

GARLYN

Хлебопечка

Home BR-1000



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



GARLYN

Поздравляем с покупкой новой хлебопечки GARLYN Home BR-1000!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки GARLYN. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Перед установкой внимательно изучите данное руководство.

Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования. Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

Узнать больше о компании GARLYN можно на сайте www.garlyn.ru. Здесь вы сможете заказать бытовую технику GARLYN и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов GARLYN.

Отдел заботы о клиентах GARLYN: 8-800-555-95-31 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
Устройство прибора.....	8
Панель управления.....	9
Программы	11
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	14
Первое включение.....	14
Порядок действий по приготовлению хлеба	14
Функция поддержания тепла	17
Энергонезависимая память.....	17
ПРОГРАММЫ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	18
Настройка этапов приготовления.....	19
Ингредиенты	22
ЧИСТКА И УХОД	25
Хранение и транспортировка	26

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	27
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	32
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	33
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	34
УТИЛИЗАЦИЯ	35



Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, прочитайте руководство пользователя перед началом использования прибора.

При работе с устройством будьте внимательны, осторожны и благоразумны. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любое действие, не соответствующее инструкциям, может привести к повреждению изделия или возникновению возможных травм или несчастных случаев.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

Прибор был разработан для бытового использования исключительно в домашних условиях, а также условиях, приближенных к домашним: кухни для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и других жилых помещениях. Используйте его только по назначению. Любое нецелевое использование изделия станет нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Используйте прибор с осторожностью и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

В случае передачи устройства третьему лицу данное руководство также должно быть передано.

ОСТОРОЖНО

- ▲ Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей устройства самостоятельно. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.
- ▲ Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ Для снижения риска поражения электрическим током устройство оснащено вилкой с заземлением. По обязательному требованию электробезопасности подключайте прибор только к розеткам и удлинителям, имеющим заземление, и не модифицируйте вилку прибора каким-либо образом.
- ▲ Вставляйте вилку кабеля электропитания в розетку только по окончании установки устройства. Убедитесь, что после установки к вилке электропитания имеется свободный доступ. Не подключайте прибор к розетке электропитания, если вилка неплотно входит в розетку или плохо закреплена.
- ▲ Не протягивайте кабель электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ кабеля может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.
- ▲ После использования, а также перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания. Извлекайте вилку сухими руками, не тяните за кабель электропитания.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.

ВНИМАНИЕ

- ▲ Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, рабочая поверхность и стены вокруг должны быть выполнены из термостойкого материала.
- ▲ Не накрывайте устройство во время работы – это может привести к перегреву и поломке.
- ▲ Не устанавливайте прибор вблизи источников открытого огня и тепла (плиты, духовые шкафы, обогреватели и т. п.) или вблизи быстровоспламеняющихся и горючих материалов (текстиль, бытовая химия).
- ▲ Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства. Пользуйтесь прихватками, принимая горячую форму для выпекания со свежесвепеченным хлебом. При извлечении готового хлеба не стучите по форме – это может привести к повреждению.
- ▲ Будьте предельно осторожны, перемещая прибор с горячими жидкостями.
- ▲ При очистке устройства не помещайте руки в камеру для выпекания, не убедившись, что нагревательный элемент и камера уже остыли.

- ▲ Не используйте изделие на открытом воздухе и в помещениях с повышенной влажностью. Попадание влаги на контактную группу устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО при использовании касаться прибора мокрыми руками и тогда, когда на него попала вода.
- ▲ Регулярно проверяйте устройство на предмет повреждений.
- ▲ Используйте прибор на высоте не более 2000 м.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ Не ставьте изделие в местах, где оно может легко упасть (края столов/столешниц и пр.).
- ▲ Не устанавливайте на прибор посторонние предметы.
- ▲ Подключайте прибор к электросети только после надлежащей установки формы для выпекания с ингредиентами.
- ▲ При замесе теста не касайтесь подвижных деталей.

- ▲ Прибор подходит для эксплуатации в широком диапазоне температуры воздуха внутри помещения, однако размер буханки хлеба, выпеченной в теплой и холодной комнате, будет отличаться. Рекомендуемая температура воздуха внутри помещения – не менее 20 °С.
- ▲ Во избежание деформации нагретой формы для выпекания аккуратно извлеките ее из нагревательной камеры хлебопечи, слегка повернув ЗА РУЧКУ против часовой стрелки. Не сжимайте и не сдавливайте форму и не стучите по ней!
- ▲ Если прибор не используется, отключите его от электросети.
- ▲ Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.
- ▲ Тщательно очищайте устройство изнутри, стараясь не поцарапать и не повредить трубку нагревательного элемента. Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства для очистки.
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для де-

тей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.

- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- ▲ Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья, или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



Мерная ложка



Лопасть для замешивания



Мерный стакан



Крючок для извлечения лопастей для замешивания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

LCD-дисплей



Кнопки



- МЕНЮ.** Используйте данную кнопку для выбора программы приготовления (1-15). Нажатие кнопки **МЕНЮ** сопровождается коротким звуковым сигналом, а на ЖК-дисплее отображается номер выбранной Вами программы. Нажимайте кнопку через небольшую паузу.
- ВЕС.** Выберите нужную Вам настройку веса (500 г, 750 г, 1000 г). Вес хлеба устанавливается только в программах 1-7.

- 3. КОРОЧКА.** Нажмите данную кнопку и выбирайте цвет корочки по Вашему вкусу – светлая, средняя или темная   . Регулировка степени прожарки возможна в программах 1-7, 10, 13-15.

 *Чем быстрее Вы достанете хлеб из формы для выпекания после завершения программы, тем светлее будет корочка готовой буханки.*

- 4. ВРЕМЯ+ и ВРЕМЯ- (Отложенный старт).** Используя кнопки отложенного старта, установите время начала приготовления на более поздний срок.

 *Вы можете отложить выпекание до 15 часов, включая время приготовления теста.*

 *Не используйте функцию отложенного старта при приготовлении выпечки, содержащей яйца, молоко, сметану, сыр и другие скоропортящиеся продукты.*

- 5. ВЫПЕЧКА.** Используйте эту функцию, если хотите, чтобы на уже приготовленном хлебе еще больше подрумянилась корочка.
- 6. ТЕСТО.** Меню для замеса теста без дальнейшего выпекания хлеба.
- 7. СТАРТ/СТОП.** Запустите программу однократным нажатием данной кнопки. После короткого звукового сигнала программа запустится.

Для приостановки выполнения программы снова нажмите данную кнопку. При отсутствии действий в течение 3 минут работа программы возобновится.

После запуска выбранной Вами программы все кнопки, кроме **СТАРТ/СТОП**, будут неактивными.

Чтобы отменить (сбросить) выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение 3 секунд. После звукового сигнала, обозначающего выключение программы, Вы можете выбрать другую программу и изменить настройки.

- 8. ДОМАШНИЙ.** Эта кнопка означает выпечку по собственному домашнему рецепту. Самостоятельно устанавливайте параметры (**ВЕС, ВРЕМЯ+/-, КОРОЧКА**) и время для каждого этапа процесса приготовления хлеба (замес, подъем теста, выпекание). После настройки нужных параметров нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для запуска программы.

В режиме домашней выпечки для каждого перехода от одной стадии приготовления к другой каждый раз необходимо нажимать кнопку **ДОМАШНИЙ**.

ПРОГРАММЫ

1. Белый хлеб
2. Французский
3. Цельнозерновой хлеб
4. Хлеб быстрой выпечки
5. Сдоба
6. Сэндвич
7. Безглютеновый хлеб
8. Замес
9. Йогурт
10. Десерт
11. Дрожжевое тесто
12. Джем
13. Кекс
14. Выпечка
15. Домашний

1. Белый хлеб

При помощи этой программы Вы можете выпекать белый и пшенично-ржаной хлеб. В основном используется мука односортного помола. Также программа 1 является универсальной и подходит для приготовления множества других сортов хлеба, в

том числе тех, которые включены в прилагаемую книгу рецептов.

2. Французский

Для выпекания дрожжевого белого хлеба из муки тонкого помола. Вы получите пышный хлеб с хрустящей корочкой. Данная программа не подходит для выпекания хлеба по рецептам, в состав которых входят сливочное масло, маргарин или молоко.

3. Цельнозерновой хлеб

Выпекайте вкусный и полезный хлеб из цельнозерновой (цельномолотой) пшеничной и ржаной муки с добавлением дрожжей, соли, сахара (меда), воды и растительного масла.

4. Хлеб быстрой выпечки

Время замешивания, подъема теста и выпекания меньше, чем в программе «Белый хлеб». Такой хлеб имеет более плотную консистенцию. Хлеб быстрой выпечки выпекается из разрыхлителя и пекарского порошка под действием влаги и тепла. Чтобы у Вас получился идеальный хлеб быстрой выпечки, сначала поместите в форму для хлеба жидкие ингредиенты, затем выложите на них сухие. Если во время смешивания в уголках формы будут скапливаться тесто и мука, используйте силиконовую лопатку, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

5. Сдоба

Выпекайте хлеб с добавлением фруктового сока, изюма, стружки кокоса, сухофруктов, шоколада или сахара. Благодаря более долгому подъему теста Ваш хлеб получится более легким и воздушным.

6. Сэндвич

Программа приготовления хлеба для сэндвичей и тостов.

7. Безглютеновый хлеб

Для выпекания хлеба из муки, не содержащей глютена. Смешивание ингредиентов занимает больше времени. Время подъема теста также зависит от типа выбранной Вами безглютеновой муки.

8. Замес

Программа позволяет тщательно смешивать муку и жидкие ингредиенты. Оптимальна для приготовления пресного теста, включая тесто для домашних пельменей и лазаньи.

9. Йогурт

Программа для приготовления домашнего натурального йогурта.

10. Десерт

Замешивание и выпекание с большим содержанием жира и белков.

11. Дрожжевое тесто

Программа для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например теста для булочек, пиццы и т. д. Программа не включает в себя этап выпекания.

12. Джем

Программа для приготовления джема и варенья. Следите за тем, чтобы масса не вытекла из формы в камеру для выпекания. В противном случае немедленно остановите работу прибора и осторожно достаньте форму с помощью прихваток.

13. Кекс

Для приготовления кексов с различной начинкой. Замешивание, подъем и выпекание. Чтобы тесто поднялось, добавьте соду или разрыхлитель.

14. Выпечка

Для дополнительного запекания хлеба в случае, если тесто не пропеклось или корочка показалась Вам слишком светлой. Программа не включает в себя этапы замеса и подъема теста.

