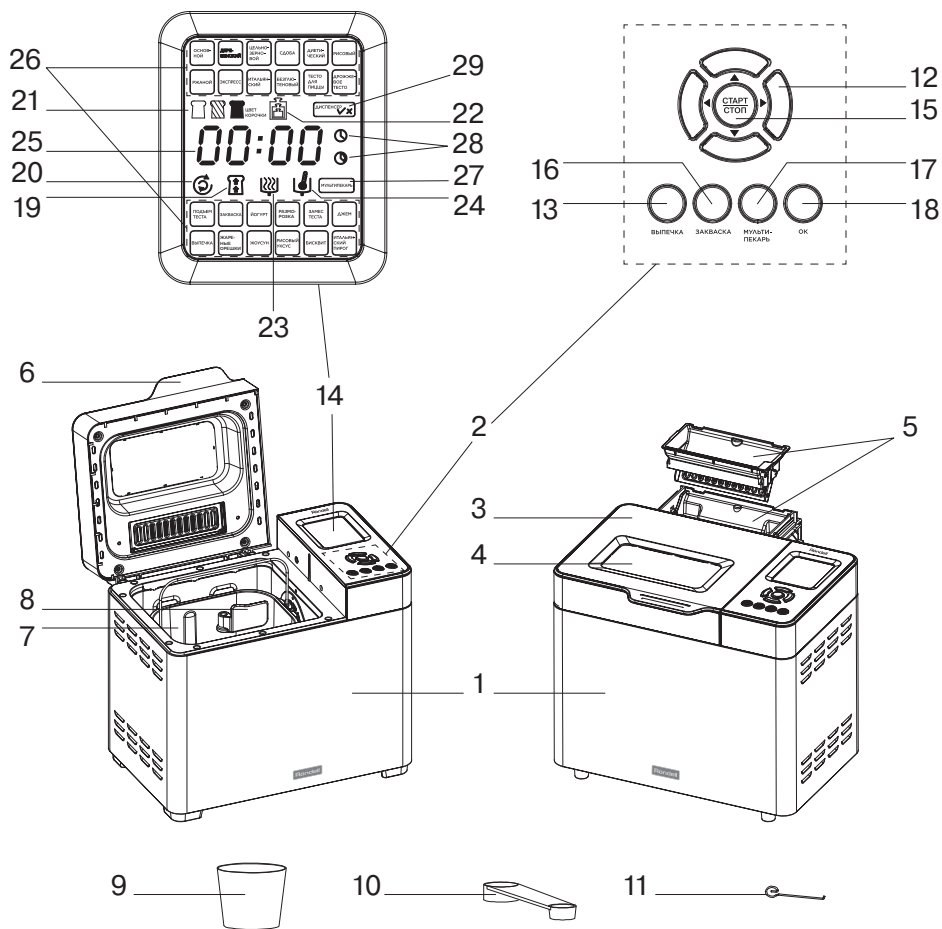




RDE-1640



# ХЛЕБОПЕЧКА

## BREAD MAKER

### RDE-1640

|            |                            |    |
|------------|----------------------------|----|
| <b>GB</b>  | MANUAL INSTRUCTION         | 4  |
| <b>DE</b>  | DIE BETRIEBSANWEISUNG      | 12 |
| <b>RUS</b> | ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ | 21 |

## ENGLISH

### BREAD MAKER RDE-1640

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

#### DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Cover
4. Viewing window
5. Automatic ingredient adding container
6. Handle
7. Baking form
8. Kneading paddle
9. Beaker
10. Measuring spoon
11. Hook for removing the paddle

#### Control panel

12. Navigation buttons ▲ ▼ ◀ ▶
13. Quick baking start button «BAKING»
14. Display
15. ON/OFF button «START/STOP»
16. «FERMENT» button for fermenting mode
17. «MULTIBAKER» mode button
18. «OK» button for operation start

#### Display (14)

19. Dough proofing (rising) symbol 
20. Dough kneading symbol 
21. Crust color selection symbol   
22. Loaf weight selection symbol 
23. Baking symbol 
24. Keep warm mode symbol 
25. Remaining/delay time digital indications
26. Operation program indication
27. «MULTIBAKER» mode symbol 
28. Remaining/delay time symbols
29. Ingredient adding indication 

#### ATTENTION!

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

#### SAFETY MEASURES

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

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- The power cord is equipped with a "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging bread maker in.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket. The distance to the nearest objects should be at least 20 cm.
- Never cover bread maker during operation to avoid fire outbreak.
- Do not place the unit on other household equipment or table cloths.
- Do not place the unit near open flame sources, highly inflammable substances or in direct sunlight.
- Do not let the power cord hang from the table or come into contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Do not use the unit outdoors.
- Always switch bread maker off before assembling, disassembling or cleaning.
- Never use the bread maker without automatic ingredient adding container installed. Handle the container carefully to avoid damaging it.
- Never leave the operating bread maker unattended.
- In case of improper use of the unit (for example, non-compliance to the recommendations), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Before cleaning remove the baking form and let the unit cool down completely.
- Placing foreign objects in the process chamber is forbidden.
- Do not open the bread maker lid or leave it open during the unit operation.
- During the operation do not touch hot surfaces of the bread maker.
- Do not block ventilation openings in the bread maker lid.
- Do not put your hands into the process chamber of the bread maker during the automatic program operation.
- When taking baked bread out hold the handle of the baking form after putting on thermal protective potholders.
- In order not to damage the baking form non-stick coating do not tap on the form bottom or edges and do not use metal objects when taking bread out but turn the form upside down and shake the ready bread out of it.
- Always unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the unit, do not pull the power cord, hold the plug.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use the unit near the kitchen sink, do not expose it to moisture.

- To avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the bread maker body into water or any other liquids. If the unit is dropped into water: - do not touch the unit, unplug it immediately and only then take the unit out of the water. For testing or repairing the unit apply to the nearest authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- This unit is not intended for usage by children.
- Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
- Do not allow children to touch the unit and the power cord during the unit operation.
- The unit is not intended to be used by persons (including children) with any physical, sensory or mental disabilities or by persons lacking life experience or knowledge if they are not under supervision of a person responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Periodically check the power cord and power plug integrity.
- Do not use the bread maker if the power cord or the power plug are damaged, if the unit works improperly, after it was dropped or was damaged in some other way.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact address list, given in the warranty certificate and on the website [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).
- Transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and people with disabilities.

**THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.**

#### BEFORE THE FIRST USE

**After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.**

- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent its operation.

- Check the unit for damages, do not use it in case of damages.
- Take the automatic ingredient adding container (5) and remove it from the lid (3).
- Open the lid (3) taking it by the handle (6).
- Take the handle of the baking form (7) and lift it, turn the handle counterclockwise and remove the baking form (7).
- Wash the container (5), the baking form (7), the paddle (8), the beaker (9), the spoon (10) and the hook (11) in warm water with a neutral detergent and then dry them thoroughly.
- Clean the bread maker body (1) and the lid (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Install the baking form (7) back to its place and turn it clockwise until bumping, install the kneading paddle (8) on the axle in the baking form (7).
- Close the lid (3) and install the container (5) into it.
- Place the unit on a flat, dry, heat-resistant and stable surface. Distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.
- The bread maker is ready for operation.

#### Notes:

- The bread maker is intended for operation within a wide range of temperatures, but excessively high or low temperature in the room affects dough rising process and consequently the size and density of bread. The most optimal room temperature is from +15 to 34°C.

#### CONTROL PANEL (2)

You can use the control panel (2) buttons to select the necessary automatic program and set the delay time and the display (14) to control the whole baking process.

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

#### Operation modes

Press the buttons (12) to select an automatic program, the program names will be shown on the display (14) with the symbols (26). There are 25 automatic programs total:

1. **«BASIC MODE».** It includes all stages of bread making: dough kneading, proofing (rising) and baking. You can also add necessary ingredients to improve the taste of the ready pastry by putting them into the container (5).
2. **«RUSTIC BREAD».** Bread making takes more time, the bread has large porous crumb and crispy crust.
3. **«WHOLE-WHEAT BREAD».** Bake healthy bread of fine or crude flour. It is not recommended to use the delay function when making this bread as that may cause undesirable effects.
4. **«FANCY BREAD».** Add leaven or soda to sweet dough and make savory pastry.
5. **«DIET BREAD».** Low sugar bread baking mode.
6. **«RICE BREAD».** Rice flour bread baking mode.

