



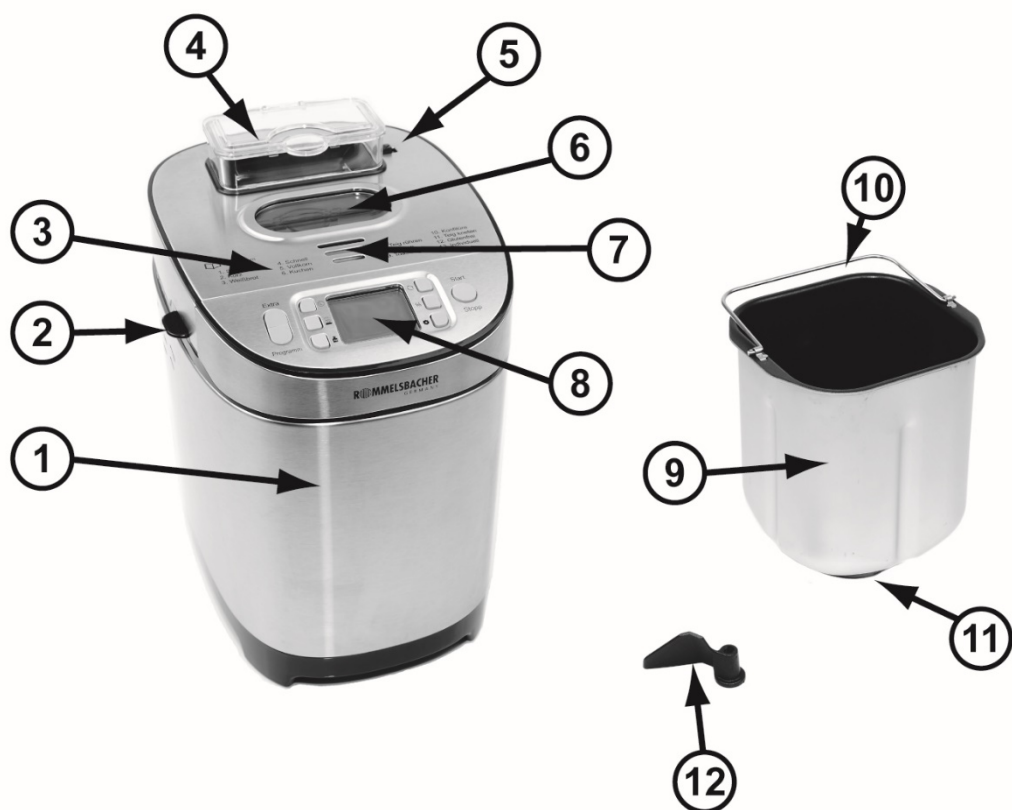
# ROMMELSBACHER

**RUS**      Руководство пользователя



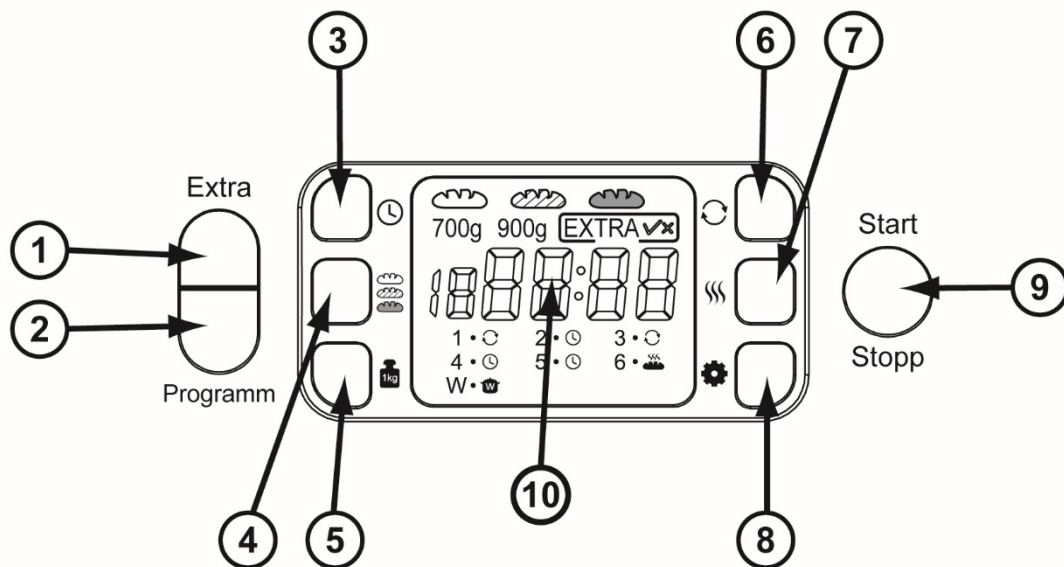
**ВА 550**  
Хлебопечка

## Описание прибора



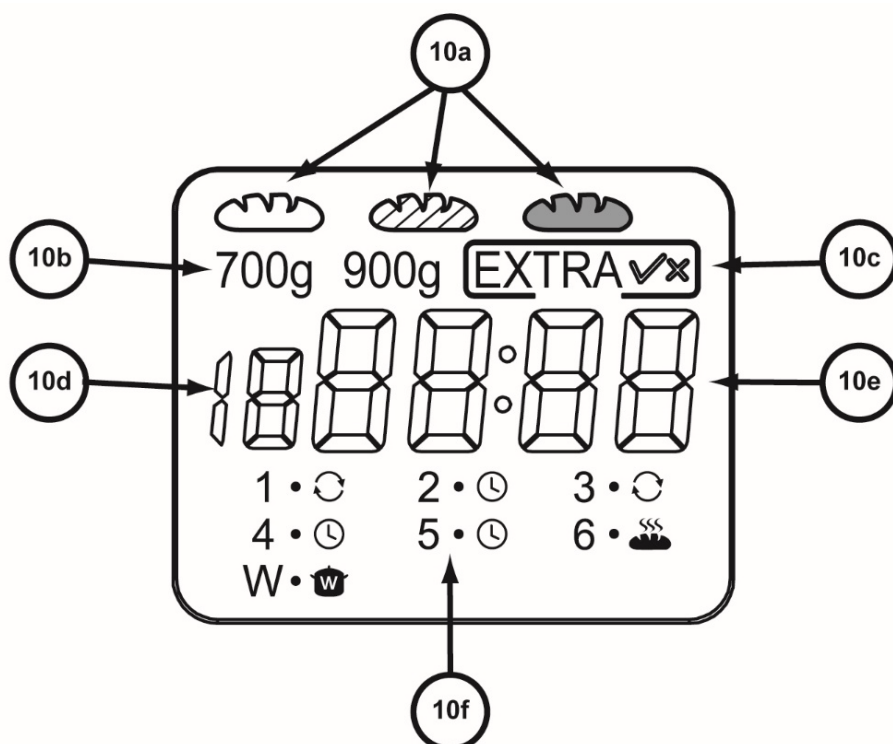
	RUS
1	Корпус
2	Ручки для открывания крышки (с обеих сторон)
3	Крышка корпуса
4	Контейнер для ингредиентов
5	Кнопка разблокировки контейнера для ингредиентов
6	Смотровое окошко
7	Вентиляция
8	Панель управления
9	Форма для выпечки
10	Складная ручка
11	Подключение диска
12	Тестомес
	Аксессуары (нет на картинке): - Мерная чаша - Мерная ложка - Крюк для снятия тестомеса

## Панель управления













**Примечание:** нажатие каждой кнопки сопровождается звуковым сигналом.

	RUS
1	Кнопка активации/деактивации контейнера для ингредиентов
2	Кнопка выбора программы (13 программ)
3	Кнопка выбора времени старта программы (до 13 часов)
4	Кнопка выбора степени прожарки (светлая/средняя/темная)
5	Кнопка выбора размера хлеба (700/900 г)
6	Быстрый старт для программы «11» (Смешивание)
7	Быстрый старт для программы «8» (Выпечка)
8	Кнопка для выбора параметров программы «Индивидуальная»
9	СТАРТ /ПАУЗА/ СТОП
10	Дисплей



**Примечание:** Подсветка дисплея гаснет через 20 секунд после последнего использования.

	RUS
10a	Выбор степени прожарки:  светлая  средняя  темная
10b	Выбор количества хлеба: 700 г 900 г
10c	Контейнер для ингредиентов: EXTRA ✓ активен EXTRA ✗ неактивен
10d	Отображение выбранной программы
10e	Отображение установленного времени
10f	Отображение хода выполнения программы 1 •  Замешивание 1 2 •  Подъем 1 3 •  Замешивание 2 4 •  Подъем 2 5 •  Подъем 3 6 •  Выпечка W •  Поддержание тепла

<b>Описание продукта</b>	2
<b>Панель управления</b>	3
<b>Дисплей</b>	4
<b>Введение</b>	6
Предполагаемое использование	6
Технические характеристики	6
Комплект поставки	6
Упаковка	6
Утилизация	6
<b>Для вашей безопасности</b>	7
<b>Особенности</b>	10
<b>Перед первым использованием</b>	11
<b>Сборка прибора</b>	12
<b>Программы</b>	14
<b>Первичная эксплуатация прибора</b>	16
