

# АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: RBM-1160



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

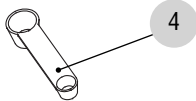
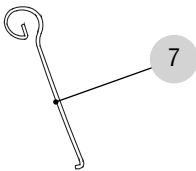
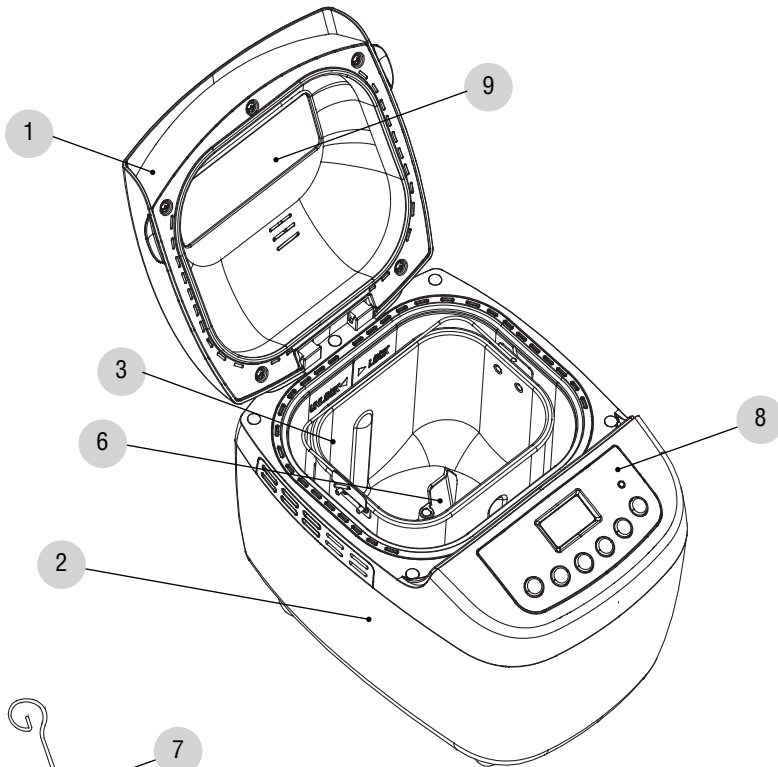
**Rolsen**

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

---

Описание.....	3
Основные меры безопасности.....	4
Подготовка прибора к работе и первое использование.....	5
Панель управления и автоматические режимы.....	6
Порядок работы.....	9
Очистка и хранение.....	10
Возможные проблемы и их устранение.....	11
Технические характеристики.....	13
Гарантия и ремонт.....	14

**ОПИСАНИЕ:**



1. Крышка
2. Корпус
3. Форма для выпекания хлеба
4. Мерная ложечка
5. Мерный стаканчик
6. Лопатка тестомешалка
7. Вспомогательный крючок для извлечения лопатки-тестомешалки из готового изделия
8. Панель управления
9. Смотровое окошко

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.

**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.

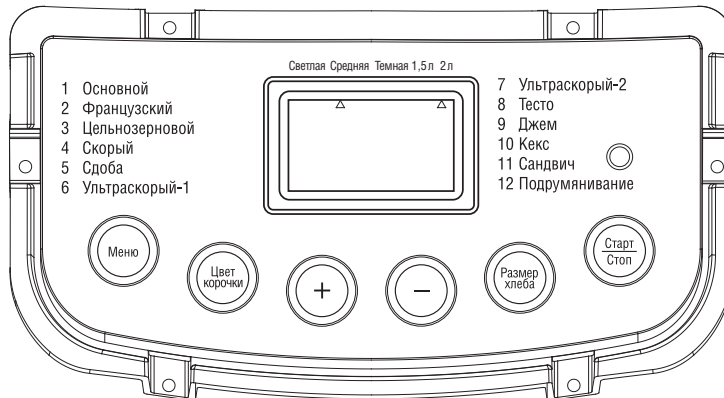
## **ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- 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.

