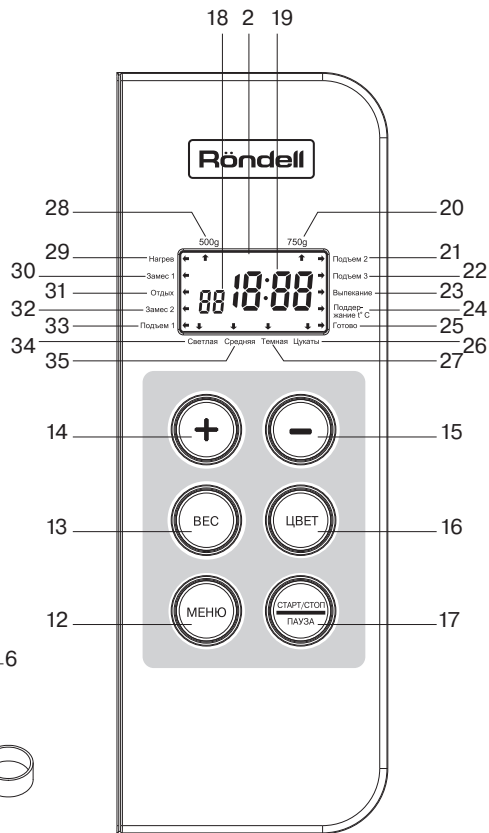
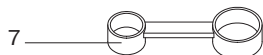
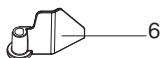
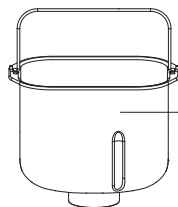
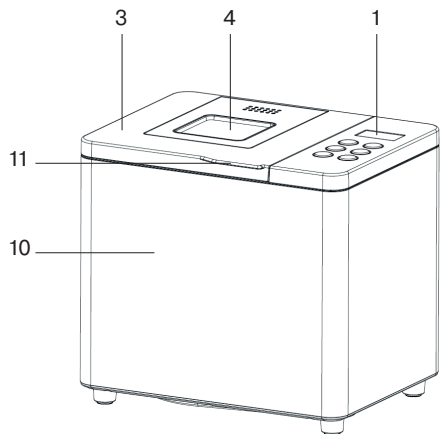




RDE-1642



ХЛЕБОПЕЧЬ
BREAD MAKER
RDE-1642

RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
GB	MANUAL INSTRUCTION	16
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	27

РУССКИЙ

ХЛЕБОПЕЧЬ RDE-1642

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

ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Дисплей
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Мерная ложка
8. Мерный стакан
9. Крючок
10. Корпус хлебопечки
11. Выступ верхней крышки

Панель управления

12. Кнопка выбора программы выпечки «МЕНЮ»
13. Кнопка выбора «ВЕС»
14. Кнопка увеличения времени отсрочки «+»
15. Кнопка уменьшения времени отсрочки «-»
16. Кнопка выбора цвета корочки «ЦВЕТ»
17. Кнопка включения/выключения «Старт/Стоп/ПАУЗА»

Дисплей

18. Индикатор номера выбранной программы
19. Индикатор времени отсрочки/оставшегося времени работы
20. Индикатор выбора веса выпечки 750 гр
21. Индикатор включения режима «Подъём 2»
22. Индикатор включения режима «Подъём 3»
23. Индикатор включения режима «Выпекание»
24. Индикатор включения режима «Поддержание t°C»
25. Индикатор завершения программы «Готово»
26. Индикатор добавления дополнительных ингредиентов (цукатов, орехов итд)
27. Индикатор выбора цвета корочки «Тёмная»
28. Индикатор выбора веса выпечки 500 гр
29. Индикатор включения режима «Нагрев»
30. Индикатор включения режима «Замес 1»
31. Индикатор включения режима расстойки теста «Отдых»
32. Индикатор включения режима «Замес 2»
33. Индикатор включения режима «Подъём 1»
34. Индикатор выбора цвета корочки «Светлая»
35. Индикатор выбора цвета корочки «Средняя»

Внимание!

Для дополнительной защиты целесообразно установить в цепь питания устройство защитного отключения (УЗО)

с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; при установке следует обратиться 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.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- 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 кромками кухонной мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда выключайте хлебопечку перед ее сборкой, разборкой и чисткой.
- 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.

- Не включайте устройство без установленной в него формы для хлеба, это может привести к его повреждению.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся частям устройства во время его работы.
- 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 вытряхивайте 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.
- Откройте крышку (3), взявшись за ручку (11).
- Приподнимите и возьмитесь за ручку формы для выпечки (5), поверните ручку против часовой стрелки и выньте форму (5).
- Промойте форму (5), лопасть (6), мерный стакан (8), мерную ложку (7) и крючок (9) теплой водой с использованием нейтрального моющего средства, затем тщательно просушите.
- Протрите корпус хлебопечки (10) и крышку (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите форму для выпечки (5) на место и поверните её по часовой стрелке до упора, установите лопасть для замешивания теста (6) на ось в форме для выпечки (5).

РУССКИЙ

- Закройте крышку (3).
- Установите прибор на ровной сухой, термостойкой и устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.
- Закройте крышку (3), включите устройство, вставив вилку сетевого шнура в розетку. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее (2) появятся номер первой программы на индикаторе (18), показания времени работы «3:11» на индикаторе (19), включится индикатор выбора веса 750 г (20), и индикатор выбора цвета корочки «средняя» (35).
- Последовательно нажимая кнопку (12) «МЕНЮ» выберите программу (14) «ВЫПЕКАНИЕ», после чего нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» и дайте устройству прогреться в течение 10 минут.

Примечание: При первом использовании возможно появление запаха от нагревательного элемента и небольшого количества дыма, это допустимо.

- Через 10 минут выключите хлебопечку. Для этого нажмите и удерживайте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» до появления продолжительного звукового сигнала и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Откройте крышку (3) и дайте устройству остыть.
- Мягкой губкой с нейтральным моющим средством вымойте форму для выпечки (5), лопатку (6), мерный стакан (8), ложку (7) и крючок (9).
- Высушите съемные детали.
- 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.

Программы приготовления и выпечки

Повторными нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите одну из 19 программ. Номер выбранной программы (18) будет отображаться на дисплее (2).

- 1. «ОСНОВНОЙ».** Программа включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, подъем теста и выпечка.
- 2. «СДОБА».** Программа для приготовления сладкой выпечки.
- 3. «ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ».** Программа для приготовления бездрожжевого хлеба с использованием термофильной закваски. Хлеб на закваске более плотный, долго не черствеет. Время приготовления такого хлеба составляет не менее 6,5 часов в зависимости от выбранного веса.
- 4. «ФРАНЦУЗСКИЙ».** Французский хлеб имеет тонкую хрустящую корочку и воздушную структуру. При выпечке не используется молоко, только вода. Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, чем по программе «Основной».

5. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ». Выпекайте полезный хлеб из цельнозерновой муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам. Дополнительно можно добавить семечки, орехи, семена льна.

6. «ЭКСПРЕСС». Выпечка хлеба происходит быстрее, чем в программе. «ОСНОВНОЙ», но хлеб, как правило, меньше по объему и с более плотной текстурой.

7. «БЕЗ САХАРА». Программа предназначена для получения дрожжевой выпечки без использования сахара.

8. «МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ». Программа позволяет приготовить полезный хлеб с высоким содержанием клетчатки и пищевых волокон. В составе такого хлеба мука грубого помола, злаки и различные виды зерен.

9. «МОЛОЧНЫЙ». Добавление молока в хлеб делает его более румяным с нежным пористым мякишем.

10. «БИСКВИТ». Программа позволяет приготовить воздушный бисквит, который можно превратить в торт, пирожное и другие десерты. Сам бисквит можно дополнить орехами или цукатами.

11. «ОПАРА». Программа предназначена для замешивания и подготовки опары дрожжевого теста.

12. «ТЕСТО». Хлебопечка замешивает тесто и дает ему подняться. Используйте это тесто для приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.д.). Примеры рецептов теста смотрите в разделе «Рецепты».

13. «ДЖЕМ». Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

14. «ВЫПЕКАНИЕ». Устройство работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного поддумывания испеченного хлеба. Время работы программы может быть изменено от 10 минут до 1 часа 30 минут.

15. «ЙОГУРТ». Только слабый нагрев. Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления йогуртов.

Данная программа поддерживает стабильную низкую температуру, которая позволяет приготовить натуральный йогурт в домашних условиях. Время приготовления 6-8 часов. После этого его необходимо отправить в холодильник на два часа, за это время он загустеет. В качестве вкусовых добавок прекрасно подойдут мед, орехи, злаки. Добавлять их нужно после приготовления в хлебопечку.

16. «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ». Глютен, или клейковина - это белок, обнаруженный в семенах злаковых растений (особенно много его в пшенице, ржи и овсе). Он определяет такие характеристики теста, как эластичность и упругость. У подавляющего большинства людей, в том числе у детей, глютен успешно расщепляется пищеварительными ферментами и является

хорошим источником белка. Но существует группа людей с наследственной предрасположенностью, у которых глютен может вызывать довольно редкое заболевание целиакию. При этом заболевании требуется исключить из рациона глютеносодержащие продукты. В нашей хлебопечке вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или специальных пекарских смесей).

17. «РИС». С помощью этой программы вы сможете приготовить вкусный и питательный рис.

Примечание. Эта программа одновременно варит и перемешивает приготовленный рис. В результате чего смесь доводится до состояния образования однородной массы.

18. «ЖАРЕНЫЕ ОРЕШКИ». Эта функция предназначена для легкого поджаривания арахиса, соевых бобов, миндаля и других видов орехов. Время работы программы можно устанавливать в диапазон от 1 минуты до 2 часов.

19. «ПОДЪЁМ ТЕСТА». Программа предназначена для подъёма готового дрожжевого теста и дальнейшего его использования при изготовлении различных кулинарных изделий.

Кнопки панели управления

Каждое нажатие кнопки панели управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

Кнопка (12) «МЕНЮ»

Кнопка предназначена для выбора одной из программ приготовления, список которых приведён на крышке (3). Повторными нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите одну из 19 программ. Номер выбранной программы (18) будет отображаться на дисплее (2).

Кнопка (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА»

- Нажатием кнопки (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» вы можете начать, завершить или приостановить работу программы приготовления.
- После установки настроек выбранной программы, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» и запустите программу приготовления. Раздастся короткий звуковой сигнал, двоеточие в показаниях времени (19) будет мигать, начнется обратный отсчет. В процессе приготовления остальные кнопки становятся неактивными.
- При коротком нажатии кнопки «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА», работа программы будет приостановлена. На дисплее (2) в таком режиме будет мигать индикатор времени работы программы приготовления (19). Повторным нажатием на кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» (17) вы можете возобновить процесс приготовления. В случае если не будет произведено никаких действий, устройство автоматически продолжит работу после 3 минут ожидания в режиме паузы.

- Для принудительного завершения работы программы на любом её этапе нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» (17) не менее 2 секунд, до появления продолжительного звукового сигнала, после чего индикатор включения актуального этапа работы погаснет. Показания на дисплее (2) вернуться в режим начальной установки программы «Основной».

Кнопки установки времени отсрочки (14) «+» и (15) «-»

Вы можете заранее запрограммировать, к какому времени процесс приготовления будет завершен.