## ENGLISH

7. «**RYE BREAD**». Rye flour bread baking mode.
  8. «**FAST BAKING**». Bread making takes less time than in the «**BASIC MODE**», but the bread is usually smaller in size and has denser crumb.
  9. «**ITALIAN BREAD**». Bake bread with softer and denser crumb.
  10. «**GLUTEN FREE**». Gluten free bread baking mode.
  11. «**PIZZA DOUGH**». Pizza dough cooking mode: kneading and rising of the pizza dough. Use the prepared dough to make pizza.
  12. «**YEASTED DOUGH**». Yeasted dough cooking mode.
  12. «**DOUGH RISE**». The bread maker kneads dough and lets it rise. Use this dough to make home-baked pastry (pies etc.).
  14. «**FERMENTING**». Heating mode with low temperature, you can set the desired time within the specified range.
  15. «**YOGURT**». Low heating only. You can set the yogurt making time.
  16. «**DEFROSTING**». Vegetables defrosting mode.
  17. «**DOUGH KNEADING**». Dough making mode: kneading and rising of the dough without further cooking. Use the prepared dough for making bread.
  18. «**JAM**». Make savory homemade jam, marmalade or confiture. Cut the fruit before making jam, marmalade or confiture.
  19. «**BAKING**». Bread maker works as an ordinary electric oven. The program does not include dough kneading and rising modes. The program is used for baking from ready-made dough or for baked bread additional browning.
  20. «**ROASTED NUTS**». Operating mode for roasting nuts. The program switches the heating on without stirring.
  21. «**MEAT FLOSS**». Cooking mode for making meat floss.
  22. «**RICE VINEGAR**». Rice vinegar cooking mode.
  23. «**BISCUIT**». Cooking program for making sweet pastry. You can add ingredients to improve the taste of pastry.
  24. «**ITALIAN CAKE**». Cooking program for making biscuits of your choice.
  25. «**MULTIBAKER**». Baking mode with manual setting of temperature and time.
- Operation time of automatic programs is shown directly on the display with digital indications (25).

### Crust color selection

You can select one of three ready bread crust colors   : light, medium, dark.

- Select the required crust color with the navigation buttons (12) ◀▶, the selected color will be shown on the display (14) with the symbol (21).

**Notes:** This function is not available for the programs: «**FAST BAKING**», «**PIZZA DOUGH**», «**YEASTED DOUGH**», «**DOUGH RISING**», «**FERMENT**», «**YOGURT**», «**DEFROSTING**», «**DOUGH**

**KNEADING**», «**JAM**», «**ITALIAN CAKE**», «**BISCUIT**», «**RICE VINEGAR**», «**ROASTED NUTS**», «**MULTIBAKER**».

### Start/stop

- Select the necessary operating program (26) with the navigation buttons (12) ◀▶. The selected program (26) will be flashing on the display (14). Press the «OK» button (18) to confirm the selected program.
- Select the desired crust color    with the navigation buttons (12) ◀▶. One of the three symbols (21) will be flashing on the display (14). Press the «OK» button (18) to confirm the color.
- Select the required weight of the loaf  (22) of three options with the navigation buttons (12) ◀▶: 500 g, 700 g and 900 g. Press the «OK» button (18) to confirm the selected weight. One of the three symbols (22) will be flashing on the display (14).
- You can also use the navigation buttons (12) ◀▶ to add the required amount of raisin to the dough (29) and to set the delayed start time (28). Confirm the selected settings with the «OK» button (18).
- Press the button (15) once more to resume operation.
- Cancelling the automatic program. To cancel the automatic program press and hold down the button (15) for 3 seconds, you will hear a sound signal and the program will be cancelled.
- During the automatic program operation other control panel (2) buttons are locked.

### Setting the delay time

You can pre-set the time when the automatic program is to be finished.

- Use the navigation buttons (12) ◀▶ to select the required automatic program (26), the crust color (21), the weight (22) and the delayed start time symbol (28) .
- After that, set the delay time by pressing the buttons (12) ◀▶ again (please, note, that you should take into account the running time of the automatic program while setting the delay time). The delay time will be shown on the display (14) with digital indications (25).

**Notes:** the maximal time of delay is 13 hours, setting step is 10 minutes.

### Example:

- If it is 20:00 now, you have set the «**BASIC MODE**» automatic program «1» and you want fresh bread to be ready by 7 o'clock next morning, set the delay time of 8 hours with the buttons (12) (the «**BASIC MODE**» program «1» operation time is 3 hours).
- After the delay time has been set press the «OK» «**START/STOP**» button (18), the digital symbols in the remaining time indications (25) will be flashing on the display (2) and the countdown to the automatic program launch will start.



## ENGLISH

- To cancel the delay press and hold down the «START/STOP» button (15) for 3 seconds, you will hear a sound signal.

### Notes:

- The delayed start function is not available for the following programs: «PIZZA DOUGH», «YEASTED DOUGH», «DOUGH RISING», «FERMENT», «YOGURT», «DEFROSTING», «DOUGH KNEADING», «JAM», «ITALIAN CAKE», «BISCUIT», «RICE VINEGAR», «ROASTED NUTS».
- Do not use the delay function when using perishable foods such as milk, eggs, fruit, etc.

### Loaf weight selection

You can select the loaf weight with the navigation buttons (12) ◀▶ - 500 g, 750 g or 900 g. The selected weight is indicated with the symbol (22) on the display (14). Confirm the selected weight with the «OK» button (18).

### Bread maker operations

The bread maker performs the following actions:

1. Kneading the dough to reach a homogeneous mass. The kneading process is indicated with the symbol (20)  on the display (14).
2. Dough proofing (rise) - the process is indicated with the symbol (19)  on the display (14).
3. Baking - the process is indicated with the symbol (23)  on the display (14).
4. Keep warm - the symbol (24)  is shown on the display (14). The ready bread shall be kept warm for 60 minutes after the automatic baking program is over. If you need to remove the bread, switch the keep warm function off by pressing and holding the «START/STOP» button (15).

### Notes:

- Never open the lid (3) during bread making, at sudden change of temperature the dough can collapse and it will not rise.
- You can control the bread making process through the viewing window (4) in the lid (3).

### ADDITIONAL FUNCTIONS

#### Ingredients adding

- The unit is equipped with the container (5) for automatic ingredient adding (fruit pieces, nuts etc.) during the dough kneading.
- Load the ingredients in the container (5) before the automatic program start.
- During the automatic program operation the lower lid of the container (5) will open and the ingredients will be added to the dough.

**Notes:** the ingredients adding function is not available for the following programs: «PIZZA DOUGH», «YEASTED DOUGH», «DOUGH RISING», «FERMENT», «YOGURT», «DEFROSTING»,

«DOUGH KNEADING», «JAM», «ITALIAN CAKE», «BISCUIT», «RICE VINEGAR», «ROASTED NUTS», «BAKING».

### Memory

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

### USING THE BREAD MAKER

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

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

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

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

- Put the ingredients into the form (7) 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.

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

- Wipe the crumbled ingredients or spilled liquids from the form (7) outer surface.
- Close the lid (3).
- Put the ingredients into the container (5), that will be automatically added during the dough kneading process (fruit pieces, nuts etc.).
- Insert the power plug into the socket, you will hear a sound signal, the following symbols will appear on the display (14):
  - medium crust (symbol 21);
  - weight 750 g, symbol (22);
  - name of the program «BASIC MODE», symbol (26);
  - program operation time 2:54 hours (25).
- Select the necessary automatic program by pressing the «MENU» navigation buttons (12) repeatedly. Confirm it by pressing the «OK» button (18).
- Press the navigation buttons (12) repeatedly to select the crust color . Confirm it by pressing the «OK» button (18).



## ENGLISH

- Press the navigation buttons (12) t u repeatedly to select the loaf weight  depending on the amount of the ingredients in the baking form (7). Confirm it by pressing the “OK” button (18).
- Set the delayed cooking time by pressing the navigation buttons (12) t u. The delay time will be shown on the display (14) with digital indications (25). Confirm it by pressing the “OK” button (18).

**Notes:** if you want to start the preset program immediately skip delay time setting.

- Press the button (15) «START/STOP» again to launch the program.
- During the dough kneading process the lower lid of the container (5) will open and the supplementary ingredients will be added to the dough.
- You can control the bread making process through the viewing window (4) in the lid (3).
- The sound signals inform that the program is completed.
- After the automatic program is over, the keep warm function will be switched on, the symbol (24)  will appear on the display (14); the keep warm function operation time is 60 minutes.
- When the heating cycle is finished there will be a sound signal, the standard settings of the completed program will be shown on display (14).
- In order to cancel the keep warm function, press and hold down the «START/STOP» button (15).
- Unplug the unit.
- Put on thermal protective potholders, open the lid (3), take the form (7) by the handle, turn it counterclockwise and remove it from the bread maker.
- Let the form cool down for approximately 10 minutes.
- Separate the pastry from the form (7) walls using a plastic kitchen spatula.
- In order to remove the bread turn the form (7) upside down and shake it carefully.
- Before cutting the bread remove the paddle (8) with the hook (11).
- Cut the bread with a sharp bread knife.

### IMPORTANT RECOMMENDATIONS

#### Ingredients

##### Flour

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

##### Bread flour

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

##### Whole-grain flour (wholemeal)

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

##### Corn and oatmeal flour

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

##### Sugar

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

##### Yeast

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

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

##### Salt

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

##### Eggs

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

### Animal and vegetable fats

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

### Baking powder and soda

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

### Water

Water temperature plays the crucial role in bread making process. The optimal water temperature is 20-25°C, for «FAST BAKING» mode the optimal water temperature is 45-50°C. You may as well use milk instead of water or enrich bread flavor by using some natural juice.

