начинать взвешивание.*
- *При установке, или замене элемента питания будут использоваться единицы измерения веса «g» (по умолчанию).*

- *Если показания на дисплее (44) не равны нулю, прикоснитесь к кнопке (41) «**Z/T**», показания обнулятся. Последовательным касанием кнопки (45) «**UNIT**» выберите необходимые единицы измерения веса, на дисплее (44) отобразятся следующие символы:*

«g» – вес продукта (продуктов) в граммах;

«lb» – вес продукта (продуктов) в фунтах;

«oz» – вес продукта (продуктов) в унциях.

- Для взвешивания жидких и сыпучих продуктов установите на платформе (43) подходящую ёмкость, затем, прикоснувшись к кнопке (41) «**Z/T**», обнулите показания дисплея. На дисплее (44), с левой стороны, появится символ компенсации массы тары «**TARE**», при условии, что вес ёмкости более 120 г.

- Поместите ингредиенты для взвешивания на платформу (43). На дисплее (44) отобразится их вес в зависимости от выбранных единиц измерения.

- Для выключения весов уберите ингредиенты с платформы (43) и прикоснитесь к кнопке (40) «**ON/OFF**».

Примечание: Появление на дисплее (44) символов «EEEE» указывает на превышение максимально допустимого веса 3 кг, срочно уберите груз с весов, чтобы предотвратить их повреждение.

- Весы автоматически отключаются, если вы ими не пользуетесь более 6 минут.

Режим HOLD

Для сохранения результата взвешивания на дисплее(44) до снятия измеряемого продукта коснитесь кнопки (46) «**HOLD**». На дисплее (44) появится надпись HOLD, и результат последнего измерения сохранится на дисплее (44), даже после того как вы уберете ингредиенты с платформы (43). Для продолжения взвешивания повторно коснитесь кнопки (46) «**HOLD**».

Примечание: Показания на дисплее (44) будут сохраняться около 6 минут. Пока не произойдёт их отключение.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЕ ВЗВЕШИВАНИЕ

Если вы хотите последовательно измерить вес нескольких ингредиентов, не убирая предыдущие ингредиенты с платформы (43), выполните перечисленные ниже шаги.

1. Установите весы (12) в установочные углубления корпуса хлебопечки или на ровную поверхность.
2. Для включения весов прикоснитесь к кнопке (40) «**ON/OFF**», при этом на дисплее отобразится символ «0».

Примечание: Отображение на дисплее (44) символа «0» указывает на то, что можно начинать взвешивание. Если показания на дисплее (44) не равны нулю, прикоснитесь к кнопке (41) «Z/T», показания обнулятся.

3. Послеовательным касанием кнопки (45) «UNIT» выберите необходимые единицы измерения –g» –«lb» – «oz».

4. Поместите на платформу (43) необходимое количество первого ингредиента, сверяясь с числовыми показаниями на дисплее (44).

5. Прикоснитесь к кнопке (41) «Z/T», показания веса на дисплее (44) обнулятся.

Примечание: При последовательном взвешивании ингредиентов на дисплее (44) символ тарирования «TARE» появляется при условии, если вес ингредиента(ов) более 120 г.

6. Поместите на платформу (43) необходимое количество второго ингредиента, сверяясь с числовыми показаниями на дисплее (44).

7. Повторяйте шаги 4-6 для последовательного взвешивания остальных ингредиентов.

8. Добавление ингредиентов возможно до максимально предельного веса (3 кг).

9. Снимите с платформы ингредиенты, на дисплее (44) отобразится общий вес всех ингредиентов.

10. Для выключения весов прикоснитесь к кнопке (40) «ON/OFF».

Примечания:

– Появление на дисплее (44) символов «EEEE» указывает на превышение максимально допустимого веса 3 кг, срочно уберите груз с весов, чтобы предотвратить их повреждение.

– Появление на дисплее (44) символов «UnSt» указывает на то, что вес на весах нестабилен, или веса размещены на неустойчивой поверхности. Размещайте веса на ровной, устойчивой поверхности.

– В режиме последовательного взвешивания веса автоматически выключатся, если вы ими не пользуетесь более 6 минут.

– Если веса работают неправильно, попробуйте отключить питание, для этого откройте крышку батарейного отсека (42) и извлеките элементы питания. Через некоторое время установите элементы питания на место и включите весы, прикоснувшись к кнопке «ON/OFF».

ЧИСТКА И УХОД

- Протрите весы мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства или растворители.
- Запрещается погружать весы в воду или в любые другие жидкости, запрещается помещать весы в посудомоечную машину.
- Храните весы в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ВАЖНО

Электромагнитная совместимость

Электронные весы могут быть чувствительны к электромагнитному излучению других устройств, расположенных в непосредственной близости (таких как мобильные телефоны, портативные радиостанции, пульты радиоуправления и микроволновые печи). В том случае, если появились признаки такого воздействия (на дисплее отображаются ошибочные или противоречивые данные), переместите весы либо отключите на время источник помех.

Таблица недостатков при выпечке хлеба и рекомендации по их устранению в дальнейшем

Тесто поднимается слишком быстро	Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли
Хлеб не поднимается	Недостаточное количество дрожжей
	Старые или неактивные дрожжи
	Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса
	Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная
	Недостаточное количество сахара
	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
Интенсивный подъем теста, тесто выходит за пределы формы для выпекания	Излишнее количество дрожжей или муки
	Чрезмерное количество теста
Хлеб опал в центре	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры воды, либо использовалось чрезмерное количество жидкости
	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости

Плотный мякиш, комки	Недостаточное количество дрожжей и сахара
	Чрезмерное количество фруктов, цельных зерен и т.д.
	Некачественная мука
	Чрезмерная температура жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста
	Нет соли или недостаточное количество сахара
Хлеб не пропекся в центре	Недостаток муки
	Использование большого количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
Крупнозернистый мякиш	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
	Нет соли
	Слишком горячая вода
Непропеченная поверхность хлеба	Чрезмерное количество теста
	Чрезмерное количество муки (особенно если вы печете белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный	Другие сладкие ингредиенты, помимо сахара
	Вы не остудили хлеб перед нарезкой (излишняя влага не успела испариться)

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите хлебопечку, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте хлебопечке остыть.
- Протрите корпус (1), весы (12) и крышку (3) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Выньте держатель лотка для дополнительных ингредиентов (5) из крышки (3), промойте его и просушите.
- Форму для выпечки (7), лопасть (8), мерный стакан (9), ложку (10) и крючок (11) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством.

Примечание:

- Если лопасть (8) не снимается с оси, наполните форму (7) теплой водой и подождите около 30 минут.
- Форму (7) и лопасть (8) не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- Тщательно просушите форму (7) и лопасть (8), прежде чем устанавливать их в хлебопечку.
- При наличии загрязнений внутренней поверхности хлебопечки или платформы для взвешивания весов (43) удалите загрязнения и протрите поверхность слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Не погружайте корпус хлебопечки, весы (12), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

- Тщательно просушите форму (7) и лопасть (8), прежде чем устанавливать их в хлебопечку.
- При наличии загрязнений внутренней поверхности хлебопечки удалите загрязнения и протрите поверхность слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Не погружайте корпус хлебопечки, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать устройство на хранение, произведите его чистку и дождитесь его полного высыхания.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Хлебопечка не включается. На дисплее отображаются символы «НН»	Хлебопечка еще не остыла после предыдущей выпечки	Отключите хлебопечку и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Извлеките форму для выпечки и дайте хлебопечке остыть до комнатной температуры
Если при включении хлебопечки на дисплее отображаются символы «LLL»	Температура внутри хлебопечки очень низкая	Отключите хлебопечку и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Откройте крышку хлебопечки, извлеките форму для выпечки и дайте устройству прогреться до комнатной температуры от 10 до 20 минут
Если при включении хлебопечки на дисплее отображаются символы «eE0»	Неисправен температурный датчик	В случае этой неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий крышки (3)	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, выньте вилку сетевого шнура из розетки. Откройте крышку, извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент, после чего вытрите насухо
Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по этому рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопастям для замешивания	Перед установкой смажьте лопасти маргарином или растительным маслом
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите все доступные программы выпечки, выберите другую автоматическую программу
	Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только в крайних случаях и на начальной стадии работы автоматической программы
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Движение лопасти заблокировано	Извлеките форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечка – 1 шт.
 Форма для выпечки – 1 шт.
 Лопасть для замешивания – 1 шт.
 Мерный стакан – 1 шт.
 Мерная ложка – 1 шт.
 Крючок – 1 шт.
 Съёмные электронные весы - 1 шт.
 Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Хлебопечка

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц
 Номинальная потребляемая мощность: 550 Вт
 Максимальная мощность: 600 Вт

Электронные весы

Электропитание: 3В, 2 элемента питания типа «AAA»
 Наибольший предел взвешивания: 3000 г
 Наименьший предел взвешивания: 2 г
 Цена деления шкалы: 1 г

РУССКИЙ

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте info@rondell.ru для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы устройства – 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
(STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:
ЮНИТ А, 15-Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38,
ХЭНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР ПО ЗАКАЗУ
РОНДЕЛЛ ГМБХ, СОФИ-ШАРЛОТТЕН ШТРАССЕ, 9-10,
14059 БЕРЛИН, ГЕРМАНИЯ

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ
ЛИЦО:** ООО «ГИПЕРИОН»

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:
РФ, 117452, Г. МОСКВА, ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17,
КОРП. 1, ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 2.
Тел.: +7 (499) 685-17-81, e-mail: info@rondell.ru

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

www.rondell.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВOK: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР










BREAD MAKER RDE-1641

Homemade bread maker is designed for baking bread, cupcakes, making jam.

DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Cover
4. Viewing window
5. Extra ingredients tray holder
6. Extra ingredients tray (dispenser)
7. Baking form
8. Kneading paddle
9. Beaker
10. Measuring spoon
11. Hook for removing the kneading blade
12. Electronic scales
13. Power cord
14. Top cover handle

Control panel

15. Program selection button 
16. Dispenser control button /backlight 
17. Crust color selection button 
18. Time selection button 
19. Baking weight selection button 
20. LCD display
21. Kneading button (program 11) 
22. Baking button (program 8) 
23. Multibaker program stage selection button 
24. START/STOP button 
25. List of automatic cooking programs

Display (14)

26. Weight selection symbol 700 g
27. Indicator of ingredient addition function **EXTRA** and activity of this function
28. Weight selection symbol 900 g
29. Crust color selection symbol
30. Digital time indicator in hours
31. Digital time indicator in minutes
32. Digital program number indicator
33. Symbol of stage 1 – kneading the dough
34. Symbol of stage 2 – rising (proofing) the dough
35. Symbol of stage 3 – kneading the dough
34. Symbol of stage 4 – rising (proofing) the dough
37. Symbol of stage 5 – rising the dough (proofing) with heating
38. Symbol of stage 6 – baking process
39. Heating mode symbol

Scales

40. on/off scales button «**ON/OFF**»
41. Button for zeroing/metering tare weight readings «**Z/T**»
42. Battery cover
43. Platform for weighing products
44. Display
45. Unit selection button «**UNIT**»
46. Weight readings fixing button «**HOLD**»

ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install the RCD contact a specialist.

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using bread maker and keep it for the whole operation period. Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling of bread maker can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- The power cord is equipped with a "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging bread maker in.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket. The distance to the nearest objects should be at least 20 cm.
- Never cover bread maker during operation to avoid fire outbreak.
- Do not place the unit on other household equipment or table cloths.
- Do not place the unit near open flame sources, highly inflammable substances or in direct sunlight.
- Do not let the power cord hang from the table or come into contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Do not use the unit outdoors.
- Always switch bread maker off before assembling, disassembling or cleaning.
- Never use the bread maker without automatic ingredient adding container installed. Handle the container carefully to avoid damaging it.
- Never leave the operating bread maker unattended.
- In case of improper use of the unit (for example, non-compliance to the recommendations), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Before cleaning remove the baking form and let the unit cool down completely.

ENGLISH


- Placing foreign objects in the process chamber is forbidden.
 - Do not open the bread maker lid or leave it open during the unit operation.
 - During the operation do not touch hot surfaces of the bread maker.
 - Do not block ventilation openings in the bread maker lid.
 - Do not put your hands into the process chamber of the bread maker during the automatic program operation.
 - When taking baked bread out hold the handle of the baking form after putting on thermal protective potholders.
 - In order not to damage the baking form non-stick coating do not tap on the form bottom or edges and do not use metal objects when taking bread out but turn the form upside down and shake the ready bread out of it.
 - Always unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
 - When unplugging the unit, do not pull the power cord, hold the plug.
 - Do not touch the power plug with wet hands.
 - Do not use the unit near the kitchen sink, do not expose it to moisture.
 - To avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the bread maker body into water or any other liquids. If the unit is dropped into water: - do not touch the unit, unplug it immediately and only then take the unit out of the water. For testing or repairing the unit apply to the nearest authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.rondell.ru.
 - For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.
- Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**
- This unit is not intended for usage by children.
 - Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
 - Do not allow children to touch the unit and the power cord during the unit operation.
 - The unit is not intended to be used by persons (including children) with any physical, sensory or mental disabilities or by persons lacking life experience or knowledge if they are not under supervision of a person responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
 - Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
 - Periodically check the power cord and power plug integrity.
 - Do not use the bread maker if the power cord or the power plug are damaged, if the unit works improperly, after it was dropped or was damaged in some other way.
 - If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
 - Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact address list, given in the warranty certificate and on the website www.rondell.ru.
 - Transport the unit in the original package.
 - Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and people with disabilities.
- THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.*
- BEFORE THE FIRST USE**
After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.
- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent its operation.
 - Check the unit for damages, do not use it in case of damages.
 - Grasp the handle of the extra ingredients tray holder (5), pull it up, and then slide the holder frame (5) together with the extra ingredients tray (6) out of the lid of the bread maker (3).
 - Grasp the handle (14) and open the lid (3).
 - Lift and grasp the handle of the baking dish (7), turn the handle counterclockwise and remove the baking dish (7).
 - Wash tray (6), mold (7), paddle (8), measuring cup (9), measuring spoon (10) and hook (11) with warm water and neutral detergent, then dry thoroughly.
 - Wipe the bread maker body (1) and lid (3) with a soft, slightly damp cloth, then wipe them dry.
 - Put the baking dish (7) in place and turn it clockwise until it stops, place the dough kneading blade (8) on the axis in the baking dish (7).
 - Close the lid (3) and insert the tray (6) into it.
 - Place the unit on a flat, dry, heat-resistant and stable surface. The distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.
 - The bread maker is ready to operate.
- Notes:**
- *The bread maker is intended for operation within a wide range of temperatures, but excessively high or low temperature in the room affects dough rising process and consequently the size and density of bread. The most optimal room temperature is from +15 to 34°C.*

CONTROL PANEL (2)

Using the buttons on the control panel (2) you can select the required automatic program, set the delay time for cooking, and on the display (20) you can control the entire baking process.

Each pressing of the control panel buttons is accompanied by an audible signal and the display backlight turns on (20).

Operation modes

With the button  (15) you can select the number of the automatic cooking program. The program number will be shown on the display (20) with symbols (32). There are 2 automatic programs + **Multibaker** program in total:

1. «**Basic**»: includes all stages of bread making: dough kneading, proofing (rising) dough and baking, you can also add the additional ingredients by placing them in the tray (6) to improve the taste of the finished baking.
2. «**Accelerated**»: kneading, rising and baking of bread with the addition of baking soda or baking powder. Bread baked in this mode is usually smaller in size and has a dense texture.
3. «**French**»: kneading, rising and baking with a longer lifting time. Bread baked in this mode usually has a light texture and a crisper crust.
4. «**Express**»: bread baking is faster than in the mode «**Accelerated**», but bread, as a rule, is smaller in size and has a denser texture.
5. «**Wholegrain**»: the program allows you to bake bread from different types of flour, for example, rye, wholegrain or wholemeal. This mode has a longer preheating time, which allows the grain to absorb water and swell. It is not recommended to use the delay function when cooking such bread, as this may lead to undesirable results.
6. «**Cupcake**»: kneading, rising and baking. The mode is intended for the preparation of biscuits, sweet pastries using baking soda or baking powder.
7. «**Dough**»: kneads the yeast dough and lets it rise. Use this dough to make homemade cakes (pies, etc.)
8. «**Baking**»: The bread maker operates like an electric oven. The mode excludes the stages of kneading and rising the dough. It is used for baking ready-made dough or additional browning of baked bread.
9. «**Sandwich**»: kneading, rising and baking bread for sandwiches. It is used for baking bread of light texture with a thin crust.
10. «**Jam**»: prepare fragrant homemade jam, jam, marmalade or confiture. Pre-cut the fruits for cooking.
11. «**Kneading**»: kneading and rising the dough without further heat treatment. Use the prepared dough to make bakery products.

12. «**Gluten-free**»: the mode is used for baking bread based on gluten-free flour. The dough from such flour is usually more moist and liquid. There is only one rise of the dough, and due to the high humidity, the baking time is increased.





13. «**MULTIBAKER**»: Baking program with manual selection of temperature and time modes.

The running time of the program in hours (30) and minutes (31) will be displayed on the digital display (20) when selected.

Crust color selection button (17)







With this button you can choose one of three colors of the crust of the finished bread:

- light 
- medium 
- dark 



— press the button  (17) sequentially to select the desired crust color. The selected crust color will be displayed on the display (20) by one of the symbols    (29).

Note: This function is not available for modes: «**Dough**» (7), «**Jam**» (10) and «**Kneading**» (11).



Dispenser control/backlight (16)

- When selecting the automatic ingredient addition function (dispenser), the program will activate the mechanism for loading extra ingredients at the right moment (6). After that, it will open automatically, and all its contents will be added to the baking dish (7). The initial setting of the dispenser function (enabled), the symbol  (27) is displayed on the display (20). To turn it off, press the button  (16) again. The symbol  (27) (off) will be displayed on the display (20). To change the selection, press the button  (16) again.
- To turn on the backlight lamp inside the bread maker, press and hold the button  (16) for 3 seconds. A short beep will sound, and the lighting inside the unit will turn on. To turn off the light, press and hold the button  (16) again for 3 seconds or wait 30 seconds until the backlight turns off automatically.


Kneading button (21)

The button  (21) provides quick access to mode No. 11 «**Kneading**» lasting 25 minutes. This mode of dough preparation includes kneading and rising the dough without further heat treatment. To start the mode, press the button  (24).





Baking button (22)

The button  (22) provides quick access to mode No. 8 «**Baking**» lasting 10 minutes. It is used for baking ready-made dough or additional browning of baked bread. To start the mode, press the button  (24).


Multibaker mode button (23)





Button  (23) is responsible for selecting the baking stage when manually setting program No. 13 «Multibaker».


To set the time for each cooking step, it is necessary to:

1. Select program № 13 «Multibaker». To do this, press the button  (15) sequentially until the program number indicator (32) "13" appears on the display (20).
2. By successively pressing the button  (23) you will select the desired cooking stage, the time of which you wish to change. In this case, the symbol indicator of the selected stage (33-39) will flash sequentially in the lower part of the display (20) each time the button (23) is pressed.
3. To change the time of the selected stage, press the button  (18) sequentially. The new value of the set time will be shown on the display (20) by the symbols of hours (30) and minutes (31) in increments of +1 minute to the current value each time the button (18) is pressed.
4. Change the settings for the remaining steps of the «Multibaker» program in the same way.
5. Press the button  (24) to set and remember the settings of the «Multibaker» program selected.

Start/stop (24)

The button  (24) is designed to start, stop and turn off the selected baking program.

- To start the program, press the button  (24). A short beep will sound, and the display (20) will display cooking time in hours (30) and minutes (31), the number of the selected program (32), and symbols (26-29) will show the settings you have selected. The cooking step symbol will be displayed at the bottom of the display. Two dots will start flashing at the same time, which signals that the program has started working.
- To stop the cooking process, press the button  (24) at any stage after starting the program. A short beep will sound. The program will be paused for up to 10 minutes, while the display (20) will flash the program running time in hours (30) and minutes (31).
- To resume the program, press the button  (24) again.
- After 10 minutes, the program will resume automatically.
- To stop the program, press and hold the button  (24) for about 3 seconds until a long beep confirms that the program is stopped.

Note: during the operation of the automatic program, the other buttons of the control panel (2) except the button  (18) are blocked.

Setting the delay time (18)



You can pre-program by what time the automatic program will be completed.

- Using the navigation buttons of the control panel (2), select the number of the desired automatic program with the button (15), the color of the crust with the button (17), the weight with the button (19) and, if necessary, set the delayed start time with the button (18).

- Set the delay time (please note that when setting the delay time, take into account the running time of the automatic program). The delay time will be displayed on the display (20) in hours (30) and minutes (31).

Note: To quickly set the time, press and hold the button (18). The maximum delay time is 13 hours. When this time is reached, the program will return to the base cooking time.


Example:

- If it is now 20:00, you have set the automatic program «1» «Basic» and you want the freshly baked bread to be ready by 7 am the next day, set the delay time with the button (18) to 8 hours (the operating time of the program № 1 «Basic» – 3 hours).
- After setting the delay time, press the button  (24), the display (20) will start flashing two dots in the display of the remaining operating time in hours (30) and minutes (31). The countdown will start until the automatic program is turned on.
- To cancel the delay, press and hold the button  (24) for three seconds, and a long beep will sound.

Note:

- The delay function is not available for the program: «Express» (4), «Jam» (10), «Kneading» (11).
- Do not set the delay function when using perishable foods such as milk, eggs, fruits, etc.

Baking weight selection (19)

You can choose the baking weight with the button  (19) – 700 g or 900 g. The selected weight is shown on the display (20) by symbols (26,28). At the same time, the total running time of the programs may vary depending on the weight of the loaf. This option is not active for the following programs: «Accelerated» (2), «Express» (4), «Cupcake» (6), «Dough» (7), «Baking» (8), «Jam» (10), «Kneading» (11) and «Multibaker» (13).

Bread maker operations

The bread maker performs the following actions:

1. Kneading the dough until a homogeneous mass is obtained. The process of kneading the dough is shown on the display (20) with symbols (33 and 35).
2. Proofing (rising) of the dough, the process is displayed on the display (20) with symbols (34,36,37).
3. Baking – the process is shown on the display (20) with the symbol (38).

4. Heat maintenance – the symbol (39) is shown on the display (20). The finished bread will keep warm for 60 minutes after the completion of the automatic baking program. If you need to take out the bread, turn off the heat maintenance function by pressing and holding the button **■** (24).

Note:

- Never open the lid (3) during the process of making bread, with a sharp change in temperature, the dough may fall off and will not rise again.
- The process of making bread can be controlled through the viewing window (4) in the lid (3).

ADDITIONAL FUNCTIONS

Adding ingredients

- The device is equipped with a tray (6) for automatic addition of ingredients (pieces of fruit, nuts, etc.) during the dough kneading process.
- Load the ingredients into the tray (6) before starting the automatic program.
- During the automatic program, the bottom cover of the tray (6) will open and the ingredients will be added to the dough.

Note: the function of adding ingredients during operation is not available for programs: «**Dough**» (7), «**Baking**» (8), «**Jam**» (10), «**Kneading**» (11).

Memory

- In case of emergency power cutoff during the bread maker operation, the memory function with the duration of up to 10 minutes is activated.
- If the power supply is restored within 10 minutes, the bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment the program operation has been stopped at.
- If there is no power for more than 10 minutes it is necessary to load the ingredients, set and switch the automatic program on again.

Maintaining the temperature

- The bread maker automatically maintains the temperature of the cooked bread for 60 minutes after the end of the baking program. If you want to take out the bread, first press the button **■** (24) to turn it off.

Display backlight

- Pressing any button on the control panel (2) turns on the backlight of the display (20) for 20 seconds.

BREAD MAKER USE

Before plugging the bread maker in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.

Notes: During the first operation some smell from the heating element is possible, this is normal.

- Open the lid (3) and make sure that the baking form (7) and the paddle (8) are installed to their places.

Notes: before installing the paddle (8) grease it with some margarine or vegetable oil for easy removal from the fresh bread.

- Place the ingredients in the mold (7) in the sequence described in the recipe. Usually the ingredients are placed in sequence (Fig. 1)

1. liquids;
2. dry ingredients (sugar, salt, flour);
3. yeast and leaven.



Notes: yeast should not come into contact with liquids or salt before kneading the dough. Make a small well in the flour and place the yeast in it. The maximum weight for flour is 490 g, and for yeast is 4 g. Please do not exceed these values when composing your baking recipes.


- Remove spilled products or spilled liquids from the outer surface of the mold (7).


- Close the lid (3).


- Place in the tray (6) the necessary ingredients that will be automatically added during the kneading process (fruit pieces, nuts, etc.).

- Insert the mains plug into the socket, an audible signal will sound, the backlight (20) will turn on on the display and the following symbols will be displayed (Fig. 2).

- medium degree of crust  (symbol 29);
 - weight 900 g, symbol (28);
 - name of program № 1 «**Basic**», symbol (32);
 - program running time in hours and minutes 3:00 hours digital indicators (30,31).
- By pressing the program selection button  (15), select the desired automatic program.