- Кнопками панели управления выберите программу, вес выпечки и цвет корочки.
- После этого повторными нажатиями кнопок (14) «+» и (15) «-» установите время отсрочки (через какое время будет завершен процесс приготовления, начиная с этого момента). На дисплее (2) индикатор времени (19) отобразит время отсрочки.

Примечание: Максимальное время отсрочки – не более 15 часов, шаг настройки составляет 10 минут. Для быстрой настройки времени отсрочки нажмите и удерживайте нужную кнопку «+» или «-». Показания времени на индикаторе (19) будут изменяться с большей скоростью.

Пример: Если сейчас 20:30, и вы хотите, чтобы свежеспеченный хлеб был готов к 7 утра следующего дня, установите время отсрочки на 10 часов 30 минут.

- После установки времени отсрочки нажмите на кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА», двоеточие в показаниях оставшегося времени (19) будет мигать, и начнется обратный отсчет.
- Для отмены отсрочки и остановки работы нажмите и удерживайте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» до появления продолжительного звукового сигнала.

Примечание:

- Функция отсрочки доступна для программ 1-9 и 12, 16.
- Для программ 14, 15, 18, 19 с помощью кнопок (14) «+» и (15) «-» возможно корректировать время работы. После изменения времени работы программы показания на индикаторе (19) будут мигать. Нажмите на кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» (17), индикатор времени (19) будет гореть постоянно. Для запуска программы снова нажмите кнопку (17). На дисплее 2 будет мигать символ «:». Начнется обратный отсчет времени приготовления.
- Не прибегайте к функции отсрочки при использовании скоропортящихся продуктов, таких как молоко, яйца, фрукты и т.д.

Кнопка (16) «ЦВЕТ»

- Повторными нажатиями кнопки (16) «ЦВЕТ» выберите «СВЕТЛУЮ» (34), «СРЕДНЮЮ» (35) или «ТЕМНУЮ» (27)



РУССКИЙ

корочку вашего хлеба. Выбранный индикатор цвета корочки отобразится на дисплее (2).

Примечание: Данная функция доступна для программ 1-10, 14, 16.

Дополнительные функции «ПОДДЕРЖАНИЕ t°C»

- Если вы не выключили устройство после завершения процесса выпечки, оно автоматически перейдет в режим подогрева (продолжительность режима 1 час).
- Функция «ПОДДЕРЖАНИЕ t°C» включается только после завершения работы основной программы.
- По окончании режима поддержания температуры вы услышите звуковой сигнал.
- Если вы хотите отменить функцию поддержания температуры, нажмите и удерживайте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА».

Память

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 15 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 15 минут хлебопечка продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания в течение более 15 минут необходимо заново загрузить продукты и вновь произвести программирование устройства.
- Если перерыв в работе произошел в процессе замешивания теста, просто нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА», и программа запустится с самого начала.

Звуковой сигнал

Для удобства контроля процесса приготовления в конструкции хлебопечки предусмотрена функция звукового дублирования при включении, нажатии кнопок панели управления, включении, прерывании и окончании работы программ.

Индикация этапов процесса выполнения программ

Для визуального контроля хода программы на дисплее (2) каждому этапу её выполнения предусмотрено включение соответствующего индикатора: Нагрев (29), Замес 1 (30), Отдых (31), Замес 2 (32), Подъем 1 (33), Подъем 2 (21), Подъем 3 (22), Выпекание (23), Поддержание t°C (24), Готово (25).

Использование устройства

- Установите лопасть (6) на ось формы (5).

Примечание: Перед установкой желательнее смазать лопасть маслом, чтобы в дальнейшем избежать попадания теста под лопасть (6) и облегчить удаление лопасти (6) из уже приготовленного хлеба.

- Поместите ингредиенты в форму (5) в той последовательности, которая описана в рецепте. Обычно ингредиенты помещаются в следующей последовательности:

1. Жидкости;
2. Сыпучие ингредиенты (сахар, соль, мука);
3. Дрожжи и разрыхлитель.

Примечание: Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью до замеса теста. Сделайте пальцем углубление в муке и поместите в него дрожжи.

- Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости вытрите с поверхности формы (5).
- Форму (5) возьмите за ручку, установите в рабочую камеру и поверните в направлении хода часовой стрелки.
- Закройте крышку (3), включите устройство в электрическую розетку. Прозвучит звуковой сигнал.
- Последовательно нажимайте кнопку (12) «МЕНЮ» для установки номера необходимой программы на индикаторе (18).
- Последовательно нажимайте кнопку (16) «ЦВЕТ» для установки желаемого цвета корочки. Индикаторы 27, 34, 35 будут последовательно переключаться на дисплее (2) при каждом нажатии кнопки (16) «ЦВЕТ».
- Установите время отсрочки нажатия кнопки (14) «+» и (15) «-».

Примечание: Пропустите установку времени отсрочки, если хотите начать приготовление немедленно.

- Для запуска программы нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА». Прозвучит короткий звуковой сигнал.

Примечание: После запуска программы хлебопечка начинает процесс замешивания. Во избежание разрыхливания ингредиентов внутри формы для выпечки (5) программа автоматически устанавливает прерывистый режим работы лопасти для смешивания в первые 5-7 минут. По истечении которого хлебопечка переходит в режим непрерывного перемешивания.

- Для приостановки работы программы в процессе приготовления нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА». Прозвучит короткий звуковой сигнал.
- При завершении программы прозвучит серия последовательных звуковых сигналов.
- После завершения программ устройство перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее появятся символы «01:00», а двоеточие будет мигать.
- После окончания цикла поддержания температуры раздастся звуковой сигнал, и на дисплее (2) отобразятся стандартные настройки завершенной программы.
- Для отмены поддержания температуры, нажмите и удерживайте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА». Вы услышите продолжительный звуковой сигнал, на дисплее (2) погаснет индикатор включения режима «Поддержание t°C» (24).



- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки. Наденьте термостойкие кухонные перчатки, откройте крышку (3), возьмите форму (5) за ручку, поверните форму по направлению против часовой стрелки.
- Дайте форме (5) остыть в течение 10 минут.
- Отделите выпечку от стенок и дна формы (5) используя кухонную лопатку с антипригарным покрытием.
- Для извлечения хлеба переверните форму (5) и осторожно потрясите.
- Перед нарезкой хлеба дайте ему остыть в течение 10 минут и извлеките лопасть (6) при помощи крючка (9).
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

Таблица настроек времени работы программы

Номер программы	Название программы	500 гр Время приготовления (час:мин)	750 гр Время приготовления (час:мин)
1	Основной	3:06	3:11
2	Сдоба	2:54	2:59
3	Хлеб на закваске	6:34	6:44
4	Французский	3:09	3:19
5	Цельнозерновой	3:08	3:18
6	Экспресс	1:33	1:38
7	Без сахара	3:04	3:11
8	Мультизерновой	3:00	3:07
9	Молочный	2:59	3:06
10	Бисквит	1:33	
11	Опара	0:23	
12	Тесто	1:24	
13	Джем	1:05	
14	Выпекание	0:10	
15	Йогурт	8:00	
16	Безглютеновый	2:50	2:55
17	Рис	1:15	
18	Жареные орешки	0:30	
19	Подъем теста	0:30	

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 ма-

рок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Основными видами хлебопекарной муки является пшеничная и ржаная. 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 цвет. 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.д.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (они не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции: 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей равна 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей. Храните дрожжи в холодильнике. Высокая температура убивает дрожжи, и 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 может повредить антипригарное покрытие формы).

Яйца. Яйца улучшают структуру и объем выпечки, придают дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто яйца тщательно взбейте.

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

Пекарский порошок и сода. Сода и пекарский порошок (раз-

рыхлитель) укорачивают время, необходимо для подъема теста. Используйте разрыхлитель или соду при выпекании в программе ЭКСПРЕСС-РЕЖИМА. 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, содержащимся в рецепте.

Вода. Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды для программы ЭКСПРЕСС-РЕЖИМА составляет 20-25°C, температура молока должна быть примерно 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 или мерный стакан (8) и ложку (9), входящие в комплект поставки.
- Мерная ложка (9) является двусторонней. Объем с одной стороны соответствует чайной ложке, с другой – столовой.
- Наполните мерный стакан (8) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте стакан перед измерением другого вида жидкости.
- Муку просеивайте, горку снимайте при помощи гладкого ножа.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (8).
- Перед измерением важно просеивать муку, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

В приведенной таблице перечислены возможные причины неудачной выпечки

Тесто поднимается слишком быстро	Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли
Хлеб не поднимается	Недостаточное количество дрожжей
	Старые или неактивные дрожжи
	Высокая температура используемых жидкостей
Хлеб не поднимается	Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса
	Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная
	Недостаточное количество сахара
Интенсивный подъем теста, тесто выходит за пределы формы для выпекания	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
	Излишнее количество дрожжей или муки
Хлеб опал в центре	Чрезмерное количество теста
Плотный мякиш, комки	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры жидкости или ее чрезмерного количества
	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости
	Недостаточное количество дрожжей и сахара
	Чрезмерное количество фруктов, цельных зерен и т.д.
	Некачественная мука
	Чрезмерная температура используемой жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста
	Нет соли или недостаточное количество сахара

Хлеб не пропекся в центре	Недостаток муки
	Использование избыточного количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
Крупнозернистый мякиш	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
	Нет соли
	Слишком горячая вода
Недостаточно пропеченная поверхность хлеба	Чрезмерное количество теста
	Чрезмерное количество муки (особенно если вы печете белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
	При выпекании хлеба применялись другие сладкие ингредиенты, помимо сахара
Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный	Вы не остудили хлеб перед нарезкой (излишняя влага не успела испариться)

Закладка ингредиентов

- Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются в последнюю очередь.
- Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку.
- Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как последняя снижает активность дрожжей.
- Используя функцию отсрочки, не закладывайте в форму (5) скоропортящиеся продукты, такие как, например, яйца, фрукты, молоко.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Основной

Ингредиенты / количество	500 гр	750 гр
Вода	130 мл	180 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Столовая соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука	250 г	330 г
Сухие дрожжи	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка

Сдоба

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Вода	130 мл	180 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Столовая соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	4 столовые ложки	6 столовых ложек
Мука	250 г	330 г
Сухие дрожжи	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка

Хлеб на закваске

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Вода	180 мл	240 мл
Сахар	1 столовая ложка	1+1/2 столовые ложки
Масло	1 столовая ложка	1+1/2 столовые ложки
Столовая соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки
Мука	350 г	500 г
Бездрожжевая закваска	200 мл	300 мл

Французский

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Вода	130 мл	180 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Столовая соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Мука	250 г	330 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

Цельнозерновой

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Вода	200 мл	300 мл
Масло	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Столовая соль	1/3 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Цельнозерновая мука	300 г	400 г
Сахар	1 столовая ложка	1,5 столовых ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки
Топпинг (семечки, кунжут, орехи)	2 столовые ложки	3 столовые ложки

Экспресс

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Вода (40-50 °С)	180 мл	230 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Столовая соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Мука	250 г	330 г
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухие дрожжи	2 чайные ложки	3 чайные ложки

Без сахара

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Вода	180 мл	230 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Столовая соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Мука	250 г	330 г
Сухие дрожжи	3/4 чайной ложки	3/4 чайной ложки

Мультизерновой

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Вода	170 мл	230 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Столовая соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Цельнозерновая мука	50 г	75 г
Овсяная мука	50 г	75 г
Мука	200 г	250 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1+1/4 чайной ложки
Тыквенные семечки	20 г	30 г
Семечки подсолнечника	20 г	30 г

Молочный

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Молоко	150 мл	230 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Столовая соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка
Мука	250 г	330 г
Сухие дрожжи	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка

Бисквит

Ингредиенты/количество	
Яйцо	4 шт.
Масло	100 г
Сахар	150 г
Мука	380 г
Столовая соль	1 чайная ложка
Сода	1 чайная ложка / 3,5 г
Разрыхлитель теста	4 чайные ложки / 14 г

Опара

Ингредиенты/количество	
Вода	180 мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Яйцо	1 шт.