### Baking problems and the recommendations to solve them

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

### 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, the beaker (9) and the spoon (10). The measuring spoon (10) is two-sided. The capacity of one side is equal to one teaspoon, the other - to one tablespoon.
- Fill the beaker (9) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the beaker (9) on a flat surface.
- Clean the beaker (9) thoroughly after measuring previous ingredients.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the beaker (9).
- It is important to screen the flour through the strainer before the use in order to saturate it with air; this provides the best baking quality.

## ENGLISH

|                                                     |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Coarse crumb                                        | No salt                                                                                               |
|                                                     | Water is too hot                                                                                      |
|                                                     | Excessive quantity of dough                                                                           |
| Bread surface is slack-baked                        | 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) |

### CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch the bread maker off, unplug it and let the bread maker cool down.
- Clean the unit body (1) and lid (3) with a slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Remove the container (5) from the lid (3), wash it and dry.
- Wash the baking form (7), the paddle (8), the beaker (9), the spoon (10) and the hook (11) in warm water with a neutral detergent.

#### Notes:

- If the paddle (8) can not be removed from the axle, fill the form (7) with warm water and wait for about 30 minutes.

- You may also wash the form (7) and the paddle (8) in a dishwasher.
- Dry the form (7) and the paddle (8) thoroughly before installing them in the bread maker.
- If the inner surface of the bread maker is dirty, clean it and wipe the surface with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Do not immerse the bread maker body, the power cord and the power plug into water and other liquids.

### STORAGE

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

### TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                                                     | POSSIBLE REASON                                                     | SOLUTION                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The bread maker is not switched on. The symbols «HHH» appear on the display | The bread maker has not cooled down after the previous baking cycle | Switch the bread maker off and unplug it. Remove the baking form and let the bread maker cool down to the room temperature.                                                                      |
| The symbols «LLL» appear on the display when you switch the bread maker on. | The temperature inside the bread maker is too low.                  | Switch the bread maker off and unplug it. Open the bread maker lid, remove the baking form and let the bread maker heat up to the room temperature for 10-20 minutes.                            |
| The symbols «ee0» appear on the display when you switch the bread maker on. | The temperature sensor works improperly                             | In this case contact the authorized service center                                                                                                                                               |
| Smoke from the lid (3) ventilation openings                                 | Ingredients got onto the heating element                            | Switch the unit off and unplug it. Open the lid, take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a damp cloth, then wipe them dry. |
| The baked bread dropped, the bottom part of the bread is damp               | The bread has stayed in the bread maker for too long after baking   | When making bread according to this recipe switch the unit off right after the bread is ready                                                                                                    |
| The bread has stuck to the walls of the baking form                         | The bottom part of the bread has stuck to the kneading paddle       | Before installing grease the paddles with margarine or vegetable oil                                                                                                                             |

| PROBLEM                                                        | POSSIBLE REASON                                                         | SOLUTION                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong | Wrong mode is selected                                                  | View the available baking programs, select another program.                                                               |
|                                                                | Accidental pressing of «START/STOP» button during the operation process | Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning                                 |
|                                                                | Frequent opening of the lid during the operation process                | Open the lid only in case of urgency and at the early stage of the automatic program operation.                           |
| The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong | A long power cutoff during the operation process                        | Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning                                 |
|                                                                | The paddle is blocked                                                   | Take the form out and check if the drive is rotating. If there is any malfunction, apply to an authorized service center. |

#### DELIVERY SET

Bread maker – 1 pc.  
Baking form – 1 pc.  
Kneading paddle – 1 pc.  
Beaker – 1 pc.  
Measuring spoon – 1 pc.  
Hook – 1 pc.  
Warranty certificate – 1 pc.

#### SPECIFICATIONS

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

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

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

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

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

#### Unit operating life is 3 years

#### Guarantee

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

## DEUTSCH

### BROTBACKOFEN RDE-1640

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

#### BESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Bedienungsplatte
3. Deckel
4. Sichtfenster
5. Behälter zur automatischen Zutatenzugabe
6. Griff
7. Backform
8. Teigknetpaddel
9. Meßbecher
10. Meßlöffel
11. Paddelausziehaken

#### Bedienungsplatte

12. Navigationstasten ▲ ▼ ◀ ▶
13. «BACKEN»-Schnellbackstarttaste
14. Bildschirm
15. «START/STOPP»-Taste zum Ein-/Ausschalten
16. «SÄUERUNG»-Taste zur Wahl des Sauerungsbetriebs
17. «MULTIBÄCKER»-Betriebs-taste
18. «OK»-Taste zum Betriebsstart

#### Bildschirm (14)

19. Teiggar(-trieb-)symbol 
20. Teigknet-symbol 
21. Krustenfarbenwahlsymbol 
22. Backgewichtswahlsymbol 
23. Backsymbol 
24. Aufwärmtriebssymbol 
25. Zahlenanzeigen der Restbetriebs-/Rückstellungszeit
26. Betriebsprogrammbezeichnung
27. «MULTIBÄCKER»-Betriebs-symbol
28. Symbole der Restbetriebs-/Rückstellungszeit 
29. Anzeige der Zutatenzugabe 

#### ACHTUNG!

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

#### SICHERHEITSAßNAHMEN

Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Nutzung des Brotbackofens aufmerksam durch und bewahren sie diese während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Betriebsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts

kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen ans Stromnetz, dass die Betriebsspannung des Brotbackofens und die Netzspannung übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in eine Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Zur Vermeidung des Brand- oder Stromschlagrisikos benutzen Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Brotbackofens ans Stromnetz.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, standfeste und hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird. Der Abstand zu den nächststehenden Gegenständen soll nicht weniger als 20 cm betragen.
- Decken Sie den Brotbackofen während des Betriebs niemals ab, um einen Brand zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf andere Haushaltsgeräte und Tischdecken aufzustellen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Quellen der offenen Flamme, leicht entflammaren Stoffen und unter direkten Sonnenstrahlen aufzustellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt sowie keine heißen Oberflächen oder scharfen Küchenmöbelränder berührt.
- Verwenden Sie das Gerät draußen nicht.
- Schalten Sie den Brotbackofen immer aus, bevor Sie ihn zusammen-, auseinandersetzen und reinigen.
- Benutzen Sie den Brotbackofen nie ohne Behälter zur automatischen Zutatenzugabe. Gehen Sie mit dem Behälter vorsichtig um, um ihn nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie den laufenden Brotbackofen nie unbeaufsichtigt.
- Wenn das Gerät falsch verwendet wird (z. B. wenn die Empfehlungen nicht befolgt werden), kann das Brot brennen und Rauch entstehen. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Entfernen Sie die Backform vor dem Reinigen und warten Sie ab, bis das Gerät vollständig abkühlt.
- Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände in die Backkammer zu legen.
- Öffnen oder lassen Sie den Deckel des Brotbackofens während des Betriebs nicht offen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Brotbackofens während seines Betriebs.
- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen am Deckel des Brotbackofens.
- Stecken Sie Ihre Hände in die Backkammer des Brotbackofens beim Betrieb des automatischen Programms nicht.
- Fassen Sie beim Herausnehmen des fertigen Brots den Backformgriff an, nachdem Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe angezogen haben.

- Um die Backform-Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, klopfen Sie beim Herausnehmen des Brots auf den Backformboden und die -ränder nicht, verwenden Sie keine Metallgegenstände, sondern drehen Sie die Backform um und schüteln Sie das fertige Brot heraus.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und wenn Sie es nicht benutzen vom Stromnetz ab.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker mit der Hand.
- Fassen Sie den Netzstecker mit nassen Händen nicht an.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu benutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Brotbackofengehäuse in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist: berühren Sie das Gerät nicht, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose sofort heraus und erst dann entfernen Sie das Gerät aus Wasser. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst an die am Garantieschein und auf der Website [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru) angegebenen Kontaktadressen, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die als Verpackung verwendeten Plastiktüten nie ohne Aufsicht.

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

- Dieses Gerät soll von Kindern nicht verwendet werden.
- Während des Betriebs und des Abkühlens stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Dieses Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Lebenserfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht keiner für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden oder keine entsprechenden Geräteanweisungen bekommen haben.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels und des Netzsteckers regelmäßig.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät fehlerhaft funktioniert, gefallen oder anders beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung irgendwelcher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst an die am Garantieschein und auf der Webseite [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru) angegebenen Kontaktadressen.
- Transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

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

#### VOR DER ERSTEN NUTZUNG

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

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Aufkleber, die den Gerätebetrieb stören.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts, wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.
- Fassen Sie den Behälter zur automatischen Zutatenzugabe (5) und nehmen Sie ihn aus dem Deckel (3) heraus.
- Machen Sie den Deckel (3) mit dem Griff (6) auf.
- Heben und fassen Sie den Griff der Backform (7) an, drehen Sie den Griff entgegen dem Uhrzeigersinn und entfernen Sie die Backform (7).
- Spülen Sie den Behälter (5), die Form (7), das Paddel (8), den Meßbecher (9), den Meßlöffel (10) und den Haken (11) mit Warmwasser mit einem neutralen Reinigungsmittel, dann trocknen Sie diese gründlich ab.
- Wischen Sie das Brotbackofengehäuse (1) und den Deckel (3) mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie diese ab.
- Stellen Sie die Backform (7) zurück auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, setzen Sie das Teigknetpaddel (8) auf die Achse in der Backform (7).
- Schließen Sie den Deckel (3) und stellen Sie den Behälter (5) hinein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene, hitzebeständige und standfeste Oberfläche auf. Der Abstand zu den nächstliegenden Oberflächen soll nicht weniger als 20 cm betragen.
- Der Brotbackofen ist betriebsbereit.

## DEUTSCH

### Anmerkung:

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

### BEDIENUNGSPLATTE (2)

Durchs Drücken der Tasten auf der Bedienungsplatte (2) können Sie das gewünschte automatische Programm wählen, die Rückstellungszeit einstellen und den gesamten Backvorgang auf dem Bildschirm (14) kontrollieren.

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein Signal.

### Betriebsprogramme

Durchs Drücken der Tasten (12) können Sie ein automatisches Programm wählen, die Programmbezeichnungen werden auf dem Bildschirm (14) mit den Symbolen (26) angezeigt. Insgesamt sind 25 automatische Programme vorgesehen:

1. **«HAUPT»**. Beinhaltet alle Brotbackstufen: Teigkneten, Teiggarre(-trieb) und Backen, Sie können auch erforderliche Zutaten hinzufügen, indem Sie sie in den Behälter (5) geben, um den Geschmack der fertigen Backwaren zu verbessern.
2. **«BAUERNBROT»**. Die Brotzubereitung dauert längere Zeit, das Brot kommt mit großer Lochkrume und knuspriger Kruste heraus.
3. **«VOLLKORN»**. Backen Sie bekömmliches Brot aus Fein- oder Backschrot. Es ist nicht empfohlen, die Rückstellungsfunktion beim Backen eines solchen Brotes zu verwenden, da dies zu unerwünschten Ergebnissen führen kann.
4. **«ZUCKERKUCHEN»**. Fügen Sie dem süßen Teig Backpulver oder Soda hinzu und backen Sie duftendes Gebäck.
5. **«DIÄTISCH»**. Betrieb zum Backen von Brot mit niedrigem Zuckergehalt.
6. **«REIS»**. Betrieb zum Backen von Reismehlbrot.
7. **«ROGGEN»**. Betrieb zum Backen von Roggenmehlbrot.
8. **«SCHNELLBACKEN»**. Das Brot wird schneller als im „HAUPT“-Programm gebacken, jedoch hat es normalerweise ein geringeres Volumen und eine dichtere Textur.
9. **«ITALIENISCH»**. Betrieb zum Backen von Brot mit einer weichen und dichteren Textur.
10. **«GLUTENFREI»**. Betrieb zum Backen von glutenfreiem Brot.
11. **«PIZZATEIG»**. Pizzateigzubereitungsbetrieb: Pizzateigkneten und -treiben. Verwenden Sie den zubereiteten Teig für Pizza.
12. **«HEFENTEIG»**. Hefenteigzubereitungsbetrieb.
13. **«TEIGTRIEB»**. Der Brotbackofen knetet den Teig und lässt ihn aufsteigen. Verwenden Sie den Teig für Hausbackwaren (Kuchen usw.).

14. **«SÄUERUNG/AUFTAUEN»**. Niedertemperatur-Aufwärm-betrieb. Sie können die Zeit selbst im angegebenen Bereich einstellen.

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

16. **«AUFTAUEN»**. Gemüseauftau-betrieb.

17. **«TEIGKNETEN»**. Teigzubereitungsbetrieb: Teigkneten und -treiben ohne weitere Wärmebehandlung. Verwenden Sie den zubereiteten Teig für Backwaren.

18. **«JAM»**. Machen Sie aromatische Hausmarmelade, -jam oder -konfitüre. Schneiden Sie Obst für Marmelade, Jam oder Konfitüre vor.

19. **«BACKEN»**. 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.

20. **«GERÖSTETE NÜSSE»**. Nussröstbetrieb. Im Programm ist das Anwärmen ohne Rühren vorgesehen.

21. **«ROUSONG»**. Rousong-Fleisch-Zubereitungsbetrieb.

22. **«REISESSIG»**. Reissessig-Zubereitungsbetrieb.

23. **«BISKUIT»**. Süßgebäckprogramm. Sie können auch Zutaten für besseren Backwarengeschmack hinzufügen.

24. **«ITALIENISCHER KUCHEN»**. Programm zur Zubereitung von Biskuits Ihrer Wahl.

25. **«MULTIBÄCKER»**. Backbetrieb mit manuell wählbaren Temperatur und Zeit.

Die Laufzeit der automatischen Programme wird mit den Zahlenanzeigen (25) direkt auf dem Bildschirm angezeigt.

### Wahl der Krustenfarbe

Sie können aus drei Krustenfarben des fertigen Brots   wählen: hell, mittel, dunkel.

- Die gewünschte Krustenfarbe wird mit den Navigationstasten (12)   gewählt, die gewählte Krustenfarbe wird auf dem Bildschirm (14) mit dem Symbol (21) angezeigt.

**Anmerkung:** diese Funktion ist für folgende Programme inaktiv: «EXPRESS», «PIZZATEIG», «HEFENTEIG», «TEIGTRIEB», «SÄUERUNG», «YOGHURT», «AUFTAUEN», «TEIGKNETEN», «JAM», «ITALIENISCHER KUCHEN», «BISKUIT», «REISESSIG», «GERÖSTETE NÜSSE», «MULTIBÄCKER».

### Start/Stop

- Wählen Sie das gewünschte Betriebsprogramm (26) mit den Navigationstasten (12)  . Dabei blinkt das gewählte Programm (26) auf dem Bildschirm (14). Drücken Sie die «OK»-Taste (18), um das gewählte Programm zu bestätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Krustenfarbe    mit den Navigationstasten (12)  . Dies wird auf dem Bildschirm



- (14) durchs Blinken eines von drei Symbole (21) angezeigt. Drücken Sie die «OK»-Taste (18), um die Farbe zu bestätigen.
- Wählen Sie das gewünschte Backgewicht  (22) aus drei angebotenen Optionen mit den Navigationstasten (12) ◀ ▶: 500 g, 700 g und 900 g. Drücken Sie die «OK»-Taste (18), um das gewählte Gewicht zu bestätigen. Dies wird auf dem Bildschirm (14) durchs Blinken eines von drei Symbole (22) angezeigt.
- Mit den Navigationstasten (12) ◀ ▶ können Sie auch dem Teig (29) erforderliche Menge Rosinen hinzufügen und die Startrückstellungszeit (28) einstellen. Bestätigen Sie die gewählten Parameter mit der «OK»-Taste (18).
- Um das Programm fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste (15).
- Rücksetzen des automatischen Programms. Um das automatische Programm rückzusetzen, halten Sie die Taste (15) drei Sekunden lang gedrückt, dabei ertönt ein Tonsignal, und das eingestellte Programm wird zurückgesetzt.
- Im Laufe des automatischen Programms sind andere Tasten auf der Bedienungsplatte (2) blockiert.

## Einstellung der Rückstellungszeit

Sie können die Ablaufzeit des automatischen Programms vorprogrammieren.

- Wählen Sie das gewünschte automatische Programm (26), die Krustenfarbe (21), das Gewicht (22) und das Symbol  für die Startrückstellungszeit (28) mit den Navigationstasten (12) ◀ ▶.
- Dann stellen Sie die Rückstellungszeit durch erneutes Drücken der Tasten (12) ◀ ▶ ein (beachten Sie beim Einstellen der Rückstellungszeit die Laufzeit des automatischen Programms). Die Rückstellungszeit wird auf dem Bildschirm (14) mit den Zahlenanzeigen (25) angezeigt.

**Anmerkung:** die maximale Rückstellungszeit beträgt 13 Stunden, ein Einstellungsschritt beträgt 10 Minuten.

### Beispiel:

Wenn es jetzt 20:00 Uhr ist, Sie das automatische «HAUPT»-Programm «1» eingestellt haben und möchten, dass das frisch gebackene Brot am nächsten Tag um 7 Uhr morgens fertig ist, stellen Sie die Rückstellungszeit mit den Tasten (12) auf 8 Stunden (die Laufzeit des «HAUPT»-Programms «1» beträgt 3 Stunden) ein.

- Drücken Sie nach dem Einstellen der Rückstellungszeit die «OK»-Taste (18) «START/STOPP», auf dem Bildschirm (2) blinken die Restbetriebszeit-Zahlenanzeigen (25), und die Abwärtszählung bis zum Start des automatischen Programms beginnt.
- Um die Rückstellung abzubrechen, halten Sie die «START/STOPP»-Taste (15) drei Sekunden lang gedrückt, dabei ertönt ein Tonsignal.

