

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: RBM-1333



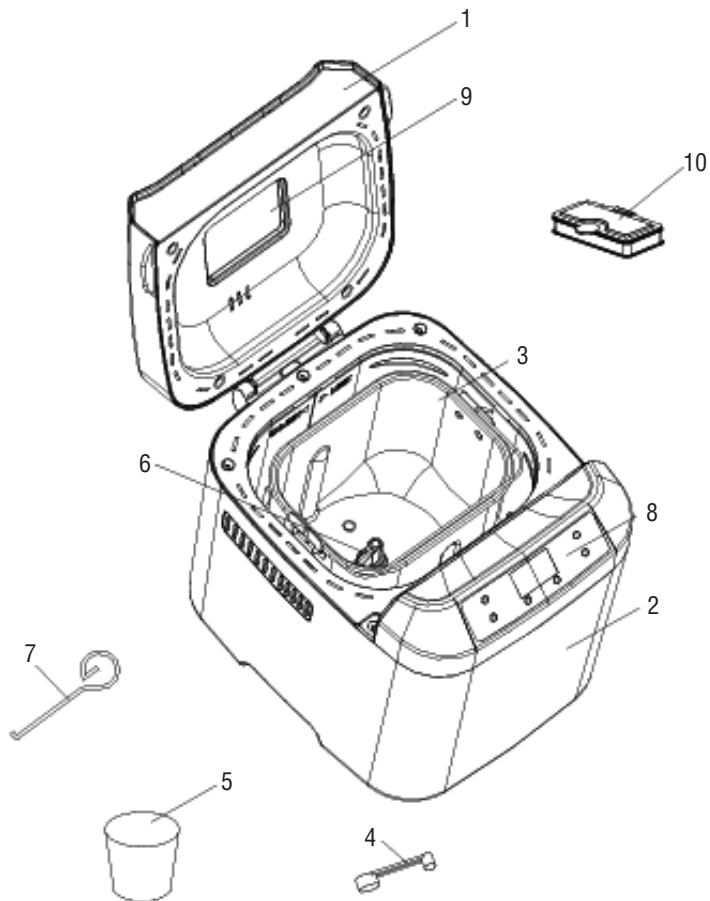
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

СОДЕРЖАНИЕ:

Описание.....	3
Основные меры безопасности.....	4
Подготовка прибора к работе и первое использование.....	5
Панель управления и автоматические режимы.....	6
Предупреждение.....	8
Порядок работы.....	9
Возможные проблемы и их устранение.....	10
Очистка и хранение.....	11
Технические характеристики.....	12
Гарантия и ремонт.....	13

ОПИСАНИЕ:



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Крышка | 7. Вспомогательный крючок для извлечения лопатки-тестомешалки из готового изделия |
| 2. Корпус | 8. Панель управления |
| 3. Форма для выпекания хлеба | 9. Смотровое окошко |
| 4. Мерная столовая/чайная ложка | 10. Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов |
| 5. Мерный стаканчик | |
| 6. Лопатка тестомешалка | |

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 отремонтировать 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. Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой. При неправильной дозировке результаты будут плохими.

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 вынимайте 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.

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.



МЕНЮ – позволяет Вам выбирать различные программы выпекания хлеба (12 программ). 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», с хрустящей корочкой.
3. **Цельнозерновой** – специальная программа с увеличенными интервалами для приготовления хлеба из цельной пшеничной муки или муки грубого помола.
4. **Скорый** – программа с укороченными интервалами. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины.
5. **Сдоба** – программа для приготовления сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.
6. **Без клейковины** – программа для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и т.д.).
7. **Ультраскорый** – программа с укороченным интервалом приготовления. Хлеб с густой текстурой. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины.
8. **Тесто** – программа замеса теста для пельменей, пирогов, пасты, пиццы и т.д. После окончания замеса прибор не нагревается.
9. **Джем** – программа для приготовления джема и варенья.
10. **Кекс** – программа для выпечки кексов, пирогов с использованием соды или пекарного порошка.