Ингредиенты/количество	
Поваренная соль	1/2 чайной ложки
Сахар	1 столовая ложка
Мука	300 г

Дрожжевое тесто

Ингредиенты/количество	
Молоко	170 мл
Сливочное масло	40 г
Столовая соль	1/2 чайной ложки
Сахар	1 столовая ложка
Мука	300 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка
Яйцо куриное	1 шт.

Тесто для пиццы

Ингредиенты /количество	
Вода	180 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Столовая соль	1 чайная ложка
Мука	300 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Тесто для пельменей

Ингредиенты/количество	
Вода	170 мл
Куриное яйцо	1 шт.
Столовая соль	1 чайная ложка
Мука	300 г

Джем

Ингредиенты/количество	
Апельсин	700 г
Сахар	260 г
Желатин	50 г

Йогурт

Ингредиенты/количество	
Молоко	500мл
Йогурт	70 мл
Сахар	4 столовые ложки

Безглютеновый

Ингредиенты/ количество	500 гр	750 гр
Вода	160 мл	240 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Столовая соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Безглютеновая мука	300 г	400 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

Рис

Ингредиенты/количество	
Сырой рис	500 г
Вода или молоко	300 мл

Примечание. Эта программа одновременно варит и перемешивает приготовленный рис. В результате чего смесь доводится до состояния образования однородной массы.

Советы:

- по вашему вкусу в готовое блюдо можно добавить сахар, орехи, семена кунжута и т.д.;
- по вашему желанию вы можете разложить приготовленный рис в разнообразные формы;
- готовый рис формируют, смачивают водой и, заворачивают в полиэтиленовые пакеты. После чего убирают в холодильник или морозильник для хранения.

Жареные орешки

Эта программа предназначена для обжаривания арахиса, соевых бобов, миндаля и других видов орехов. Вес одной порции приготовления не должен превышать 500 г. Время обжаривания не более 30 минут.

Устанавливайте время обжаривания в зависимости от веса исходных продуктов и ваших предпочтений по степени обжарки.

Подъем теста

Программа предназначена только для поднятия уже подготовленного на опаре теста. По окончании программы готовое тесто можно использовать для приготовления домашней выпечки.

ЧИСТКА И УХОД

- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.

РУССКИЙ

- Протрите корпус, крышку (3) влажной тканью.
- Форму для выпечки (5), лопасть (6), мерный стакан (8), ложку (7) и крючок (9) промойте теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- Примечание: Если лопасть (6) не снимается с оси, наполните форму (5) теплой водой и подождите около 30 минут.
- Форму (5) и лопасть (6) можно также мыть в посудомоечной машине.

- Тщательно просушите форму (5) и лопасть (6) прежде, чем устанавливать их в хлебопечку.
- Не погружайте устройство, сетевого шнура и вилку сетевого шнура в воду и в 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	Возможные причины	Возможное решение
На дисплее появились символы «ННН»	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от электросети, извлеките форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре
Символы «LLL» на дисплее	Низкая температура в рабочей камере	Выключите устройство, откройте крышку и подождите 10-20 минут
Символы «E», «E0» или «E1» на дисплее	Неполадки в работе датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. Извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент
Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по заранее выбранному рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопасти для замешивания теста	Перед установкой смазывайте лопасть маслом
Хлебопечка не смешивает муку и не работает	Проверьте, подключение шнура питания в электрическую розетку	Нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза», для начала работы программы
	Установлена функция отсрочки старта	Дождитесь начала работы программы
	Неисправность хлебопечки	Обратитесь в сервис
Ненормальный звук	В форму для выпечки(5) попали твердые предметы или хлебные крошки	Удалите твердые предметы и крошки из формы (5)
	Неправильно установлена лопасть для замешивания теста (6)	Снимите и установите лопасть для теста в правильном положении на оси.
Посторонний запах	Поврежден или нагревается шнур питания	Разместите провод питания хлебопечки подальше от нагретых предметов
	Попадание ингредиентов на нагревательный элемент	Выключите устройство из сети, дайте ему остыть, удалите с нагревательного элемента остатки ингредиентов
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите доступные программы выпечки, выберите другую программу повторными нажатиями кнопки «МЕНЮ»

Неисправность	Возможные причины	Возможное решение
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	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 по запросу программы для добавления дополнительных ингредиентов
	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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
 Максимальная потребляемая мощность: 560 Вт

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, ХЕНГ 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

ENGLISH

BREAD MAKER RDE-1642

The home bread maker is intended for baking bread, cakes, making jam and yogurt.

DESCRIPTION

1. Control panel
2. Display
3. Lid
4. Viewing window
5. Bread pan
6. Kneading paddle
7. Measuring spoon
8. Measuring cup
9. Hook
10. Bread maker body
11. Upper lid ledge

Control panel

12. Baking program selection button «MENU»
13. Weight selection button «WEIGHT»
14. Delay time increase button «+»
15. Delay time decrease button «-»
16. Crust color selection button «CRUST COLOR»
17. On/off button «Start/Stop/PAUSE»

Display

18. Selected program number indicator
19. Delay time/remaining run-time indicator
20. Product weight 750 g selection indicator
21. «Rise 2» mode on indicator
22. «Rise 3» mode on indicator
23. «Baking» mode indicator
24. «t°C maintenance» mode indicator
25. Program finish indicator «Done»
26. Indicator for adding ingredients (candied fruit, nuts etc.)
27. «Dark» crust color selection indicator
28. Product weight 500 g selection indicator
29. Heating mode indicator «Keep warm»
30. «Kneading 1» mode indicator
31. Dough proofing mode indicator «Rest»
32. «Kneading 2» mode indicator
33. «Rise 1» mode indicator
34. «Light» crust color selection indicator
35. «Medium» crust color selection indicator

Attention!

For additional protection you can install a residual current device with nominal trip current of no more than 30 mA into the mains; contact a specialist for installation.

SAFETY PRECAUTIONS

Read this 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 the 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.
- This unit is not intended for control with an external switch timer or a separate remote control system.
- 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 the operation to avoid fire outbreak.
- Do not place the unit on any 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 leave the bread maker running unattended.
- In case of improper use of the unit (for example, non-compliance with the recommendations), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Before cleaning, remove the bread pan and let the unit cool down completely.
- Do not place foreign objects in the baking chamber.
- Do not open the bread maker lid or leave it open during the unit operation.
- Do not switch the unit on without the bread pan installed, it can damage the unit.
- Do not touch moving or rotating parts of the unit during the operation.
- Do not touch hot surfaces of the bread maker during the operation.
- Do not block ventilation openings in the bread maker lid.
- Do not put your hands into the baking chamber of the bread maker during the automatic program operation.
- Put on thermal protective potholders and hold the bread pan handle to take baked bread out.

- In order not to damage the bread pan non-stick coating, do not tap on the pan bottom or edges and do not use metal objects to take bread out but turn the pan 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 but hold the power 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 do not leave polyethylene bags used for 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 people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by such person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Check the power cord and the power plug integrity from time to time.
- 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 disabled persons.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. 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.
- Open the lid (3) taking it by the handle (11).
- Take the handle of the bread pan (5) and lift it, turn the handle counterclockwise and remove the bread pan (5).
- Wash the bread pan (5), the paddle (6), the measuring cup (8), the measuring spoon (7) and the hook (9) in warm water with a neutral detergent and then dry them thoroughly.
- Clean the bread maker body (10) and the lid (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Install the bread pan (5) back to its place and turn it clockwise until bumping, install the kneading paddle (6) on the axle in the bread pan (5).
- Close the lid (3).
- Place the unit on a flat, dry, heat-resistant and stable surface. Distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.
- Close the lid (3), switch the unit on by plugging the power plug into the socket. You will hear a sound signal, the display (2) will show the number of the first program on the indicator (18), the run-time «3:11» on the indicator (19), the weight 750 g selection indicator (20) will turn on, and the crust color selection indicator «medium» (35).
- Repeatedly pressing the button (12) «MENU», select the program (14) «BAKING» and then press the button (17) «START/STOP/PAUSE» and let the unit heat up for 10 minutes.

Note: During the first use some smell from the heating element and small amount of smoke is possible, this is normal.

- Switch bread maker off in 10 minutes. To do so press and hold the button (17) «START/STOP/PAUSE» until you hear a long sound signal, take the power plug out of the socket.
- Open the lid (3) and let the unit cool down.
- Wash the bread pan (5), the paddle (6), the measuring cup (8), the spoon (7) and the hook (9) with a soft sponge and a neutral detergent.

ENGLISH

- Dry the removable parts.
- The bread maker is ready for operation.

Note: *The bread maker is intended for the 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.*

Cooking and baking programs

Select one of 19 programs by pressing «MENU» button (12) repeatedly. The number of the selected program (18) will be shown on display (2).

- 1. «BASIC».** The program includes all the three stages of bread making: dough kneading, dough rising and baking.
- 2. «PASTRY».** Program for making sweet pastry.
- 3. «SOURDOUGH BREAD».** Program for making unyeasted bread using thermophilic sourdough. Sourdough bread is denser and it does not get stale for a long time. Cooking time of such bread is at least 6.5 hours, depending on the selected weight.
- 4. «FRENCH».** French bread has a thin, crispy crust and airy texture. Milk is not used for baking, only water. Bread making takes more time than with the «Basic» program.
- 5. «WHOLE-GRAIN BREAD».** Bake healthful bread of fine or crude whole-grain flour. It is not recommended to use the delay function when making this bread as that may cause undesirable effects. You can add seeds, nuts or flax seeds.
- 6. «EXPRESS».** Bread making takes less time than in the «BASIC» program, but the bread is usually smaller in size and has denser crumb.
- 7. «SUGAR-FREE».** The program is intended for making yeast-ed pastries without the use of sugar.
- 8. «MULTIGRAIN».** The program allows to cook healthy bread with a high content of fiber and dietary fiber. This bread contains wholemeal flour, cereals and various types of grains.
- 9. «MILK BREAD».** Adding milk makes bread more golden with tender porous crumb.
- 10. «BISCUIT».** The program allows to make an airy biscuit which you can turn into a cake, pastry and other desserts. You can add nuts or candied fruit to the biscuit.
- 11. «BREAD STARTER».** The program is intended for kneading and preparing yeasted dough bread starter.
- 12. «DOUGH».** The bread maker kneads dough and lets it rise. Use this dough to make home-baked pastry (pies, pizza, etc.). See the chapter «Recipes» for dough recipe examples.
- 13. «JAM».** Cook savory home-made jam. Cut the fruit for jam beforehand.
- 14. «BAKING».** Bread maker works as an ordinary electric oven. The program does not include dough kneading and ris-

ing modes. It is used for baking from ready-made dough or for baked bread additional browning.

