АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: RBM-1320

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

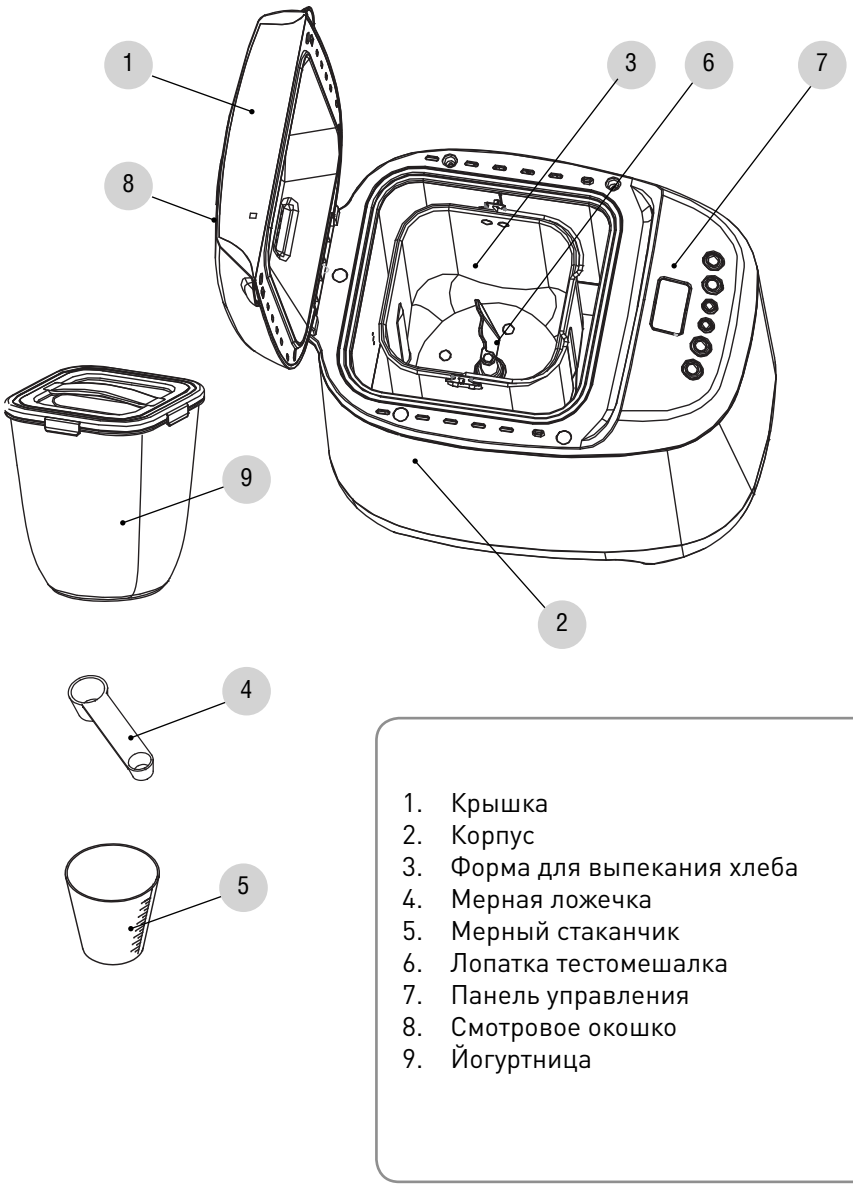
RBM_1320_Manual.indd 1 20.06.2011 17:41:57

СОДЕРЖАНИЕ:

Описание....3
Основные меры безопасности....4
Подготовка прибора к работе и первое использование....5
Панель управления и автоматические режимы....6
Порядок работы....8
Приготовление йогурта....10
Очистка и хранение....11
Возможные неисправности и их устранение....12
Общие технические характеристики....13
Гарантия и ремонт....14

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

ОПИСАНИЕ:



1. Крышка
2. Корпус
3. Форма для выпекания хлеба
4. Мерная ложечка
5. Мерный стаканчик
6. Лопатка тестомешалка
7. Панель управления
8. Смотровое окошко
9. Йогуртница

RBM_1320_Manual.indd 3 20.06.2011 17:41:58

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 находится 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.

RBM_1320_Manual.indd 4 20.06.2011 17:41:58

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.

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.

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.