## Anmerkung:

- Die Rückstellungsfunktion ist für folgende Programme inaktiv: «PIZZATEIG», «HEFENTEIG», «TEIGTRIEB», «SÄUERUNG», «YOGHURT», «AUFTAUEN», «TEIGKNETEN», «JAM», «ITALIENISCHER KUCHEN», «BISKUIT», «REISSESSIG», «GERÖSTETE NÜSSE».
- Benutzen Sie keine Rückstellungsfunktion, wenn Sie verderbliche Nahrungsmittel wie Milch, Eier, Obst usw. verwenden.

## Gewichtswahl

Sie können das Backwarengewicht mit den Navigationstasten (12) ◀ ▶ – 500 g, 750 g oder 900 g wählen. Das gewählte Gewicht wird auf dem Bildschirm (14) mit dem Symbol (22) angezeigt. Bestätigen Sie das gewählte Gewicht mit der «OK»-Taste (18).

## Brotbackofenbetriebsoperationen

Der Brotbackofen erfüllt folgendes:

1. Teigglattkneten. Der Teigknetvorgang wird auf dem Bildschirm (14) mit dem Symbol (20)  angezeigt.
2. Teiggare(-trieb), der Vorgang wird auf dem Bildschirm (14) mit dem Symbol  (19) angezeigt.
3. Backen – der Vorgang wird auf dem Bildschirm (14) mit dem Symbol (23)  angezeigt.
4. Aufwärmen – der Bildschirm (14) zeigt das Symbol  (24). Das fertige Brot wird nach dem Ablauf des automatischen Backprogramms 60 Minuten lang warm gehalten. Wenn Sie das Brot herausnehmen müssen, schalten Sie die Aufwärmfunktion aus, indem Sie die «START/STOPP»-Taste (15) gedrückt halten.

## Anmerkung:

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

## ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

### Zutatenzugabe

- Das Gerät ist mit einem Behälter (5) zur automatischen Zutatenzugabe (Fruchstücke, Nüsse usw.) im Laufe des Teigknetvorgangs ausgestattet.
- Laden Sie die Zutaten in den Behälter (5), bevor Sie das automatische Programm starten.
- Im Laufe des automatischen Programms öffnet sich der untere Deckel des Behälters (5), und die Zutaten werden dem Teig hinzugefügt.

**Anmerkung:** die Funktion der Zutatenzugabe während des Betriebs ist für folgende Programme inaktiv: «PIZZATEIG», «HEFENTEIG», «TEIGTRIEB», «SÄUERUNG», «YOGHURT»,



## DEUTSCH

«AUFTAUEN», «TEIGKNETEN», «JAM», «ITALIENISCHER KUCHEN», «BISKUIT», «REISSEIG», «GERÖSTETE NÜSSE», «BACKEN».

### Speicher

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

### NUTZUNG DES BROTTBACKOFENS

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

**Anmerkung:** bei erstmaliger Verwendung ist ein Geruch vom Heizelement zulässig.

- Öffnen Sie den Deckel (3) und vergewissern Sie sich, dass die Backform (7) und das Paddel (8) aufgestellt sind.

**Anmerkung:** vor dem Aufstellen des Paddels (8) ist es ratsam, es mit Margarine oder Pflanzenöl einzuschmieren, das erleichtert sein Herausziehen aus frisch gebackenem Brot.

- Geben Sie Zutaten in die Backform (7) in der Reihenfolge zu, die im Rezept beschrieben ist. Normalerweise werden Zutaten in folgender Reihenfolge zugegeben:
  1. Flüssigkeiten;
  2. rieselfähige Zutaten (Zucker, Salz, Mehl);
  3. Backhefe und Quellmehl.
- Anmerkung: Backhefe soll mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen nicht in Berührung kommen. Machen Sie eine kleine Vertiefung in Mehl und legen Sie Hefe hinein.
- Entfernen Sie verschüttete Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten von der Außenfläche der Form (7).
- Machen Sie den Deckel (3) zu.
- Legen Sie die erforderlichen, während des Knetvorgangs automatisch hinzuzufügenden Zutaten (Fruchstücke, Nüsse usw.) in den Behälter (5).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein, dabei ertönt ein Tonsignal, auf dem Bildschirm (14) werden die folgenden Symbole angezeigt:
  - mittlere Krustenbräunung (Symbol 21);
  - Gewicht 750 g, Symbol (22);
  - Programmbezeichnung «HAUPT», Symbol (26);
  - Programmlaufzeit 2:54 Stunden (25).

- Wählen Sie das gewünschte automatische Programm durch mehrmaliges Drücken der «MENÜ»-Navigationstasten ◀▶ (12). Bestätigen Sie es mit der «OK»-Taste (18).
- Wählen Sie die Krustenfarbe  durch mehrmaliges Drücken der Navigationstasten ◀▶ (12). Bestätigen Sie es mit der «OK»-Taste (18).
- Wählen Sie das Backwarengewicht  nach der Zutatenmenge in der Backform (7) durch mehrmaliges Drücken der Navigationstasten ◀▶ (12). Bestätigen Sie es mit der «OK»-Taste (18).
- Stellen Sie die Zubereitung-Rückstellungszeit durchs Drücken der Navigationstasten (12) ◀▶ ein. Die Rückstellungszeit wird auf dem Bildschirm (14) mit den Zahlenanzeigen (25) angezeigt. Bestätigen Sie sie mit der «OK»-Taste (18).

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

- Um das Zubereitungsprogramm zu starten, drücken Sie erneut die «START/STOPP»-Taste (15).
- Während des Teigknets öffnet sich der untere Deckel des Behälters (5) automatisch, und zusätzliche Zutaten werden dem Teig hinzugefügt.
- Der Backvorgang kann durch das Sichtfenster (4) im Deckel (3) überwacht werden.
- Der Ablauf des Programms wird durch die Tonsignale angezeigt.
- Nach dem Ablauf des automatischen Programms wird die Aufwärmfunktion aktiviert, auf dem Bildschirm (14) erscheint das Symbol  (24), die Aufwärmfunktion läuft 60 Minuten.
- Nach dem Ablauf des Aufwärmzyklus ertönt ein Tonsignal, und auf dem Bildschirm (14) werden die Standardeinstellungen des beendeten Programms angezeigt.
- Um die Aufwärmfunktion abzubrechen, halten Sie die «START/STOPP»-Taste (15) gedrückt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Ziehen Sie hitzebeständige Topflappen an, öffnen Sie den Deckel (3), fassen Sie den Griff der Form (7), drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie aus dem Brotbackofen heraus.
- Lassen Sie die Form ca. 10 Minuten abkühlen.
- Trennen Sie das Gebäck mit einem Plastikbüchenspatel von den Seiten der Form (7) ab.
- Um das Brot herauszunehmen, drehen Sie die Form (7) um und schütteln Sie sie vorsichtig.
- Entfernen Sie das Paddel (8) mit dem Haken (11) vor dem Brotschneiden.
- Schneiden Sie das Brot mit einem scharfen Brotmesser.

## WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

### Zutaten

#### Mehl

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

#### Brotmehl

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

#### Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl)

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

#### Mais- und Hafermehl

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

#### Zucker

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

#### Backhefe

Der Hefewuchs wird durch die Aussonderung der Kohlensäure begleitet, die die Bildung der porösen Krume bewirkt. Mehl und Zucker sind Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie frische gepresste Backhefe oder schnellwirkende Trockenhefe zu. Lösen Sie frisch gepresste Hefe in warmer Flüssigkeit (Wasser, Milch usw.), geben Sie schnell wirkende Hefe zu Mehl (erfordert

keine Voraktivierung, d.h. Wasserzugabe). Folgen Sie den Empfehlungen an der Verpackung oder halten Sie folgende Proportionen ein:

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

#### Salz

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

#### Eier

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

#### Tierische und pflanzliche Fette

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

#### Backpulver und Soda

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

#### Wasser

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

#### Milchprodukte

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

## DEUTSCH

### Früchte und Beeren

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

### DOSIERUNG

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

- Verwenden Sie eine Küchenwaage, den Meßbecher (9) und den Löffel (10). Der Meßlöffel (10) ist zweiseitig. Das

Volumen entspricht einem Teelöffel von einer Seite und einem Eßlöffel von der anderen.

- Füllen Sie den Meßbecher (9) bis zur entsprechenden Markierung mit Flüssigkeit an. Prüfen Sie die Dosierung, indem Sie den Meßbecher (9) auf eine ebene Oberfläche stellen.
- Reinigen Sie den Meßbecher (9) gründlich von den Resten vorheriger Zutat.
- Stampfen Sie die Zutaten in dem Meßbecher (9) nicht ein.
- Es ist wichtig, das Mehl vor dem Gebrauch durch ein Sieb zu sieben, um es mit Luft zu sättigen, dies garantiert das beste Backergebnis.