The program run-time can be changed from 10 minutes to 1 hour 30 minutes.

15. «YOGURT». Low heating only. You can set the yogurt making time.

This program maintains a stable low temperature, which allows to prepare natural yogurt at home. Cooking time is 6-8 hours. After that, put it into the refrigerator for two hours to thicken. Honey, nuts, cereals are perfect as flavoring additives. Add them after making yogurt in the bread maker.

16. «GLUTEN-FREE». Gluten or fibrin is the albumen found in the seeds of Gramineae plants (wheat, rye and oats are especially rich in it). It determines such characteristics of dough as elasticity and springiness. With the help of digestive enzyme most people including children successfully break up gluten that serves as a good source of albumen. But there is a group of people with genetic predisposition for gluten provoking coeliacia, quite a rare disease.

When suffering from this disease it is necessary to eliminate gluten-containing foods from the diet. You can bake gluten-free dietary bread in our bread maker (usually of rice, corn, buckwheat flour or special baking mixes).

17. «RICE». With this program, you can cook tasty and nutritious rice.

Note: *This program simultaneously cooks and mixed cooked rice. As a result, the mixture is brought to the state of formation of a homogeneous mass.*

18. «ROASTED NUTS». This function is intended for slightly roasting peanuts, soy beans, almond and other nuts. The run-time of the program can be set within the range from 1 minute to 2 hours.

19. «DOUGH RISE». The program is intended for rising or the finished yeasted dough and its further use in cooking of various culinary products.

Control panel buttons

Every pressing of the control panel buttons is accompanied by a short sound signal.

«MENU» button (12)

The button is intended for selecting one of the cooking programs from the list on the lid (3). Select one of 19 programs by pressing «MENU» button (12) repeatedly. The number of the selected program (18) will be shown on display (2).

«START/STOP/PAUSE» button (17)

- By pressing the button (17) «START/STOP/PAUSE», you can start, finish or pause the cooking program operation.

- After you finish setting the selected program, press the «START/STOP/PAUSE» button to start the program. There will be a short sound signal, the two-spot in the time index (19) will flash, and countdown will start. Other buttons become inactive during the baking process.
- By briefly pressing the «START/STOP/PAUSE» button, you can pause the program. In this mode, the cooking program time indicator (19) will flash on the display (2). You can resume cooking process by pressing the button (17) «START/STOP/PAUSE» again. If no actions are performed, the unit will resume operation automatically after 3 minutes of staying in pause mode.
- To stop the program operation at any stage, press and hold the button (17) «START/STOP/PAUSE» for at least 2 seconds until you hear a long sound signal, after which the current stage of work indicator will go out. The readings on the display (2) will return to the initial setting mode of the «Basic» program.

Buttons for delay time setting (14) «+» and (15) «-»

You can pre-set the time when the cooking process is to be finished.

- Select the program, loaf weight and crust color by using the control panel buttons.
- Then set the time of delay by pressing buttons (14) «+» and (15) «-» repeatedly (that means in what time – starting from the current time – the baking process is to be finished). The time indicator (19) on the display (2) will show the delay time.

Note: The maximal time of delay is no more than 13 hours, setting step is 10 minutes. To quickly set the delay time, press and hold the required «+» or «-» button. The time readings on the indicator (19) will change quicker.

Example: If it is 20:30 now, and you want fresh bread to be ready by 7 o'clock next morning, set the time of delay of 10 hours 30 minutes.

- After the delay time has been set press the button (17) «START/STOP/PAUSE», the two-spot in the remaining time readings (19) will flash, and the countdown will start.
- To cancel the delay and stop the operation, press and hold the button (17) «START/STOP/PAUSE» until you hear a long sound signal.

Note:

- The delay function is available in programs 1-9 and 12, 16.
- For the programs 14, 15, 18, 19 you can adjust the run-time with the buttons (14) «+» and (15) «-». After changing the program time, the readings on the indicator (19) will flash. Press the button (17) «START/STOP/PAUSE», the time indicator (19) will glow constantly. To start the program, press the button (17) again. The symbol «-» will flash on the display (2). Cooking time countdown will start.

- Do not apply the delay function when using perishable foods such as milk, eggs, fruit, etc.

«CRUST COLOR» button (16)

- Repeatedly pressing the button (16) «CRUST COLOR», select «LIGHT» (34), «MEDIUM» (35) or «DARK» (27) crust of your bread. The selected crust color indicator will appear on the display (2).

Note: This function is available for programs 1-10, 14, 16.

Additional functions – Keep warm

- In case you have not switched the unit off after baking process, it will automatically pass into keep warm mode (duration – 1 hour).
- Keep warm function switches on only after the main program is finished.
- After keep warm is finished you will hear a sound signal.
- If you wish to cancel keep warm function, press and hold the button (17) «START/STOP/PAUSE».

Memory

- In case of emergency power cutoff during the operation process the 15 minutes power-off memory function is activated.
- If the power supply is restored within 15 minutes the bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment it had been stopped at.
- If there is no power for more than 15 minutes reload the ingredients and reprogram the unit.
- If the operation was interrupted during the dough kneading process just press the button (17) «START/STOP/PAUSE», and the program will be restarted from the very beginning.

Sound signal

For easy controlling the cooking process, the bread maker is equipped with a sound duplication function when switching on, pressing the buttons on the control panel, turning on, interrupting and ending programs.

Program operation step indication

For visual control of the program progress on the display (2), at each stage of its execution the corresponding indicator lights up: Heating (29), Kneading 1 (30), Rest (31), Kneading 2 (32), Rise 1 (33), Rise 2 (21), Rise 3 (22), Baking (23), Maintain t°C (24), Done (25).

USING THE UNIT

- Fix the paddle (6) on the pan (5) axle.

ENGLISH

Note: It is desirable to grease the paddle with butter before assembly to avoid dough ingress under the paddle (6) during operation and to facilitate paddle removal (6) from the baked bread.

- Put the ingredients into the pan (5) in the sequence described in the recipe. Usually the ingredients are added in the following order:
 1. Liquids;
 2. Dry ingredients (sugar, salt, flour);
 3. Yeast and leaven.

Note: Yeast should not come in contact with the liquids or salt before the dough kneading. Make a cavity in the flour with your finger and put the yeast there.

- Wipe the crumbled ingredients or spilled liquids from the pan (5) surface.
- Take the pan (5) by the handle, put it into the baking chamber and turn it clockwise.
- Close the lid (3), plug the bread maker into the socket. You will hear a sound signal.
- Repeatedly press the button (12) «MENU» to set the required program number on the indicator (18).
- Repeatedly press the button (16) «CRUST COLOR» to set the desired crust color. The indicators 27, 34, 35 will successively switch on the display (2) every time you press the button (16) «CRUST COLOR».
- Set the delay time by pressing the buttons (14) «+» and (15) «-».

Note: If you want to start baking immediately skip delay time setting.

- Press the button (17) «START/STOP/PAUSE» to launch the program. You will hear a short sound signal.

Note: After launching the program, the bread maker will start kneading. To avoid splashing flour and ingredients inside the bread pan (5), the program automatically sets the paddle to intermittent operation for the first 5-7 minutes. After that the bread maker switches to the continuous mixing mode.

- To pause the program operation during cooking, press the button (17) «START/STOP/PAUSE». You will hear a short sound signal.
- After the program is finished, you will hear a series of consequent sound signals.
- After the completion of the programs, the unit will pass into keep warm mode, the symbols «01:00» will appear on the display, and the two-spot will flash.
- When keep warm is finished there will be a sound signal and the standard settings of the completed program will be shown on display (2).
- In order to cancel keep warm, press and hold the button (17) «START/STOP/PAUSE». You will hear a long sound signal,

the indicator (24) «T C maintenance» on the display (2) will go out.

- Extract the power plug from the mains socket. Put on thermal protective potholders, open the lid (3), take the pan (5) by the handle, turn the pan counterclockwise.
- Let the pan (5) cool down for 10 minutes.
- Separate the pastry from the pan (5) walls and bottom using a spatula with non-stick coating.
- In order to remove the bread, turn the pan (5) upside down and shake it carefully.
- Before cutting the bread let it cool down for 10 minutes and remove the paddle (6) with the hook (9).
- Cut the bread with a sharp bread knife.

Program run-time setting table

Program number	Program name	500 g Cooking time (hour:min)	750 g Cooking time (hour:min)
1	Basic	3:06	3:11
2	Pastry	2:54	2:59
3	Sourdough bread	6:34	6:44
4	French	3:09	3:19
5	Whole-grain bread	3:08	3:18
6	Express	1:33	1:38
7	Sugar-free	3:04	3:11
8	Multigrain	3:00	3:07
9	Milk bread	2:59	3:06
10	Biscuit	1:33	
11	Bread starter	0:23	
12	Dough	1:24	
13	Jam	1:05	
14	Baking	0:10	
15	Yogurt	8:00	
16	Gluten-free	2:50	2:55
17	Rice	1:15	
18	Roasted nuts	0:30	
19	Dough rise	0:30	

IMPORTANT TIPS AND 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 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 yeast in a refrigerator. Yeast is destructed at high temperatures, and 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 one 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 rise. Use leaven or soda when baking in EXPRESS 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 pan following recipe instructions.

Water. Water temperature plays the crucial role in bread making process. The optimal water temperature is 20-25 °C for EXPRESS MODE, temperature of milk should be about 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 lies not only in the quality of ingredients but also in precise abidance to their proportions.

- Use a kitchen scale or the measuring cup (8) and the spoon (9), included in the delivery set.
- The measuring spoon (9) is two-sided. The capacity of one side is equal to one teaspoon, the other - to one tablespoon.
- Fill the measuring cup (8) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the cup on a flat surface.
- Clean the cup carefully before measuring another type of liquid.
- Flour should be screened, and the heap should be removed with a smooth knife.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (8).
- It is important to screen the flour before measuring in order to saturate it with air, this provides the best baking quality.

The table below provides the possible reasons of unsuccessful baking.

The dough rises too quickly	Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt
The bread does not rise	Not enough yeast
	Old or inactive yeast
	High temperature of the liquids used
	Yeast came in contact with liquid ingredients or salt before kneading

ENGLISH

The dough rises too quickly	Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt
The bread does not rise	Wrong selection of flour sort, or flour is of poor quality
	Not enough sugar
Intensive dough rise, dough gets out of the bread pan	Soft water leads to more active yeast growth
	Excessive quantity of yeast or flour
Bread fell in the middle	Excessive quantity of dough
	Yeast growth is poor because of high temperature the liquid or its excessive quantity
Dense crumb, clumps	Excessive quantity of flour or lack of liquid
	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
	Water is too hot
Bread surface is slack-baked	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
	Other sweet ingredients besides sugar are used
Crumb of cut bread pieces is grainy and non-uniform	You have not cooled the bread down before cutting (excessive moisture did not have time to evaporate)

INGREDIENTS LOADING

- The following order of ingredients adding is recommended (unless otherwise is specified in the recipe): liquids (water, milk, oil, whipped eggs, etc.) are poured on the bottom of the bread pan, dry ingredients are added afterwards, yeast powder is added last.
- Make sure that flour does not become completely wet, put yeast in dry flour only.
- Yeast should not come in contact with salt before kneading as salt reduces yeast capacity.
- When using the delay function do not put perishable foods, for instance, eggs, fruit, milk, into the pan (5).