Сборка прибора	16
Подключение к сети	16
Заполнение формы для выпечки	16
Заполнение контейнера для ингредиентов	16
Выбор программы	17
Выбор размера выпечки	17
Выбор степени прожарки	17
СТАРТ / ПАУЗА / ОСТАНОВКА программы	17
Как вынуть готовый продукт из хлебопечки	18
Индивидуальная программа	18
Выбор времени старта программы	19
Быстрый старт для программы «8» Выпечка	19
Быстрый старт для программы «11» Смешивание	19
Преждевременное окончание работы программы	20
Отключение от сети	20
<b>Чистка и уход</b>	21
<b>Коды ошибок</b>	21
<b>Проблемы и способы их решения</b>	22

## Введение



Мы рады, что вы решили приобрести данную хлебопечку и хотели бы поблагодарить вас за доверие. Ее простота в эксплуатации и широкий спектр применения, несомненно, поразят вас. Чтобы вы могли пользоваться данным прибором долгое время, обязательно внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией. Храните это руководство по эксплуатации всегда вместе с прибором и обязательно передавайте вместе с ним, в случае передачи прибора другому лицу. Спасибо!

### Предполагаемое использование

Данный прибор предназначен для приготовления различных сортов хлеба, для смешивания и замеса теста, а также для приготовления домашнего варенья (вы можете использовать его дома, угостить ваших друзей и коллег).

Любое иное использование данного прибора и/или его модификации недопустимы и несут значительную опасность.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильного использования прибора.

Прибор не предназначен для коммерческого использования.

### Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать указанному на этикетке товара. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение: 220 - 240 В ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 550 Вт

Класс защиты: I

Режим ожидания: <1 Вт

### Комплект поставки

Проверьте комплект поставки на комплектность, а также сам продукт и аксессуары на наличие повреждений (см. описание прибора на стр. 2) сразу после распаковки.

### Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный материал как обычный мусор, а утилизируйте его, доставив бумагу, картон и гофрокартон в специализированные пункты сбора. Пластик и фольгу утилизируйте через соответствующие контейнеры.



Примеры маркировки:

PE - полиэтилен, код 02 для PE-HD и 04 - для PE-LD.

PP - обозначает полипропилен. PS - обозначает полистирол.

### Утилизация



В соответствии с Директивой об утилизации электрического и электронного оборудования данный прибор в конце срока его службы нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Пожалуйста, доставьте его бесплатно в соответствующие специализированные лицензированные местные пункты сбора (например, на перерабатывающие заводы), занимающиеся утилизацией электрического и электронного оборудования. Вы можете обратиться в местные органы власти за информацией о том, где можно утилизировать данный прибор.



**ВНИМАНИЕ:** Прочитайте все советы и инструкцию по безопасности. Неправильное использование прибора или несоблюдение правил техники безопасности и инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам!

**Основные советы по безопасности:**

- Всегда держите прибор и кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Дети младше 8 лет могут заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под соответствующим надзором со стороны взрослых.
- Дети младше 8 лет и лица, не обладающие знаниями или опытом в эксплуатации прибора, а также лица, имеющие физические, сенсорные или умственные недостатки не должны эксплуатировать прибор без соответствующего надзора или инструктажа лицами, ответственными за их безопасность.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Упаковочные материалы следует хранить в безопасном для детей месте.
- Запрещается использование данного прибора со сторонними таймерами или системами дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте исправность прибора и его комплектующих. Запрещается использовать прибор, если он упал или имеет видимые повреждения. В таких случаях, прибор должен быть немедленно отключен от питания и проверен сертифицированным специалистом.

- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы он был проложен таким образом, чтобы никто не мог об него споткнуться.
- Держите кабель питания вдали от горячих поверхностей, острых краев и возможностей механического воздействия. Регулярно проверяйте кабель на наличие повреждений или спутывания. Спутанные и поврежденные шнуры увеличивают риск поражения электрическим током.
- Не тяните за кабель питания для отключения устройства.
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на улице или во влажных помещениях.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае обнаружения признаков повреждения прибора или кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными сервисными центрами. Неправильно произведенный ремонт прибора может привести к значительным опасностям для пользователя.
- Неправильное использование прибора и игнорирование правил инструкции по эксплуатации аннулирует все претензии по гарантии.

### Советы по безопасности при использовании прибора.



#### **ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!**



- Поверхности прибора, крышка корпуса, контейнер для ингредиентов, форма для выпечки и тестомес нагреваются во время работы!
- Горячие поверхности, а также содержимое формы для выпечки остаются горячими какое-то время после выключения прибора!
- При открывании крышки возможен выброс горячего пара!



## **Таким образом, следует действовать с осторожностью!**

- Мы рекомендуем использовать термостойкие прихватки, когда вы будете вынимать форму для выпечки.
- Не используйте верхнюю часть корпуса прибора для хранения чего-либо или в качестве рабочей поверхности, тк она нагревается при работе прибора! Не кладите предметы из бумаги, пластика, ткани или других легковоспламеняющихся материалов на горячие поверхности прибора во избежание пожара.
- Не накрывайте форму для выпечки или нагревательный элемент алюминиевой фольгой.
- Всегда включайте прибор только с закрытой крышкой и никогда не используйте его без вставленного контейнера для ингредиентов!
- Всегда используйте только оригинальную форму для выпечки и тестомес.
- во время работы прибора никогда не дотрагивайтесь до содержимого формы для выпечки (за исключением паузы для смешивания и только с использованием силиконовой лопатки) и никогда не допускайте попадания посторонних приборов в работающий тестомес. Во избежание получения травм всегда держите руки, волосы и одежду подальше от работающего прибора.
- При настройке прибора соблюдайте следующее:
  - Поместите прибор на жаропрочную, устойчивую и ровную поверхность (без лакированных поверхностей, скатерти и т.д.). Не эксплуатируйте прибор вблизи других источников тепла (духовка, плита и т.д.) или во взрывоопасных средах (например, там, где находятся легковоспламеняющиеся жидкости и/или газы).
  - Обеспечьте, чтобы над прибором было не менее 60 см и по 10 см с каждой стороны свободного пространства во избежание повреждения от исходящего от прибора тепла или пара.
  - Убедитесь, что над прибором нет мебели, чувствительной к теплу или влаге.

- Убедитесь в том, что горячий воздух и пар могут легко выходить из прибора.
- Дайте прибору полностью остыть перед чисткой или манипуляциями с деталями.
- Перед заменой аксессуаров обязательно выключите прибор и отключите прибор от сети.
- Не используйте и не храните прибор на улице или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Если прибор не используется, а также перед чисткой всегда отключайте его от сети.
- Храните прибор и аксессуары к нему в недоступном для детей месте.
- Отключайте прибор от сети только за вилку после каждого использования.

## Особенности

### Выбор программы

Данная хлебопечка идеально подходит для приготовления домашнего хлеба по индивидуальным рецептам. Выберите ингредиенты для своего хлеба самостоятельно и у вас получится натуральный домашний продукт, без консервантов и добавок. Прибор имеет 12 программ и 1 программу для свободных настроек. Вы также можете выбирать степень обжарки вашего хлеба.

### Контейнер для ингредиентов

Вы можете запрограммировать контейнер для ингредиентов одним нажатием кнопки - и орехи, семена и другие ингредиенты будут автоматически добавлены в тесто в нужное время. Примечание: данной функцией оснащены не все программы.