- Press the button  (17) to select the color of the crust.

- By pressing the button  (19), select the baking weight depending on the number of ingredients placed in the baking dish (7).

- Set the cooking delay time by pressing the button  (18) sequentially. The delay time will be displayed on the display (20) with numeric values in hours (30) and minutes (31).

Note: Skip the delay time setting if you want to start the set program immediately.

- To start the cooking program, press the button **■** (24).
- In the process of kneading the dough, the bottom lid of the container (6) will automatically open, and extra ingredients will be added to the dough.
- The process of making bread can be controlled through the viewing window (4) in the lid (3).
- At the end of the program, 10 short beeps will sound.

ENGLISH

- After the completion of the automatic program, the heat maintenance function will turn on, and the symbol (39) will be shown on the display (20). The operation time of the heat maintenance function is 60 minutes.
- A beep will sound after the end of the heating cycle. The standard settings of the completed program will be shown on the display (20).
- To cancel the heating function, press and hold the button **■** (24).
- Unplug the unit.
- Put on thermal protective potholders, open the lid (3), take the form (7) by the handle, turn it counterclockwise and remove it from the bread maker.
- Let the form cool down for approximately 10 minutes.
- Separate the pastry from the form (7) walls using a plastic kitchen spatula.
- In order to remove the bread turn the form (7) upside down and shake it carefully.
- Before cutting the bread remove the paddle (8) with the hook (11).
- Cut the bread with a sharp bread knife.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Ingredients

Flour

The characteristics of flour are determined not only by the sort but also by the conditions of grain cultivation, processing method and storage. Try to bake bread using flour of different manufacturers and grades and find the one corresponding to your needs. The basic types of bread flour are wheat and rye flour. Wheat flour is more commonly used due to its nice palatability properties and high nutrition value of pastry made of wheat flour.

Bread flour

Bread (refined) flour made of inner part of grain only, contains the maximal gluten quantity that provides the crumb elasticity and prevents bread dropping. Pastry made of bread flour is puffier.

Whole-grain flour (wholemeal)

Whole-grain (wholemeal) flour is obtained by grinding whole wheat grains together with the membrane. This sort of flour is distinguished for its enhanced nutrition value. Whole-grain bread is usually smaller in size. In order to improve the consumer properties of bread whole-wheat flour is often mixed with bread flour.

Corn and oatmeal flour

In order to improve the bread texture and additional flavor properties mix wheat or rye flour with corn or oatmeal one.

Sugar

Sugar enriches the pastry in additional flavors and gives bread golden color. Sugar is a nutritional medium for yeast growth. Add to pastry not only refined but brown sugar and sugar powder as well.

Yeast

Yeast growth is accompanied by emission of carbon dioxide, that contributes to the formation of porous crumb. Flour and sugar are a nutritional medium for yeast growth. Add fresh compressed yeast or fast-acting yeast powder. Dissolve fresh compressed yeast in warm liquid (water, milk, etc.), and add fast-acting yeast to the flour (it does not require preliminary activation, i.e. adding of water). Follow the recommendations on the packing or observe the following proportions:

- 1 tea spoon of fast-acting yeast powder is equal to 1,5 of tea spoon of fresh compressed yeast.
- Store fresh yeast in a refrigerator. Yeast is destructed at high temperatures, and in this case the dough rises poorly.

Salt

Salt gives bread additional flavor and color, but slows down the yeast growth. Do not use excessive quantities of salt. Always use fine salt (coarse salt can damage the form's non-stick coating).

Eggs

Eggs improve the structure and volume of the pastry, give additional flavor. Eggs should be whipped carefully before adding to the dough.

Animal and vegetable fats

Animal and vegetable fats make the pastry softer and increase its storage life. Cut butter into small cubes or let it melt a little before adding it.

Baking powder and soda

Soda and baking powder (leaven) shorten the time necessary for dough rising. Use leaven or soda when baking in the «FAST BAKING» mode. It is necessary to mix soda with citric acid and a little flour beforehand (5 g of baking soda, 3 g of citric acid and 12 g of flour). This amount of powder (20 g) is rated for 500 g of flour. Do not use vinegar for soda slaking, it will make the crumb less homogeneous and more wet. Baking powder (leaven) is just to be poured into the form following recipe instructions.

Water

Water temperature plays the crucial role in bread making process. The optimal water temperature is 20-25°C, for «FAST

BAKING» mode the optimal water temperature is 45-50°C. You may as well use milk instead of water or enrich bread flavor by using some natural juice.

Dairy products

Dairy products improve the nutrition value and flavor of the bread. The crumb becomes more beautiful and savory. Use fresh dairy products or powdered milk.

Fruit and berries

Use only fresh and quality fruit and berries for jam making.

DOSAGE

The secret of good bread is not only in the quality of the ingredients, but also in the strict observance of their proportions.

- Use a kitchen scale (12), a measuring cup (9) and a spoon (10). The measuring spoon (10) is double-sided. The volume on the one hand corresponds to a teaspoon, and on the other – a dining room.

Weighing liquid ingredients.

- Water, fresh milk or a solution of powdered milk should be measured with a measuring cup (9).
- When determining the volume of liquid, always hold the cup (9) horizontally at eye level.
- Fill the measuring cup (9) with liquid to the appropriate mark. Check the dosage by placing the cup (9) on a flat surface.
- If you are measuring frying oil or other ingredients, always thoroughly clean the measuring cup (9) from the remnants of the previous ingredient.

Weighing dry ingredients

- Do not compact dry ingredients by pouring them into the measuring cup (9). After filling the measuring cup, level the edge with a spatula or knife.
- It is important to sift the flour through a sieve before using it to saturate it with air, this guarantees the best baking result.
- It is important to sift the flour through a sieve before using it to saturate it with air, this guarantees the best baking result.

**RECIPES
BASIC**

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	270 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1 tea spoon	1,5 tea spoon
Sugar	2 table spoons	3 table spoons
Flour	3 measuring cups	3.5 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon	1¼ tea spoons

ACCELERATED

Ingredients/quantity	700 g
Water	230 ml
Vegetable oil	2 tablespoons
Salt	1/2 teaspoon
Sugar	3 tablespoons
Flour	3 measuring cups
Dry yeast	2 teaspoons

ENGLISH

FRENCH

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	270 ml	330 ml
Vegetable oil	2 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Flour	3 measuring cups	3.5 measuring cups
Yeast powder	¼ teaspoon	1 teaspoon

WHOLEGRAIN

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	260 ml	330 ml
Vegetable oil	2 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Medium flour	1 measuring cups	2 measuring cups
Flour	2 measuring cups	2 measuring cups
Brown sugar	2 tablespoons	2.5 tablespoons
Powdered milk	2 tablespoons	3 tablespoons
Yeast powder	¼ teaspoon	1 teaspoon

EXPRESS

Ingredients/Quantity	Quantity
Water (temperature 40-50 C°)	250 ml
Vegetable oil	2 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar	1.5 tablespoons
Flour	3 measuring cups
Yeast	2 teaspoon

SWEET BREAD

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	250 ml	330 ml
Vegetable oil	2 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoon

Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons
Flour	3 measuring cups	3.5 measuring cups
Powdered milk	2 tablespoons	2 tablespoons
Yeast powder	1 teaspoon	1 teaspoon

SANDWICH

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	270 ml	360 ml
Softened butter or margarine	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1.5 teaspoon	2 teaspoons
Powdered milk	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Flour	3 measuring cups	4 measuring cups
Yeast powder	1 teaspoon	1 teaspoon

GLUTEN FREE

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	250 ml	330 ml
Vegetable oil	2 tablespoons	3 tablespoons
Salt	¼ teaspoon	1 teaspoon
Rice flour	2 ¾ measuring cups	3 ¾ measuring cups
Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Yeast powder	1,5 teaspoon	2 teaspoons

JAM

Ingredients	Quantity
Strawberry	4 cups
Sugar	2.5 cups
Lemon juice	1 tablespoon

1. Mash strawberries and sugar with a fork, add lemon juice, mix.
2. Put the mixture into the form (7) and launch the «**Jam**» program.

CAKE

Ingredients	Quantity
Wheat flour	175 g
Sugar	150 g
Butter	40 g
Eggs	3 pcs.
Leaven	1.5 teaspoon

1. Whip eggs with sugar, pour into the form (7).
2. Add softened butter, flour and leaven.
3. Bake after setting the «**Cake**» program.

ENGLISH

USING WEIGHTS

For the convenience of weighing the ingredients, the bread maker has electronic scales (12).

After transporting or storing the device in cold (winter) conditions it is necessary to keep it at room temperature for at least two hours.

Preparation for work

- Remove the scale from the packaging, remove any stickers that interfere with the operation of the device.
- Wipe the weighing platform (43) and the body of the scale with a soft, slightly damp cloth, then wipe dry.
- Installing batteries
- Open the battery cover (42) and install two «AAA» batteries, strictly observing the polarity.
- Replace the battery cover (42).

Battery replacement

- When the battery voltage is low, the contrast of the readings on the display (44) will decrease and the symbol «Lo» will appear on the display (44).
- If the scale is turned off due to low battery, or the «Lo» symbol appears on the display (44), replace the battery. To do this, open the battery cover (42), remove the used batteries, then install new ones, strictly observing the polarity. Then close the battery cover.
- If the scale is not used for a long time, remove the batteries from the battery compartment.

Control buttons

The control buttons of the scale are touch-sensitive (sensitive to touch), therefore, to operate the buttons, it is enough to lightly touch the designated place for each button.

WEIGHING INGREDIENTS

Place the scale on a flat, stable surface.

1. To turn on the scale, touch the **⏻ «ON/OFF»** button (40), first the symbols «18888» will appear on the display, and then the symbol «0» will appear on the display.

Notes:

- The display (44) showing the symbol «0» indicates that weighing can be started.
- When installing or replacing the battery, the weight units are «g» (default).
- If the readings on the display (44) are not zero, touch the button (41) «Z/T» and the readings will be reset to zero. By touching the «UNIT» button (45) sequentially, select the necessary units of weight measurement, the following symbols will be displayed on the display (44):

«g» – weight of the product(s) in grams;

«lb» – weight of the product(s) in pounds;

«oz» – weight of the product (products) in ounces;

- For weighing liquid and bulk products, install a suitable container on the platform (43), then, by touching the button (41) «Z/T», reset the display readings. On the display (44), on the left side, the tare weight compensation symbol **⬠ «TARE»** will appear, provided that the weight of the container is more than 120 g.
- Place the weighing ingredients on the platform (43). The display (44) will show their weight depending on the selected units of measurement.
- To turn off the scale, remove the ingredients from the platform (43) and touch the **⏻ «ON/OFF»** button (40).

Note:

- The appearance of the «EEEE» symbols on the display (44) indicates that the maximum permissible weight of 3 kg has been exceeded. Urgently remove the load from the scales to prevent damage.
- The scales automatically turn off if you do not use them for more than 6 minutes.

HOLD mode

To save the weighing result on the display (44) before removing the measured product, touch the «HOLD» button (46). HOLD will appear on the display (44) and the result of the last measurement will remain on the display (44) even after you remove the ingredients from the platform (43). To continue weighing, tap the «HOLD» button (46) again.

Note:

- The readings on the display (44) will be kept for about 6 minutes. Until the scale is disabled.


SEQUENTIAL WEIGHING


If you want to measure the weight of several ingredients sequentially without removing the previous ingredients from the platform (43), follow the steps listed below.

1. Install the scale (12) in the mounting recesses of the bread maker body or on a flat surface.
 2. To turn on the scale, touch the **⏻ «ON/OFF»** button (40), and the «0» symbol will appear on the display.
- Note:** – The display (44) showing the symbol «0» indicates that weighing can be started. If the readings on the display (44) are not zero, touch the button (41) «Z/T» and the readings will be reset to zero.
3. By touching the «UNIT» button (45) sequentially, select the necessary units of measurement – «g» – «lb» – «oz».
 4. Place the desired amount of the first ingredient on the platform (43), referring to the numerical readings on the display (44).

- Touch the button (41) «Z/T», and the weight readings on the display (44) will reset to zero.


Note:

- When the ingredients are weighed sequentially on the display (44), the  «TARE» symbol appears if the weight of the ingredient(s) is more than 120 g.
- Place the desired amount of the second ingredient on the platform (43), referring to the numerical readings on the display (44).
 - Repeat steps 4-6 to weigh the remaining ingredients sequentially.
 - The addition of ingredients is possible up to the maximum weight limit (3 kg).
 - Remove the ingredients from the platform, and the display (44) will show the total weight of all ingredients.

10. To turn off the scale, touch the  «ON/OFF» button (40).

Notes:

- Symbols «EEEE» on the display (44) indicate exceeding of the scale maximal capacity of **3 kg**, remove food products from the scale immediately to prevent its damage.
- The symbol «UnSt» on the display (44) indicates that the weight of the products on the scale is unstable or the scale is placed on an unsteady surface. Place the scale on a flat steady surface.
- In the successive weighing mode the scale will be switched off automatically after **6 minutes** of non-operation.

- If the scale works improperly, try switching the power off; to do this, open the battery compartment lid (42) and remove the battery. After a while insert the battery to its place and switch the scale on by touching the  «ON/OFF» button.

CLEANING AND CARE

- Clean the scale with a soft, slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Never use abrasives or solvents.
- Do not immerse the scale into water or any other liquids, do not wash it in a dishwashing machine.
- Keep the scale away from children in a dry cool place.

IMPORTANT

Electromagnetic compatibility

The electronic scale can be sensitive to electromagnetic emission of other units located in close proximity (such as mobile phones, portable radio transmitters, radio controllers and microwave ovens). If signs of such emission appear (false or inconsistent data indication on the display), relocate the scale or switch off the source of interference for some time.

Baking problems and the recommendations to solve them

The dough rises too quickly	Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt
The bread won't rise	Not enough yeast
	Old or inactive yeast
	Yeast came in contact with liquid ingredients or salt before kneading
	Wrong selection of flour sort, or flour is of poor quality
	Not enough sugar
	Soft water leads to more active yeast growth
Intensive dough rising, dough gets out of the baking form	Excessive quantity of yeast or flour
	Excessive quantity of dough
Bread dropped in the middle	Yeast growth is poor because of high temperature of the liquid or its excessive quantity
	Excessive quantity of flour or lack of liquid

ENGLISH

Dense crumb, clumps	Not enough yeast and sugar
	Excessive quantity of fruit, whole grains, etc.
	Flour of poor quality
	Excessive liquid temperature leads to quick yeast growth and early dough dropping
	No salt or not enough sugar
Bread is slack-baked in the middle	Lack of flour
	Using much liquid and liquid ingredients (for example, yogurt)
Coarse crumb	Excessive quantity of liquid ingredients
	No salt
Bread surface is slack-baked	Water is too hot
	Excessive quantity of dough
	Excessive quantity of flour (especially when you are making wheat bread)
	Excessive quantity of yeast or lack of salt
	Excessive quantity of sugar
Crumb of cut bread pieces is grainy and non-uniform	Other sweet ingredients besides sugar are used
	You have not cooled the bread down before cutting (excessive moisture did not have time to evaporate)

CLEANING AND MAINTENANCE

- Turn off the bread maker, unplug the power cord from the electrical outlet and let the bread maker cool down.
- Wipe the body (1), the scale (12) and the lid (3) with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Remove the extra ingredients tray holder (5) from the lid (3), rinse it and dry.
- Wash the baking dish (7), blade (8), measuring cup (9), spoon (10) and hook (11) with warm water with neutral detergent.

Note:

- If the blade (8) can not be removed from the axis, fill the mold (7) with warm water and wait for about 30 minutes.
- The mold (7) and the blade (8) are not recommended to be washed in the dishwasher.

- Thoroughly dry the mold (7) and the blade (8) before installing them in the bread maker.
- If the inside of the bread maker or the weighing platform (43) is dirty, remove the dirt and wipe the surface with a slightly damp cloth, then wipe dry.
- Do not immerse the bread maker body, the scale (12), the power cord and the plug of the power cord in water or any other liquids.

STORAGE

- Before storage clean the bread maker and wait until it is completely dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

ROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
The bread maker is not switched on. The symbols «HHH» appear on the display	The bread maker has not cooled down after the previous baking cycle	Switch the bread maker off and unplug it. Remove the baking form and let the bread maker cool down to the room temperature.
The symbols «LLL» appear on the display when you switch the bread maker on.	The temperature inside the bread maker is too low.	Switch the bread maker off and unplug it. Open the bread maker lid, remove the baking form and let the bread maker heat up to the room temperature for 10-20 minutes.
The symbols «ee0» appear on the display when you switch the bread maker on.	The temperature sensor works improperly	In this case contact the authorized service center
Smoke from the lid (3) ventilation openings	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off and unplug it. Open the lid, take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a damp cloth, then wipe them dry.
The baked bread dropped, the bottom part of the bread is damp	The bread has stayed in the bread maker for too long after baking	When making bread according to this recipe switch the unit off right after the bread is ready
The bread has stuck to the walls of the baking form	The bottom part of the bread has stuck to the kneading paddle	Before installing grease the paddles with margarine or vegetable oil
The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	Wrong mode is selected	View the available baking programs, select another program.
	Accidental pressing of «START/STOP» button during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	Frequent opening of the lid during the operation process	Open the lid only in case of urgency and at the early stage of the automatic program operation.
The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	A long power cutoff during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	The paddle is blocked	Take the form out and check if the drive is rotating. If there is any malfunction, apply to an authorized service center.

DELIVERY SET

Bread maker – 1 pc.
Baking form – 1 pc.
Kneading paddle – 1 pc.
Beaker – 1 pc.
Measuring spoon – 1 pc.
Hook – 1 pc.
Removable electronic scales – 1 pc.
Instruction manual with warranty certificate – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Bread maker

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Rated input power: 550 W
Maximal power: 600 W

Scales

«AAA» battery – 2 x 1.5 V
Maximal capacity: 3000 g
Minimal capacity: 2 g
Scale division value: 1 g

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the ser-

vice life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@rondell.ru for receipt of an updated manual.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.










BROTBACKOFEN RDE-1641

Der Hausbrotbackofen ist zum Backen von Brot und Kuchen sowie zur Zubereitung von Marmelade bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Bedienungsplatte
3. Deckel
4. Sichtfenster
5. Halter des Korbs für zusätzliche Zutaten
6. Korb für zusätzliche Zutaten (Dosierer)
7. Backform
8. Teigknetpaddel
9. Meßbecher
10. Meßlöffel
11. Krücke für Entfernung des Flügels zum Anteigen
12. Elektronische Waage
13. Netzkabel
14. Griff des oberen Deckels

Bedienungsplatte

12. Programmwahltaste 
16. Kontrolltaste des Dosierers/Beleuchtung 
17. Wahltaaste für Krustenfarbe 
18. Wahltaaste für Zeit 
19. Wahltaaste für Backwarengewicht 
20. LCD-Bildschirm
21. Anteigen-Taste (Programm 11) 
22. Backtaaste (Programm 8) 
23. Wahltaaste der Stufe fürs Programm «MULTIBÄCKER» 
24. START/STOPP-Taste 
25. Liste der Programme des automatischen Kochens

Bildschirm (14)

26. Symbol der Gewichtswahl 700 Gramm
27. Anzeiger der Zutatenbeimengungsfunktion **EXTRA** und ihre Aktivität
28. Symbol des Gewichtswahl 900 Gramm
29. Krustenfarbenwahlsymbol
30. Digitalanzeige der Zeit in Stunden
31. Digitalanzeige der Zeit in Minuten
32. Digitalanzeige der Programmnummer
33. Symbol der 1. Stufe – Anteigen
34. Symbol der 2. Stufe – Teigtreiben (Garen)
35. Symbol der 3. Stufe – Anteigen
36. Symbol der 4. Stufe – Teigtreiben (Garen)
37. Symbol der 5. Stufe – Teigtreiben (Garen) mit Erwärmung

38. Symbol der 6. Stufe – Backen
39. Symbol der Betriebsstufe Erwärmung

Waage

40. Ein-/Ausschalttaaste der Waage «ON/OFF»
41. Taaste fürs Rücksetzen der Angaben/Taralkompensation «Z/T»
42. Batteriefaahdeekel
43. Wiegeplattform
44. Bildschirm
45. Wahltaaste der Messeinheiten «UNIT»
46. Taaste für Fixierung der Gewichtsanzeigen «HOLD»

ACHTUNG!

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen. Wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

SICHERHEITSMABNAHMEN

Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Nutzung des Brotbackofens aufmerksam durch und bewahren sie diese während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Betriebsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen ans Stromnetz, dass die Betriebsspannung des Brotbackofens und die Netzspannung übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in eine Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Zur Vermeidung des Brand- oder Stromschlagrisikos benutzen Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Brotbackofens ans Stromnetz.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, standfeste und hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird. Der Abstand zu den nächststehenden Gegenständen soll nicht weniger als 20 cm betragen.
- Decken Sie den Brotbackofen während des Betriebs niemals ab, um einen Brand zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf andere Haushaltsgeräte und Tischdecken aufzustellen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Quellen der offenen Flamme, leicht entflammaren Stoffen und unter direkten Sonnenstrahlen aufzustellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt sowie keine heißen Oberflächen oder scharfen Küchenmöbelränder berührt.
- Verwenden Sie das Gerät draußen nicht.
- Schalten Sie den Brotbackofen immer aus, bevor Sie ihn zusammen-, auseinandersetzen und reinigen.

DEUTSCH

- Benutzen Sie den Brotbackofen nie ohne Behälter zur automatischen Zutatenabgabe. Gehen Sie mit dem Behälter vorsichtig um, um ihn nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie den laufenden Brotbackofen nie unbeaufsichtigt.
- Wenn das Gerät falsch verwendet wird (z. B. wenn die Empfehlungen nicht befolgt werden), kann das Brot brennen und Rauch entstehen. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Entfernen Sie die Backform vor dem Reinigen und warten Sie ab, bis das Gerät vollständig abkühlt.
- Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände in die Backkammer zu legen.
- Öffnen oder lassen Sie den Deckel des Brotbackofens während des Betriebs nicht offen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Brotbackofens während seines Betriebs.
- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen am Deckel des Brotbackofens.
- Stecken Sie Ihre Hände in die Backkammer des Brotbackofens beim Betrieb des automatischen Programms nicht.
- Fassen Sie beim Herausnehmen des fertigen Brots den Backformgriff an, nachdem Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe angezogen haben.
- Um die Backform-Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, klopfen Sie beim Herausnehmen des Brots auf den Backformboden und die -ränder nicht, verwenden Sie keine Metallgegenstände, sondern drehen Sie die Backform um und schütteln Sie das fertige Brot heraus.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und wenn Sie es nicht benutzen vom Stromnetz ab.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker mit der Hand.
- Fassen Sie den Netzstecker mit nassen Händen nicht an.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu benutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Brotbackofengehäuse in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist: berühren Sie das Gerät nicht, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose sofort heraus und erst dann entfernen Sie das Gerät aus Wasser. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst an die am Garantieschein und auf der Website www.rondell.ru angegebenen Kontaktadressen, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die als Verpackung verwendeten Plastiktüten nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät soll von Kindern nicht verwendet werden.
- Während des Betriebs und des Abkühlens stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Dieses Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Lebenserfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht keiner für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden oder keine entsprechenden Gerätenutzungsanweisungen bekommen haben.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels und des Netzsteckers regelmäßig.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät fehlerhaft funktioniert, gefallen oder anders beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbstständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung irgendwelcher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst an die am Garantieschein und auf der Webseite www.rondell.ru angegebenen Kontaktadressen.
- Transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT. KOMMERZIELLE NUTZUNG UND VERWENDUNG DES GERÄTS IN BETRIEBSBEREICHEN UND ARBEITSRÄUMEN IST VERBOTEN.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Falls das Gerät bei niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als drei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Aufkleber, die den Gerätebetrieb stören.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts, wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.

- Ziehen Sie den Halter des Korbs für zusätzliche Zutaten (5) nach oben, ziehen Sie danach den Rahmen des Halters (5) zusammen mit dem Korb für zusätzliche Zutaten (6) aus dem Deckel des Brotbackofens (3) heraus.
- Greifen Sie sich am Griff (14) und öffnen Sie den Deckel (3).
- Heben und fassen Sie den Griff der Backform (7) an, drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie die Backform (7).
- Spülen Sie den Korb (6), die Form (7), den Flügel (8), den Messbecher (9), den Messlöffel (10) und den Haken (11) mit Warmwasser mit einem neutralen Reinigungsmittel, dann trocknen Sie diese gründlich ab.
- Wischen Sie das Brotbackofengehäuse (1) und den Deckel (3) mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie diese ab.
- Stellen Sie die Backform (7) zurück auf und drehen sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, setzen Sie den Flügel zum Anteigen (8) auf die Achse in der Backform (7).
- Schließen Sie den Deckel (3) und stellen Sie den Korb (6) hinein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene, hitzebeständige und standfeste Oberfläche auf. Der Abstand zu den nächstliegenden Oberflächen soll nicht weniger als 20 cm betragen.
- Der Brotbackofen ist betriebsbereit.


Anmerkung:

- *Der Brotbackofen ist für den Betrieb im breiten Temperaturbereich geeignet, jedoch beeinflusst zu hohe oder zu niedrige Raumtemperatur den Teigtrieb und dementsprechend die Größe und die Dichte des Brots. Die optimale Raumtemperatur liegt zwischen +15 und + 34°C.*

BEDIENUNGSPLATTE (2)

Durchs Drücken der Tasten auf der Bedienungsplatte (2) können Sie das gewünschte automatische Programm wählen, die Rückstellungszeit einstellen und den gesamten Backvorgang auf dem Bildschirm (20) kontrollieren. Bei jeder Betätigung der Tasten auf der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal und die Beleuchtung des Bildschirms (20) wird aktiv.

Betriebsprogramme

Mit der Taste  (15) können Sie die Nummer des Programms des automatischen Kochens auswählen. Die Nummer des Programms wird auf dem Bildschirm (20) mit Symbolen (32) angezeigt. Insgesamt sind 2 automatische Programme vorgesehen + Programm «MULTIBÄCKER»:

1. **Hauptprogramm:** beinhaltet alle Brotbackstufen: Anteigen, Garen (Treiben) von Teig und Backen, Sie können auch erforderliche Zutaten in den Korb (6) hinzufügen, um den Geschmack der fertigen Backwaren zu verbessern.





2. **Schnellprogramm:** Anteigen, Treiben und Backen von Brot mit Hinzufügen von Speisesoda oder Backpulver. Das in diesem Betrieb gebackene Brot ist gewöhnlich kleiner und hat eine dichte Textur.
3. **Französisches:** Anteigen, Garen und Backen mit längerer Garzeit. Das nach diesem Programm gebackene Brot hat gewöhnlich eine leichte Textur und knusprigere Kruste.
4. **Express:** Brot wird schneller als im «Schnellprogramm» gebacken, doch es hat gewöhnlich geringeres Volumen und dichtere Textur.
5. **Vollkorn:** das Programm fürs Backen von Brot aus verschiedener Mehllarten, z. B. Roggenmehl, Vollkornmehl, Weizenkeimmehl. Das Programm hat eine längere Zeit der Voraufwärmung, das lässt das Getreide Wasser aufsaugen und anschwellen. Es ist nicht empfohlen, die Rückstellungsfunktion beim Backen eines solchen Brotes zu verwenden, da dies zu unerwünschten Ergebnissen führen kann.
6. **Kuchen:** Anteigen, Garen und Backen. Das Programm für Zubereitung von Biskuits, Süßgebäck mit Anwendung von Soda oder Backpulver.
7. **Teig:** knetet den Hefeteig und lässt ihn aufreiben. Verwenden Sie den Teig für Hausbackwaren (Gebäck usw.)
8. **Backen:** der Brotbackofen funktioniert wie elektrischer Backofen. Das Programm schließt die Stufen des Anteigens und Teigtriebs aus. Das Programm wird zum Backen eines bereits fertigen Teigs oder zusätzlicher Bräunung des gebackenen Brots verwendet.
9. **Sandwich:** Anteigen, Trieb und Backen von Brot für Sandwiches. Fürs Backen von Brot leichter Textur mit dünner Kruste.
10. **Marmelade:** für aromatische Hausmarmelade, Jam oder Konfitüre. Schneiden Sie vorher Früchte für die Zubereitung.
11. **Anteigen:** Kneten und Treiben von Teig ohne weitere Wärmebehandlung. Verwenden Sie den zubereiteten Teig für Backwaren.
12. **Glutenfrei:** fürs Backen von Brot aus glutenfreiem Mehl. Teig aus solchem Mehl ist in der Regel feuchter und flüssiger. Teigtrieb passiert nur einmal und die Backzeit ist wegen höherer Feuchtigkeit länger.
13. **MULTIBÄCKER:** Backprogramm mit manuell wählbaren Temperatur und Zeit. Laufzeit des Programms in Stunden (30) und in Minuten (31) wird auf dem Digitalbildschirm (20) bei der Programmwahl angezeigt.

Wahl taste für Krustenfarbe  (17)

Mit dieser Taste können Sie eine der drei Krustenfarben des fertigen Brots wählen:







DEUTSCH

hell 
normal 
dunkel 



- Drücken Sie nacheinander die Taste  (17) für die Wahl der gewünschten Krustenfarbe. Die gewählte Krustenfarbe wird auf dem Bildschirm (20) mit einem der Symbole    (29) angezeigt.

Anmerkung: diese Funktion ist für folgende Programme inaktiv: «Teig» (7), «Marmelade» (10) und «Anteigen» (11).



Kontrolltaste des Dosierers/Beleuchtung (16)

- Bei der Funktionswahl der automatischen Gabe von Zutaten (Dosierer) aktiviert das Programm zu bestimmter Zeit den Mechanismus des Einsatzes zusätzlicher Zutaten (6). Es öffnet sich automatisch und der Inhalt wird in die Backform (7) hinzugefügt. Anfangseinstellung der Funktion Dosierer (ein), der Bildschirm (20) zeigt das Symbol  (27) an. Für deren Beseitigung ist die Taste  (16) noch einmal zu betätigen. Der Bildschirm (20) wird das Symbol  (27) (aus) anzeigen. Für Änderung der Wahl betätigen Sie noch einmal die Taste  (16).
- Für Einschaltung der Beleuchtung im Inneren des Brotbackofens drücken und halten Sie innerhalb von 3 Sekunden die Taste  (16). Ein kurzes Tonsignal ertönt und im Inneren des Brotbackofens wird die Beleuchtung eingeschaltet. Für Ausschaltung der Beleuchtung drücken und halten Sie wieder die Taste  (16) innerhalb von 3 Sekunden oder warten Sie 30 Sekunden, bis die Beleuchtung sich automatisch ausschaltet.

Anteigen-Taste (21)

Die Taste  (21) gewährleistet den schnellen Anschluss an Programm 11 «Anteigen» von der Dauer 25 Minuten. Der Kochbetrieb von Teig schließt Anteigen und Trieb ohne nachfolgende Wärmebehandlung ein. Zum Starten des Programms drücken Sie die Taste  (24).





Backen-Taste (22)

Die Taste  (22) gewährleistet den schnellen Anschluss an Programm 8 «Backen» von der Dauer 10 Minuten. Das Programm wird zum Backen eines bereits fertigen Teigs oder zusätzlicher Bräunung des gebackenen Brots verwendet. Zum Starten des Programms drücken Sie die Taste  (24).


Multibäcker-Taste (23)



Die Taste  (23) wählt die Stufe des Backens bei manueller Einstellung des Programms 13 «Multibäcker».


Für Zeiteinstellung für jede Stufe:


1. Wählen Sie das Programm 13 «Multibäcker». Dafür drücken Sie nacheinander die Taste  (15), bis der Bildschirm (20) die Programmnummer (32) «13» anzeigen wird.
2. Mit nachfolgendem Drücken der Taste  (23) wählen Sie die Zubereitungsstufe, deren Zeit Sie ändern möchten. Dabei wird die Anzeige der gewählten Stufe (33-39) nacheinander unten auf dem Bildschirm (20) bei jeder Betätigung der Taste (23) blinken.
3. Zur Änderung der Dauer der gewählten Stufe drücken Sie nacheinander die Taste (18). Der Bildschirm (20) wird die neue Zeitangabe mit den Symbolen der Stunden (30) und Minuten (31) mit dem Schritt +1 Minute zur laufenden Angabe bei jeder Betätigung der Taste  (18).
4. Genauso sind die Einstellungen für andere Schritte des Programms «Multibäcker» zu ändern.
5. Drücken Sie die Taste  (24) für die Wahl und Speicherung der gewünschten Einstellungen des Programms «Multibäcker».

START/ STOPP (24)

Die Taste  (24) dient für Start, Pause und Stopp des gewählten Backprogramms.

- Für Programmstart drücken Sie die Taste  (24). Ein kurzes Tonsignal ertönt und der Bildschirm (20) wird anzeigen: die Zubereitungszeit in Stunden (30) und Minuten (31), Nummer des gewählten Programms (32), Symbole (26-29) werden die von Ihnen gewählten Einstellungen anzeigen. Unten auf dem Bildschirm wird das Symbol des Zubereitungsschritts angezeigt. Gleichzeitig werden zwei Punkte blinken, das den Beginn des Programms signalisiert.
- Für die Pause auf jeder Zubereitungsstufe nach dem Programmstart drücken Sie die Taste  (24). Ein kurzes Tonsignal ertönt. Das Programm wird für 10 Minuten unterbrochen, auf dem Bildschirm (20) wird dabei die Anzeige der Laufzeit des Programms in Stunden (30) und in Minuten (31) blinken.

Um das Programm fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste  (24). Nach 10 Minuten startet das Programm automatisch.

- Fürs Stoppen des Programms drücken und halten Sie die Taste  (24) ungefähr 3 Sekunden lang, bis das lange Tonsignal das Stoppen des Programms bestätigt.

Anmerkung: im Laufe des automatischen Programms sind andere Tasten auf der Bedienungsplatte (2) außer der Taste (24) blockiert.

Einstellung der Rückstellungszeit (18)

Sie können die Ablaufzeit des automatischen Programms vorprogrammieren.

- Mit den Navigationstaste der Bedienungsplatte (2) wählen Sie die Nummer des gewünschten automatischen Programms – mit der Taste (15), die Krustenfarbe – mit der Taste (17), das Gewicht mit der Taste (19) und bei Bedarf stellen Sie die Rückstellungszeit mit der Taste (18) ein.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit ein (beachten Sie beim Einstellen der Rückstellungszeit die Laufzeit des automatischen Programms). Die Rückstellungszeit wird auf dem Bildschirm (20) in Stunden (30) und in Minuten (31) angezeigt.

Anmerkung: Zur schnellen Zeiteinstellung drücken und halten Sie die Taste (18). Die maximale Rückstellungszeit beträgt 13 Stunden. Bei Erreichen dieser Anzeige wird das Programm zur Basis-Zeit der Zubereitung zurückkehren.

Beispiel:


Wenn es jetzt 20:00 Uhr ist, Sie das automatische Programm 1 «Hauptprogramm» eingestellt haben und möchten, dass das frisch gebackene Brot am nächsten Tag um 7 Uhr morgens fertig ist, stellen Sie die Rückstellungszeit mit der Taste (18) auf 8 Stunden (die Laufzeit des Programms 1 «Hauptprogramm» beträgt 3 Stunden) ein.

- Nach der Einstellung der Rückstellungszeit drücken Sie die Taste ► (24), auf dem Bildschirm (20) blinken dann zwei Trennpunkte in der Anzeige des Restlaufs in Stunden (30) und in Minuten (31). Die Abwärtszählung bis zum Start des automatischen Programms beginnt.
- Um die Rückstellung abzubrechen, halten Sie die Taste ► (24) drei Sekunden lang gedrückt, dabei ertönt ein langes Tonsignal.

Anmerkung:

- Die Rückstellungsfunktion ist für Programme inaktiv: «Express» (4), «Marmelade» (10), «Anteigen» (11).
- Benutzen Sie keine Rückstellungsfunktion, wenn Sie verderbliche Nahrungsmittel wie Milch, Eier, Obst usw. verwenden.

Wahl des Backgewichts  (19)

Sie können das Backwarengewicht mit der Taste  (19) – 700 g oder 900 g wählen. Das gewählte Gewicht wird auf dem Bildschirm (20) mit den Symbolen (26, 28) angezeigt. Dabei kann sich die gesamte Laufzeit der Programme je nach dem Brotgewicht unterscheiden. Die Wahl ist für folgende Programme inaktiv: «Schnellprogramm» (2), «Express» (4), «Kuchen» (6), «Teig» (7), «Backen» (8), «Marmelade» (10), «Anteigen» (11) und «Multibäcker» (13).

Brotbackofenbetriebsoperationen

Der Brotbackofen erfüllt folgendes:

1. Teigglattkneten. Der Vorgang des Anteigens wird auf dem Bildschirm (20) mit den Symbolen (33 und 35) angezeigt.

2. Garen (Teigtrieb), der Vorgang wird auf dem Bildschirm (20) mit den Symbolen (34, 36, 37) angezeigt.
3. Backen – der Vorgang wird auf dem Bildschirm (20) mit dem Symbol (38) angezeigt.
4. Wärmehaltung – der Bildschirm (20) zeigt das Symbol (39) an. Das fertige Brot wird nach dem Ablauf des automatischen Backprogramms 60 Minuten lang warm gehalten. Wenn Sie das Brot herausnehmen müssen, schalten Sie die Aufwärmfunktion aus, indem Sie die Taste ► (24) gedrückt halten.