15. Домашний

Выпекание хлеба по Вашим рецептам и индивидуальным настройкам этапов приготовления.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Достаньте прибор и комплектующие из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.



Обязательно сохраните на корпусе все предупредительные наклейки и этикетку с серийным номером изделия.

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.



Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.

Всегда устанавливайте хлебопечь на твердой и плоской поверхности. Во время замешивания прибор может вибрировать, во избежание падения всегда ставьте его на середину стола.

Перед первым включением прибора вымойте и высушите форму для выпекания, лопасть для замешивания и аксессуары согласно правилам раздела «ЧИСТКА И УХОД» (см. ниже). При очистке формы для выпекания не используйте металлические и абразивные предметы, которые могут повредить

антипригарное покрытие. Аккуратно протрите и высушите камеру для выпекания, не повредив нагревательный элемент.

Установите режим **Выпечка** (14) (без каких-либо ингредиентов внутри формы) на 10 минут. Затем дайте хлебопечи остыть, снова вымойте и высушите все съемные части. После этого Ваш прибор будет готов к эксплуатации.

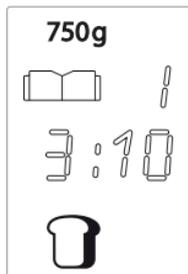


При первом запуске прибора в процессе его работы могут появиться посторонний запах и/или дым. Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации они исчезнут.

Используйте хлебопечь в хорошо проветриваемом помещении.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ



При первом включении на дисплее отобразятся параметры, установленные по умолчанию.

750g – вес,

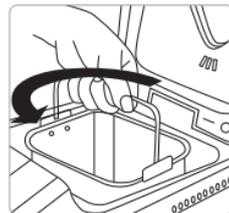
Цифра **1** обозначает выбранную программу,

3:10 – время приготовления,

 – средняя степень цвета корочки.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХЛЕБА

1. Выньте форму для выпекания, медленно поворачивая ее против часовой стрелки, и поднимите за ручку. Для Вашего удобства на внутренней стороне камеры для выпекания изображена подсказка.



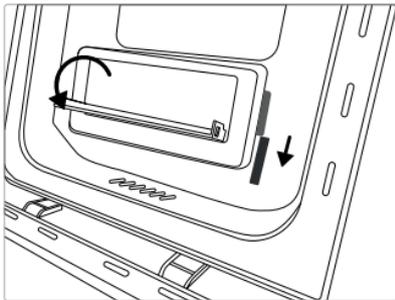
2. Наденьте лопасть для замешивания на ось вращения, расположенную в центре формы для выпекания, как показано на рисунке.

Форма для выпекания

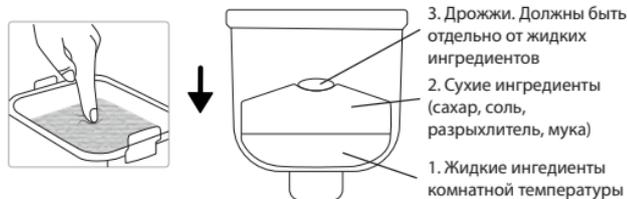


3. Внимательно отмерьте необходимое количество ингредиентов, включая добавки (орехи, изюм и т. д.), в соответствии с выбранным рецептом. Пользуйтесь готовыми рецептами выпечки из прилагаемой книги рецептов.

При приготовлении выпечки с орехами, фруктами, сухофруктами (программы 1-7) заранее поместите их в съемный диспенсер (устройство для автоматического добавления начинок в тесто), расположенный на внутренней стороне крышки хлебопечи. На третьем этапе замешивания теста прозвучат сигнал и характерный звук срабатывания механизма диспенсера, в тесто будут автоматически добавлены дополнительные ингредиенты.



4. Поместите в форму для выпекания ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Соблюдайте последовательность добавления ингредиентов. Сначала поместите жидкие ингредиенты комнатной температуры, а затем сыпучие (сахар, соль, разрыхлитель, мука, сухое молоко и приправы в зависимости от рецепта). Дрожжи добавляют в последнюю очередь, сделав небольшое углубление в муке. Убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью или жидкими ингредиентами.



5. Вставьте форму в камеру для выпекания и поверните ее по часовой стрелке до фиксации. Закройте крышку хлебопечи.
6. Подключите хлебопечь к электросети. После звукового сигнала на дисплее высветится программа 1, установленная по умолчанию.
7. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы выбрать необходимую Вам программу (1-15).

8. Нажмите кнопку **ВЕС**, чтобы выбрать вес в соответствии с рецептом: 500, 750 или 1000 г.

i Кнопка **ВЕС** не активна в программах 8-15!

9. Нажмите кнопку **КОРОЧКА** для выбора степени прожарки корочки готового хлеба: светлая, средняя или темная.

i Выбор степени прожарки не доступен при использовании программ 8, 9, 11, 12.

10. В случае необходимости Вы можете использовать функцию отложенного старта. Нажимая кнопки **ВРЕМЯ+** и **ВРЕМЯ-**, выберите время отсрочки начала приготовления.

! Не используйте функцию отложенного старта при приготовлении выпечки, содержащей скоропортящиеся продукты (молоко, яйца и т. д.).

11. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для запуска работы программы. Вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее появится время приготовления. Вскоре загорится индикатор фазы приготовления. Лопасть для замешивания начнет смешивать ингредиенты. При отложенном старте лопасть начнет работать по истечении указанного времени.