11. **Сэндвич** – программа для приготовления хлеба с тонкой корочкой для сэндвича.
12. **Подрумянивание** – программа предназначена только для выпекания. Нет возможности замешивания и процесса поднятия теста. Также используется для увеличения интервала выпекания хлеба при выборе других программ и подрумянивания после завершения цикла выпекания.

ЦВЕТ КОРОЧКИ

Программа подрумянивания корочки выбирается перед началом цикла выпечки. Последовательным нажатием Вы можете выбрать желаемую степень поджарки корочки: Светлая, Средняя или Темная. Не применима для программ Тесто и Джем.

РАЗМЕР ХЛЕБА

Последовательным нажатием Вы можете выбрать размер/вес хлеба, планируемый для выпекания 650г и 800г. Размер хлеба отображается на дисплее. Обратите внимание, что общее время выпекания может меняться от выбранного размера хлеба. Не применима для программ Скорый, Тесто, Джем, Кекс, Подрумянивание.

СТАРТ/СТОП – кнопка для запуска и отключения программ выпекания хлебных изделий. Для начала работы нажмите на кнопку один раз и удерживайте 1,5 сек. После включения Вы услышите короткий звуковой сигнал и на цифровом дисплее появится название программы. Повторным нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП** Вы сможете отложить начало запуска программы. Для остановки нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП** и удерживайте в течение 1,5 секунд до звукового сигнала. После этого программа будет отключена. Это предотвращает от ненамеренного отключения программы.

ФУНКЦИЯ ПАУЗА – после запуска процесса выпекания однократное нажатие на кнопку **СТАРТ/СТОП** позволяет прервать процесс выпекания на непродолжительное время. В течении 10 мин. программа сохраняется в памяти и повторным нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП** процесс возобновится.

ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ ПРОГРАММЫ « + / - »

Если вы хотите отложить начало работы хлебопечи, Вы можете использовать кнопки + и -. Для этого необходимо:

1. Выбрать программу в **МЕНЮ, ЦВЕТ КОРОЧКИ** и **РАЗМЕР ХЛЕБА**.
2. Затем с помощью кнопок + и - определить старт.

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/СТОП**. Максимальное время задержки – 13 часов.

ВНИМАНИЕ:

- Данная функция не применима для программ: Ультраскорый, Джем и Подрумянивание.
- При задержки начала работы нельзя использовать скоропортящиеся продукты, например, такие как яйца, молоко, фрукты, лук и др.

СОХРАНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

После завершения процесса выпекания, внутри камеры сохраняется температура в течение 1 часа. Отключить эту функцию можно кнопкой **СТАРТ/СТОП**.

ПАМЯТЬ

Данная модель хлебопечи имеет память настроек в случае отключения питания. Если прибор будет включен повторно в течение 10 минут после отключения, то заданная программа 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.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если на дисплее после запуска программы отображаются «ННН» - означает, что прибор перегрелся. Отключение произойдет автоматически. Открыть крышку и дать прибору остыть.
- Если на дисплее отображаются «LLL» после запуска программы – означает, что слишком низкая температура хлебопечи. Отключите прибор нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП**. Дайте прибору прогреться.
- Если на дисплее отображаются – «ЕЕ0» или «ЕЕ1» после запуска программы – неисправен температурный датчик, обратитесь в сервисный центр.

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.
- **Внимание! Хлебопечь оснащена диспенсером - контейнером для дополнительных ингредиентов (сухофруктов, изюма, орехов). Поместите сухофрукты или орехи в диспенсер, затем установите его на хлебопечь. Сухофрукты и орехи добавятся в хлеб автоматически.**
- Включите прибор в электросеть. При этом раздастся звуковой сигнал.
- С помощью кнопки **МЕНЮ** выберете программу выпекания хлеба. Установите желаемый **РАЗМЕР ХЛЕБА, ЦВЕТ КОРОЧКИ**.
- При необходимости с помощью кнопок **+ / -** установите **ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ ПРОГРАММЫ**.
- Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для запуска программы. Не рекомендуется открывать крышку в процессе работы, т.к. изменение среды поднимающегося теста может ухудшить качество хлеба.
- По окончании программы прозвучит многократный звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры в течение 1 часа.
- Отключите прибор от электросети.
- Достаньте форму для выпекания и извлеките хлеб, повернув ее вверх дном. При этом используйте рукавички!
- Лопатку тестомешалку при необходимости извлеките крючком.
- 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.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Решение
Тесто плохо поднимается	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много теста • Тесто слишком подошло (много дрожжей) • Слишком много сахара
Корочка слишком бледная	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточно сахара
Хлеб плохо хранится	<ul style="list-style-type: none"> • Храните хлеб в закрытом контейнере в холодильнике
Тесто оседает во время выпекания	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто слишком подошло (много дрожжей)
Хлеб имеет грубую структуру и крошится	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто слишком подошло (много дрожжей)
У хлеба имеется посторонний запах	<ul style="list-style-type: none"> • Использовались несвежие продукты • Слишком много дрожжей
Хлеб получился клейким и режется неровно	<ul style="list-style-type: none"> • Для резки пользуйтесь специальным ножом для хлеба
Края хлеба провалены и снизу хлеб не пропечен	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно выбрана программа выпекания хлеба
Хлеб слишком подошел и выходит за края формы	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много муки • Слишком много дрожжей • Слишком много воды • Нарушена рецептура закладки ингредиентов • Неправильно выбран сорт муки
Хлеб осел после подъема	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей • Слишком много воды
Хлеб недостаточно поднялся	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Не установлена лопатка тестомешалка
Хлеб недостаточно подрумянен	<ul style="list-style-type: none"> • Не хватает дрожжей • Слишком много воды

Корочка подрумяненная, но хлеб в муке и не пропекся	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много воды • Недостаточно муки
Хлеб тяжелый и не поднялся	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточно дрожжей • Дрожжи старые • Дрожжи помещены в форму вместе с солью
Хлеб непропечен	<ul style="list-style-type: none"> • Во время работы открывалась крышка
Лопатка тестомешалка запекается в хлебе	<ul style="list-style-type: none"> • Это не является неисправностью. Для извлечения лопатки используйте крюк.
Хлебопечь не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор отключен от сети • Жаровня перегрелась, дайте остыть прибору до 45 градусов
Появился запах горелым и из вентиляционных отверстий идет дым	<ul style="list-style-type: none"> • На нагревательный элемент попали ингредиенты

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- 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 формы 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание.....220-230В ~50/60Гц
Максимальная мощность.....550Вт
Объем формы для выпекания1,5-2л

- 12 автоматических программ
- 3 степени поджарки корочки
- Выбор размера хлеба 650-800г
- Таймер задержки включения до 13 часов
- Функция поддержания температуры 60 минут
- ЖК-дисплей, электронное управление
- Память при отключении питания
- Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов
- Съёмная форма для выпекания с антипригарным покрытием
- Аксессуары (мерный стакан, чайная и столовая ложки)
- Книга рецептов *

РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата технический серийный
производства код номер

***** AA *****

~~~~~  
месяц    год

\* универсальная книга рецептов для всего модельного ряда хлебопечей Roisen

## 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 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: HONGKONG FLATT CORP., LTD., КНР, Нингбо, провинция Жедзианг, Восточный Синтианди Дзиангдонг Дистрикт, строение 2, офис 6-206

Сертификат соответствия  
РОСС CN.ME10.B11913 от 05.08.2011



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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Информационный центр ROLSEN**

тел.: 8-800-200-56-01

[www.rolsen.ru](http://www.rolsen.ru) [www.rolsen.com](http://www.rolsen.com)

**Rolsen**