Anmerkung:

- Öffnen Sie niemals den Deckel (3) während des Backvorgangs, bei einer plötzlichen Temperaturänderung kann der Teig abfallen und nicht mehr aufsteigen.
- Der Backvorgang kann durch das Sichtfenster (4) im Deckel (3) überwacht werden.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Zutatenzugabe

- Das Gerät ist mit einem Korb (6) zur automatischen Zutatenzugabe (Fruchstücke, Nüsse usw.) im Laufe des Teigknetvorgangs ausgestattet.
- Laden Sie die Zutaten in den Korb (6), bevor Sie das automatische Programm starten.
- Im Laufe des automatischen Programms öffnet sich der untere Deckel des Korbs (6), und die Zutaten werden dem Teig hinzugefügt.

Anmerkung: die Funktion der Zutatenzugabe während des Betriebs ist für folgende Programme inaktiv: «Teig» (7), «Backen» (8), «Marmelade» (10), «Anteigen» (11).

Speicher

- Bei einem Stromausfall während des Brotbackofenbetriebs wird eine Speicherfunktion für bis zu 10 Minuten aktiviert.
- Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung im Laufe von 10 Minuten setzt der Brotbackofen das eingestellte Programm da fort, wo es unterbrochen wurde.
- Bei keiner Stromversorgung für länger als 10 Minuten müssen Sie die Nahrungsmittel neu laden, das automatische Programm einstellen und -schalten.

Temperaturhaltung

Der Brotbackofen hält automatisch die Temperatur des zubereiteten Brots innerhalb von 60 Minuten nach dem Ende des Backprogramms. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten drücken Sie zuerst die Taste ► (24) für die Ausschaltung.

Bildschirmbeleuchtung

Beim Drücken jeder Taste der Bedienungsplatte (2) schaltet sich die Beleuchtung des Bildschirms (20) mit der Dauer 20 Sekunden.

DEUTSCH






NUTZUNG DES BROTBACKOFENS

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Brotbackofens ans Stromnetz, dass die Gerätebetriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.


Anmerkung: vor dem Aufstellen des Flügels (8) ist es ratsam, es mit Margarine oder Pflanzenöl zu schmieren, das erleichtert sein Herausziehen aus frisch gebackenem Brot. – Geben Sie Zutaten in die Backform (7) in der Reihenfolge zu, die im Rezept beschrieben ist. Die Zutaten werden in der Regel wie folgt gegeben (Abb. 1)


1. Flüssigkeiten;
2. rieselfähige Zutaten (Zucker, Salz, Mehl);
3. Backhefe und Quellingmehl.

Anmerkung: Hefe soll mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen nicht in Berührung kommen. Machen Sie eine kleine Mulde im Mehl und legen Sie Hefe hinein. Maximalgewicht für Mehl 490 g, für Hefe 4 g. Überschreiten Sie bitte diese Gewichte bei der Zusammenstellung Ihrer Backrezepte nicht.

- Entfernen Sie verschüttete Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten von der Außenfläche der Form (7).
- Machen Sie den Deckel (3) zu.
- Legen Sie die erforderlichen, während des Knetvorgangs automatisch hinzuzufügenden Zutaten (Fruchstück, Nüsse usw.) in den Korb (6).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein, dabei ertönt ein Tonsignal, auf dem Bildschirm (20) werden folgende Symbole angezeigt (Abb. 2)
 - normale Kruste  (Symbol 29);
 - Gewicht 900 g, Symbol (28);
 - Bezeichnung des Programms 1 «Hauptprogramm», Symbol (32);
 - Laufzeit des Programms in Stunden und in Minuten 3:00 Stunden Digitalanzeigen (30,31).
- Mit der Wahltaste  (15) wählen Sie das gewünschte automatische Programm.
- Mit der Taste  (17) wählen Sie die Krustenfarbe.
- Wählen Sie das Backwarengewicht abhängig von der Menge der Zutaten in der Backform (7) durch mehrmaliges Drücken der Taste  (19).
- Stellen Sie die Zubereitung-Rückstellungszeit durchs Drücken der Taste  (18) ein. Die Rückstellungszeit wird auf dem Bildschirm (20) mit Digitalanzeigen in Stunden (30) und in Minuten (31) dargestellt.

Anmerkung: überspringen Sie die Rückstellungszeiteinstellung, wenn Sie das eingestellte Programm sofort starten möchten.

- Drücken Sie die Taste  (24), um das Programm der Zubereitung zu starten.
- Während des Teigknetens öffnet sich der untere Deckel des Behälters (6) automatisch, und zusätzliche Zutaten werden dem Teig hinzugefügt.

- Der Backvorgang kann durch das Sichtfenster (4) im Deckel (3) überwacht werden.
- Am Programmende ertönen 10 kurze Tonsignale.
- Am Ende des automatischen Programms schaltet sich die Funktion der Wärmehaltung ein, der Bildschirm (20) zeigt das Symbol (39) an, Laufzeit der Wärmehaltungsfunktion beträgt 60 Minuten.
- Nach dem Ablauf der Erwärmung ertönt ein Tonsignal, und auf dem Bildschirm (20) werden die Standardeinstellungen des beendeten Programms angezeigt.
- Um die Erwärmung abubrechen, drücken und halten Sie die Taste  (24).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Ziehen Sie hitzebeständige Topflappen an, öffnen Sie den Deckel (3), fassen Sie den Griff der Form (7), drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie aus dem Brotbackofen heraus.
- Lassen Sie die Form ca. 10 Minuten abkühlen.
- Trennen Sie das Gebäck mit einem Plastikbüchenspatel von den Seiten der Form (7) ab.
- Um das Brot herauszunehmen, drehen Sie die Form (7) um und schütteln Sie sie vorsichtig.
- Entfernen Sie das Paddel (8) mit dem Haken (11) vor dem Brotschneiden.
- Schneiden Sie das Brot mit einem scharfen Brotmesser.

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

Zutaten Mehl

Die Eigenschaften des Mehls werden nicht nur durch die Sorte, sondern auch durch die Bedingungen der Kornanbau, die Methode der Bearbeitung und der Aufbewahrung bestimmt. Versuchen Sie das Brot aus Mehl verschiedener Hersteller und Marken zu backen und finden Sie dasjenige Mehl, das Ihren Bedürfnissen entspricht. Die Hauptarten des Brotmehls sind Weizen- und Roggenmehl. Das Weizenmehl findet eine breitere Anwendung, was durch angenehme Geschmackseigenschaften und einen hohen Nahrungswert der Produkte aus Weizenmehl bedingt ist.

Brotmehl

Das Brotmehl (raffiniertes Mehl) besteht nur aus dem inneren Kornteil, enthält maximale Glutenmenge, die die Elastizität der Krume gewährleistet und das Zusammenfallen des Brots verhindert. Backprodukte aus Brotmehl werden mästiger.

Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl)

Das Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl) wird durch das Mahlen von Weizenvollkörnern zusammen mit der Hülle gewonnen. Diese Mehlsorte unterscheidet sich durch den erhöhten Nahrungswert. Das Vollkornbrot kommt normalerweise kleiner heraus. Für die Verbesserung der Verbrauchereigenschaften von Brot wird das Vollkornmehl mit Brotmehl oft zusammen gemischt.

Mais- und Hafermehl

Für die Verbesserung der Brottextur und der Verleiung dem Brot zusätzlicher geschmacklicher Qualitäten mischen Sie Weizen- oder Roggenmehl mit Mais- oder Hafermehl.

Zucker

Zucker bereichert Backprodukte mit zusätzlichen geschmacklichen Schattierungen und verleiht dem Brot eine goldene Farbe. Zucker ist Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie in den Backprodukten nicht nur raffinierten, sondern auch Braun- und Puderzucker zu.

Backhefe

Der Hefewuchs wird durch die Aussonderung der Kohlensäure begleitet, die die Bildung der porösen Krume bewirkt. Mehl und Zucker sind Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie frische gepresste Backhefe oder schnellwirkende Trockenhefe zu. Lösen Sie frisch gepresste Hefe in warmer Flüssigkeit (Wasser, Milch usw.), geben Sie schnell wirkende Hefe zu Mehl (erfordert keine Voraktivierung, d.h. Wasserzugabe). Folgen Sie den Empfehlungen an der Verpackung oder halten Sie folgende Proportionen ein:

- 1 Teelöffel schnell wirkender Trockenhefe gleicht 1,5 Teelöffel frisch gepresster Backhefe.
- Lagern Sie frische Hefe im Kühlschrank. Bei hoher Temperatur stirbt Hefe ab und Teig geht schlecht auf.

Salz

Salz verleiht dem Brot zusätzlichen Geschmack und Farbe, verlangsamt jedoch den Hefewuchs. Benutzen Sie nicht zu viel Salz. Benutzen Sie immer feines Salz (grobes Salz kann die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen).

Eier

Eier verbessern die Struktur und die Menge des Backproduktes, verleiht ihm zusätzlichen Geschmack. Schlagen Sie Eier vor der Zugabe in den Teig sorgfältig auf.

Tierische und pflanzliche Fette

Tierische und pflanzliche Fette machen Backprodukte weicher und verlängern ihre Haltbarkeit. Vor der Zugabe von Milchbutter schneiden Sie es in kleine Stücke und lassen Sie es ein bisschen schmelzen.

Backpulver und Soda

Soda und Backpulver (Quellmehl) verkürzen die Zeit, die für den Teigtrieb notwendig ist. Verwenden Sie Backpulver oder Soda beim Backen im «EXPRESS»-Betrieb. Soda muss mit Zitronensäure und einer kleinen Menge Mehl (5 g Backpulver, 3 g Zitronensäure und 12 g Mehl) vorge-mischt werden. Diese Pulvermenge (20 g) wird für 500 g Mehl berechnet. Benutzen Sie keinen Essig zur Löschung von Speisesoda, das macht die Krume weniger homogen und mehr feucht. Geben Sie Backpulver (Quellmehl) der Backform einfach zu, befolgen Sie dabei die Anweisungen im Rezept.

Wasser

Die Wassertemperatur spielt eine wichtige Rolle beim Brotbacken. Die optimale Wassertemperatur beträgt 20-25°C und 45-50°C für den «EXPRESS»-Betrieb. Sie können das Wasser durch Milch ersetzen oder den Brotgeschmack mit etwas natürlichem Saft bereichern.

Milchprodukte

Milchprodukte verbessern den Nährwert und den Brotgeschmack. Die Krume wird schöner und appetitlicher. Benutzen Sie frische Milchprodukte oder Trockenmilch.

Früchte und Beeren

Für die Marmeladezubereitung benutzen Sie nur frische und qualitative Früchte und Beeren.

DOSIERUNG

Das Geheimnis des guten Brotes liegt nicht nur bei der Qualität von Zutaten, sondern auch bei der strengen Befolgung ihrer Proportionen.

- Verwenden Sie eine Küchenwaage (12), den Messbecher (9) und den Löffel (10). Der Messlöffel (10) ist zweiseitig. Das Volumen entspricht einem Teelöffel von einer Seite und einem Esslöffel von der anderen.

Wiegen von Flüssigkeiten.

- Wasser, frische Milch oder Trockenmilchlösung sind mit dem Messbecher (9) zu wiegen.
- Beim Messen des Flüssigkeitsvolumens halten Sie immer den Messbecher (9) waagrecht auf der Augenhöhe.
- Füllen Sie den Messbecher (9) bis zur entsprechenden Markierung mit Flüssigkeit an. Prüfen Sie die

DEUTSCH

Dosierung, indem Sie den Messbecher (9) auf eine ebene Oberfläche stellen.

- Messen Sie Öl fürs Braten oder andere Zutaten, reinigen Sie immer gründlich den Messbecher (9) von Resten der vorherigen Zutat.

Wiegen von trockenen Zutaten

- Stampfen Sie die Zutaten in dem Messbecher (9) nicht ein. Nach der Füllung des Messbechers richten Sie am Rand mit einer Schaufel oder Messer an.
- Es ist wichtig, das Mehl vor dem Gebrauch durch ein Sieb zu sieben, um es mit Luft zu sättigen, dies garantiert das beste Backergebnis.

REZEPTE

HAUPTPROGRAMM

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	270 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1.5 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	3.5 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1¼ Teelöffel

SCHNELLPROGRAMM

Zutaten/Menge	700 g
Wasser	230 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher
Trockenhefe	2 Teelöffel

FRANZÖSISCHES

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	270 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1.5 Teelöffel
Zucker	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	3.5 Messbecher
Trockenhefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel

VOLLKORNBROT

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	260 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1.5 Teelöffel
Graumehl	1 Messbecher	2 Messbecher
Mehl	2 Messbecher	2 Messbecher
Braunzucker	2 Esslöffel	2.5 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Trockenhefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel

EXPRESS

Zutaten/Menge	Menge
Wasser (Temperatur 40-50 C°)	250 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	1.5 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher
Backhefe	2 Teelöffel

BUTTERTEIGBACKWAREN

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1.5 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	3.5 Messbecher
Trockenmilch	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

DEUTSCH

SANDWICH

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	270 ml	360 ml
Weichgemachtes Margarine Butter oder	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1.5 Teelöffel
Zucker	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenmilch	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	4 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

GLUTENFREI

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	270 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1.5 Teelöffel
Zucker	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	3.5 Messbecher
Trockenhefe	¼ Teelöffel	1 Teelöffel

MARMELADE

Zutaten	Menge
Erdbeeren	4 Messbecher
Zucker	2.5 Messbecher
Zitronensaft	1 Esslöffel

1. Zerquetschen Sie Erdbeeren mit Zucker mit einer Gabel, geben Sie Zitronensaft zu, mischen Sie durch.
2. Geben Sie das Gemisch in die Backform (7) zu und schalten Sie das Programm «Marmelade» ein.

KEKS

Zutaten	Menge
Weizenmehl	175 g
Zucker	150 g
Milchbutter	40 g
Ei	3 Stk.
Quellmehl	1.5 Teelöffel

1. Schlagen Sie Eier mit Zucker, gießen Sie diese in die Backform (7) ein.
2. Geben Sie weichgemachtes Butter, Mehl und Quellmehl zu.
3. Backen Sie, indem Sie das Programm «Keks» auswählen.

NUTZUNG DER KÜCHENWAAGE

Zum bequemen Abwiegen der Zutaten verfügt der Brotbackofen über eine elektronische Waage (12).

Nach dem Transport oder Bewahrung des Geräts unter kalten (Winter-) Bedingungen ist es bei Raumtemperatur mindestens zwei Stunden zu halten.

Vorbereitung zur Inbetriebnahme

- Nehmen Sie die Waage aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Aufkleber, die Nutzung des Geräts stören.
- Wischen Sie die Wiegeplattform (43) und das Gehäuse der Waage mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, danach trocknen Sie sorgfältig ab.

Einsetzen der Batterien

- Machen Sie den Batteriefachdeckel (42) auf und setzen Sie zwei «AAA»-Batterien ein, beachten Sie dabei streng die Polarität.
- Stellen Sie den Batteriefachdeckel (42) zurück auf.

Batteriewechsel

- Bei der Batterieentladung reduziert sich der Kontrast der Anzeigen auf dem Bildschirm (44), und das Symbol "Lo" erscheint auf dem Bildschirm (44).
- Falls sich die Waage wegen der Batterieentladung ausschaltet oder auf dem Bildschirm (44) das Symbol "Lo" erscheint, ersetzen Sie die Batterie. Öffnen Sie dafür den Batteriefachdeckel (42), entnehmen Sie die benutzten Batterien, dann stellen Sie die neuen bei strenger Beachtung der Polarität ein. Danach schließen Sie den Batteriefachdeckel.
- Wenn die Waage längere Zeit nicht gebraucht wird, nehmen Sie die Batterien aus dem Batteriefach heraus.

Steuerungstasten

Die Steuerungstasten der Waage sind sensitiv (berührungsempfindlich), deswegen ist für das Auslösen der Tasten genug, die für jede Taste gekennzeichnete Stelle leicht zu berühren.

ABWIEGEN DER ZUTATEN

Stellen Sie die Waage auf eine ebene standfeste Oberfläche auf.
1. Zum Einschalten der Waage berühren Sie die Taste (40) c, zuerst erscheinen die Symbole «18888» auf dem Bildschirm, und dann erscheint das Symbol «0».

Anmerkungen:

- Falls das Symbol «0» auf dem Bildschirm (44) erscheint, bedeutet das, dass Sie das Abwiegen beginnen können.
- Beim Einsetzen oder Ersetzen der Batterie sind die Gewichtseinheiten «g» (voreingestellt) eingestellt.

- Falls die Anzeigen auf dem Bildschirm (44) verschiedenen von Null sind, berühren Sie die Taste (41) «Z/T», die Anzeigen werden auf Null gestellt. Wählen Sie die notwendigen Gewichtsmesseinheiten, indem Sie die Taste (45) «UNIT» konsequent berühren, auf dem Bildschirm (44) werden folgende Symbole angezeigt:
«g» – Nahrungsmittelgewicht in Gramm;
«lb» – Nahrungsmittelgewicht in Pfund;
«oz» – Nahrungsmittelgewicht in Unzen.
- Zum Abwiegen von flüssigen und losen Nahrungsmitteln stellen Sie einen passenden Behälter auf die Plattform (43) auf, dann stellen Sie die Anzeigen auf dem Bildschirm auf Null, indem Sie die Taste (41) «Z/T» berühren. Auf dem Bildschirm (44), von der linken Seite, erscheint das Symbol der Tarakompensation «TARE» unter der Bedingung, dass das Gewicht des Behälters mehr als 120 g ist.
- Legen Sie die Zutaten zum Wiegen auf die Plattform (43). Auf dem Bildschirm (44) erscheint das Gewicht der Zutaten, abhängig von den gewählten Messeinheiten.
- Um die Waage auszuschalten, nehmen Sie die Zutaten von der Plattform (43) ab und berühren Sie die Taste (40) «ON/OFF».

Anmerkung: Das Erscheinen von «EEEE»-Symbolen auf dem Bildschirm (44) bedeutet das Überschreiten der maximalen Belastbarkeit 3 kg, nehmen Sie die Belastung von der Waage sofort weg, um Beschädigung zu vermeiden.

- Die Waage schaltet sich automatisch aus, wenn Sie sie mehr als 6 Minuten nicht betätigen.

HOLD-Betrieb

Um das Wäageergebnis auf dem Bildschirm (44) zu speichern, bevor das abgemessene Produkt entfernt wird, berühren Sie die Taste (46) «HOLD». Auf dem Bildschirm (44) erscheint die Beschriftung HOLD und das Ergebnis der letzten Messung bleibt auf dem Bildschirm (44) erhalten, auch nachdem Sie die Zutaten von der Plattform (43) wegnehmen. Berühren Sie die Taste (46) «HOLD» erneut, um mit dem Wiegen fortzufahren.

Anmerkung:

- Anzeigen auf dem Bildschirm (44) bleiben ungefähr 8 Minuten erhalten. Bis sie ausgeschaltet werden.

ZUWIEGEFUNKTION

Wenn Sie das Gewicht von mehreren Zutaten aufeinander folgend bemessen wollen, ohne die vorherigen Zutaten von der Plattform (43) wegzunehmen, machen Sie Folgendes.

1. Stellen Sie die Waage (12) in die Einbauvertiefungen des Brotbackofengehäuses oder auf eine ebene Fläche auf.

DEUTSCH

2. Um die Waage einzuschalten, berühren Sie die Taste (40) **☺** «ON/OFF», und das Symbol «0» wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Anmerkung:

– Falls das Symbol «0» auf dem Bildschirm (44) erscheint, bedeutet das, dass Sie das Abwiegen beginnen können. Falls die Angaben auf dem Bildschirm (44) verschieden von Null sind, berühren Sie die «Z/T»-Taste (41), die Angaben werden auf Null gestellt.

3. Indem Sie die Taste (45) «UNIT» konsequent berühren, wählen Sie die notwendigen Gewichtsmesseinheiten: «g» – «lb» – «oz».

4. Legen Sie die erforderliche Menge der ersten Zutat auf die Plattform (43) und überprüfen Sie die numerischen Werte auf dem Bildschirm (44).

5. Berühren Sie die Taste (41) «Z/T», auf dem Bildschirm (44) werden die Gewichtsangaben auf Null gestellt.

Anmerkung:

– Beim nacheinanderfolgenden Abwiegen der Zutaten erscheint das Trierungssymbol **⚡** «TARE» auf dem Bildschirm (44) unter der Bedingung, dass das Gewicht der Zutat(en) mehr als 120 g ist.

6. Legen Sie die erforderliche Menge der nächsten Zutat auf die Plattform (43) und überprüfen Sie die numerischen Werte auf dem Bildschirm (44).

7. Wiederholen Sie die Schritte 4-6 fürs Zuwiegen von anderen Zutaten.

8. Zutatenzugabe ist möglich, bis Sie die maximale Belastbarkeit der Waage (3 kg) erreicht.

9. Nehmen Sie die Zutaten von der Plattform ab, das gesamte Gewicht aller Zutaten erscheint auf dem Bildschirm (44).

10. Um die Waage auszuschalten, berühren Sie die Taste (40) **☺** «ON/OFF».

Anmerkungen:

– Das Erscheinen von «EEEE»-Symbolen auf dem Bildschirm (44) bedeutet das Überschreiten der maximalen Belastbarkeit 3 kg, nehmen Sie die Belastung von der Waage sofort weg, um Beschädigung zu vermeiden.

– Das Erscheinen von «UnSt»-Symbolen auf dem Bildschirm (44) bedeutet, dass das Gewicht auf der Waage nicht stabil ist, oder die Waage auf einer nicht standfesten Oberfläche aufgestellt ist. Stellen Sie die Waage auf einer ebenen standfesten Oberfläche auf.

– Wenn Sie im Zuwiegebetrieb keine Handlungen mit der Waage vornehmen, schaltet sie sich automatisch in 6 Minuten ab.

– Falls die Waage nicht korrekt funktioniert, versuchen Sie, die Batteriespeisung abzuschalten, machen Sie dafür den Batteriefachdeckel (42) auf und nehmen Sie die Batterien heraus. Nach einiger Zeit setzen Sie die Batterien zurück ein und schalten Sie die Waage ein, indem Sie die Taste **☺** «ON/OFF» berühren.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Wischen Sie die Waage mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie sorgfältig ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- oder Lösungsmittel zu benutzen.
- Es ist nicht gestattet, die Waage ins Wasser und in jegliche anderen Flüssigkeiten einzutauchen, sowie die Waage in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Bewahren Sie die Waage an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

WICHTIG

Elektromagnetische Verträglichkeit

Die elektronische Waage kann gegen elektromagnetische Ausstrahlung von anderen Geräten (Mobiltelefonen, Kleinfunkgeräten, Radioschaltpulte und Mikrowellenöfen), die sich in der Nähe befinden, empfindlich sein. Falls die Merkmale solcher Einwirkung erscheinen (falsche oder einander widersprechende Angaben werden auf dem Bildschirm angezeigt), stellen Sie die Waage an eine andere Stelle um oder schalten Sie die Störquelle für einige Zeit aus.

Brotbackfehlertabelle und Behebungsempfehlungen

Teig geht zu schnell auf	Zu viel Backhefe, Mehl oder zu wenig Salz
Brot geht nicht auf	Zu wenig Backhefe
	Backhefe ist alt oder inaktiv
	Backhefe ist mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen in Berührung gekommen
	Die Mehlsorte wurde falsch gewählt oder das Mehl ist mangelhaft
	Zu wenig Zucker
	Weiches Wasser führt zum intensiveren Hefewachstum
Intensiver Teigtrieb, Teig tritt außerhalb der Backform	Zu viel Backhefe oder Mehl
	Zu viel Teig
Brot ist in der Mitte zusammengefallen	Das Hefewachstum erfolgt wegen hoher Temperatur der Flüssigkeit oder ihrer überflüssigen Menge fehlerhaft.
	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser
Dichte Krume, Klümpchen	Zu wenig Backhefe und Zucker
	Zu viele Früchte, Vollkörner usw.
	Minderwertiges Mehl
	Übermäßige Flüssigkeitstemperatur führt zu schnellem Hefewachstum und frühem Teigabfall
	Kein Salz oder zu wenig Zucker
	Zu wenig Mehl
Brot ist in der Mitte schlecht gebacken	Zu viel Flüssigkeit und zu viele Flüssigzutaten (z.B. Joghurt)
	Zu viele Flüssigzutaten
Grobkornkrume	Kein Salz
	Zu heißes Wasser
	Zu viel Teig
Schlecht durchgebackene Brotoberfläche	Zu viel Mehl (insbesondere beim Backen von Weißbrot)
	Zu viel Backhefe oder zu wenig Salz
	Zu viel Zucker
	Benutzen Sie andere süße Zutaten außer Zucker
Die Krume von geschnittenen Brotscheiben ist körnig und ungleichmäßig	Sie haben Brot vor dem Schneiden nicht abgekühlt (überflüssige Feuchtigkeit wurde nicht abgedämpft)

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie den Brotbackofen aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie den Brotbackofen abkühlen.
- Wischen Sie das Gehäuse (1) und den Deckel (3) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese ab.
- Nehmen Sie den Behälter (5) aus dem Deckel (3) heraus, spülen und trocknen Sie ihn ab.

