

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: RBM-938



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

СОДЕРЖАНИЕ:

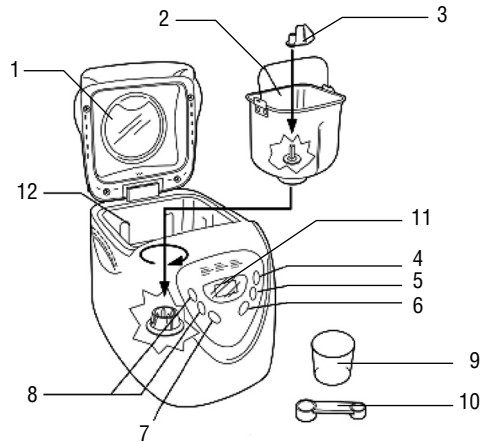
Описание.....	3
Основные меры безопасности.....	3-4
Подготовка прибора к работе и первое использование	5
Панель управления и автоматические режимы	6
Порядок работы.....	7
Очистка и хранение	8
Возможные проблемы и их устранение.....	9-10
Технические характеристики.....	10
Гарантия и ремонт	11

ОПИСАНИЕ:

1. Крышка с окном
2. Форма для выпекания с замком и антипригарным покрытием
3. Лопатка тестомешалка

Кнопки:

4. «Цвет корочки»
5. «Размер хлеба»
6. «Старт/Стоп»
7. «Меню»
8. Установки таймера
9. Мерный стакан
10. Мерная столовая/чайная ложка
11. Панель управления
12. Жаровня



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.

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 незамедлительно 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 Rolsen. 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 сохраняются 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.

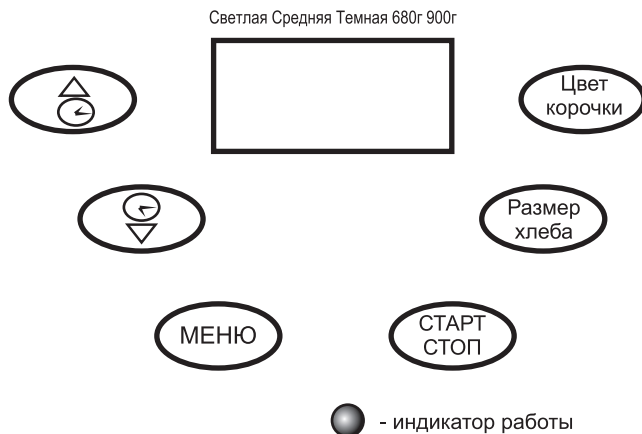
ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 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:

Не прилагайте особых усилий для нажатия на кнопки



- **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.
 - **ВРЕМЯ** Δ/∇ - используйте эти две кнопки для установки времени таймера задержки начала работы. Самое большое время задержки – 13 часов. Например, если сейчас 18.00 и Вы хотите иметь горячий хлеб к завтраку в 7.00 утра следующего дня, то установите время задержки 13.00 и нажмите кнопку СТАРТ.
 - **ЦВЕТ КОРОЧКИ** – последовательным нажатием Вы можете выбрать желаемую степень поджарки корочки: Светлый, Средний или Темный.
 - **РАЗМЕР ХЛЕБА** – последовательным нажатием Вы можете выбрать желаемый размер хлеба: 680г (1,5 литра), 900г (2 литра).
 - **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. **Французский**. Более продолжительная, чем основной цикл программа, т.к. используются дополнительные смешивания, позволяющие хлебу быть более «воздушным».

Примечание: размер хлеба не меняется.

3. **Цельнозерновой** – специальная программа с увеличенными интервалами для приготовления хлеба из муки с низким количеством клейковины.
4. **Быстрый цикл** – программа с укороченными интервалами. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины.

Примечание: размер хлеба и цвет корочки не выбирается.

5. **Сдоба** - сдобный хлеб
6. **Ускоренная выпечка** – 1 (для размера хлеба 1,5 литра).
7. **Ускоренная выпечка** – 2 (для размера хлеба 2 литра).
8. **Тесто** – программа замеса теста для пельменей, пирогов, пасты, пиццы и т.д. После окончания замеса прибор не нагревается.

Примечание: размер хлеба и цвет корочки не выбирается.

9. **Джем** – программа приготовления джема и варенья.
10. **Кекс** – кекс.
11. **Сандвич** - хлеб для сандвича.
12. **Корочка** - подрумянивание корочки. Программа подрумянивания корочки после окончания цикла выпечки.

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 шпиндель 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.
- Установите желаемый размер хлеба, цвет корочки и программу.
- При необходимости установите время таймера задержки начала работы.
- Нажмите кнопку СТАРТ.
- При необходимости добавления дополнительных ингредиентов загрузите их после 9-ти кратного звукового сигнала. Не рекомендуется открывать крышку в процессе работы, т.к. изменение среды поднимающегося теста может ухудшить качество хлеба.
- По окончании программы прозвучит 12-ти кратный звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры в течение 1 часа.

- 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.
- Строго соблюдайте рецептуру. Если вы хотите изменить размер хлеба, уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов, особенно муки и жидкостей, пропорционально.

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 ее 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 ~50Гц
 Максимальная мощность 600Вт
 Объем формы для выпекания – 2 литра
 Масса нетто 6,4 кг.

- Размер хлеба 680-900г (1.5-2.0 Литра)
- Выбор размера хлеба
- 12 автоматических программ
- Таймер задержки включения до 13 часов
- Функция поддержки температуры 60 минут
- Три степени поджарки корочки
- Съёмная форма для выпекания с тефлоновым покрытием
- Электронное управление
- ЖК дисплей
- Окно в крышке
- Книга рецептов
- Аксессуары (мерный стакан и ложки)

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 повреждениях 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 телефонам 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



Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 52.

Информационный центр ROLSEN

тел.: 8-800-200-56-01

www.rolsen.ru www.rolsen.com

ROLSEN