

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: RBM-508



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели автоматическую хлебопечь Rolsen, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

СОДЕРЖАНИЕ:

Основные меры безопасности.....	3-4
Описание.....	5
Подготовка прибора к работе и первое использование.....	5
Панель управления.....	6
Порядок работы.....	7
Очистка и хранение.....	8
Возможные проблемы и их устранение.....	9-10
Технические характеристики.....	10
Гарантия и ремонт.....	11



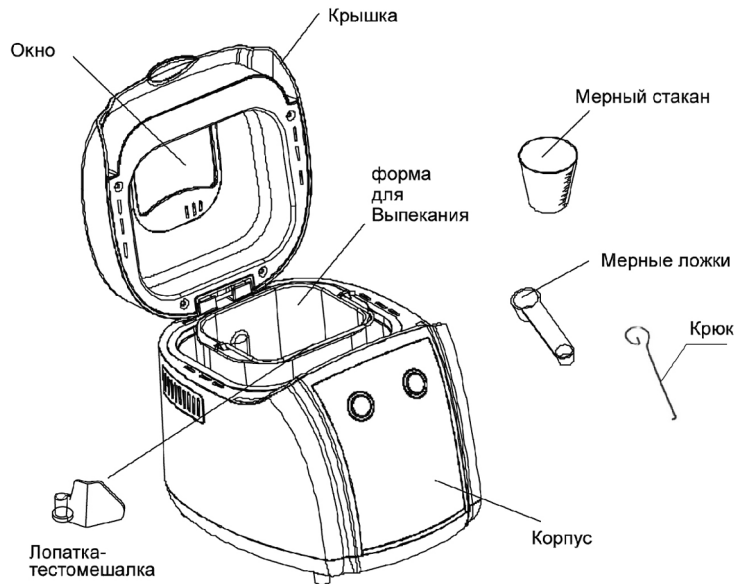
ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Хлебопечь может использоваться только с принадлежностями, входящими в комплектацию.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать хлебопечь и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах трудно доступных для детей.
- Для обеспечения нормальной вентиляции прибор должен находиться минимум в 11см от стен и других предметов. Ни в коем случае не накрывайте прибор полотенцем во время работы или другими материалами.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, кроме случаев контроля и инструктирования их по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Перед каждым использованием проверяйте шнур питания и другие части прибора на предмет наличия повреждений. При обнаружении каких-либо дефектов необходимо немедленно выключить прибор и отсоединить вилку питания от розетки электросети.
- Подключайте прибор только к отдельно оборудованной розетке питания. Ни в коем случае не используйте удлинители с сечением провода меньше, чем у прибора.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор на открытом воздухе и при сильной влажности.
- Перед включением проверяйте, правильно ли установлена форма для выпекания. Не помещайте внутрь прибора твердые предметы и продукты, а также фольгу и другие материалы.
- Не открывайте крышку прибора во время работы двигателя и не пытайтесь поправлять тесто руками или какими-либо предметами. Если Вам необходимо произвести эти действия, то отключите прибор.
- Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр Rolсен. Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** будьте крайне осторожны с прибором во время работы и при извлечении хлеба! В процессе выпекания хлебопечь и особенно ее внутренние части сильно нагреваются. Не прикасайтесь к поверхности хлебопечи, кроме зоны кнопок управления. Для открытия крышки, извлечения формы для выпекания и хлеба обязательно используйте рукавички!
- Не превышайте нормы закладки ингредиентов в форму для выпекания.
- **ВНИМАНИЕ:** аккуратно обращайтесь с формой для выпекания, т.к. она изготовлена из алюминия и имеет антипригарное покрытие. Не прикладывайте особых усилий для ее извлечения. Повреждение формы может привести к нарушениям в работе прибора.
- Не мойте форму для выпекания в посудомоечной машине. Старайтесь не погружать в воду нижнюю часть с креплением к приводу.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к электросети. После завершения работы всегда снимайте вилку питания из розетки электросети.
- Извлекайте форму для выпекания только после отключения прибора от электросети только за ручку строго вверх, слегка повернув против часовой стрелки.
- Используйте прибор только для выпечки, приготовления теста и варенья.

Примечание:

Данная модель хлебопечи имеет память настроек в случае отключения питания. Если прибор включен повторно в течение 10 минут после отключения, то МЕНЮ автоматически начнет работу с того момента, на котором она была прервана. В случае повторного включения прибора более чем через 10 минут, настройки не сохранятся в памяти.