### Brotbackfehlertabelle und Behebungsempfehlungen

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

# REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie den Brotbackofen aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie den Brotbackofen abkühlen.
- Wischen Sie das Gehäuse (1) und den Deckel (3) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese ab.
- Nehmen Sie den Behälter (5) aus dem Deckel (3) heraus, spülen und trocknen Sie ihn ab.
- Spülen Sie die Backform (7), das Paddel (8), den Meißbecher (9), den Löffel (10) und den Haken (11) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel ab.

## Anmerkung:

- Wenn das Paddel (8) von der Achse nicht entfernt werden kann, füllen Sie die Form (7) mit Warmwasser und warten Sie etwa 30 Minuten ab.

- Die Form (7) und das Paddel (8) sind spülmaschinenfest.
- Trocknen Sie die Form (7) und das Paddel (8) gründlich ab, bevor Sie diese in den Brotbackofen aufstellen.
- Bei Schmutz auf der Innenseite des Brotbackofens entfernen Sie diesen und wischen Sie die Oberfläche mit einem leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie sie ab.
- Tauchen Sie das Brotbackofengehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.

# AUFBEWAHRUNG

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

# STÖRUNGSBEHEBUNG

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

## DEUTSCH

| STÖRUNG                                                               | URSACHE                                        | BEHEBUNG                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Struktur des Brots ist unhomogen oder das Brot ist nicht gelungen | Ein längerer Stromausfall während des Betriebs | Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an                                                                        |
|                                                                       | Das Paddel ist blockiert                       | Entfernen Sie die Form und prüfen Sie, ob sich der Antrieb dreht; bei der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst. |

### LIEFERUMFANG

Brotbackofen – 1 Stk.  
 Backform – 1 Stk.  
 Knetpaddel – 1 Stk.  
 Meßbecher – 1 Stk.  
 Meßlöffel – 1 Stk.  
 Haken – 1 Stk.  
 Garantieschein – 1 Stk.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

*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](mailto:info@rondell.ru) für eine aktualisierte Betriebsanleitung mit.*

### ENTSORGUNG



Zwecks Umweltschutz nach Beendigung der Nutzungsdauer des Gerätes und der Batterien (falls mitgeliefert), werfen Sie diese zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über. Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

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

**Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre**

## ХЛЕБОПЕЧКА RDE-1640

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

### ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Контейнер для автоматического добавления ингредиентов
6. Ручка
7. Форма для выпечки
8. Лопасть для замешивания теста
9. Мерный стакан
10. Мерная ложка
11. Крючок для извлечения лопасти

### Панель управления

12. Кнопки навигации ▲ ▼ ◀ ▶
13. Кнопка для быстрого старта выпечки «ВЫПЕЧКА»
14. Дисплей
15. Кнопка включения/выключения «СТАРТ/СТОП»
16. Кнопка «ЗАКВАСКА» для выбора режима закваски
17. Кнопка режима «МУЛЬТИПЕКАРЬ»
18. Кнопка «ОК» для начала работы

### Дисплей (14)

19. Символ расстойки (подъёма) теста
20. Символ замеса теста
21. Символ выбора цвета корочки
22. Символ выбора веса выпечки
23. Символ выпечки
24. Символ режима подогрева
25. Цифровые показания оставшегося времени работы/времени отсрочки
26. Обозначение программы работы
27. Символ режима «МУЛЬТИПЕКАРЬ»
28. Символы оставшегося времени работы/времени отсрочки
29. Индикация добавления ингредиентов

### ВНИМАНИЕ!

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

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение хлебопечки соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током при подключении хлебопечки к электрической розетке не используйте переходники.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплоустойчивой 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 используйте хлебопечку без установленного контейнера для автоматического добавления ингредиентов. Обращайтесь с контейнером осторожно во избежание его повреждения.
- Никогда не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра.
- В случае неправильного использования прибора (например, при несоблюдении рекомендаций) возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Перед чисткой извлеките форму для выпечки и дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается помещать в рабочую камеру посторонние предметы.
- Во время работы не открывайте и не оставляйте крышку хлебопечки открытой.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячих поверхностей хлебопечки.



## РУССКИЙ

- 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 чисткой 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 контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.rondell.ru](http://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 контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).
- Перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

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

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Извлеките устройство из упаковки и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Возьмитесь за контейнер для автоматического добавления ингредиентов (5) и выньте его из крышки (3).
- Откройте крышку (3), взявшись за ручку (6).
- Приподнимите и возьмитесь за ручку формы для выпечки (7), поверните ручку против часовой стрелки и выньте форму (7).
- Промойте контейнер (5), форму (7), лопасть (8), мерный стакан (9), мерную ложку (10) и крючок (11) теплой водой с использованием нейтрального моющего средства, затем тщательно просушите.
- Протрите корпус хлебопечки (1) и крышку (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.





- Установите форму для выпечки (7) на место и поверните её по часовой стрелке до упора, установите лопасть для замешивания теста (8) на ось в форме для выпечки (7).
- Закройте крышку (3) и установите в неё контейнер (5).
- Установите прибор на ровной сухой, термостойкой и устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.
- Хлебопечка готова к работе.

**Примечание:**

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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Нажатием кнопок на панели управления (2) Вы можете выбрать необходимую автоматическую программу, установить время отсрочки приготовления, а на дисплее (14) контролировать весь процесс выпечки.

Каждое нажатие кнопки панели управления сопровождается звуковым сигналом.

## Программы работы

Нажатием на кнопки (12) Вы можете выбрать автоматическую программу, названия программ отображаются на дисплее (14) символами (26). Всего предусмотрено 25 автоматических программ:

1. **«ОСНОВНОЙ».** Включает все стадии приготовления хлеба: замес теста, расстойка (подъем) теста и выпечка. Вы также можете добавлять необходимые ингредиенты, поместив их в контейнер (5), чтобы улучшить вкус готовой выпечки.
2. **«ДЕРЕВЕНСКИЙ».** Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным ноздреватым мякишем и хрустящей корочкой.
3. **«ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ».** Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого и грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.
4. **«СДОБА».** Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматную выпечку.
5. **«ДИЕТИЧЕСКИЙ».** Режим выпечки хлеба с пониженным содержанием сахара.
6. **«РИСОВЫЙ».** Режим выпечки хлеба из рисовой муки.
7. **«РЖАНОЙ».** Режим выпечки хлеба из ржаной муки.

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

9. **«ИТАЛЬЯНСКИЙ».** Режим выпечки хлеба с более мягкой и плотной структурой.

10. **«БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ».** Режим выпечки безглютенового хлеба.

11. **«ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ».** Режим приготовления теста для пиццы: замешивание и поднятие теста для пиццы. Используйте приготовленное тесто для изготовления пиццы.

12. **«ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО».** Режим приготовления дрожжевого теста.

13. **«ПОДЪЕМ ТЕСТА».** Хлебопечка замешивает тесто и дает ему подняться. Используйте тесто для приготовления домашней выпечки (пирожков, и т.п.).

14. **«ЗАКВАСКА».** Режим нагрева с низкой температурой, время можно установить самостоятельно в указанном объеме.

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

16. **«РАЗМОРОЗКА».** Режим разморозки овощей.

17. **«ЗАМЕС ТЕСТА».** Режим приготовления теста: замешивание и поднятие теста без дальнейшей тепловой обработки. Используйте приготовленное тесто для изготовления хлебобулочных изделий.

18. **«ДЖЕМ».** Приготовьте ароматное домашнее варенье, джем или конфитур. Фрукты для приготовления варенья, джема или конфитюра, предварительно нарежьте.

19. **«ВЫПЕЧКА».** Хлебопечка работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Программа используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба.

20. **«ЖАРЕННЫЕ ОРЕШКИ».** Режим работы для жарки орехов. Программа включает нагрев без перемешивания.

21. **«ЖОУСУН».** Режим работы для приготовления мяса Жоусун.

22. **«РИСОВЫЙ УКСУС».** Режим приготовления рисового уксуса.

23. **«БИСКВИТ».** Программа для приготовления сладкой выпечки. Вы также можете добавлять ингредиенты, чтобы усилить аромат выпечки.

24. **«ИТАЛЬЯНСКИЙ ПИРОГ».** Программа для приготовления бисквитов по вашему выбору.

25. **«МУЛЬТИПЕКАРЬ».** Режим выпекания с ручным выбором температурного и временного режимов.

Время работы автоматических программ отображается непосредственно на дисплее цифровыми показаниями (25).





## РУССКИЙ

### Выбор цвета корочки

Вы можете выбрать один из трёх цветов корочки готового хлеба хлеба   : светлый, средний, темный.

- Необходимый цвет корочки выбирается кнопками навигации (12)  , выбранный цвет корочки отображается на дисплее (14) символом (21).

**Примечание:** данная функция недоступна для программ: «ЭКСПРЕСС», «ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПОДЪЕМ ТЕСТА», «ЗАКВАСКА», «ЙОГУРТ», «РАЗМОРОЗКА», «ЗАМЕС ТЕСТА», «ДЖЕМ», «ИТАЛЬЯНСКИЙ ПИРОГ», «БИСКВИТ», «РИСОВЫЙ УКСУС», «ЖАРЕНЫЕ ОРЕШКИ», «МУЛЬТИПЕКАРЬ».

### Старт/стоп

- Кнопками навигации (12)   выберите нужную вам программу работы (26). При этом на дисплее (14) выбранная программа (26) будет мигать. Нажмите кнопку «ОК» (18) для подтверждения выбранной программы.
- Кнопками навигации (12)   выберите нужный вам цвет корочки   . На дисплее (14) это отразится миганием одного из трех символов (21). Чтобы подтвердить цвет, нажмите кнопку «ОК» (18).
- Кнопками навигации (12)   выберите нужный вам вес выпечки  (22) из трех представленных вариантов: 500 гр., 700 гр. и 900 гр. Нажмите кнопку «ОК» (18) для подтверждения выбранного веса. На дисплее (14) это отразится миганием одного из трех символов (22).
- Так же при помощи кнопок навигации (12)   можно добавить нужное количество изюма в тесто (29) и возможность выбора отсроченного старта (28). Подтверждение выбранных параметров – кнопкой «ОК» (18).
- Для продолжения работы программы ещё раз нажмите кнопку (15).
- Сброс автоматической программы. Для сброса автоматической программы нажмите и удерживайте кнопку (15) в течение трёх секунд, при этом прозвучит звуковой сигнал и установленная программа сбросится.
- Во время работы автоматической программы остальные кнопки на панели управления (2) блокируются.

### Установка времени отсрочки

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

- Кнопками навигации (12)   выберите нужную автоматическую программу (26), цвет корочки (21), вес (22) и символ  время отложенного старта (28).
- После этого повторными нажатиями кнопок (12)   установите время отсрочки (обратите внимание, во время установки времени отсрочки учитывайте время работы

автоматической программы). Время отсрочки будет отображаться на дисплее (14) цифровыми значениями (25).

**Примечание:** максимальное время отсрочки – 13 часов, шаг настройки – 10 минут.

### Пример:

Если сейчас 20:00, Вы установили автоматическую программу «1» «ОСНОВНОЙ» и хотите, чтобы свежеспеченный хлеб был готов к 7 утра следующего дня, установите время отсрочки кнопками (12) на 8 часов (время работы программы «1» «ОСНОВНОЙ» – 3 часа).

- После установки времени отсрочки нажмите на кнопку «ОК» (18) «СТАРТ/СТОП», на дисплее (2) цифровые символы в показаниях оставшегося времени работы (25) будут мигать и начнется обратный отсчет времени до включения автоматической программы.
- Для отмены отсрочки нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» в течение трёх секунд, при этом прозвучит звуковой сигнал.

### Примечание:

- Функция отсрочки недоступна для программ: «ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПОДЪЕМ ТЕСТА», «ЗАКВАСКА», «ЙОГУРТ», «РАЗМОРОЗКА», «ЗАМЕС ТЕСТА», «ДЖЕМ», «ИТАЛЬЯНСКИЙ ПИРОГ», «БИСКВИТ», «РИСОВЫЙ УКСУС», «ЖАРЕНЫЕ ОРЕШКИ».
- Не используйте функцию отсрочки при использовании скоропортящихся продуктов, таких как молоко, яйца, фрукты и т.п.

### Выбор веса выпечки

Вы можете выбрать вес выпечки кнопками навигации (12)   – 500 гр., 750 гр. или 900 гр. Выбранный вес отображается на дисплее (14) символом (22). Подтверждение выбранного веса кнопкой «ОК» (18).

### Операции работы хлебопечки

Хлебопечка выполняет следующие действия:

1. Замешивание теста до получения однородной массы. Процесс замешивания теста отображается на дисплее (14) символом  (20).
2. Расстойка (подъем) теста, процесс отображается на дисплее (14) символом  (19).
3. Выпечка – процесс отображается на дисплее (14) символом  (23).
4. Подогрев – на дисплее (14) отображается символ  (24). Готовый хлеб будет поддерживаться тёплым в течение 60 минут после завершения автоматической программы выпечки. Если Вам необходимо вынуть хлеб, выключите функцию подогрева нажатием и удержанием кнопки (15) «СТАРТ/СТОП».



**Примечание:**

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

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**

**Добавление ингредиентов**

- Устройство оборудовано контейнером (5) для автоматического добавления ингредиентов (кусочки фруктов, орехи и т.д.) в процессе замеса теста.
- Загрузите ингредиенты в контейнер (5) до включения автоматической программы.
- В процессе работы автоматической программы нижняя крышка контейнера (5) откроется и ингредиенты будут добавлены в тесто.

**Примечание:** функция добавления ингредиентов в процессе работы недоступна для программ: «ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПОДЪЕМ ТЕСТА», «ЗАКВАСКА», «ЙОГУРТ», «РАЗМОРОЗКА», «ЗАМЕС ТЕСТА», «ДЖЕМ», «ИТАЛЬЯНСКИЙ ПИРОГ», «БИСВИТ», «РИСОВЫЙ УКСУС», «ЖАРЕНЫЕ ОРЕШКИ», «ВЫПЕЧКА».

**Память**

- При аварийном отключении электроэнергии во время работы хлебопечки активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 10 минут хлебопечка продолжит работу установленной программы с момента, когда работа программы была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 10 минут необходимо заново загрузить продукты, произвести установку и включение автоматической программы.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ**

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

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

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

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

- Поместите ингредиенты в форму (7) 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 небольшое углубление в муке и поместите в него дрожжи.

- Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости удалите с внешней поверхности формы (7).
- Закройте крышку (3).
- Поместите в контейнер (5) необходимые ингредиенты, которые будут автоматически добавлены в процессе замешивания (кусочки фруктов, орехи и т.д.).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (14) отобразятся следующие символы:
  - средняя степень заваривания корочки (символ 21);
  - вес 750 гр., символ (22);
  - наименование программы «ОСНОВНОЙ», символ (26);
  - время работы программы 2:54 часа (25).

- Повторными нажатиями кнопок навигации ◀▶ (12) «МЕНЮ» выберите необходимую автоматическую программу. Подтвердите ее нажав кнопку «ОК» (18).

- Повторными нажатиями кнопок навигации ◀▶ (12) выберите цвет корочки . Подтвердите ее нажав кнопку «ОК» (18).

- Повторными нажатиями кнопок навигации ◀▶ (12) выберите вес выпечки  в зависимости от количества помещенных в форму для выпечки (7) ингредиентов. Подтвердите ее нажав кнопку «ОК» (18).

- Установите время отсрочки приготовления нажатиями кнопок навигации ◀▶ (12). Время отсрочки будет отображаться на дисплее (14) цифровыми значениями (25). Подтвердите его нажав кнопку «ОК» (18).

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

- Для запуска программы приготовления повторно нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

- В процессе замешивания теста автоматически откроется нижняя крышка контейнера (5), дополнительные ингредиенты будут добавлены в тесто.

- Процесс приготовления хлеба можно контролировать через смотровое окно (4) в крышке (3).

- О завершении программы сообщат звуковые сигналы.
- После завершения автоматической программы включится функция подогрева, на дисплее (14) отобразится символ  (24), время работы функции подогрева 60 минут.

## РУССКИЙ

- После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал, на дисплее (14) отобразятся стандартные настройки завершенной программы.
- Для отмены функции подогрева нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».
- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (3), возьмитесь за ручку формы (7), поверните её против часовой стрелки и выньте из хлебопечки.
- Дайте форме остыть приблизительно минут 10.
- Отделите выпечку от стенок формы (7), используя ластиковую кухонную лопатку.
- Для извлечения хлеба переверните форму (7) и осторожно потрясите её.
- Перед нарезкой хлеба извлеките лопасть (8) при помощи крючка (11).
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

### ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

#### Ингредиенты

##### Мука

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

##### Хлебопекарная мука

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

##### Цельнозерновая мука (обойная)

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

##### Кукурузная и овсяная мука

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

#### Сахар

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

#### Дрожжи

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

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

#### Соль

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

#### Яйца

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

#### Животные и растительные жиры

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

#### Пекарский порошок и сода

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

более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям в рецепте.