### Кнопки управления

Выбор программы, а также их настройки выполняются с помощью соответствующих кнопок. Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.

### Функция подогрева

По окончании выбранной программы автоматически включается функция подогрева на 60 минут.

Примечание: не все программы оснащены данной функцией.

### Выбор времени старта

Прибор оснащен возможностью выбора старта (до 13 часов). Таким образом, вы можете приготовить тесто заранее и поставить выпечку на определенное время.

Примечание: не все программы оснащены данной функцией.

**ВНИМАНИЕ:** Мы не рекомендуем вам пользоваться данной функцией, если в составе есть скоропортящиеся ингредиенты (например, молоко, яйца и т.д.).

### **Антипригарное покрытие формы для выпечки**

Внутренняя часть съемной формы для выпечки оснащена высококачественным антипригарным покрытием, которое легко очищается и предотвращает пригорание и прилипание теста к поверхности формы. Не рекомендуется мыть формы для выпечки в посудомоечной машине.

**ВНИМАНИЕ:** Не царапайте поверхность формы для выпечки. Поцарапанное защитное покрытие не покрывается гарантией.

### **Функция памяти**

На случай сбоя питания прибор оснащен функцией памяти. Если во время работы прибора питание на короткое время пропадает, прибор автоматически перезапускается самостоятельно без нажатия кнопки СТАРТ / СТОП.

## **Перед первым использованием**

- Для начала, пожалуйста, очистите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора, а также, форму для выпечки, тестомес, контейнер для ингредиентов и аксессуары. Для получения дополнительной информации см. раздел Чистка и уход данного руководства.
- Перед первым использованием прибора, пожалуйста, запустите программу 8 - Выпечка с настройкой времени 10 минут, чтобы выжечь защитное покрытие нагревательного элемента. Примечание: во время этого вы почувствуете легкий неприятный запах и увидите легкий дым, это нормально и безопасно. Убедитесь, что помещение, где установлен прибор, хорошо проветривается. Не допускайте появления неприятного запаха в других помещениях.
- После того, как прибор остынет, протрите внутреннюю поверхность влажной тканью.

## Сборка прибора



**Внимание: Опасность травм!**

**Перед сборкой прибора сам прибор и все его части должны быть предварительно остужены!**

<p><b>Перед сборкой прибора всегда вынимайте вилку из розетки!</b></p>	<p>Откройте крышку прибора. Пожалуйста, используйте маленькие ручки с правой и левой стороны крышки. Слегка наклоните форму для выпечки (см. рисунок) на моторный привод внутри прибора.</p>	<p>Поверните форму для выпечки по часовой стрелки до остановки. Будьте внимательны к правильному положению формы для выпечки.</p>	<p>Установите тестомес на вал привода двигателя. Убедитесь, что сплюснутая сторона вала и тестомес совпадают.</p>
<p>Проверьте правильность положения тестомеса. Закройте крышку корпуса. Используйте для этого маленькие ручки с правой и левой стороны крышки.</p>	<p>Слегка наклоните контейнер для ингредиентов влево. Убедитесь, что выступ контейнера для ингредиентов находится ниже соответствующей планки на крышке корпуса.</p>	<p>Нажмите на контейнер для ингредиентов с правой стороны, пока он не защелкнется.</p>	<p>Откройте крышку корпуса и проверьте, закрыта ли крышка контейнера с ингредиентами. При необходимости дайте защелке защелкнуться. Примечание. Перед началом работы убедитесь, что крышка контейнера с ингредиентами закрыта.</p>

## Разборка прибора



### Внимание: Опасность травм и ожогов!

- Перед разборкой прибора сам прибор и все его части должны быть предварительно остужены!

<p><b>Перед разборкой прибора всегда вынимайте вилку из розетки!</b></p>	<p>Примечание: если тестомес снимается с трудом, мы рекомендуем наполнить форму для выпечки теплой водой и дать ей впитаться (см. раздел «Чистка и уход»).</p>	<p>Снимите тестомес с вала (вверх) и снимите его с формы для выпечки.</p>	<p>Поверните форму для выпечки по часовой стрелки до остановки.</p>
<p>Снимите форму для выпечки (вверх) с помощью складной дужки</p>	<p>Чтобы снять контейнер с ингредиентами, нажмите кнопку разблокировки с правой стороны.</p>	<p>Поднимите контейнер с ингредиентами в сторону и снимите его вверх.</p>	

## Обзор программ – детали программ

Ниже вы найдете исчерпывающую информацию о деталях отдельных программ.

Программа			Возможные настройки			
№	Название	Описание	Выбор времени старта	Степень прожарки	Размер	Контейнер для ингредиентов
1	Стандартная	Для приготовления теста и закваски для хлеба	✓	✓	✓	✓
2	Короткая	Для приготовления легкого теста и/или малого количества теста	✓	✓	-	✓
3	Белый хлеб	Для приготовления теста с большим процентом пшеничной муки, для «пушистого» и воздушного теста	✓	✓	✓	✓
4	Быстрая	Для приготовления теста, которому не надо подходить долгое время. Примечание: рекомендуем использовать теплую воду	-	✓	-	✓
5	Цельнозерновая (цельнозерновой хлеб)	Для приготовления классического, тяжелого теста с большим содержанием ржи, полбы и т.д. Для теста, которому нужна высокая температура, чтобы подойти	✓	✓	✓	✓
6	Торт (блины)	Для приготовления жидкого теста, маффинов и брауни	✓	✓	-	✓
7	Замешивание	Для смешивания тяжелого теста, для приготовления дрожжевого теста	✓	-	-	-
8	Выпечка	Только функция выпечки. Подходит для готового теста	✓	✓	-	-
9	Госты	Для приготовления хлеба для сэндвичей	✓	✓	✓	✓
10	Джем	Для нежного приготовления (без варки) джема. Также подойдет для приготовления мармеладов и желе. Примечание: для приготовления мармеладов и т.д.	-	-	-	-