RECIPES

Basic

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water	130 ml	180 ml
Oil	2 table spoons	2 table spoons
Table salt	1/2 tea spoon	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons	3 table spoons
Flour	250 g	330 g
Yeast powder	3/4 tea spoon	1 tea spoon

Pastry

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water	130 ml	180 ml
Oil	2 table spoons	2 table spoons
Table salt	1/2 tea spoon	1 tea spoon
Sugar	4 table spoons	6 table spoons
Flour	250 g	330 g
Yeast powder	3/4 tea spoon	1 tea spoon

Sourdough bread

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water	180 ml	240 ml
Sugar	1 table spoon	1+1/2 table spoons
Oil	1 table spoon	1+1/2 table spoons
Table salt	1/2 tea spoon	3/4 tea spoon
Flour	350 g	500 g
Unyeasted sourdough	200 ml	300 ml

French

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water	130 ml	180 ml
Oil	2 table spoons	2 table spoons
Table salt	1/2 tea spoon	1/2 tea spoon
Flour	250 g	330 g
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon

Whole-grain bread

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water	200 ml	300 ml
Oil	1.5 table spoons	2 table spoons
Table salt	1/3 tea spoon	1/2 tea spoon
Whole-grain flour	300 g	400 g
Sugar	1 table spoon	1.5 table spoons
Yeast powder	1 tea spoon	1.5 tea spoon
Toppings (sunflower seeds, sesame seeds, nuts)	2 table spoons	3 table spoons

Express

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water (40-50 °C)	180 ml	230 ml
Oil	2 table spoons	2 table spoons
Table salt	1/2 tea spoon	1/2 tea spoon
Flour	250 g	330 g
Sugar	2 table spoons	3 table spoons
Yeast powder	2 tea spoons	3 tea spoons

Sugar-free

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water	180 ml	230 ml
Oil	2 table spoons	2 table spoons
Table salt	1 tea spoon	1 tea spoon
Flour	250 g	330 g
Yeast powder	3/4 tea spoon	3/4 tea spoon

Multigrain

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water	170 ml	230 ml
Oil	2 table spoons	2 table spoons
Table salt	1 tea spoon	1 tea spoon
Whole-grain flour	50 g	75 g
Oatmeal flour	50 g	75 g
Flour	200 g	250 g
Yeast powder	1 tea spoon	1+1/4 tea spoon
Pumpkin seeds	20 g	30 g
Sunflower seeds	20 g	30 g

Milk bread

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Milk	150 ml	230 ml
Oil	2 table spoons	2 table spoons
Sugar	2 table spoons	3 table spoons
Table salt	1/2 tea spoon	1 tea spoon
Flour	250 g	330 g
Yeast powder	3/4 tea spoon	1 tea spoon

ENGLISH

Biscuit

Ingredients/Quantity	
Eggs	4 pc.
Oil	100 g
Sugar	150 g
Flour	380 g
Table salt	1 tea spoon
Soda	1 tea spoon / 3.5 g
Leaven	4 tea spoons / 14 g

Bread starter

Ingredients/Quantity	
Water	180 ml
Vegetable oil	1 table spoon
Eggs	1 pc.
Kosher salt	1/2 tea spoon
Sugar	1 table spoon
Flour	300 g

Yeasted dough

Ingredients/Quantity	
Milk	170 ml
Butter	40 g
Table salt	1/2 tea spoon
Sugar	1 table spoon
Flour	300 g
Yeast powder	1 tea spoon
Chicken egg	1 pc.

Pizza dough

Ingredients/Quantity	
Water	180 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Table salt	1 tea spoon
Flour	300 g
Yeast powder	1 tea spoon

Dumpling dough

Ingredients/Quantity	
Water	170 ml
Chicken egg	1 pc.
Table salt	1 tea spoon
Flour	300 g

Jam

Ingredients/Quantity	
Oranges	700 g
Sugar	260 g
Gelatin	50 g

Yogurt

Ingredients/Quantity	
Milk	500 ml
Yogurt	70 ml
Sugar	4 table spoons

Gluten-free

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g
Water	160 ml	240 ml
Oil	2 table spoons	2 table spoons
Table salt	1/2 tea spoon	1/2 tea spoon
Sugar	1 table spoon	2 table spoons
Powdered milk	2 table spoons	3 table spoons
Gluten-free flour	300 g	400 g
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon

Rice

Ingredients/Quantity	
Raw rice	500 g
Water or milk	300 ml

Note: This program simultaneously cooks and mixed cooked rice. As a result, the mixture is brought to the state of formation of a homogeneous mass.

Tips:

- you can add sugar, nuts, sesame seeds etc. to the ready dish to your taste;
- if you want, you can put cooked rice in various forms;
- pan the cooked rice, slightly dampen it with water and wrap into polyethylene bags. After that put it in the fridge or freezer for storage.

Roasted nuts

This program is intended for roasting peanuts, soy beans, almond and other types of nuts. Weight of one portion for cooking should not exceed 500 g. Roasting time should not exceed 30 minutes.

Set the roasting time depending on the weight of the ingredients and your preference in roasting degree.

Dough rise

This program is intended only for rising the dough prepared on the bread starter. After the program is finished, you can use the ready dough for homemade pastry.

CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- Wipe the body and lid (3) with a wet cloth.
- Wash the bread pan (5), the paddle (6), the measuring cup (8), the spoon (7) and the hook (9) in warm water with a neutral detergent.

Note: If the paddle (6) can not be removed from the axle, fill the pan (5) with warm water and wait for about 30 minutes.

- You may also wash the pan (5) and the paddle (6) in a dishwasher.
- Dry the pan (5) and the paddle (6) carefully before fixing them in the bread maker.
- Do not immerse the unit, power cord and power plug into water and other liquids.

STORAGE

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

Troubleshooting

Malfunction	Possible causes	Possible solution
Symbols «HHH» appear on the display	The unit has not cooled down after the previous baking cycle	Unplug the unit, take the pan out, let the unit cool down at room temperature
Symbols «LLL» on the display	Low temperature in the baking chamber	Switch the unit off, open the lid and wait for 10-20 minutes
Symbols «E», «E0» or «E1» on the display	Temperature sensor failure	Switch the unit off and contact the authorized service center
Smoke from the ventilation openings	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off by pulling the power plug out from the mains socket. Take the pan out, let the unit cool down. Wipe the walls of the baking chamber and the heating element with a wet cloth
The baked bread fell, 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 the chosen recipe switch the unit off right after the bread is ready
The bread has stuck to the walls of the bread pan	The bottom part of the bread has stuck to the kneading paddle	Grease the paddle with oil before assembly
The bread maker does not mix the flour and does not work	Check whether the power cord is connected to the mains socket	Press the «Start/Stop/Pause» button to launch the program
	the delayed start function is activated.	Wait until the program starts.
	Bread maker malfunction	Contact the customer service
Unusual noise	Some hard objects or bread crumbs got into the bread pan (5)	Remove hard objects and the crumbs from the pan (5)
	The kneading paddle (6) is installed improperly.	Remove the paddle and install it properly on the axle

ENGLISH

Malfunction	Possible causes	Possible solution
Foreign smell	The power cord is damaged or heating	Place the power cord of the bread maker away from hot objects
	Ingredients get on the heating element	Switch the unit off, let it cool down and clean the remaining ingredients off the heating element
The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	Wrong mode is selected	View the available baking programs, select another program by pressing the «MENU» button repeatedly
	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 upon the request of the program to add supplementary ingredients.
	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 pan 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.
 Bread pan – 1 pc.
 Kneading paddle – 1 pc.
 Measuring cup – 1 pc.
 Measuring spoon – 1 pc.
 Hook – 1 pc.
 Instruction manual with warranty certificate – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
 Maximum power consumption: 550 W

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 service 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.



This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

BROTBACKOFEN RDE-1642

Der Hausbrotbackofen ist zum Brot- und Kuchenbacken sowie Marmelade- und Joghurtzubereiten bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Bedienungsplatte
2. Bildschirm
3. Deckel
4. Sichtfenster
5. Backform
6. Flügel zum Anteigen
7. Messlöffel
8. Messbecher
9. Haken
10. Brotbackofengehäuse
11. Vorsprung des oberen Deckels

Bedienungsplatte

12. Wahltaste des Backprogramms «MENÜ»
13. Wahltaste «GEWICHT»
14. Taste der Erhöhung der Rückstellungszeit «+»
15. Taste der Verringerung der Rückstellungszeit «-»
16. Wahltaste der Krustenfarbe «FARBE»
17. Ein-/Ausschalttaste «Start/Stop/PAUSE»

Bildschirm

18. Anzeige der Nummer des ausgewählten Programms
19. Anzeige für Rückstellungszeit/verbleibende Arbeitszeit
20. Anzeige zur Auswahl des Backgewichts von 750 g
21. Anzeige zum Einschalten des Betriebs «Trieb 2»
22. Anzeige zum Einschalten des Betriebs «Trieb 3»
23. Anzeige zum Einschalten des Betriebs «Backen»
24. Anzeige zum Einschalten des Betriebs «Temperaturhaltung t°C»
25. Anzeige zum Beenden des Programms «Fertig»
26. Anzeige für das Hinzufügen zusätzlicher Zutaten (Sukladen, Nüsse usw.)
27. Wahlanzeige der Krustenfarbe «Dunkel»
28. Anzeige zur Auswahl des Backgewichts von 500 g
29. Anzeige zum Einschalten des Betriebs «Warmhaltemodus»
30. Anzeige zum Einschalten des Betriebs «Anteigen 1»
31. Anzeige zum Einschalten des Gärbetriebs des Teigs
32. Anzeige zum Einschalten des Betriebs «Anteigen 2»
33. Anzeige zum Einschalten des Betriebs «Trieb 1»
34. Wahlanzeige der Krustenfarbe «Helle»
35. Wahlanzeige der Krustenfarbe «Mittlere»

Achtung!

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom 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.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile 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.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf anderen Haushaltsgeräten und Tischdecken.
- 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.
- 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 Sie nicht oder lassen Sie den Deckel des Brotbackofens während des Betriebs nicht offen.