**Вода**

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды составляет 20-25°С, для режиме «ЭКСПРЕСС» 45-50°С. 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, мерный стакан (9) и ложку (10). Мерная ложка (10) является двусторонней. Объем с одной стороны соответствует чайной ложке, с другой – столовой.
- Наполните мерный стакан (9) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан (9) на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте мерный стакан (9) от остатков предыдущего ингредиента.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (9).
- Важно перед использованием просеивать муку через сито для насыщения её воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

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

|                                                                        |                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тесто поднимается слишком быстро                                       | Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли                                                  |
| Хлеб не поднимается                                                    | Недостаточное количество дрожжей                                                                                       |
|                                                                        | Старые или неактивные дрожжи                                                                                           |
|                                                                        | Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса                                                      |
|                                                                        | Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная                                                                 |
|                                                                        | Недостаточное количество сахара                                                                                        |
| 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                                                                                            |
|                                                                        | Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры воды, либо использовалось чрезмерное количество жидкости |
|                                                                        | Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости                                                                    |
| Плотный мякиш, комки                                                   | Недостаточное количество дрожжей и сахара                                                                              |
|                                                                        | Чрезмерное количество фруктов, цельных зерен и т.д.                                                                    |
|                                                                        | Некачественная мука                                                                                                    |
|                                                                        | Чрезмерная температура жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста                             |
|                                                                        | Нет соли или недостаточное количество сахара                                                                           |
| Хлеб не пропекся в центре                                              | Недостаток муки                                                                                                        |
|                                                                        | Использование большого количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)                                   |
|                                                                        | Чрезмерное количество жидких ингредиентов                                                                              |

|                                                     |                                                                          |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Крупнозернистый мякиш                               | Нет соли                                                                 |
|                                                     | Слишком горячая вода                                                     |
|                                                     | Чрезмерное количество теста                                              |
| Непропеченная поверхность хлеба                     | Чрезмерное количество муки (особенно если вы печете белый хлеб)          |
|                                                     | Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли                        |
|                                                     | Чрезмерное количество сахара                                             |
|                                                     | Другие сладкие ингредиенты, помимо сахара                                |
| Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный | Вы не остудили хлеб перед нарезкой (излишняя влага не успела испариться) |

### ЧИСТКА И УХОД

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

#### Примечание:

- Если лопасть (8) не снимается с оси, наполните форму (7) теплой водой и подождите около 30 минут.
- Форму (7) и лопасть (8) можно мыть в посудомоечной машине.

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

### ХРАНЕНИЕ

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

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| НЕИСПРАВНОСТЬ                                                       | ПРИЧИНА                                                 | УСТРАНЕНИЕ                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Хлебопечка не включается. На дисплее отображаются символы «ННН»     | Хлебопечка еще не остыла после предыдущей выпечки       | Отключите хлебопечку и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Извлеките форму для выпечки и дайте хлебопечке остыть до комнатной температуры                                                                              |
| Если при включении хлебопечки на дисплее отображаются символы «LLL» | Температура внутри хлебопечки очень низкая              | Отключите хлебопечку и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Откройте крышку хлебопечки, извлеките форму для выпечки и дайте устройству прогреться до комнатной температуры от 10 до 20 минут                            |
| Если при включении хлебопечки на дисплее отображаются символы «ee0» | Неисправен температурный датчик                         | В случае этой неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр                                                                                                                                   |
| Дым из вентиляционных отверстий крышки (3)                          | Ингредиенты попали на нагревательный элемент            | Выключите устройство, выньте вилку сетевого шнура из розетки. Откройте крышку, извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент, после чего вытрите насухо |
| Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная                       | После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго | Выпекая хлеб по этому рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба                                                                                                                                             |

| НЕИСПРАВНОСТЬ                                      | ПРИЧИНА                                                   | УСТРАНЕНИЕ                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки            | Нижняя часть хлеба прилипла к лопастям для замешивания    | Перед установкой смазывайте лопасти маргарином или растительным маслом                                                                |
| Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился | Выбран неверный режим                                     | Просмотрите все доступные программы выпечки, выберите другую автоматическую программу                                                 |
|                                                    | Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы   | Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала                                                                     |
|                                                    | Частое открытие крышки во время работы                    | Открывайте крышку только в крайних случаях и на начальной стадии работы автоматической программы                                      |
| Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился | Продолжительное отключение электроэнергии во время работы | Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала                                                                     |
|                                                    | Движение лопасти заблокировано                            | Извлеките форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр |

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечка – 1 шт.  
 Форма для выпечки – 1 шт.  
 Лопасть для замешивания – 1 шт.  
 Мерный стакан – 1 шт.  
 Мерная ложка – 1 шт.  
 Крючок – 1 шт.  
 Гарантийный талон – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц  
 Номинальная потребляемая мощность: 550 Вт  
 Максимальная мощность: 600 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](mailto: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 БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38,  
 ХЕНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

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

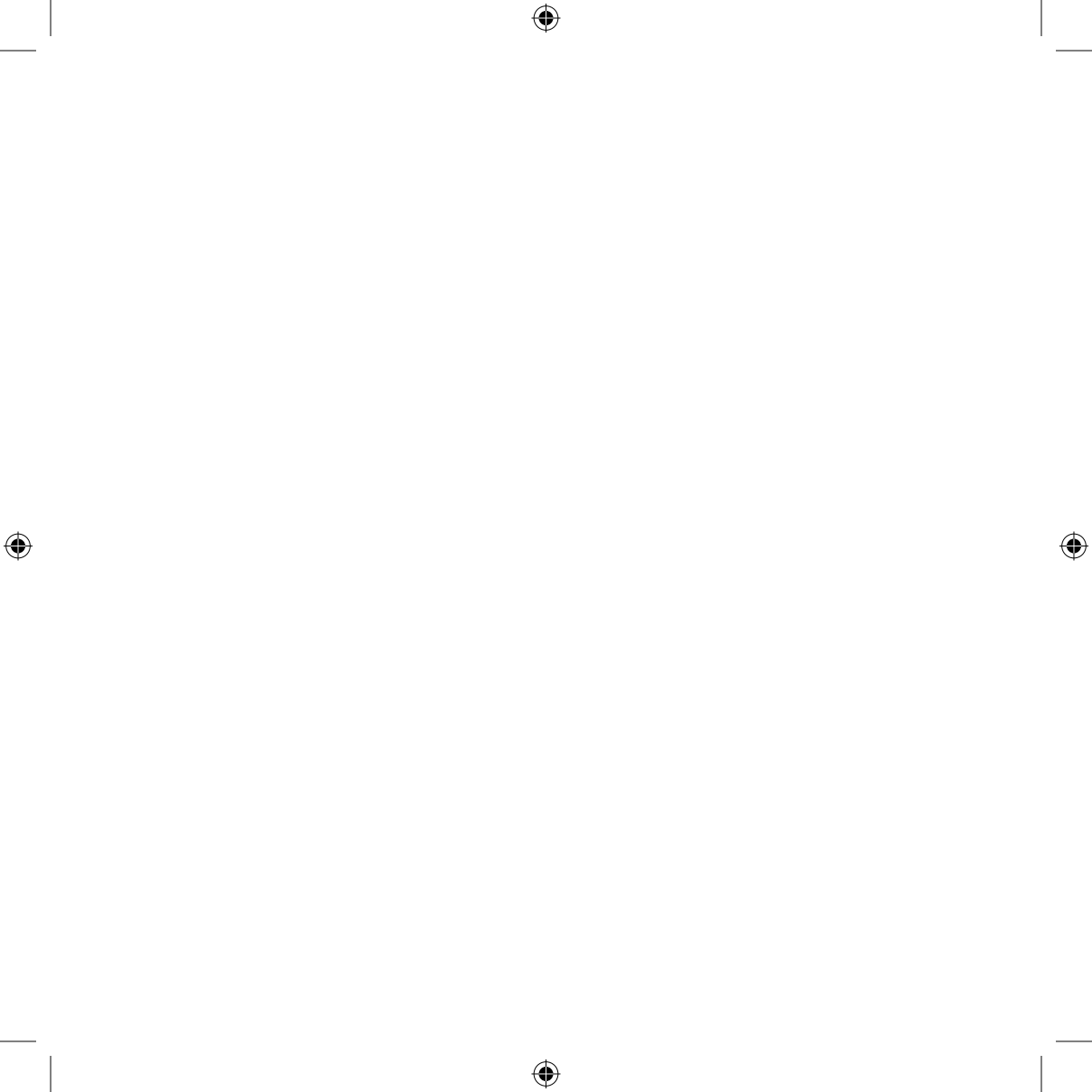
**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:**  
 РФ, 117452, Г. МОСКВА, ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17,  
 КОРП. 1, ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 2.  
 Тел.: +7 (499) 685-17-81, e-mail: [info@rondell.ru](mailto:info@rondell.ru)

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

**[www.rondell.ru](http://www.rondell.ru)**

**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВOK:** 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР





# 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.

## English

### 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](http://www.rondell.ru).

#### **Guarantee service conditions**

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

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

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

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

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

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

4. Cases not covered by the guarantee:

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

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

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

**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](http://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.



## Гарантийный талон / Guarantee card

163-

### Сведения о покупке/Purchase information

Модель/Model:

**Хлебопечка RDE-1640**

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

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №3**

**163-**

Модель / Model:

**Хлебопечка RDE-1640**

Серийный номер № /  
Serial №:

Дата поступления в ремонт /  
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /  
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.  
P.S.

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №2**

**163-**

Модель / Model:

**Хлебопечка RDE-1640**

Серийный номер № /  
Serial №:

Дата поступления в ремонт /  
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /  
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.  
P.S.

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №1**

**163-**

Модель / Model:

**Хлебопечка RDE-1640**

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.