		рекомендуем использовать отдельную форму для выпечки				
11	Смешивание	Для смешивания жидкого теста. Таким образом, вам не придется смешивать ингредиенты вручную.	-	-	-	-
12	Безглютеновая	Для приготовления безглютенового теста	✓	✓	✓	✓
13	Индивидуальная	Индивидуальные настройки всех этапов	✓	✓	-	✓

№	Программа Описание	Вес	Общая продолж ит., час	Установка времени, мин					Время выпечки, мин			Время подогрева, мин
				Смешивание 1	Подъем-1	Смешивание 2	Подъем-2	Подъем-3	легкая	средн.	темн.	
1	Стандартная	700 г	2-53 ч	11	20	17	23	37	65	65	65	60
		900 г	3-00 ч	12	20	18	23	37	70	70	70	60
2	Короткая	-	2-35 ч	12	10	13	10	40	70	70	70	60
		700 г	3-40 ч	18	40	22	30	45	65	65	65	60
3	Белый хлеб	900 г	3-50 ч	20	40	25	30	45	70	70	70	60
		-	2-05 ч	12	10	8	0	25	70	70	70	60
4	Быстрая	700 г	3-37 ч	11	25	21	35	60	65	65	65	60
		900 г	3-45 ч	12	25	23	35	60	70	70	70	60
5	Цельнозерновая (цельнозерновой хлеб)	-	1-50 ч	7	4	10	9	-	80	80	80	60
6	Торт (блины)	-	1-30 ч	20	0	0	35	35	-	-	-	-
7	Замешивание	-	10-60 мин	-	-	-	-	-	До 60	До 60	До 60	До 60
8	Выпечка	-	0-25 ч	25	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Тосты	700 г	3-00 ч	17	40	8	25	35	55	55	55	60
		900 г	3-05 ч	17	40	8	25	35	60	60	60	60
10	Джем	-	1-30 ч	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	Смешивание	-	2-50 ч	12	5	13	30	40	70	70	70	60
12	Безглютеновая	700 г	2-55 ч	12	10	13	30	40	70	70	70	60
		900 г	2-55 ч	12	10	13	30	40	70	70	70	60
13	Индивидуальная	-	-	Индивидуальные настройки							До 60	

## Первичная эксплуатация прибора



### **ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!!**



- **Поверхности прибора, крышка корпуса, контейнер для ингредиентов, форма для выпечки и тестомест могут нагреваться в процессе работы!**
- **Нагревшиеся в процессе работы поверхности, также, как и содержимое формы для выпечки после окончания работы будут оставаться горячими какое-то время!**
- **После открывания крышки корпуса из прибора может выбрасываться горячий пар!**

### **Сборка прибора!**

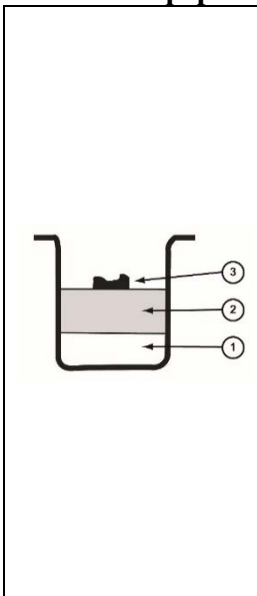
- Следуйте инструкциям в соответствии со «Сборкой прибора»

### **Подключение прибора к сети**



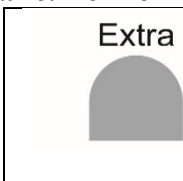
- Вставьте вилку в розетку. Вы услышите звуковой сигнал. Отобразится программа 1. (Стандартные настройки: „Вес 900 - средняя прожарка – время: 03:00“).
- Загорится дисплей. Прибор готов к работе.

### **Заполнение формы для выпечки**



- Подготовьте все нужные вам ингредиенты.
- Обратите внимание на соотношение между жидкими и сухими ингредиентами.
- Откройте крышку корпуса. Для этого используйте маленькие ручки на правой и левой стороне крышки.
- Заполните противень в следующем порядке:
  - 1.) жидкие ингредиенты (до 350 мл)
  - 2.) сухие ингредиенты, такие как мука, пекарская смесь и т. Д. (Примерно до 500 г)
  - 3.) другие ингредиенты, такие как дрожжи, пищевая сода, разрыхлитель (до 10 г)
- Закройте крышку корпуса. Для этого используйте маленькие ручки на правой и левой стороне крышки.
- **Внимание: при слишком большом количестве тесто может слишком сильно подняться и пригореть к внутренним стенкам корпуса или нагревательному элементу!**

### **Заполнение контейнера для ингредиентов**




- Функция использования контейнера для ингредиентов активирована по умолчанию. На дисплее это отображается как «EXTRA ✓».
- Если вам не нужна эта функция, нажмите кнопку «Extra» для деактивации.
- Деактивация функции отображается на дисплее с «EXTRA X».