- Spülen Sie die Backform (7), das Paddel (8), den Meßbecher (9), den Löffel (10) und den Haken (11) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel ab.

Anmerkung:

- Wenn das Paddel (8) von der Achse nicht entfernt werden kann, füllen Sie die Form (7) mit Warmwasser und warten Sie etwa 30 Minuten ab.
- Die Form (7) und das Paddel (8) sind spülmaschinenfest.
- Trocknen Sie die Form (7) und das Paddel (8) gründlich ab, bevor Sie diese in den Brotbackofen aufstellen.

DEUTSCH

- Bei Schmutz auf der Innenseite des Brotbackofens entfernen Sie diesen und wischen Sie die Oberfläche mit einem leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie sie ab.
- Tauchen Sie das Brotbackofengehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es völlig reinigen und trocknen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

STÖRUNGSBEHEBUNG

STÖRUNG	URSACHE	BEHEBUNG
Der Brotbackofen schaltet sich nicht ein. Der Bildschirm zeigt die «HHH»-Symbole	Der Brotbackofen ist noch heiß nach vorherigem Backvorgang.	Schalten Sie den Brotbackofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie den Brotbackofen auf Raumtemperatur abkühlen
«LLL»-Symbole auf dem Bildschirm beim Einschalten des Brotbackofens	Sehr niedrige Temperatur im Brotbackofen	Schalten Sie den Brotbackofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Öffnen Sie den Deckel des Brotbackofens, entfernen Sie die Backform und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten auf Raumtemperatur erwärmen
«ee0»-Symbole auf dem Bildschirm beim Einschalten des Brotbackofens	Defekter Temperatursensor	Bei dieser Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.
Rauch aus den Lüftungsöffnungen des Deckels (3)	Zutaten sind auf das Heizelement gelangt	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie die Form und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Backkammerwände und das Heizelement mit einem feuchten Tuch, dann trocknen Sie sie ab.
Das zubereitete Brot ist zusammengesunken, der Brotboden ist feucht	Das Brot ist zu lang im Backofen nach dem Backen geblieben	Wenn Sie das Brot nach diesem Rezept backen, schalten Sie das Gerät gleich nach dem Backen aus
Das Brot ist an die Wände der Backform geklebt	Der Brotboden klebte an den Knetpaddeln	Schmieren Sie die Paddel vor dem Aufstellen mit Margarine oder Pflanzenöl ein
Die Struktur des Brots ist unhomogen oder das Brot ist nicht gelungen	Sie haben einen falschen Betrieb gewählt	Sehen Sie alle verfügbaren Backprogramme durch und wählen Sie ein anderes automatisches Programm
	Zufälliges Drücken der «START/STOPP»-Taste während des Betriebs	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Der Deckel wurde während des Betriebes zu oft geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nur notfalls und in der Anfangsphase des automatischen Programms
Die Struktur des Brots ist unhomogen oder das Brot ist nicht gelungen	Ein längerer Stromausfall während des Betriebs	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Das Paddel ist blockiert	Entfernen Sie die Form und prüfen Sie, ob sich der Antrieb dreht; bei der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.

LIEFERUMFANG

Brotbackofen – 1 Stk.
 Backform – 1 Stk.
 Knetpaddel – 1 Stk.
 Meßbecher – 1 Stk.
 Meßlöffel – 1 Stk.
 Haken – 1 Stk.
 Bedienungsanleitung mit dem Garantieschein – 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Brotbackofen

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz
 Nennleistungsaufnahme: 550 W
 Maximale Leistung: 600 W

Waage

Batterietyp AAA-Batterie -2 x 1.5 V
 Maximale Waagebelastbarkeit: 3000 g
 Minimale Waagebelastbarkeit: 2 g
 Teilungswert der Skala: 1 g

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design, Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussende technische Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern, deswegen kann sich die Betriebsanleitung vom Gerät gering unterscheiden. Bei Feststellung solcher Unterschiede bitte teilen davon per E-Mail info@rondell.ru für eine aktualisierte Betriebsanleitung mit.

ENTSORGUNG

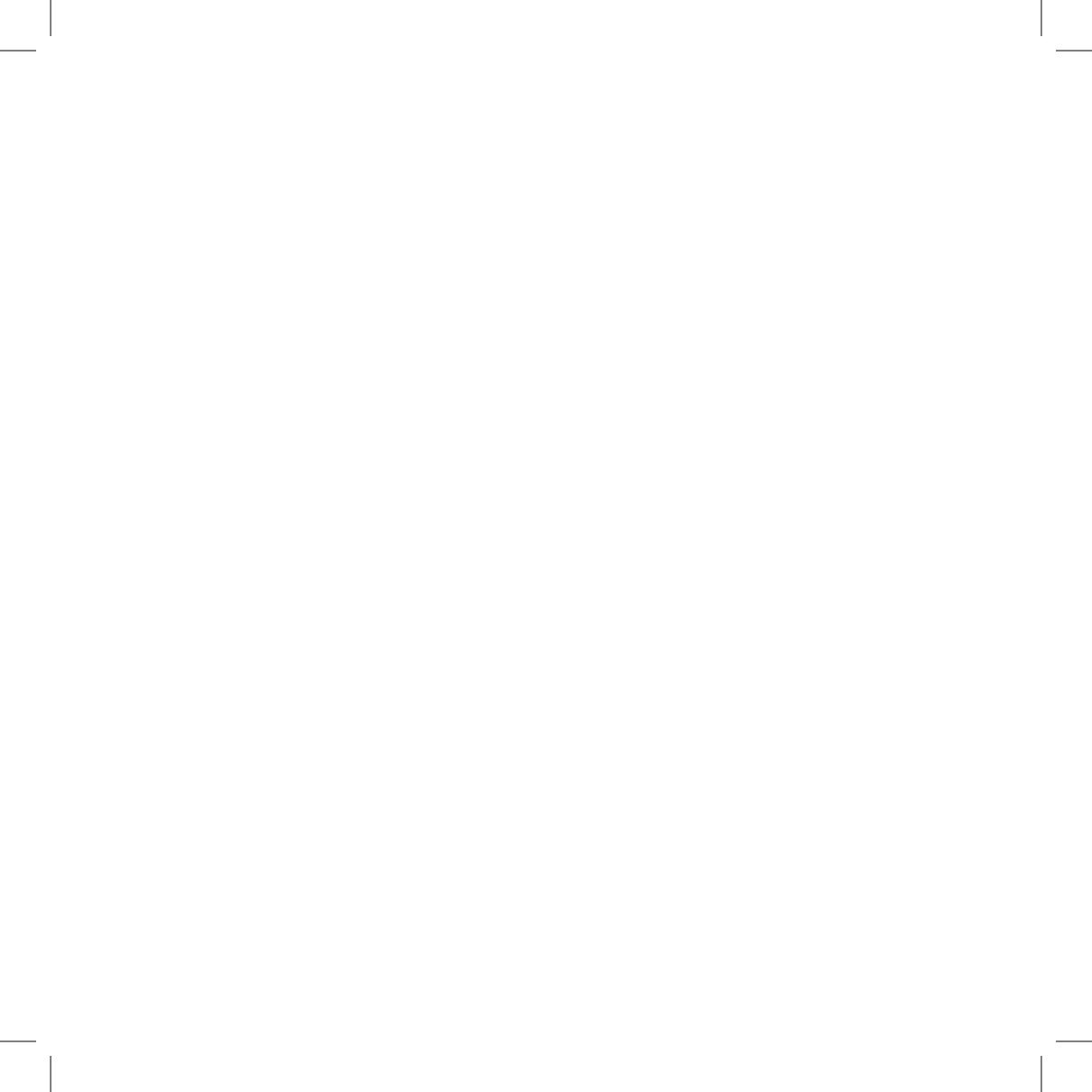


Zwecks Umweltschutz nach Beendigung der Nutzungsdauer des Gerätes und der Batterien (falls mitgeliefert), werfen Sie diese zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre





ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

условия гарантийного обслуживания

ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА/CALL CENTER:

+7 (495) 921-01-70

Уважаемые покупатели!

Требуйте от продавца заполнения гарантийного талона, включая отрывные купоны.

Русский

Уважаемый покупатель!
RÖNDELL благодарит Вас за Ваш выбор и гарантирует высокое качество работы
приобретенного вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все приборы – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервис-центре, указанном на сайте www.rondell.ru.

Условия гарантийного обслуживания:

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:
 - правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона RÖNDELL с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя;Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
 - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.
4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:
 - механические повреждения;
 - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
 - неправильная установка, транспортировка;
 - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т.п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения);
 - подключение прибора к питающим, телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
 - чистка аудиоголовок, приводов для считывания информации с носителей различных типов;
 - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).
 - для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
 - для приборов, работающих от аккумуляторов – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
 - для бритв – смятая или порванная сетка.
5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «RÖNDELL», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

Dear Customer!

**RÖNDELL appreciates your choice and guarantees the high quality
of the purchased appliance operation under keeping of service rules.**

The guarantee period for all devices is 12 months from the date of purchase. By this guarantee book the manufacturer confirms the good working condition of the device and undertakes the obligation to repair any defects which may arise through the fault of the manufacturer free of charge. Warranty service is available at any authorized service center enlisted on the site www.rondell.ru.

Guarantee service conditions

1. The guarantee is valid if the following issuance conditions are observed:

- correct and precise filling in the original RÖNDELL warranty card with mentioning model name, its serial number, date of sale, with seal of Seller and signature of Seller's representative in the warranty card, seals on each tear-off coupon, Buyer's signature;

The manufacturer retains the right to refuse guarantee service in case of failure to submit the above-mentioned documents, or if the information they contain is incomplete, illegible or contradictory.

2. The guarantee is valid if the following operating conditions are observed:

- the device is used in strict accordance with the operating instructions;
- the safety rules and requirements are observed.

3. Warranty does not include periodic maintenance, cleaning, installation, adjustment of device at the owner's home, as well as natural device wear and tear.

4. Cases not covered by the guarantee:

- mechanical impairments;
- non-observance of operating conditions or faulty action of the owner;
- incorrect installation or transportation;
- natural hazards (lightning, fire, flooding etc.), as well as other causes beyond the control of the seller and manufacturer;
- penetration of external objects, liquids or insects into the device;
- repair work or structural alterations carried out by unauthorised persons;
- use of the device for professional purposes (whereby the load exceeds the domestic application level);
- connection of the device to power supply, telecommunication and cable-based networks incompatible with the State Technical Standards;
- cleaning of audio heads, different media readout drives
- breakdown of the accessories of the unit listed below, if their replacement is specified by the construction and does not require disassembly of the unit:
 - a) the remote control, the accumulator batteries, batteries, external power blocks and charging devices;
 - b) the consumable products and accessories (packing, cases, belts, bags, grids, blades, flasks, plates, supports, racks, roasting racks, hoses, tubes, brushes, attachments, dust containers, filters, odor absorbers).
- for battery-operated devices: use of incompatible or discharged batteries, or any impairments caused by discharged or leaky batteries (we recommend to use only high-quality batteries);
- for battery powered devices – any damages caused by battery charging and recharging rules violation.
- for shavers: crumpled or ruptured safety mesh;

5. This guarantee is provided by the manufacturer in addition to the customer's rights, stipulated by the current legislation, and does not restrict them.

6. The manufacturer is not responsible for possible harm, caused directly or indirectly by «RÖNDELL» products to people, pets, consumer's property and/or other third parties in case if it has happened due to violation of rules and operating conditions, installation of the unit; intended and/or careless actions (inactions) of a consumer and/or other third parties, the effect of force majeure circumstances.



Гарантийный талон / Guarantee card

163-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Хлебопечка RDE-1641

Серийный номер № / Serial №:

Дата покупки / Date of purchase:

Сведения о продавце / Seller information

Название и адрес продающей организации / Name and address of selling organization:

Телефон / Telephone number:

М.п.
P.S.

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен и согласен /
Here by I confirm the receipt of the guarantee terms

Подпись покупателя /
Buyer's signature

ВНИМАНИЕ! Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации /
ATTENTION! The guarantee card is valid only if stamped by the selling organization

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №3

163-

Модель / Model:

Хлебопечка RDE- 1641

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №2

163-

Модель / Model:

Хлебопечка RDE- 1641

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №1

163-

Модель / Model:

Хлебопечка RDE- 1641

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