DEUTSCH

- Schalten Sie das Gerät nicht ohne installierte Brotbackform ein, da dieses sonst beschädigt werden kann.
- Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen oder rotierenden Teile des Geräts.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die heißen Oberflächen des Brotbackofens.
- Blockieren Sie nicht die 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 in 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 Webseite www.rondell.ru angegebenen Kontaktadressen, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, 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.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder

Lebenserfahrung oder Wissen vorgesehen, wenn sie sich unter Aufsicht keiner für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden oder keine entsprechenden Geräteanweisungsbekommen haben.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Prüfen Sie die Ganzheit 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, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbstständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbstständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Webseite www.rondell.ru angegeben sind.
- 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 GERÄTEVERWENDUNG IN BETRIEBSBEREICHEN UND ARBEITSRÄUMEN SIND 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 Ganzheit des Geräts, wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.
- Öffnen Sie den Deckel (3), indem Sie den Griff (11) festhalten.
- Heben und fassen Sie den Griff der Backform (5) an, drehen Sie den Griff entgegen dem Uhrzeigersinn und entfernen Sie die Backform (5).
- Waschen Sie die Form (5), den Flügel (6), den Messbecher (8), den Messlöffel (7) und den Haken (9) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

- Wischen Sie das Brotbackofengehäuse (10) und den Deckel (3) mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie diese ab.
- Stellen Sie die Backform (5) zurück auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, setzen Sie den Flügel zum Anteigen (6) auf die Achse in der Backform (5).
- Machen Sie den Deckel (3) zu.
- 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.
- Schließen Sie den Deckel (3) und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Netzkabel in die Steckdose stecken. Es ertönt ein Tonsignal, im Bildschirm (2) erscheinen die Nummer des ersten Programms auf der Anzeige (18), die Betriebszeit «3:11» auf der Anzeige (19), die Anzeige zur Auswahl des Backgewichts von 750 g (20) g und die Wahlanzeige der Krustenfarbe «mittlere» (35) werden eingeschaltet.
- Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste (12) «MENÜ» das Programm (14) «BACKEN», drücken Sie dann die Taste (17) «START/STOP/PAUSE» und lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang aufwärmen.

Anmerkung: Beim ersten Einschalten des Geräts können ein Geruch von Heizelement und eine kleine Menge Rauch entstehen, es ist normal.

- Schalten Sie den Brotbackofen in 10 Minuten aus. Drücken Sie und halten Sie dazu die Taste (17) «START/STOP/PAUSE» gedrückt, bis ein langes Tonsignal ertönt, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie den Deckel (3) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Waschen Sie die Backform (5), den Flügel (6), den Messbecher (8), den Löffel (7) und den Haken (9) mit einem weichen Schwamm und neutralem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die abnehmbare Teile.
- 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 optimalste Raumtemperatur liegt zwischen +15 und + 34°C.

Koch- und Backprogramme

Wählen Sie eines der 19 Programme durch das mehrmalige Drücken der Taste (12) «MENÜ». Die Nummer des ausgewählten Programms (18) wird auf dem Bildschirm (2) angezeigt.

1. «HAUPT». Enthält alle drei Stufen der Brotzubereitung: Anteigen, Teigtrieb und Backen.
2. «FEINBROT». Süßgebäckprogramm.

3. «SAUERTEIGBROT». Programm zur Zubereitung von hefefreiem Brot aus thermophilem Sauerteig. Das Brot im Sauerteig ist dichter, es wird lange nicht trocken. Die Zubereitungszeit für ein solches Brot beträgt je nach gewähltem Gewicht mindestens 6,5 Stunden.

4. «FRANZÖSISCH». Französisches Brot hat eine dünne, knusprige Kruste und eine luftige Textur. Zum Backen wird keine Milch, sondern nur Wasser verwendet. Die Brotzubereitung dauert länger als beim Programm «Haupt».

5. «VOLLKORNBROT». Backen Sie gesundes Brot aus fein oder grob gemahlenem Vollkornmehl. Es ist nicht empfohlen, die Rückstellungsfunktion beim Backen eines solchen Brotes zu verwenden, da dies zu unerwünschten Ergebnissen führen kann. Zusätzlich können Sie Samen, Nüsse und Leinsamen hinzufügen.

6. «EXPRESS». Das Brot wird schneller als im Programm «HAUPT» gebacken, jedoch hat es normalerweise ein geringeres Volumen und eine dichtere Textur.

7. «OHNE ZUCKER». Das Programm ist darauf ausgelegt, hefefreies Gebäck ohne den Einsatz von Zucker herzustellen.

8. «MEHRKORN». Das Programm ermöglicht es Ihnen, gesundes Brot mit hohem Faserstoff- und Ballaststoffgehalt zuzubereiten. Dieses Brot enthält grob gemahlenes Mehl, Getreide und verschiedene Körnerorten.

9. «MILCHIG». Das Hinzufügen von Milch zum Brot macht es rötlicher mit einer zarten, porösen Krume.

10. «BISKUIT». Mit dem Programm können Sie einen luftigen Biskuit zubereiten, der sich in Kuchen, Backwerke und andere Desserts verwandeln lässt. Der Biskuit selbst kann mit Nüssen und Zuckaden ergänzt werden.

11. «SAUERTEIG». Das Programm ist zum Kneten und Zubereiten von Hefeteig bestimmt.

12. «TEIG». Der Brotbackofen knetet den Teig und lässt ihn auftreiben. Verwenden Sie diesen Teig, um hausgemachte Backwaren (Kuchen, Pizza usw.) zuzubereiten. Siehe die Rezeptbeispiele im Abschnitt «Rezepte».

13. «MARMELADE». Bereiten Sie eine aromatische Hausmarmelade zu. Schneiden Sie vorher Früchte für die Marmelade.

14. «ABBACKEN». Der Brotbackofen funktioniert wie ein normaler elektrischer Backofen. Das Programm schließt das Teigkneten und -treiben aus. Das Programm wird zum Backen eines bereits fertigen Teigs oder zusätzlicher Bräunung des gebackenen Brots verwendet.

Die Laufzeit des Programms kann von 10 Minuten auf 1 Stunde 30 Minuten geändert werden.

15. «JOGHURT». Nur schwache Aufwärmung, Sie können die Joghurtzubereitungszeit selbst einstellen.

Dieses Programm behält eine stabile niedrige Temperatur bei, die es Ihnen ermöglicht, Naturjoghurt zu Hause zuzubereiten.

DEUTSCH

Zubereitungszeit beträgt 6-8 Stunden. Danach muss es zwei Stunden lang in den Kühlschrank gestellt werden, während dieser Zeit wird es dicker. Honig, Nüsse, Getreide eignen sich hervorragend als Geschmackszusätze. Sie müssen sie nach dem Backen in dem Brotbackofen hinzufügen.

16. «GLUTENFREI». Das Gluten, oder der Kleber, ist Eiweiß, das in Samen der Getreidearten (es enthält sich in großer Menge in Weizen, Roggen und Hafer) entdeckt wurde. Es bestimmt solche Eigenschaften des Teiges wie Elastizität und Spannkraft. Bei der überwiegenden Mehrheit der Leute, einschließlich Kinder, wird Gluten erfolgreich durch Verdauungsfermente gespalten und gilt als eine gute Proteinquelle. Jedoch existiert eine Gruppe von Menschen mit erblichen Dispositionen, bei denen Gluten eine seltene Erkrankung Zöliakie hervorrufen kann.

Bei dieser Erkrankung ist es erforderlich, kleberhaltige Nahrungsmittel aus der Ration auszuschließen. In unserem Brotbackofen können Sie glutenfreies Diätbrot zubereiten (meist aus Reis, Mais, Buchweizenmehl oder speziellen Backmischungen).

17. «REIS». Mit diesem Programm können Sie köstlichen und nahrhaften Reis kochen.

Anmerkung. Dieses Programm kocht und mischt gleichzeitig gekochten Reis. Dadurch wird die Mischung in den Zustand der Bildung einer homogenen Masse gebracht.

18. «GERÖSTETE NÜSSE». Diese Funktion dient zum leichten Rösten von Erdnüssen, Sojabohnen, Mandeln und anderen Nüssen. Die Laufzeit des Programms kann von 1 Minute bis 2 Stunden eingestellt werden.

19. «TEIGTRIEB». Das Programm dient zum Trieb des fertigen Hefeteigs und seiner weiteren Verwendung bei der Herstellung verschiedener kulinarischer Produkte.

Tasten der Bedienungsplatte

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein kurzes Tonsignal.

Taste (12) «MENÜ»

Die Taste dient zur Auswahl eines der Zubereitungsprogramme, deren Liste auf dem Deckel (3) angegeben ist. Wählen Sie eines der 19 Programme durch das mehrmalige Drücken der Taste (12) «MENÜ». Die Nummer des ausgewählten Programms (18) wird auf dem Bildschirm (2) angezeigt.

Taste (17) «START/STOP/PAUSE»

- Durch Drücken der Taste (17) «START/STOP/PAUSE» können Sie das Zubereitungsprogramm starten, beenden oder anhalten.
- Nachdem Sie die Einstellungen für das ausgewählte Programm vorgenommen haben, drücken Sie die Taste

«START/STOP/PAUSE» und starten Sie das Zubereitungsprogramm. Es ertönt ein kurzes Tonsignal, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige (19) wird blinken und das Abzählen der Restzeit beginnt. Andere Tasten werden während des Backprozesses inaktiv.

- Durch kurzes Drücken der Taste «START/STOP/PAUSE» wird das Programm angehalten. Auf dem Bildschirm (2) blinkt in diesem Betrieb die Zubereitungsprogrammzeitanzeige (19). Durch erneutes Drücken der Taste (17) «START/STOP/PAUSE» können Sie den Garvorgang fortsetzen. Wenn keine Maßnahmen ergriffen werden, arbeitet das Gerät nach 3 Minuten Wartezeit im Pausemodus automatisch weiter.
- Um das Programm zu einem beliebigen Zeitpunkt zwangsweise zu beenden, halten Sie die Taste (17) «START/STOP/PAUSE» mindestens 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein langes Tonsignal ertönt, anschließend erlischt die Anzeige zum Einschalten des aktuellen Arbeitsschritts aus. Die Anzeigen auf dem Bildschirm (2) kehren zur Ausgangseinstellung des Programmstopps «Haupt» zurück.

Tasten zur Einstellung der Rückstellungszeit (14) «+» und (15) «-»

Sie können im Voraus programmieren, zu welcher Zeit der Garvorgang abgeschlossen wird.

- Wählen Sie das Programm, das Backgewicht und die Krustenfarbe mit den Tasten der Bedienungsplatte aus.
- Stellen Sie anschließend durch wiederholtes Drücken der Tasten (14) «+» und (15) «-» die Rückstellungszeit ein (nach welcher Zeit der Garvorgang ab diesem Zeitpunkt abgeschlossen sein soll). Auf dem Bildschirm (2) zeigt die Zeitanzeige (19) die Rückstellungszeit an.

Anmerkung: Die maximale Rückstellungszeit beträgt maximal 13 Stunden, der Einstellschritt beträgt 10 Minuten. Um die Rückstellungszeit schnell einzustellen, drücken Sie und halten Sie die gewünschte Taste «+» oder «-» gedrückt. Die Zeitanzeige auf der Anzeige (19) ändert sich schneller.

Beispiel: Wenn Sie um 20:30 das Brot bis 7 Uhr morgens des nächsten Tages frisch gebacken bekommen möchten, stellen Sie die Rückstellungszeit auf 10 Stunden 30 Minuten ein.

- Drücken Sie die Taste (17) «START/STOP/PAUSE» nach der Einstellung der Rückstellungszeit, dabei blinkt der Doppelpunkt in der Anzeige der Restzeit (19) und beginnt das Abzählen der Restzeit.
- Um die Rückstellung aufzuheben und den Betrieb zu stoppen, drücken Sie und halten Sie die Taste (17) «START/STOP/PAUSE» gedrückt, bis ein langes Tonsignal ertönt.