12. После завершения программы выпекания Вы услышите 10 звуковых сигналов. На один час будет активирован режим поддержания тепла (индикатор ). Для его отмены нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение 3 секунд. После завершения автоподогрева загорится индикатор готовности .

13. Отключите прибор от электросети. Используя рукавички или прихватки, откройте крышку и поверните форму для хлеба за ручку против часовой стрелки, удерживая ручку формы. Аккуратно достаньте форму, потянув за ручку вверх.

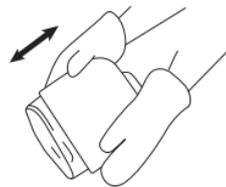


Во избежание деформации формы не стучите по ней и не сдавливайте ее!



ВНИМАНИЕ! Форма и хлеб очень горячие! Будьте осторожны!

14. Перед тем как доставать готовый хлеб, дайте ему немного остыть. Переверните форму для хлеба на металлической решетке или чистой поверхности и вытряхните из нее хлеб. Если хлеб не вынимается, проведите силиконовой лопаткой вдоль внутренних сторон формы.





ЗАПРЕЩАЕТСЯ извлекать хлеб или лопасть для замешивания из формы, используя металлические или любые другие предметы из жестких материалов во избежание повреждения антипригарного покрытия!



Лучше всего поместить горячий хлеб на металлическую или деревянную решетку во избежание появления конденсата.

15. Перед нарезкой дайте хлебу остыть в течение 20 минут. Можно накрыть хлеб чистым кухонным полотенцем. Чтобы сохранить форму выпечки, рекомендуется делать нарезку с помощью электрического или специального зубчатого ножа для хлеба.
16. Если в хлебе осталась лопасть для замешивания, осторожно выньте ее с помощью крючка. Будьте осторожны: хлеб очень горячий! Никогда не доставайте лопатку руками.



При комнатной температуре хлеб хранится в полиэтиленовом пакете не более трех дней. В холодильнике хлеб может храниться до 10 дней.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

После завершения любой программы на один час будет активирован режим поддержания тепла. На экране загорится соответствующий значок .

Для отключения данной функции нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение 3 секунд.

ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

В случае сбоя в подаче электроэнергии длительно-стью до 10 минут выпекание автоматически возобновится без необходимости повторного нажатия на кнопку **СТАРТ/СТОП**. При отсутствии подачи электроэнергии более 10 минут процесс выпекания не возобновится и произойдет возврат к настройкам по умолчанию. Если тесто не успело начать подниматься до сбоя в подаче электроэнергии, Вы можете просто нажать кнопку **СТАРТ/СТОП**, чтобы хлебопечь начала выполнять программу заново.



При отключении электроэнергии более чем на 10 минут запустите приготовление заново, в случае если сбой произошел на этапе замеса или подъема теста. Если сбой произошел на этапе выпекания, запустите программу **Выпечка**.

ПРОГРАММЫ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отсрочка приготовления (таймер): до 15 часов.

Замес теста: производится в три этапа с паузами между ними.

На первом этапе двигатель включается короткими движениями (первые 4 минуты), а затем начинает работать в режиме непрерывного замешивания с двухсекундными перерывами: 28 сек. двигатель работает и на 2 сек. останавливается.

Добавление начинки: время автоматического срабатывания механизма диспенсера.

Подъем теста: проходит в 1-2 этапа (в зависимости от рецепта) с паузами по 50 сек. между этапами.

Температура выпекания: зависит от выставленных настроек цвета корочки:

- светлая корочка: 110 °C
- средняя корочка: 120 °C
- темная корочка: 130 °C

Подогрев: поддержание тепла в течение 60 минут. При температуре выше 75 °C внутри камеры нагрев не осуществляется.

НАСТРОЙКА ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программы			Опции			Продолжительность этапов		
Название программы	Вес, г	Время	Подогрев	Отсрочка	Диспенсер	Замес	Подъем	Выпекание
Белый хлеб	1000	3:15	1 ч	До 15 ч	0:49	0:53	1:23	1:00
	750	3:10						0:55
	500	3:05						0:50
Французский	1000	4:15	1 ч	До 15 ч	0:56	1:00	2:01	1:15
	750	4:10						1:10
	500	4:05						1:05
Цельнозерновой хлеб	1000	4:05	1 ч	До 15 ч	0:54	0:58	1:56	1:15
	750	4:00						1:10
	500	3:55						1:05
Хлеб быстрой выпечки	1000	2:20	1 ч	До 15 ч	0:26	0:30	0:50	1:00
	750	2:15						0:55
	500	2:10						0:50
Сдоба	1000	3:45	1 ч	До 15 ч	0:48	0:52	1:51	1:05
	750	3:40						1:00
	500	3:35						0:55

Программы			Опции			Продолжительность этапов		
Название программы	Вес, г	Время	Подогрев	Отсрочка	Диспенсер	Замес	Подъем	Выпекание
Сэндвич	1000	3:35	1 ч	До 15 ч	0:46	0:50	0:41	1:10
	750	3:30						1:05
	500	3:25						1:00
Безглютеновый хлеб	1000	3:15	1 ч	До 15 ч	0:31	0:35	1:26	1:15
	750	3:10						1:10
	500	3:05						1:05

Настройка этапов приготовления в режиме «Домашний»

Используйте кнопки настройки времени приготовления **ВРЕМЯ+** и **ВРЕМЯ-**, каждое нажатие прибавляет или отнимает по 10 минут. При долгом нажатии на кнопки время будет прибавляться или уменьшаться быстрее. По окончании этого этапа приготовления хлебопечка издаст 10 звуковых сигналов. Для каждого перехода от одной стадии приготовления к другой каждый раз необходимо нажимать кнопку «Домашний».

Настройки приготовления	Замес 1	Ожидание	Замес 2	Ожидание	Замес 3	Подъем 1	Подъем 2	Подъем 3	Выпечка	Поджаристость корочки	Поддержка тепла	Отложенный старт
Длительность по умолчанию	0:15 / 0:30	0:03	0:20	0:10	0:00	0:42	0:40	0:00	0:50	Средняя	0:60	
Диапазон настройки (мин.)	0-30	0-30	0-20	0-30	0-25	0-60	0-60	0-60	0-60		0-60	15 ч

Программы		Опции				
Название программы	Время	Подогрев	Отсрочка	Замес	Подъем	Выпекание
Замес	0:15		*	0:15		
Йогурт	8:00	Регулировка времени от 6 до 12 часов				
Десерт	1:40	1 ч	*	0:15	0:30	0:55
Дрожжевое тесто	1:30		*	0:40	0:51	
Кекс	1:50	1 ч		0:45		0:50
Выпечка	0:30	1 ч	Регулировка времени от 10 до 60 мин. По умолчанию составляет 30 мин. Используйте кнопки настройки времени приготовления			Тип корочки: Светлая – 105 °C Средняя – 115 °C Темная – 125 °C

Настройка этапов приготовления в режиме «Джем»

Время	Замес	Выпекание	Замес	Выпекание	Пауза
1:20	5 мин	25 мин	10 мин	25 мин	Пауза после приготовления – 15 мин. Открывать хлебопечь рекомендуется после паузы
Двигатель работает с паузами по 5 сек.					

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука является одним из важнейших ингредиентов при выпечке хлеба и используется для приготовления большинства видов дрожжевого хлеба. Такая мука содержит большое количество клейковины. Чем большее содержание клейковины в муке, тем более высокие у нее хлебопекарные свойства. Это позволяет выпекать пышные буханки, не уменьшающиеся в объеме.

2. Мука для приготовления изделий из теста

Не содержит разрыхлителя. Подходит для программы быстрой выпечки. Для выпекания дрожжевого хлеба используйте хлебопекарную муку.

3. Мука из цельного зерна

Производится из цельного зерна пшеницы. Хлеб, испеченный из такой муки или с ее добавлением, содержит больше клетчатки и питательных веществ. Мука из цельного зерна по весу тяжелее обычной муки, вследствие чего готовый хлеб из такой муки отличается меньшим объемом, а его консистенция получается более плотной.

4. Мука грубого помола (ржаная мука)

Этот сорт муки содержит много волокон. Мука грубого помола по своим свойствам похожа на муку из

цельного зерна. Для получения большего объема после подъема теста в нее необходимо добавлять большее количество хлебопекарной муки.

5. Самоподнимающаяся мука

Такая мука уже содержит разрыхлитель. Чаще всего используется для приготовления кексов. Не используйте самоподнимающуюся муку вместе с дрожжами.

6. Кукурузная и овсяная мука

Муку этих сортов добавляют в качестве ингредиентов при выпекании различных видов «диетического» хлеба для улучшения его аромата и структуры.

7. Сахар

Поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус и цвет. Важный компонент для подъема теста. Как правило, используется белый сахар, но в некоторых рецептах Вы можете использовать коричневый сахар, хлопковый сахар или сахарную пудру.

8. Дрожжи

Дрожжи являются живыми организмами, размножающимися в тесте. Чтобы свежие (прессованные) дрожжи дольше сохраняли свои свойства, храните их в холодильнике. В рецептах для Вашей выпечки в списке ингредиентов можно встретить разные виды дрожжей: дрожжи для хлебопечи (желатель-

но), активные сухие дрожжи и дрожжи для быстрого подъема теста.

При взаимодействии с сахаром и водой в соответствующем температурном режиме дрожжи вырабатывают двуокись углерода и заставляют тесто подниматься.

Соотношение сухих и свежих дрожжей:

- Пропорция для замены сухих дрожжей на свежие – 1:3 (10 г сухих дрожжей = 30 г свежих дрожжей).
- В 1 ч.л. содержатся 3,5 г сухих дрожжей, поэтому 1 ч.л. сухих дрожжей = 10 г свежих.

Перед использованием проверьте срок годности и срок хранения дрожжей. После вскрытия упаковки свежих дрожжей поместите остаток в холодильник. Если дрожжи несвежие, тесто не поднимется.



Проверка свежести дрожжей:

- налейте 1 стакан (237 мл) теплой воды (45-50 °C) в мерный стакан;
- добавьте 1 ч.л. (5 мл) сахара и размешайте;
- добавьте 1 ст.л. (15 мл) дрожжей;
- поставьте мерный стакан в теплое место на 10 минут, не перемешивайте;
- свежие дрожжи начнут пузыриться и набухать. Если этого не происходит, то дрожжи непригодны для теста.

9. Соль

Соль придает аромат, делает корочку румяной, а также контролирует активность дрожжей. Используйте рекомендованное количество соли в соответствии с рецептами. Не добавляйте слишком много соли. При этом без добавления соли объем хлеба будет больше.

10. Яйца

Яйца помогут улучшить структуру хлеба, сделать его более питательным и большим в объеме. Яйца следует смешивать с жидкими ингредиентами.

11. Жир, сливочное и растительное масло

Сливочное масло делает хлеб мягче и дольше поддерживает его свежим. Перед добавлением масла к жидким ингредиентам его необходимо растопить или порезать на маленькие кусочки.

12. Разрыхлитель

Используется для подъема теста для хлеба быстрого выпекания и кексов. Разрыхлитель необходим для получения более пористой структуры выпечки, позволяет сделать ее более пышной и мягкой.

13. Сода

По своим свойствам схожа с разрыхлителем. Необходима для получения пористой воздушной структуры выпечки. Можно использовать вместе с разрыхлителем.

14. Вода и другие жидкости (всегда первые в порядке добавления ингредиентов)

Вода – один из самых важных ингредиентов в приготовлении хлеба. Рекомендуется использовать воду комнатной температуры (20-25 °С).

Также в выпечку зачастую добавляется молоко.



При использовании функции отложенного старта нельзя готовить по рецептам, содержащим в составе скоропортящиеся продукты.

Точные измерения

Точные измерения – это залог успешного приготовления вкусного хлеба. Внимательно взвесьте ингредиенты и добавьте их в форму для выпекания в порядке, указанном в рецепте. Для получения нужного количества ингредиентов используйте мерную ложку и мерный стакан. Также для всех последующих измерений Вы можете использовать кухонные весы.

Последовательность добавления ингредиентов

Обязательно соблюдайте верную последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, а только затем – сухие. Дрожжи добавляются в последнюю очередь и выкладываются

только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью.

Через некоторое время после замешивания теста раздастся звуковой сигнал, оповещающий Вас о том, что можно добавить фрукты, если это указано в рецепте.

Отмеривание жидких ингредиентов

Отмеряйте количество воды, молока и других жидкостей с помощью мерного стакана с четкими делениями. Поставьте мерный стакан на ровную поверхность и проверьте уровень жидкости с помощью мерной шкалы. После измерения количества кулинарного жира или растительного масла тщательно вымойте мерный стакан.

Отмеривание сухих ингредиентов

С помощью ложки аккуратно наполните мерный стакан мукой или другим ингредиентом. Никогда не зачерпывайте сухие ингредиенты прямо из емкости, поскольку это может добавить лишнюю чайную ложку к нужному количеству продуктов. Пожалуйста, не стучите по доньшку мерного стакана.



Перед отмериванием нужного количества муки просейте ее для насыщения кислородом. Для измерения небольшого количества ингредиентов (соли или сахара) воспользуйтесь мерной ложкой, смахивая горку ножом.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите прибор от электросети. Подождите, когда устройство полностью остынет.



Не помещайте хлебопечь в воду или любую другую жидкость! Не используйте химически агрессивные вещества, которые не рекомендованы для применения с предметами, соприкасающимися с пищей.

Очистка корпуса и крышки. С помощью влажной салфетки протрите крышку, корпус, камеру для выпекания и смотровое окошко с внутренней стороны. Не используйте абразивные моющие вещества и грубые ткани, которые могут повредить полированное покрытие.

Мерный стакан и мерную ложку можно мыть в посудомоечной машине и вручную.

Очистка лопасти для замешивания.



Извлекайте лопасть для замешивания из формы сразу после остывания!

Мойте данный аксессуар только вручную, очищайте его после каждого использования. Если с лопасти трудно удалить остатки теста, налейте в форму для выпечки немного воды, оставьте на один час, а за-

тем очистите лопасть влажной губкой или салфеткой.

Очистка формы для выпекания. Мойте данный аксессуар только вручную, очищайте его после каждого использования. Выньте форму для выпекания, повернув ее против часовой стрелки и аккуратно подняв за ручку. Протрите форму внутри и снаружи влажной салфеткой. Не используйте абразивные моющие вещества и грубые ткани, которые могут повредить антипригарное покрытие формы.

При эксплуатации возможно изменение цвета внешней стороны формы для выпекания. Это нормально и не является признаком дефекта.

Перед установкой в прибор форма и лопасть для замешивания должны полностью высохнуть.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
- Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
- Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
- Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, разрушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Решения
Присутствует запах гари	В камеру для выпекания попала мука или другие ингредиенты	Остановите работу прибора и дайте ему остыть. Очистите камеру от попавших туда ингредиентов
В процессе использования устройства появился посторонний запах	На некоторые части устройства нанесены смазочные материалы	Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запахи исчезнут
Прозвучали звуковой сигнал и грохот диспенсера	Это характерный звук срабатывания механизма диспенсера	Не является неисправностью. В тесто будут автоматически добавлены дополнительные ингредиенты из диспенсера
Хлебная корочка получается слишком толстой	Хлеб хранится в форме для выпекания в течение длительного времени после приготовления	Вытаскивайте хлеб из формы через 15-20 минут после приготовления
Хлеб с трудом извлекается из прибора	Лопасть для замешивания крепко прилипает к валу в форме для хлеба	После извлечения хлеба наполните форму (с установленной лопастью для замешивания) горячей водой на 10 минут, затем снимите лопасть с вала и очистите ее вручную
	Хлеб и форма слишком горячие	Извлекайте хлеб из формы через 15-20 минут после приготовления
Ингредиенты теста плохо смешиваются	Неправильно установлена форма для хлеба или лопасть для замешивания	Убедитесь, что форма правильно установлена в прибор и лопасть для замешивания надета на ось вращения правильно (в соответствии с Порядком действий по приготовлению хлеба)

Неисправность	Возможные причины	Решения
Мука и другие ингредиенты собираются на стенках формы; буханка хлеба покрыта мукой	Слишком большое количество ингредиентов или нарушено их соотношение	Аккуратно отмеряйте ингредиенты и добавляйте их в необходимом количестве (в соответствии с рецептом)
	Ингредиенты выложены в форму в неправильном порядке	Выкладывайте ингредиенты в форму для выпекания в правильном порядке
	Такое может происходить во время замешивания безглютенового теста	Чтобы убрать ингредиенты со стенок формы, используйте силиконовую лопатку (в комплекте не входит)
Устройство при работе сильно вибрирует и издает громкие звуки	Слишком много ингредиентов	Аккуратно отмеряйте ингредиенты и добавляйте их в необходимом количестве на 1 кг или менее готового продукта (в соответствии с рецептом)
Тесто поднялось слишком высоко и упирается в крышку	Вы неправильно отмерили ингредиенты (слишком много муки, дрожжей)	Аккуратно и точно отмеряйте ингредиенты. Убедитесь, что добавили сахар и соль
		Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 ч.л. (1, 2 мл)
Замес теста не произошел	Отсутствие лопасти для замешивания в форме для приготовления хлеба	Проверьте, установлена ли лопасть для замешивания. В случае отсутствия установите ее в соответствии с Порядком действий по приготовлению хлеба

Неисправность	Возможные причины	Решения
Тесто плохо поднимается, выпечка имеет недостаточный объем и неправильную консистенцию	Вы неправильно отмерили ингредиенты	Аккуратно и точно отмеряйте ингредиенты и добавляйте их в необходимом количестве (в соответствии с рецептом)
	Используются несвежие дрожжи	Проверяйте срок годности ингредиентов и их качество перед использованием
	Во время приготовления открыли крышку прибора	Не открывайте крышку прибора во время приготовления выпечки. Используйте смотровое окошко для наблюдения за процессом
Внутри готовой буханки присутствуют полые места («дыры»)	Тесто получилось слишком жидким	Аккуратно и точно отмеряйте ингредиенты и добавляйте их в необходимом количестве (в соответствии с рецептом)
	В составе теста было слишком много дрожжей	
	В составе отсутствует соль в должном количестве	
	Для приготовления использовалась вода высокой температуры	Используйте воду и другие жидкие ингредиенты комнатной температуры
Слишком плотная консистенция готового хлеба	Использовалось большее количество муки, чем требуется по рецепту	Аккуратно и точно отмеряйте ингредиенты и добавляйте их в необходимом количестве (в соответствии с рецептом)
	Недостаточно воды	Попробуйте увеличить количество воды или уменьшить количество муки

Неисправность	Возможные причины	Решения
При нарезании хлеб теряет форму	Хлеб слишком горячий	Перед нарезанием дайте хлебу остыть в течение 15-30 минут
		Используйте специальный нож для хлеба
В результате получился недопеченный, сырой, липкий хлеб	Слишком много жидкости в составе теста	Уменьшите количество жидкости, точно отмеряйте количество ингредиентов
	Программа выбрана неверно	Убедитесь, что Вы используете нужную программу приготовления
	Хлеб недопечен	Допеките хлеб в режиме Выпечка
Слишком темная корочка готовой буханки	При приготовлении использовалось слишком много сахара	Уменьшите количество добавляемого сахара
		Выберите опцию светлой корочки
Слишком светлая корочка готовой буханки	Во время приготовления открывалась крышка прибора	Не открывайте крышку во время приготовления. Наблюдайте за процессом через смотровое окошко
		Используйте опцию более темной корочки при настройке программы приготовления

Неисправность	Возможные причины	Решения	
Деформация формы для выпекания	Не соблюден порядок эксплуатации формы для выпекания	Обратитесь за консультацией в отдел заботы о клиентах GARLYN или на сайт www.garlyn.ru	Замените форму и/или лопасть. В дальнейшем при эксплуатации следуйте всем рекомендациям руководства, не стучите по форме и не сдавливайте ее, используйте силиконовую лопатку (в комплект не входит)
Повреждение антипригарного покрытия формы для выпекания и/или лопасти для замешивания	Не соблюден порядок эксплуатации формы для выпекания и/или лопасти для замешивания		
На дисплее появился код предупреждения ННН	Слишком высокая температура внутри камеры прибора	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для остановки программы и отключите прибор от электросети. Откройте крышку и дайте устройству остыть в течение 10-20 минут перед повторным включением	
На дисплее появился код предупреждения ЕЕ0	Датчик температуры отключен	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для остановки программы и отключите прибор от электросети. Свяжитесь с отделом заботы о клиентах GARLYN	

I Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

Чтобы получить ответы на все интересующие Вас вопросы, обратитесь в наш отдел заботы о клиентах.

Наши специалисты с радостью помогут решить любые возникшие проблемы и ответят на самые неожиданные вопросы.

Мы также будем рады Вашим предложениям о том, как еще мы можем улучшить наши товары и сделать их максимально удобными и надежными.

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 555-95-31 (доб. 2)

Почта: info@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование.....	хлебопечь
Товарный знак.....	Garlyn
Модель.....	Home BR-1000
Напряжение.....	220-240 В, ~50 Гц
Мощность.....	550 Вт
Объем формы для выпекания.....	2,7 л
Количество программ выпечки.....	15
ЖК-дисплей.....	есть
Функция поддержания тепла.....	60 минут
Регулировка цвета корочки.....	есть
Встроенный таймер отсрочки.....	до 15 часов
Энергонезависимая память.....	10 минут
Антипригарное покрытие формы.....	Whitford «Fusion»
Длина кабеля питания.....	1,2 м
Габаритные размеры.....	345 × 325 × 260 мм
Вес нетто.....	5,2 кг
Срок службы.....	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь.....	1 шт.
Форма для выпекания.....	1 шт.
Лопасть для замешивания.....	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Крючок для извлечения лопасти	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

 *Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях.*

УТИЛИЗАЦИЯ



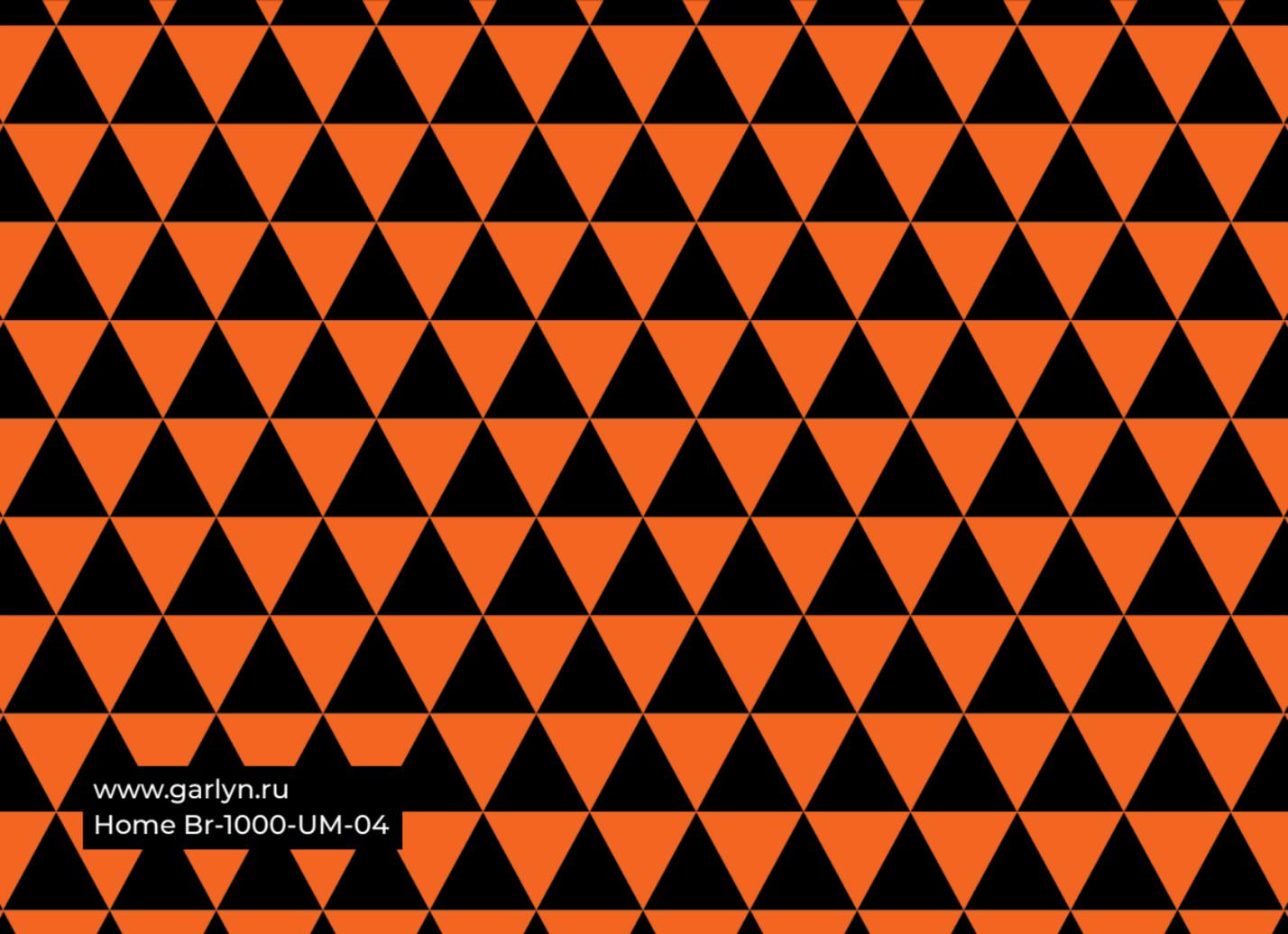
Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы сможете защитить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Гарантийный срок: 12 месяцев с даты продажи изделия
Дату изготовления Вы можете найти на корпусе устройства
Спроектировано и разработано компанией Garlyn
Сделано в Китае

The background of the entire image is a repeating geometric pattern of triangles. The triangles are arranged in a grid where each row consists of alternating orange and black triangles. The triangles in one row are inverted relative to the triangles in the row above and below them, creating a tessellated effect.

www.garlyn.ru

Home Br-1000-UM-04