	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Повторное нажатие кнопки «Extra» снова активирует функцию.</li> <li>• • Важно: перед заполнением контейнера для ингредиентов проверьте, закрыта ли крышка контейнера!</li> <li>• • Положите ингредиенты (без жидкости и не более 2/3 от объема контейнера).</li> <li>• • Закройте крышку контейнера для ингредиентов.</li> <li>• • Примечание: не все программы оснащены этой функцией.</li> </ul>
--	---


### Выбор программы

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите нужную вам программу нажатием кнопки «Программа». Ваш выбор отобразится на дисплее.</li> </ul>
---	--


### Выбор размера выпечки

	<p>Выберите нужный вам размер хлеба (700 г/900 г) с помощью кнопки «Вес». Любой хлеб весом 700 г можно также выпекать и в режиме 900 г; в этом случае тесто будет замешиваться более интенсивно, а прожарка будет немного темнее.</p> <p>Ваш выбор отобразится на дисплее.</p> <p>Примечание: не все программы оснащены этой функцией.</p>
---	--

### Выбор степени прожарки

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите желаемую степень прожарки (светлая/средняя/темная) с помощью кнопки «Прожарка». Ваш выбор отобразится на дисплее.</li> </ul> <p>Примечание: не все программы оснащены этой функцией.</p>
--	--

### СТАРТ / ПАУЗА / ОСТАНОВКА программы

	<p><b>a.) Начало выполнения программы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы запустить прибор, нажмите кнопку «СТАРТ / СТОП».</li> <li>• Прибор начнет работать, а на дисплее замигает двоеточие в отображении времени.</li> <li>• Кроме того, отдельные фазы запуска программ отображаются на дисплее.</li> </ul> <p>Отображение времени выбранных программ выполняется в обратном порядке в режиме обратного отсчета.</p> <p><b>b.) Пауза</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Во время выполнения программы прибор можно приостановить. Для этого нажмите кнопку «СТАРТ / СТОП».</li> <li>• Значение времени на дисплее начнет мигать. Чтобы продолжить выполнение программы, нажмите кнопку «СТАРТ / СТОП» еще раз.</li> </ul> <p><b>Примечание:</b> если в течение 10 минут никакая другая кнопка не будет нажата, выполнение программы будет продолжено автоматически.</p> <p><b>c.) Окончание выполнения программы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• • По окончании работы программы вы услышите 10-кратный звуковой сигнал.</li> <li>• • Прибор автоматически запустит функцию поддержания тепла на 60 минут.</li> <li>• • По истечении времени данных 60 минут прибор прекратит работу.</li> </ul>
---	--












	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы услышите многократный звуковой сигнал об этом.</li> <li>• На дисплее отобразится время «0:00», двоеточие в будет мигать.</li> <li>• Если вам не нужно, чтобы прибор поддерживал тепло 60 минут после окончания выполнения программы, следуйте инструкциям пункта «Завершение программы преждевременно».</li> </ul> <p><b>Примечание:</b> не все программы оснащены функцией поддержания тепла.</p>
--	--

### Как вынуть готовый продукт из хлебопечки



- Откройте крышку корпуса, нажав на две небольшие ручки с правой и левой стороны крышки.
- Важно: пожалуйста, используйте термостойкие прихватки для снятия формы для выпечки.
- Слегка поверните форму для выпечки влево и выньте ее из прибора, используя складную дужку (дополнительную информацию см. в главе «Разборка прибора»).
- Выложите хлеб из формы и дайте ему остыть на подставке для пирога.
- Если тестомес не отрывается от хлеба автоматически, осторожно вытащите его с помощью прилагаемого крючка.

### Индивидуальная программа


 Programm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Программа 13 предназначена для ваших индивидуальных настроек. Вы можете установить все фазы последовательности программы в соответствии с вашими желаниями.</li> <li>• Выберите программу 13, нажав кнопку «Программа» несколько раз. Ваш выбор отобразится на дисплее.</li> </ul>
1 • 	<p><b>Программирование последовательности «Замешивание 1»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Нажмите кнопку для выбора параметров (8).</li> <li>  Нажатием кнопки для выбора времени старта (3), устанавливайте нужное вам значение времени (от 6 минут до 14 минут).</li> </ul>
2 • 	<p><b>Программирование последовательности «Подъем 1»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Нажмите кнопку для выбора параметров (8) снова.</li> <li>  Нажатием кнопки для выбора времени старта (3), устанавливайте нужное вам значение времени (от 20 минут до 1 часа).</li> </ul>
3 • 	<p><b>Программирование последовательности «Замешивание 2»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Нажмите кнопку для выбора параметров (8) снова.</li> <li>  Нажатием кнопки для выбора времени старта (3), устанавливайте нужное вам значение времени (от 5 минут до 20 минут).</li> </ul>
4 • 	<p><b>Программирование последовательности «Подъем 2»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Нажмите кнопку для выбора параметров (8) снова.</li> <li>  Нажатием кнопки для выбора времени старта (3), устанавливайте нужное вам значение времени (от 5 минут до 40 минут).</li> </ul>
5 • 	<p><b>Программирование последовательности «Подъем 3»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Нажмите кнопку для выбора параметров (8) снова.</li> <li>  Нажатием кнопки для выбора времени старта (3), устанавливайте нужное вам значение времени (от 0 минут до 1 часа).</li> </ul>

	<p><b>Программирование последовательности «Выпечка»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Нажмите кнопку для выбора параметров (8) снова.</li> <li>  Нажатием кнопки для выбора времени старта (3), устанавливайте нужное вам значение времени (от 6 минут до 1 часа 20 минут).</li> </ul>
	<p><b>Программирование последовательности «Поддержание тепла»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Нажмите кнопку для выбора параметров (8) снова.</li> <li>  Нажатием кнопки для выбора времени старта (3), устанавливайте нужное вам значение времени (от 0 минут до 1 часа).</li> </ul>
<p>Start</p>  <p>Stopp</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройки теперь сохранены навсегда. Ваши индивидуальные настройки также сохраняются, если прибор отключен от сети.</li> </ul>


### Выбор времени старта программы

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Положите в прибор необходимые ингредиенты и выберите все настройки (программа/вес/степень прожарки/контейнер для ингредиентов (активный/неактивный)).</li> <li>• Для установки времени старта нажмите кнопку «Время».</li> <li>• Нажав кнопку еще раз, вы можете настроить время в 10-минутном ритме.</li> <li>• При непрерывном нажатии кнопки «Время» время адаптируется в ускоренном 10-минутном ритме. Выбор отображается на дисплее.</li> </ul>
<p>Start</p>  <p>Stopp</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда желаемая настройка времени достигнута, нажмите кнопку «СТАРТ / СТОП» для активации функции.</li> <li>• Теперь выбранная программа отображается на дисплее, двоеточие в обозначении времени мигает.</li> </ul> <p>Например: Сейчас 8:30 вечера, хлеб должен быть приготовлен к 7 часам утра следующего дня, другими словами, через 10,5 часов. Выберите «10:30» в качестве настройки времени.</p> <p><b>Примечание:</b> не все программы оснащены функцией выбора времени старта.</p> <p><b>Важное замечание:</b> Мы не рекомендуем использовать функцию выбора времени старта, если необходимо использовать скоропортящиеся ингредиенты (например, молоко, яйца и т. д.).</p>


### Быстрый старт для программы 8 «Выпечка»

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите соответствующую кнопку, чтобы перейти к программе 8. Следуйте дальнейшим инструкциям, как описано в главе «Как пользоваться прибором».</li> </ul>
---	--

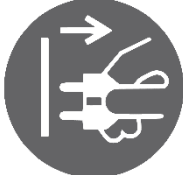
### Быстрый старт для программы 11 «Смешивание»

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите соответствующую кнопку, чтобы перейти к программе 11. Следуйте дальнейшим инструкциям, как описано в главе «Как пользоваться прибором».</li> </ul>
---	---

### Преждевременное окончание работы программы

<p>Start</p>  <p>Stopp</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Выбранные программы могут быть остановлены в любое время.</li><li>• Для этого нажмите на 3 секунды кнопку «СТАРТ / СТОП».</li><li>• Прибор остановится. Вы услышите более длинный звуковой сигнал. На дисплее отобразится Программа 1.</li></ul>
---	--

### Отключение от сети

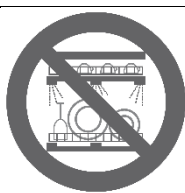
	<ul style="list-style-type: none"><li>• После каждого использования отключайте прибор от сети. Только это является гарантией полного отключения прибора.</li></ul>
---	--

## Чистка и уход



### Внимание: опасность травм и ожогов!

- **Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой!**
- **Никогда не погружайте прибор, вилку и кабель питания в воду и не мойте под проточной водой!**
- **Перед очисткой дайте прибору и аксессуарам остыть!**



**Примечание:** мы рекомендуем чистить форму для выпечки и тестомес вручную, так как антипригарное покрытие может быть повреждено солями моющих средств в посудомоечной машине.

- Очистите прибор и аксессуары сразу после использования, чтобы остатки теста не присохли.
- Снимите все съемные части с крышки и корпуса.
- Протрите корпус внутри и снаружи влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Очистите все аксессуары в горячей воде с небольшим количеством моющего средства и тщательно высушите их.
- Если тестомес трудно снять с формы для выпечки, мы рекомендуем заполнить форму чуть теплой водой и дать ей впитаться. Не снимайте тестомес силой или с помощью инструмента.
- Для очистки грубых загрязнений используйте обычную чистящую щетку с мягкой щетиной.
- Перед сборкой и повторным использованием все аксессуары и сам прибор должны быть полностью сухими.
- **Ни в коем случае не используйте стальные губки, чистящие салфетки, абразивные материалы, растворители или чистящие средства для духовки!**
- **Никогда не очищайте прибор с помощью пароочистителя!**

## Коды ошибок

Код ошибки на дисплее	Ошибка	Решение проблемы
“ННН” и повторяющийся звуковой сигнал при начале выполнения программы	Температура хлебопечки слишком высокая	<ul style="list-style-type: none"><li>• Во-первых, сразу же отключите прибор от розетки.</li><li>• Откройте крышку корпуса и дайте прибору остыть 15-20 минут.</li></ul>
“ННН” и повторяющийся звуковой сигнал по ходу выполнения программы	Температура хлебопечки слишком высокая	<ul style="list-style-type: none"><li>• Остановите выполняющуюся программу</li><li>• Отключите прибор от розетки.</li><li>• Откройте крышку корпуса и дайте прибору остыть 15-20 минут.</li></ul>
“LLL” и повторяющийся звуковой сигнал при начале выполнения программы	Температура хлебопечки слишком низкая	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вытащите вилку из розетки.</li><li>• Откройте крышку корпуса.</li><li>• Подождите 15-50 минут, пока прибор достигнет комнатной температуры между 15°C и 34°C.</li></ul>

“Err” при старте программы.	Температурный датчик работает некорректно	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отключите прибор и больше не используйте.</li> <li>Свяжитесь с сервисным центром.</li> </ul>
-----------------------------	---	---

## Проблемы и способы их решения

- Прибор должен корректно работать при температуре от 15°C до 34°C.
- Если температура будет иной, это может сказаться на работе прибора и на качестве полученного результата.

Проблема	Причина	Решение
Из вентиляционных отверстий на верхней части корпуса во время работы прибора выходит дым.	Если количество теста слишком велико, то оно может подняться слишком сильно и пригореть к внутренним стенкам или нагревательному элементу.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отключите прибор от сети.</li> <li>Откройте крышку корпуса и дайте прибору остыть 15-20 минут.</li> <li>Очистите внутренние стенки корпуса и нагревательный элемент.</li> </ul>
Нижняя корка хлеба слишком толстая.	Вы слишком долго держали хлеб в форме для выпечки, поэтому он потерял слишком много влаги.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вынимайте хлеб сразу после приготовления, не используя функцию Подогрев.</li> </ul>
Слишком сложно вынуть тестомес.	Тестомес крепко прилипает к валу привода двигателя и не может быть удален.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Заполните форму для выпечки теплой водой и дайте ей впитаться.</li> </ul> <p><b>Совет:</b> Нанесите каплю масла на вал перед тем, как поместить тестомес в форму для выпечки.</p>
Ингредиенты смешиваются неравномерно и плохо пропекаются.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не подходит выбранная программа</li> <li>2. После выполнения программы вы несколько раз открыли крышку, и хлеб стал сухим, без коричневого цвета корочки.</li> <li>3. Сопротивление перемешиванию – тестомес почти не может вращаться и поэтому не может хорошо смешать ингредиенты.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выберите более подходящую программу.</li> <li>Не открывайте крышку после того, как тесто поднялось в последний раз.</li> <li>Снимите тестомес с формы для выпечки и дайте прибору работать без нагрузки; если тестомес не вращается должным образом, обратитесь в службу поддержки.</li> </ul>
Вы можете слышать шум двигателя, но тесто не размешивается.	Форма для выпечки не была зафиксирована должным образом или тестомес не был вставлен. Возможно, количество теста слишком велико, чтобы его можно было размешать.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, правильно ли установлены форма для выпечки и тестомес.</li> <li>Проверьте, было ли тесто приготовлено согласно рецепту (ингредиенты были правильно взвешены и заполнены в правильном порядке).</li> </ul>
Хлеб такой большой, что крышка поднимается.	В тесто добавлено слишком много дрожжей, муки или воды, или температура окружающей среды слишком высокая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, было ли приготовлено тесто в соответствии с рецептом (ингредиенты были</li> </ul>

		<p>правильно взвешены и заполнены в правильном порядке).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите количество ингредиентов соответственно.</li> </ul>
Хлеб слишком маленький или не поднялся	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вы не положили в тесто дрожжи.</li> <li>2. Количество дрожжей было слишком мало.</li> <li>3. Температура воды была слишком высока для дрожжей.</li> <li>4. Дрожжи были смешаны с солью.</li> <li>5. Слишком мало времени для подъема теста.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте количество и активность дрожжей, соответственно увеличьте температуру окружающей среды.</li> </ul>
Слишком много теста и оно выходит из формы для выпечки.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком много жидкости</li> <li>2. Слишком много дрожжей</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите количество жидкости и улучшите стабильность теста.</li> </ul>
Хлеб разрушается посередине во время выпекания.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ваша мука не подходит для Дрожжи слишком рано вступили в контакт с жидкостью</li> <li>2. Избыток жидкости делает тесто слишком влажным и мягким.</li> <li>3. Температура воды слишком высокая.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отрегулируйте количество ингредиентов соответственно.</li> <li>• Убедитесь, что дрожжи сразу не вступают в контакт с жидкостью.</li> <li>• Используйте воду более низкой температуры (20 °C - 25 °C).</li> </ul>
Хлеб очень тяжелый, а структура хлеба слишком плотная.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком много муки или слишком мало воды.</li> <li>2. Слишком много фруктов или слишком много цельнозерновой муки.</li> <li>3. Слишком мало дрожжей.</li> <li>4. Слишком мало время для подъема теста.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите количество муки и добавьте воды.</li> <li>• Уменьшите пропорцию соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.</li> </ul>
Середина хлеба полая при разрезании	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком много воды или дрожжей.</li> <li>2. Вы не добавили соль. Температура воды слишком высокая.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отрегулируйте количество ингредиентов соответственно.</li> <li>• Проверьте температуру воды.</li> </ul>
Сухой порошок прилипает к поверхности хлеба.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В хлебе есть сильно клейкие ингредиенты, такие как масло.</li> <li>2. Тесто недостаточно размешано из-за недостатка воды.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не добавляйте сильно клейкие ингредиенты в хлеб.</li> <li>• Проверьте пропорции воды и механическую конструкцию хлебопечки.</li> </ul>

Уважаемые покупатели,

К сожалению, около 95% всех жалоб могут быть связаны с ошибками в работе и могут быть легко исправлены, если вы обратитесь в нашу службу поддержки по телефону или электронной почте. Поэтому мы просим вас связаться с нами, прежде чем вы решите вернуть ваше устройство продавцу. Это поможет вам быстро решить все проблемы и наслаждаться прибором.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH предоставляет вам, частному конечному пользователю, гарантию качества продукции, приобретенной в Германии, сроком на 2 года с даты покупки. Гарантийный срок не продлевается при последующей перепродаже, ремонте или замене продукта и не начинается заново.

Вся наша продукция производится с максимально возможной тщательностью. Если вы заметили дефект, следуйте изложенной ниже процедуре:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 57 59  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)