Anmerkung:

- Die Rückstellungsfunktion ist für die Programme 1-9 und 12, 16 verfügbar.
- Für die Programme 14, 15, 18, 19 können Sie die Betriebszeit mit den Tasten (14) «+» und 16 «-» anpassen. Nach dem Ändern der Programmzeit blinken die Anzeigen auf der Anzeige (19). Drücken Sie die Taste (17) «START/STOP/PAUSE», die Zeitanzeige (19) leuchtet dauerhaft. Drücken Sie die Taste (17) erneut, um das Programm zu starten. Auf dem Bildschirm 2 blinkt das Symbol «:». Das Abzählen der Zubereitungszeit beginnt.
- Nutzen Sie die Funktion der Zeitrückstellung während der Nutzung von leichtverderblichen Produkten wie Milch, Eier, Früchte usw. nicht.

Taste (16) «FARBE»

- Drücken Sie wiederholt die Taste (16) «FARBE», um die «HELLE» (34), «MITTLERE» (35) oder «DUNKLE» (27) Kruste Ihres Brotes auszuwählen. Die ausgewählte Krustenfarbeanzeige erscheint auf dem Bildschirm (2).

Anmerkung: Diese Funktion ist für die Programme 1-10, 14, 16 verfügbar.

Zusätzliche Funktionen Warmhaltemodus

- Wenn Sie das Gerät nach Abschluss des Backvorgangs nicht ausschalten, wechselt es automatisch in den Warmhaltemodus (Betriebszeit beträgt 1 Stunde).
- Die Warmhaltemodus schaltet sich erst nach Ende des Hauptprogramms ein.
- Nach der Beendigung des Warmhaltemodus hören Sie ein Tonsignal.
- Wenn Sie die Warmhaltemodus abbrechen möchten, drücken Sie und halten Sie die Taste (17) «START/STOP/PAUSE» gedrückt.

Speicher

- Bei der Notabschaltung des Stroms während des Betriebs des Geräts wird die Speicherfunktion mit der Dauer bis zu 15 Minuten aktiviert.
- Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung im Laufe von 15 Minuten setzt der Brotbackofen die Ausführung des eingegebenen Programms da fort, wo es unterbrochen wurde.
- Bei einem Stromausfall von mehr als 15 Minuten müssen Sie die Produkte neu laden und das Gerät neu programmieren.
- Wenn die Unterbrechung des Betriebs während des Anteigens erfolgte, drücken Sie einfach die Taste (17) «START/STOP/PAUSE» und das Programm startet von Anfang an.

Tonsignal

Zur bequemen Steuerung des Zubereitungsvorgangs verfügt das Design des Brotbackofens über eine Funktion zur Tonduplizierung beim Einschalten, Drücken der Tasten auf der Bedienungsplatte, Einschalten, Unterbrechen und Beenden von Programmen.

Anzeige der Programmausführungsschritte

Zur visuellen Kontrolle des Programmfortschritts auf dem Bildschirm (2) ist für jede Phase seiner Ausführung die entsprechende Anzeige vorgesehen: Erwärmung (29), Kneten 1 (30), Ruhe (31), Kneten 2 (32), Trieb 1 (33), Trieb 2 (21), Trieb 3 (22), Backen (23), Temperaturhaltung t°C (24), Fertig (25).

Nutzung des Geräts

- Legen Sie den Flügel (6) auf die Achse der Form (5).

Anmerkung: Es wird empfohlen, den Flügel vor dem Aufbau mit Öl einzuschmieren, um das Eindringen von Teig unter den Flügel (6) im weiteren zu vermeiden und die Entfernung des Flügels (6) aus dem fertigen Brot zu erleichtern.

- Geben Sie Zutaten in die Backform (5) in der Reihenfolge zu, die im Rezept beschrieben ist. Normalerweise werden Zutaten in folgender Reihenfolge zugegeben:
 1. Flüssigkeiten;
 2. Massenzutaten (Zucker, Salz, Mehl);
 3. Backhefe und Quellmehl.

Anmerkung: Backhefe soll mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen nicht in Berührung kommen. Machen Sie eine Vertiefung im Mehl mit dem Finger und legen Sie darin Backhefe ein.

- Wischen Sie verkrümelte Nahrungsmittel oder vergossene Flüssigkeiten von der Oberfläche der Backform (5) ab.
- Nehmen Sie die Form (5) am Griff, stellen Sie sie in die Arbeitskammer und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie den Deckel (3) und stecken Sie das Gerät in eine Steckdose. Es ertönt ein Tonsignal.
- Drücken Sie konsequent die Taste (12) «MENU», um die Nummer des gewünschten Programms auf der Anzeige (18) einzustellen.
- Drücken Sie konsequent die Taste (16) «FARBE», um die gewünschte Krustenfarbe einzustellen. Die Anzeigen 27, 34, 35 schalten nacheinander auf dem Bildschirm (2) beim jeden Drücken der Taste (16) «FARBE» um.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit ein, indem Sie die Tasten (14)+» und (15) «-» drücken.

Anmerkung: Verpassen Sie die Einstellung der Rückstellungszeit, wenn Sie mit dem Backen sofort beginnen möchten.

- Drücken Sie die Taste (17) «START/STOP/PAUSE», um das Programm zu starten. Ein kurzes Tonsignal ertönt.

DEUTSCH

Anmerkung: Nach dem Start des Programms beginnt der Brotbackofen mit dem Knetvorgang. Um zu vermeiden, dass Mehl und Zutaten in die Backform (5) spritzen, stellt das Programm den Flügel für Mischung in den ersten 5–7 Minuten automatisch auf Intervallbetrieb ein. Danach geht der Brotbackofen in den kontinuierlichen Mischbetrieb.

- Um das Programm während des Zubereitungsvorgangs zu unterbrechen, drücken Sie die Taste (17) «START/STOP/PAUSE». Ein kurzes Tonsignal ertönt.
- Wenn das Programm endet, ertönt eine Reihe aufeinanderfolgender Tonsignale.
- Nach Beendigung der Programme wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus, die Symbole «01:00» erscheinen auf dem Bildschirm und der Doppelpunkt blinkt.
- Nach der Beendigung des Warmhaltemodus ertönt ein Tonsignal und auf dem Bildschirm (2) werden Standardeinstellungen des beendeten Programms angezeigt.
- Um die Warmhaltemodus abzubrechen, drücken Sie und halten Sie die Taste (17) «START/STOP/PAUSE» gedrückt. Sie hören ein langes Tonsignal, im Bildschirm (2) erlischt die Anzeige des Betriebs «Temperaturhaltung t°C» (24).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Ziehen Sie hitzebeständige Küchenhandschuhe an, öffnen Sie den Deckel (3), nehmen Sie die Form (5) am Griff und drehen Sie die Form gegen den Uhrzeigersinn.
- Lassen Sie die Backform (5) im Laufe von 10 Minuten abkühlen.
- Trennen Sie die Backware von den Wänden und dem Boden der Backform (5) ab, nutzen Sie dabei eine Schaufel mit Antihafbeschichtung.
- Um das Brot herauszunehmen, drehen Sie die Backform (5) um und schütteln Sie diese vorsichtig.
- Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden während 10 Minuten abkühlen und entfernen Sie den Flügel (6) mit dem Haken (9).
- Schneiden Sie das Brot mit einem scharfen Brotmesser.

Tabelle der Programmzeiteinstellungen

Programmnummer	Bezeichnung des Programms	500 g Zubereitungszeit (Stunde: Minute)	750 g Zubereitungszeit (Stunde: Minute)
1	Haupt	3:06	3:11
2	Feinbrot	2:54	2:59
3	Sauerteigbrot	6:34	6:44
4	Französisch	3:09	3:19
5	Vollkornbrot	3:08	3:18

Programmnummer	Bezeichnung des Programms	500 g Zubereitungszeit (Stunde: Minute)	750 g Zubereitungszeit (Stunde: Minute)
6	Express	1:33	1:38
7	Ohne Zucker	3:04	3:11
8	Mehrkornbrot	3:00	3:07
9	Milchig	2:59	3:06
10	Biskuit		1:33
11	Sauerteig	0:23	
12	Teig	1:24	
13	Marmelade	1:05	
14	Backen	0:10	
15	Joghurt	8:00	
16	Glutenfrei	2:50	2:55
17	Reis	1:15	
18	Geröstete Nüsse	0:30	
19	Teigtrieb		0:30

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) das nur aus dem inneren Kornanteil besteht, enthält maximale Klebemenge, die die Elastizität der Krume gewährleistet und das Zusammenfallen des Brots verhindert. Backprodukte aus Brotmehl werden prächtiger.

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 Verbrauchseigenschaften 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 von der Freisetzung von der Kohlensäure begleitet, die zur Bildung einer porösen Krume beiträgt. 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.) auf, geben Sie schnell wirkende Trockenhefe dem Mehl (sie fordert keine vorzeitige Aktivierung zu, d.h. keine Wasserzugabe) zu. 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. Bewahren Sie Backhefe im Kühlschrank auf. 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. Nutzen 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 das Quellmehl oder die Soda beim Backen im EXPRESS-BETRIEB-Programm. Soda muss vorher mit Zitronensäure und einer kleinen Menge Mehl (5 g Speisesoda, 3 g Zitronensäure und 12 g Mehl) gemischt werden. Diese Pulver-

menge (20 g) ist für 500 g Mehl gerechnet. 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 für das EXPRESS-BETRIEB-Programm beträgt 20–25 °C, die Milchttemperatur sollte etwa 45–50 °C betragen. Sie können Wasser durch Milch ersetzen oder den Brotgeschmack durch Zugabe von 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.

- Nutzen Sie eine Küchenwaage oder einen Messbecher (8) und einen Messlöffel (9), die mitgeliefert sind.
- Der Messlöffel (9) ist beidseitig. Das Volumen entspricht einem Teelöffel von einer Seite und einem Eßlöffel von der anderen.
- Füllen Sie den Messbecher (8) mit Flüssigkeit bis zum entsprechenden Füllstand auf. Prüfen Sie die Dosierung, indem Sie den Messbecher auf eine ebene Oberfläche stellen.
- Reinigen Sie den Becher gründlich, bevor Sie eine andere Flüssigkeit abmessen.
- Sieben Sie das Mehl und entfernen Sie seine Überhäufung mit einem glatten Messer.
- Verdichten Sie trockene Zutaten nicht, wenn Sie diese dem Messbecher (8) zugeben.
- Vor dem Abmessen ist es wichtig, das Mehl zu sieben, um es mit Luft zu sättigen, das garantiert das beste Backergebnis.

In der folgenden Tabelle sind mögliche Ursachen für fehlgeschlagenes Backen aufgeführt.

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
	Hohe Temperatur der genutzten Flüssigkeiten
	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

DEUTSCH

Teig geht zu schnell auf	Zu viel Backhefe, Mehl oder zu wenig Salz
Intensiver Teigtrieb, Teig tritt außerhalb der Backform.	Weiches Wasser führt zu intensiverem Hefewachstum Zu viel Backhefe oder Mehl
Brot ist in der Mitte zusammengefallen	Zu viel Teig Der Hefewuchs ist aufgrund der hohen Temperatur der Flüssigkeit oder ihrer übermäßigen Menge von schlechter Qualität
Dichte Krume, Klümpchen	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser Zu wenig Backhefe und Zucker Zu viele Früchte, Vollkörner usw. Minderwertiges Mehl Zu hohe Temperatur der genutzten Flüssigkeit führt zum schnellen Hefewuchs und dem früheren Zusammenfallen von Teig. Kein Salz oder zu wenig Zucker
Brot ist in der Mitte schlecht gebacken	Zu wenig Mehl Verwendung überschüssiger Flüssigkeit und flüssiger Zutaten (z. B. Joghurt)
Grobkornkrume	Zu viele Flüssigzutaten Kein Salz Zu heißes Wasser
Schlecht durchgebackene Brotoberfläche	Zu viel Teig Zu viel Mehl (insbesondere beim Backen von Weißbrot) Zu viel Backhefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Beim Brotbacken wurden neben Zucker auch andere süße Zutaten verwendet
Die Krume von geschnittenen Brotscheiben ist körnig und ungleichmäßig	Sie haben Brot vor dem Schneiden nicht abgekühlt (überflüssige Feuchtigkeit wurde nicht abgedämpft)

Füllung von Zutaten

- Empfohlene Reihenfolge der Füllung von Zutaten (falls im Rezept nichts anderes angegeben wird): Flüssigkeiten (Wasser, Milch, Öl/Butter, Aufschlagger usw.) werden auf den Boden des Backbehälters eingegossen, danach werden trockene Zutaten und zuletzt Trockenhefe zugegeben.
- Achten Sie darauf, dass das Mehl nicht völlig nass wird, legen Sie Backhefe nur auf trockenes Mehl auf.
- Backhefe soll vor dem Anteigen mit Salz nicht in Berührung kommen, weil Salz die Aktivität von Backhefe vermindert.
- Wenn Sie die Rückstellungsfunktion verwenden, legen Sie keine verderblichen Lebensmittel wie Eier, Früchte oder Milch in die Form (5).

ZUBEREITUNGSREZEPTE

Haupt

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser	130 ml	180 ml
Butter	2 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Speisesalz	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	2 Eßlöffel	3 Eßlöffel
Mehl	250 g	330 g
Trockenhefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel

Feinbrot

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser	130 ml	180 ml
Butter	2 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Speisesalz	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	4 Eßlöffel	6 Eßlöffel
Mehl	250 g	330 g
Trockenhefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel

Sauerteigbrot

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser	180 ml	240 ml
Zucker	1 Eßlöffel	1+1/2 Eßlöffel
Butter	1 Eßlöffel	1+1/2 Eßlöffel
Speisesalz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Mehl	350 g	500 g
Hefefreier Sauerteig	200 ml	300 ml

Französisch

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser	130 ml	180 ml
Butter	2 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Speisesalz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Mehl	250 g	330 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Vollkornbrot

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser	200 ml	300 ml
Butter	1.5 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Speisesalz	1/3 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Vollkornmehl	300 g	400 g
Zucker	1 Eßlöffel	1.5 Eßlöffel
Trockenhefe	1 Teelöffel	1.5 Teelöffel
Topping (Samen, Sesam, Nüsse)	2 Eßlöffel	3 Eßlöffel

Express

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser (40-50 °C)	180 ml	230 ml
Butter	2 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Speisesalz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Mehl	250 g	330 g
Zucker	2 Eßlöffel	3 Eßlöffel
Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel

Ohne Zucker

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser	180 ml	230 ml
Butter	2 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Speisesalz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Mehl	250 g	330 g
Trockenhefe	3/4 Teelöffel	3/4 Teelöffel

Mehrkornbrot

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser	170 ml	230 ml
Butter	2 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Speisesalz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Vollkornmehl	50 g	75 g
Hafermehl	50 g	75 g
Mehl	200 g	250 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1+1/4 Teelöffel
Kürbiskerne	20 g	30 g
Sonnenblumenkerne	20 g	30 g

Milchig

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Milch	150 ml	230 ml
Butter	2 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Zucker	2 Eßlöffel	3 Eßlöffel
Speisesalz	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Mehl	250 g	330 g
Trockenhefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel

DEUTSCH

Biskuit

Zutaten/Menge	
Ei	4 Stk.
Butter	100 g
Zucker	150 g
Mehl	380 g
Speisesalz	1 Teelöffel
Soda	1 Teelöffel / 3.5 g
Treibmittel	1 Teelöffel / 14 g

Sauerteig

Zutaten/Menge	
Wasser	180 ml
Pflanzenöl	1 Eßlöffel
Ei	1 Stk.
Kochsalz	1/2 Teelöffel
Zucker	1 Eßlöffel
Mehl	300 g

Hefenteig

Zutaten/Menge	
Milch	170 ml
Milchbutter	40 g
Speisesalz	1/2 Teelöffel
Zucker	1 Eßlöffel
Mehl	300 g
Trockenhefe	1 Teelöffel
Hühnerei	1 Stk.

Pizzateig

Zutaten/Menge	
Wasser	180 ml
Pflanzenöl	2 Eßlöffel
Speisesalz	1 Teelöffel
Mehl	300 g
Trockenhefe	1 Teelöffel

Teig für gekochte Fleischaschen

Zutaten/Menge	
Wasser	170 ml
Hühnerei	1 Stk.
Speisesalz	1 Teelöffel
Mehl	300 g

Marmelade

Zutaten/Menge	
Apfelsine	700 g
Zucker	260 g
Gelatine	50 g

Joghurt

Zutaten/Menge	
Milch	500 ml
Joghurt	70 ml
Zucker	4 Eßlöffel

Glutenfrei

Zutaten/Menge	500 g	750 g
Wasser	160 ml	240 ml
Butter	2 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Speisesalz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Zucker	1 Eßlöffel	2 Eßlöffel
Trockenmilch	2 Eßlöffel	3 Eßlöffel
Glutenfreies Mehl	300 g	400 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Reis

Zutaten/Menge	
Roher Reis	500 g
Wasser oder Milch	300 ml

Anmerkung. Dieses Programm kocht und mischt gleichzeitig gekochten Reis. Dadurch wird die Mischung in den Zustand der Bildung einer homogenen Masse gebracht.

Hinweise:

- Je nach Geschmack können Sie dem fertigen Gericht Zucker, Nüsse, Sesamkörner usw. hinzufügen.
- Je nach Wunsch können Sie den gekochten Reis in verschiedene Formen zerlegen;

- Der fertige Reis wird geformt, mit Wasser angefeuchtet und in Plastiktüten verpackt. Danach wird er zur Aufbewahrung in den Kühlschrank oder Gefrierschrank gestellt.

Geröstete Nüsse

Dieses Programm dient zum Rösten von Erdnüssen, Sojabohnen, Mandeln und anderen Nüssen. Das Gewicht einer Zubereitungsportion sollte 500 g nicht überschreiten. Die Röstzeit beträgt nicht mehr als 30 Minuten.

Stellen Sie die Röstzeit je nach Gewicht der Originalprodukte und Ihrer Präferenz für den Röstgrad ein

Teigtrieb

Das Programm ist nur zum Auftrieb des bereits auf dem Sauerteig vorbereiteten Teigs bestimmt. Am Ende des Programms kann der fertige Teig für die Herstellung des hausgemachten Gebäcks verwendet werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel (3) mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie die Backform (5), den Flügel (6), den Messbecher (8), den Löffel (7) und den Haken (9) mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel.

Anmerkung: Falls der Flügel (6) von der Achse nicht abgenommen wird, füllen Sie die Backform (5) mit warmem Wasser und warten Sie etwa 30 Minuten.

- Die Form (5) und der Flügel (6) können auch in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Trocknen Sie die Form (5) und den Flügel (6) gründlich ab, bevor Sie sie in den Brotbackofen legen.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

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.

Beseitigung von Störungen

Störung	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Auf dem Bildschirm erscheinen Symbole «HHH»	Das Gerät hat sich nach dem vorherigen Backzyklus noch nicht abgekühlt	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, entfernen Sie die Form, lassen Sie das Gerät unter der Raumtemperatur abkühlen
Auf dem Bildschirm erscheinen Symbole «LLL»	Niedrige Temperatur in der Arbeitskammer	Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10-20 Minuten ab
Symbole «E», «E0» oder «E1» auf dem Bildschirm	Störungen beim Betrieb des Temperatursensors	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst
Rauch aus Entlüftungsöffnungen	Zutaten sind auf das Heizelement gelangt	Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Wände der Arbeitskammer und das Heizelement mit einem feuchten Tuch ab
Das zubereitete Brot ist zusammengefallen, der Brotboden ist feucht	Das Brot ist zu lange im Brotbackofen nach dem Backen geblieben	Wenn Sie Brot nach einem vorgewählten Rezept backen, schalten Sie das Gerät sofort nach dem Brotbacken aus
Das Brot ist an die Wände der Backform geklebt	Die Unterseite des Brots ist an den Flügel zum Anteißen geklebt	Schmieren Sie den Flügel mit Öl vor dem Aufbau
Der Brotbackofen mischt kein Mehl und funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob das Netzkabel an eine Steckdose angeschlossen ist	Drücken Sie die Taste «Start/Stop/»Pause«, um das Programm zu starten
Der Brotbackofen mischt kein Mehl und funktioniert nicht	Die Startrückstellungsfunktion ist eingestellt	Warten Sie, bis das Programm startet
	Fehlfunktion des Brotbackofens	Wenden Sie sich an den Kundendienst

DEUTSCH

Störung	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Ungewöhnliches Geräusch	Harte Gegenstände oder Semmelbrösel wurden in die Backform (5) gebracht	Entfernen Sie harte Gegenstände und Krümel aus der Form (5)
	Der Flügel zum Anteigen (6) ist nicht richtig eingestellt	Entfernen Sie den Flügel zum Anteigen und installieren Sie ihn in der richtigen Position auf der Achse
Fremdgeruch	Beschädigtes oder heißes Netzkabel	Legen Sie das Netzkabel des Brotbackofens von erhitzten Gegenständen fern
	Zutaten wurden auf das Heizelement gelangt	Trennen Sie das Gerät vom Netz, lassen Sie es abkühlen und entfernen Sie alle restlichen Zutaten vom Heizelement
Die Struktur des Brots ist unhomogen oder das Brot ist nicht gelungen	Sie haben einen falschen Betrieb gewählt	Sehen Sie die zugänglichen Backprogramme durch, wählen Sie ein anderes Programm mit dem wiederholten Drücken der Taste «MENU» aus
	Zufälliges Drücken der Taste «START/STOPP» 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 nach der Abfrage des Programms, um zusätzliche Zutaten hinzuzufügen
	Ein längerer Stromausfall während des Betriebs	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Der Flügel 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.
 Flügel zum Anteigen – 1 Stk.
 Messbecher – 1 Stk.
 Messlöffel – 1 Stk.
 Haken – 1 Stk.
 Bedienungsanleitung mit dem Garantieschein – 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
 Maximale Aufnahmeleistung: 550 W

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.

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.

Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre



Dieses Produkt entspricht der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.



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.

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:

- 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.
- Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
 - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.
- 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:
 - пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - 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.
- Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
- 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

- 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.
- 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.
- Warranty does not include periodic maintenance, cleaning, installation, adjustment of device at the owner's home, as well as natural device wear and tear.
- 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:
 - the remote control, the accumulator batteries, batteries, external power blocks and charging devices;
 - 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;
- This guarantee is provided by the manufacturer in addition to the customer's rights, stipulated by the current legislation, and does not restrict them.
- 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

486-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Хлебопечь RDE-1642

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

486-

Модель / Model:

Хлебопечь RDE-1642

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

486-

Модель / Model:

Хлебопечь RDE-1642

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

486-

Модель / Model:

Хлебопечь RDE-1642

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.