RBM_1320_Manual.indd 5 20.06.2011 17:41:58

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

Не прилагайте особых усилий для нажатия на кнопки!

СТАРТ/СТОП – кнопка для запуска и отключения программ выпекания хлебных изделий. Для начала работы нажмите на кнопку один раз, удерживать 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.

МЕНЮ – позволяет Вам выбирать различные программы выпекания хлеба (13 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».

RBM_1320_Manual.indd 6 20.06.2011 17:41:58

3. **Цельнозерновой** – специальная программа с увеличенными интервалами для приготовления хлеба из муки с низким количеством клейковины.
4. **Скорый** – программа с укороченными интервалами. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины.
5. **Сдоба** – сдобный хлеб.
6. **Ультраскорый** – программа с укороченным интервалом приготовления. Хлеб с густой текстурой. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины.
7. **Десерт** – сладкая выпечка.
8. **Паста -** замес бездрожжевого крутого теста для пельменей, макаронных изделий.
9. **Тесто** – замес и подъем без выпечки дрожжевого теста. Тесто вынимайте и формируйте из него рулеты, пиццу, хлеб на пару и т.д.
10. **Джем** – программа приготовления джема и варенья.
11. **Кекс** – кекс.
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.
13. **Йогурт** - программа предназначена для приготовления йогурта в домашних условиях.

ЦВЕТ корочки

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

РАЗМЕР ХЛЕБА

Последовательным нажатием вы можете выбрать объем/вес хлеба планируемый для выпекания 750гр (1,5л) и 1000гр (2л). Размер хлеба отображается на дисплее. Обратите внимание, что общее время выпекания может меняться от выбранного размера хлеба. Выбор возможен только для программ: **Основной, Французский, Цельнозерновой, Скорый, Сдоба, Ультраскорый.**.

ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ ПРОГРАММЫ

Если вы хотите отложить начало работы хлебопечи, используйте кнопки **Время – +** .
Для этого необходимо:

1. Выбрать программу в Меню, размер и цвет корочки.
2. Затем с помощью кнопок **Время – +** определить старт.

RBM_1320_Manual.indd 7 20.06.2011 17:41:58

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** . Самое большое время задержки – 13 часов.

Внимание:

- Данная функция не применима для программ Ультраскорый, Десерт, Джем, Кекс, Подрумянивание, Йогурт.
- 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 часа. Отключить эту функцию можно кнопкой **Старт/Стоп**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если на дисплее после запуска программы отображаются «HHH» - означает, что устройство перегрелось. Отключение произойдет автоматически. Открыть крышку и дать устройству остыть.
- Если на дисплее отображаются «LLL» после запуска программы – означает, что слишком низкая температура хлебопечи. Отключите устройство нажатием кнопки Старт/стоп. Дайте устройству прогреться.
- Если на дисплее отображаются – «EE0» или «EE1» 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 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.

RBM_1320_Manual.indd 8 20.06.2011 17:41:58

- Установите желаемый размер хлеба, цвет корочки и программу.
- При необходимости установите время таймера задержки начала работы.
- Нажмите кнопку **Старт/Стоп** для запуска программы.
- При необходимости добавления дополнительных ингредиентов загрузите их после многократного звукового сигнала в процессе приготовления. 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 сети электропитания.
- Достаньте форму для выпекания и извлеките хлеб, повернув ее вверх дном. При этом используйте рукавички!
- Если лопатка тестомешалка останется внутри хлеба, можно аккуратно надрезать хлеб и достать лопатку.
- 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.

НАСТРОЙКИ ПРОГРАММ	1. Основной		2. Французский		3. Цельнозерновой		4. Скорый		5. Сдоба		6. Ультраскорый	
	2л 2:50	1,5л 2:48	2л 3:20	1,5л 3:18	2л 3:30	1,5л 3:28	2л 1:58	1,5л 1:55	2л 2:53	1,5л 2:51	2л 1:15	1л 0:59
ЦИКЛ												
Замес теста1	10	10	14	14	11	11	8	8	11	11	12	11
Подъем теста1	20	20	30	30	25	25	5	5	25	25	Нет	Нет
Замес теста2	13	13	12	12	15	15	15	15	14	14	Нет	Нет
Подъем теста2	25	25	31	31	47	47	10	10	27	27	Нет	Нет
Подъем теста3	40	40	40	40	50	50	Нет	Нет	40	40	20	10
Выпекание	62	60	73	71	62	60	80	77	56	54	43	38
Поддержание температуры	60		60		60		60		60		60	
Время добавления сухофруктов, орехов и др.	2:12	2:10	2:29	2:27	2:44	2:42	1:35	1:32	2:11	2:09	1:10	0:54
Таймер отсрочки	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00		Нет	

НАСТРОЙКИ ПРОГРАММ	7. Десерт	8. Паста	9. Тесто	10. Джем	11. Кекс	12. Подрумя-нивание	13. Йогурт
	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10	6:00 – 12:00
ЦИКЛ							
Замес теста1	20	15	20	Нет	18	Нет	Нет
Подъем теста1	Нет	Нет	Нет	15	5	Нет	Нет
Замес теста2	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Подъем теста2	Нет	Нет	30	Нет	Нет	Нет	Нет
Подъем теста3	Нет	Нет	40	65	75	Нет	6:00 – 12:00
Выпекание	60	Нет	Нет			0:10	Нет
Поддержание температуры	60	Нет	Нет	60	60	60	Нет
Время добавления сухофруктов, орехов и др.	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Таймер отсрочки	Нет	13:00	13:00	Нет	Нет	Нет	Нет

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед использованием промойте йогуртницу под проточной водой и насухо протрите полотенцем.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

- Свежее или пастеризованное молоко
- Натуральный йогурт с кисломолочными бактериями Lactobacillus
- Фруктовые соки
- Сухофрукты
- Шоколад
- Сахар

Внимание:

Натуральный йогурт с кисломолочными бактериями является основным ингредиентом для приготовления домашнего йогурта.

RBM_1320_Manual.indd 10 20.06.2011 17:41:58

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Залейте свежее или пастеризованное молоко и натуральный йогурт в йогуртницу. На 1 л молока необходимо 100 г йогурта, столовая ложка сахара (можно и без него). Перемешайте смесь до однородной массы. Закройте йогуртницу крышкой и вставьте в форму для выпекания хлеба.

Выберите программу **Йогурт**, нажимая кнопку **Меню**. Для запуска программы нажмите кнопку **Старт\Стоп.**
Процесс брожения йогурта занимает около 6-10 часов.

Внимание:

Храните домашний йогурт в холодильнике не более 5 дней.

Примечание:

Для приготовления домашнего йогурта можно использовать различные сухофрукты, шоколад, фруктовые соки, злаки и др.

ОЧИСТКА

- Перед чисткой отключите хлебопечку от электросети и дайте ей 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 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.

RBM_1320_Manual.indd 11 20.06.2011 17:41:58

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

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

RBM_1320_Manual.indd 12 20.06.2011 17:41:58

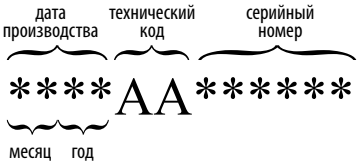
Корочка подрумяненая, но хлеб в муке и не пропекся	• Слишком много воды • Недостаточно муки
Хлеб тяжелый и не поднялся	• Недостаточно дрожжей • Дрожжи старые • Дрожжи помещены в форму вместе с солью
Хлеб непропечен	• Во время работы открывалась крышка
Лопатка тестомешалка запекается в хлебе	• Это не является неисправностью.
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

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание 220-240В ~50/60Гц
Максимальная мощность 580Вт

- Пластиковый корпус
- Форма для выпекания 1,5-2 л (750-1000гр)
- ЖК–дисплей, электронное управление
- 13 Автоматических программ
- Таймер задержки включения до 13 часов
- Функция поддержания температуры 60 минут
- Окно в крышке
- Выбор размера хлеба
- Память при отключении питания
- Три степени поджарки корочки
- Съемная форма для выпекания с антипригарным покрытием
- В комплекте: чайная и столовая ложки, мерный стакан, рецепты

РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА



RBM_1320_Manual.indd 13 20.06.2011 17:41:58

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

Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B09122 от 28.08.2008

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

RBM_1320_Manual.indd 14 20.06.2011 17:41:58

Информационный центр ROLSEN
тел.: 8-800-200-56-01
www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen

RBM_1320_Manual.indd 16 20.06.2011 17:41:58