## 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 «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.

**КНОПКА 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».

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. **Ультраскорый-1** – программа с укороченным интервалом приготовления. Хлеб с густой текстурой. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины. Применим только для выпекания хлеба 750гр (1,5л).
7. **Ультраскорый-2** – программа с укороченным интервалом приготовления. Хлеб с густой текстурой. Подходит для приготовления хлеба с добавками и из муки с низким количеством клейковины. Применим только для выпекания хлеба 900гр (2л).
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 с тонкой корочкой для сандвича.
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** – подрумянивание корочки.

Программа подрумянивания корочки выбирается перед началом цикла выпечки. Вы можете последовательным нажатием выбрать нужный режим - Светлая, Средняя и Темная. Не применим для программ Тесто и Джем.

### **РАЗМЕР ХЛЕБА**

Последовательным нажатием вы можете выбрать объем/вес хлеба планируемый для выпекания 750гр (1,5л) и 900гр (2л). Размер хлеба отображается на дисплее. Обратите внимание, что общее время выпекания может меняться от выбранного размера хлеба. Выбор возможен только для программ Основной, Цельнозерновой, Французский, Сдоба и Ускоренная выпечка.

Внимание: 750-900г. можно выпекать как в двойной форме для выпекания, так и в обычной форме.

### **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. Самое большое время задержки – 13 часов.

Внимание:

- Данная функция не применима для программ Ультраскорый-1 и Ультраскорый-2, Джем и Выпекание.
- 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.

### **ПАМЯТЬ**

Функция «Память» позволяет отключать устройство не более чем на 10 минут с сохранением заданной программы. Если свыше 10 минут, то программа задается заново.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Если на дисплее после запуска программы отображаются «ННН» - 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 – «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.
- 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 его в собранном виде в сухом месте, вдали от прямых солнечных лучей.

**ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ**

<b>Проблема</b>	<b>Решение</b>
Тесто плохо поднимается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком горячая жидкость (свыше 35 градусов)</li> <li>• Дрожжи с просроченным сроком годности или их мало</li> <li>• Ингредиенты были слишком холодные</li> <li>• Слишком много соли</li> </ul>
Испеченный хлеб выходит за края формы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много теста</li> <li>• Тесто слишком подошло (много дрожжей)</li> <li>• Слишком много сахара</li> </ul>
Корочка слишком бледная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Недостаточно сахара</li> </ul>
Хлеб плохо хранится	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Храните хлеб в закрытом контейнере в холодильнике</li> </ul>
Тесто оседает во время выпекания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тесто слишком подошло (много дрожжей)</li> </ul>
Хлеб имеет грубую структуру и крошится	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тесто слишком подошло (много дрожжей)</li> </ul>
У хлеба имеется посторонний запах	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовались несвежие продукты</li> <li>• Слишком много дрожжей</li> </ul>
Хлеб получился клейким и режется неровно	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для резки пользуйтесь специальным ножом для хлеба</li> </ul>
Края хлеба провалены и снизу хлеб не пропечен	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильно выбрана программа выпекания хлеба</li> </ul>
Хлеб слишком подошел и выходит за края формы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много муки</li> <li>• Слишком много дрожжей</li> <li>• Слишком много воды</li> <li>• Нарушена рецептура закладки ингредиентов</li> <li>• Неправильно выбран сорт муки</li> </ul>
Хлеб осел после подъема	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много дрожжей</li> <li>• Слишком много воды</li> </ul>
Хлеб недостаточно поднялся	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не достаточно воды</li> <li>• Нарушена рецептура закладки ингредиентов</li> <li>• Недостаточно сахара</li> <li>• Мука или дрожжи старые</li> <li>• Дрожжи попали в воду до начала замеса</li> <li>• Неправильная температура жидкостей (холодная или горячая)</li> </ul>
Тесто не замешивается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не установлена лопатка тестомешалка</li> </ul>
Хлеб недостаточно подрумянен	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не хватает дрожжей</li> <li>• Слишком много воды</li> </ul>

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание 220-230В ~50Гц  
 Максимальная мощность 600Вт  
 Объем формы для выпекания – 2 литра  
 Масса нетто 6,4 кг.

- Размер хлеба 750-900г (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)

### РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

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

## 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

**Информационный центр ROLSEN**

тел.: 8-800-200-56-01

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

**Rolsen**