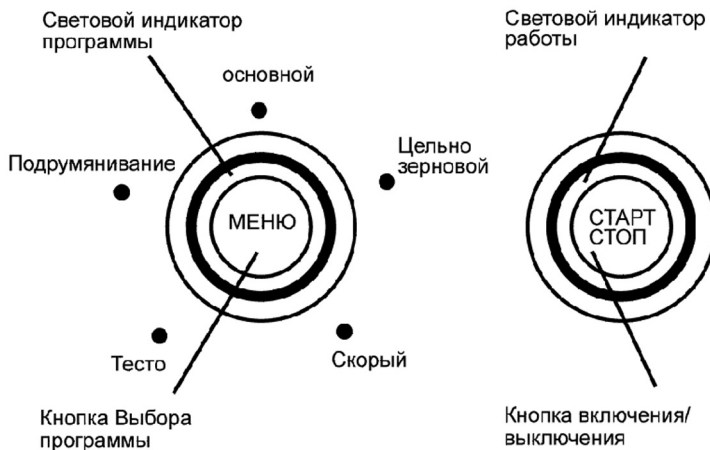
Если Вы испекли хлеб и хотите сразу сделать другой, дайте остыть прибору до 45°C. Если прибор не достаточно остыл, автоматическая защита не позволит выбрать программу и включить прибор.

ОПИСАНИЕ:**ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- Распакуйте прибор и его принадлежности. Проверьте комплектацию согласно настоящей инструкции.
- Откройте крышку, слегка поверните форму для выпекания против часовой стрелки и извлеките ее за ручку вверх.
- Тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с продуктами, теплой водой с моющим средством и просушите. Не используйте абразивные моющие средства. Корпус и наружную часть формы для выпекания протрите влажной мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ! Во время первого использования от прибора может исходить запах. Это не является неисправностью и связано с нагреванием смазки деталей и нагревательного элемента. После полного цикла выпекания запах исчезнет.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:



МЕНЮ – последовательным нажатием Вы можете выбрать желаемую программу:

1. **Основной** - полный цикл замеса и выпекания. Эта программа подходит для приготовления белого и ржаного хлеба. Большинство рецептов предусматривают использование этой программы.
2. **Цельнозерновой** - специальная программа с увеличенными интервалами для приготовления хлеба из муки с низким количеством клейковины.
3. **Скорый** - Быстрый цикл. Программа с укороченными интервалами. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины.
4. **Тесто**. Программа замеса теста для пельменей, пирогов, пасты, пиццы и т.д. После окончания замеса прибор не нагревается.
5. **Подрумянивание** корочки. Программа подрумянивания корочки после окончания цикла выпечки. При желании сделать корочку более румяной после окончания программы выпечки, выберете программу Подрумянивание и нажмете кнопку Старт.

Напротив названия программы загорится световой индикатор.

СТАРТ/СТОП – кнопка включения/выключения. Для начала работы нажмите на кнопку один раз. Для остановки программы нажмите на кнопку и удерживайте в течение 3 секунд до звукового сигнала.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Откройте крышку и, слегка повернув форму для выпекания против часовой стрелки, извлеките ее за ручку вверх.
- Вставьте лопатку тестомешалку. Для свободного извлечения из хлеба рекомендуется смазать лопатку и шпindelь маслом.
- Поместите в форму ингредиенты в последовательности и количестве, указанном в рецепте.
- Вставьте форму для выпекания в хлебопечь и слегка поверните по часовой стрелке.
- Закройте крышку.
- Включите прибор в электросеть. При этом раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор основного цикла.
- Установите желаемую программу.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- При необходимости добавления дополнительных ингредиентов загрузите их после длинного звукового сигнала, который прозвучит перед последним замесом. Не рекомендуется открывать крышку в процессе работы, т.к. изменение среды поднимающегося теста может ухудшить качество хлеба.
- По окончании программы прозвучит 10ти кратный звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры в течение 1 часа. Если вы хотите извлечь хлеб сразу, то выключите прибор нажатием на кнопку Старт/Стоп в течение 3 секунд.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Достаньте форму для выпекания и извлеките хлеб, повернув ее вверх дном. При этом используйте рукавички!
- Лопатку тестомешалку при необходимости извлеките крюком.
- Не используйте для извлечения хлеба и лопатки тестомешалки нож, Вы можете пораниться и повредить антипригарное покрытие.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЦИКЛОВ ПРОГРАММ:

- Основной 3:00
- Цельнозерновой 3:40
- Скорый 1:38
- Тесто 1:30
- Подрумянивание корочки 0:30

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети.
- Извлеките форму для выпекания и выложите хлеб, тесто или джем.
- Налейте в форму горячей водопроводной воды и оставьте на 20-30 минут.
- Вымойте внутреннюю часть формы, лопатку тестомешалку, мерный стакан и ложечки теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Не помещайте форму в воду полностью.
- Не используйте абразивные моющие средства и жесткие губки.
- Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
- Внешнюю часть форм для выпекания и корпус прибора протрите влажной мягкой тканью. Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду и не мойте под струей воды!
- Рекомендуется мыть все принадлежности сразу после окончания работ.

ХРАНЕНИЕ

После очистки и сушки соберите прибор и храните его в собранном виде в сухом месте, вдали от прямых солнечных лучей.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ, ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ:

Проблема	Решение
Тесто плохо поднимается	• Слишком горячая жидкость (свыше 35 градусов) • Дрожжи с просроченным сроком годности или их мало • Ингредиенты были слишком холодные • Слишком много соли
Испеченный хлеб выходит за края формы	• Слишком много теста • Тесто слишком подошло (много дрожжей) • Слишком много сахара
Корочка слишком бледная	• Недостаточно сахара
Хлеб плохо хранится	• Храните хлеб в закрытом контейнере в холодильнике
Тесто оседает во время выпекания	• Тесто слишком подошло (много дрожжей)
Хлеб имеет грубую структуру и крошится	• Тесто слишком подошло (много дрожжей)
У хлеба имеется посторонний запах	• Использовались несвежие продукты • Слишком много дрожжей
Хлеб получился клейким и режется неровно	• Для резки пользуйтесь специальным ножом для хлеба
Края хлеба провалены и снизу хлеб не пропечен	• Неправильно выбрана программа выпекания хлеба
Хлеб слишком подошел и выходит за края формы	• Слишком много муки • Слишком много дрожжей • Слишком много воды • Нарушена рецептура закладки ингредиентов • Неправильно выбран сорт муки
Хлеб осел после подъема	• Слишком много дрожжей • Слишком много воды
Хлеб недостаточно поднялся	• Не достаточно воды • Нарушена рецептура закладки ингредиентов • Недостаточно сахара • Мука или дрожжи старые • Дрожжи попали в воду до начала замеса • Неправильная температура жидкостей (холодная или горячая)
Тесто не замешивается	• Не установлена лопатка тестомешалка

Хлеб недостаточно подрумянен	• Не хватает дрожжей • Слишком много воды
Корочка подрумяненная, но хлеб в муке и не пропекся	• Слишком много воды • Недостаточно муки
Хлеб тяжелый и не поднялся	• Недостаточно дрожжей • Дрожжи старые • Дрожжи помещены в форму вместе с солью
Хлеб непропечен	• Во время работы открывалась крышка
Лопатка тестомешалка запекается в хлебе	• Это не является неисправностью. Для извлечения лопатки используйте крюк.
Хлебопечь не работает	• Прибор отключен от сети • Жаровня перегрелась, дайте остыть прибору до 45 градусов
Появился запах горелым и из вентиляционных отверстий идет дым	• На нагревательный элемент попали ингредиенты

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание 220-230В ~50/60Гц
 Максимальная мощность 530Вт
 Объем формы для выпекания 1,2 литра
 Масса нетто 3,8 кг

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

1. Мерная столовая ложка
2. Мерная чайная ложка
3. Лопатка тестомешалка
4. Форма для выпекания с антипригарным покрытием
5. Мерный стакан 200 ml
6. Крюк для извлечения лопатки

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждений устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Срок службы прибора 5 лет

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель: East Kit Electronic (Шанхай) Co., Ltd. №2618 Гудай Роуд, Шанхай 201100, Китай

Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B09122 от 28.08.2008



РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата производства	технический код	серийный номер
****	AA	*****
месяц	год	

Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 24

Информационный центр ROLSEN

тел.: 8-800-200-56-01

www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen