

GARLYN HOME BR-1000



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Благодарим вас за приобретение хлебопечи Garlyn Home BR-1000. Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для работы в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для применения в коммерческих целях.

СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ	4
ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕЧИ.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11
ИНГРЕДИЕНТЫ	13
ОЧИСТКА И УХОД.....	16
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	17
КОМПЛЕКТАЦИЯ	19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

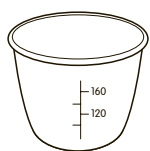
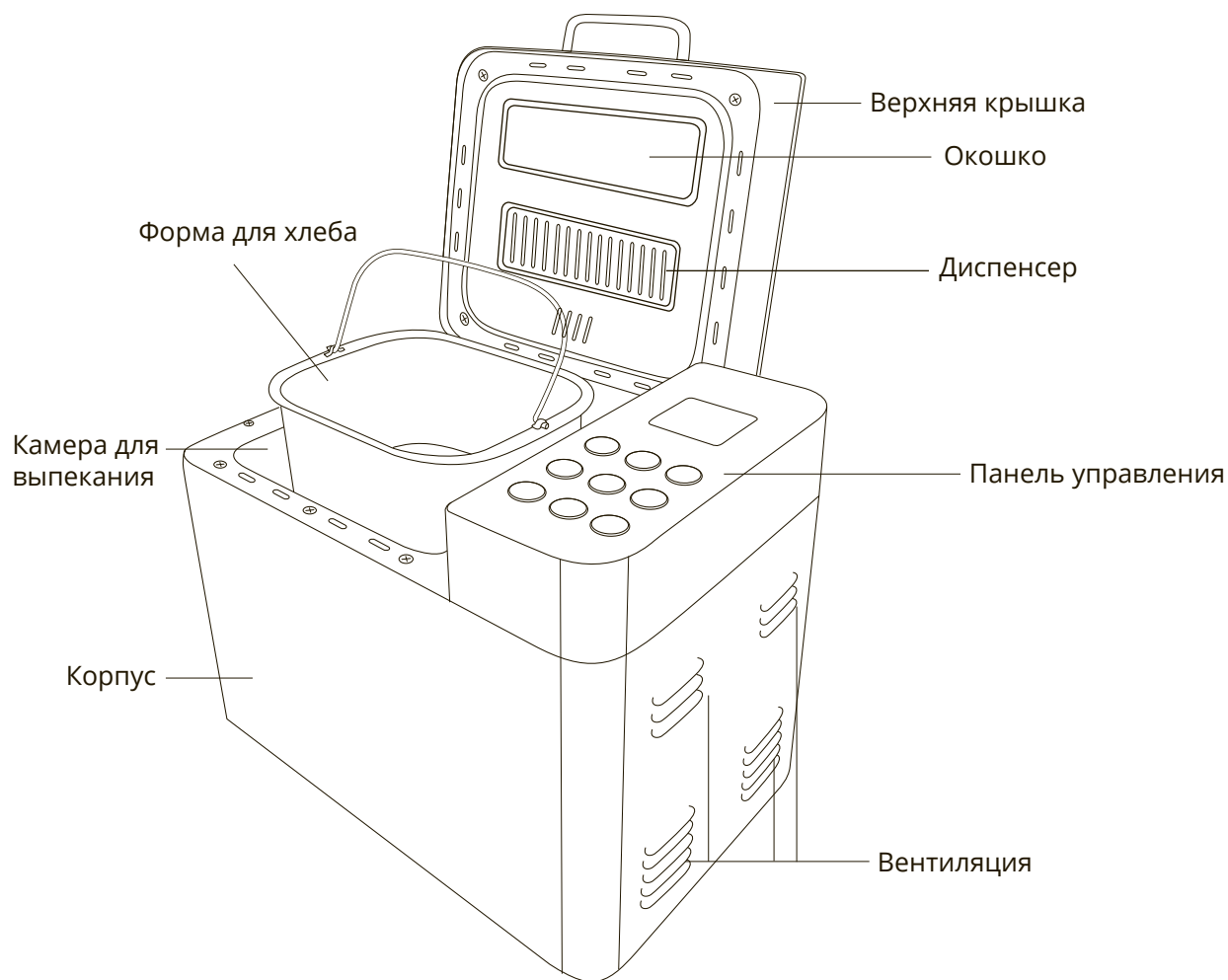
Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте руководство и следуйте всем указаниям. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным их использование. Кроме того, мы просим вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

- Перед эксплуатацией убедитесь, что напряжение сети электропитания соответствует напряжению, указанному в техническом паспорте хлебопечи.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, за исключением случаев, когда они находятся под контролем или были проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Проявляйте особую внимательность, если прибор используется детьми или вблизи детей. Дети должны находиться под присмотром во избежание игры с прибором.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности. Используйте ручки. Всегда пользуйтесь прихватками, вынимая из хлебопечи форму со свежеспеченным хлебом или сам хлеб.
- Не помещайте руки в камеру печи. Нагревательный элемент всё ещё будет горячим.
- Во избежание удара электрическим током не помещайте хлебопечь, шнур или разъём питания в воду или любую другую жидкость.
- Если прибор не используется или перед чисткой, выдерните вилку из розетки. Перед чисткой прибора и снятием деталей убедитесь, что хлебопечь остыла.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания или розетке, а также, если прибор неправильно функционирует, упал или был поврежден. Прибор необходимо направить производителю или в ближайший сервисный центр для осмотра, ремонта и/или электрической/механической регулировки.
- Использование дополнительных деталей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
- Хлебопечь предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Убедитесь, что шнур питания не находится на углу стола и не касается горячей поверхности.
- Не ставьте прибор на или вблизи включенной газовой или электрической горелки, или во включенном духовом шкафу.
- Будьте предельно осторожны, перемещая прибор с горячим маслом или любой другой жидкостью.
- Прибор разрешено включать только после надлежащей установки формы для хлеба с ингредиентами.
- Никогда не стучите по форме для хлеба сверху или по краям, чтобы достать выпечку, это может повредить форму для хлеба.
- Для выключения нажмите кнопку (СТАРТ/СТОП), затем выньте вилку из розетки.
- В случае повреждения защитного стекла не приближайте лицо к смотровому окошку из закаленного стекла. Данное устройство произведено с заземленной вилкой. Убедитесь, что розетка в вашем доме также заземлена.
- При включенном приборе не касайтесь подвижных деталей.
- Используйте прибор только в предназначенных для него целях.
- Тщательно очищайте печь изнутри. Запрещается царапать и иным образом повреждать трубку нагревательного элемента.

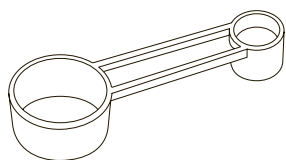
УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прибор подходит для эксплуатации в широком диапазоне температур, однако размер буханки хлеба, выпеченной в теплой и холодной комнате, будет отличаться. Рекомендуемая температура помещения – 15-34С.

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ



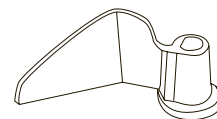
Мерный стакан



Мерная ложка

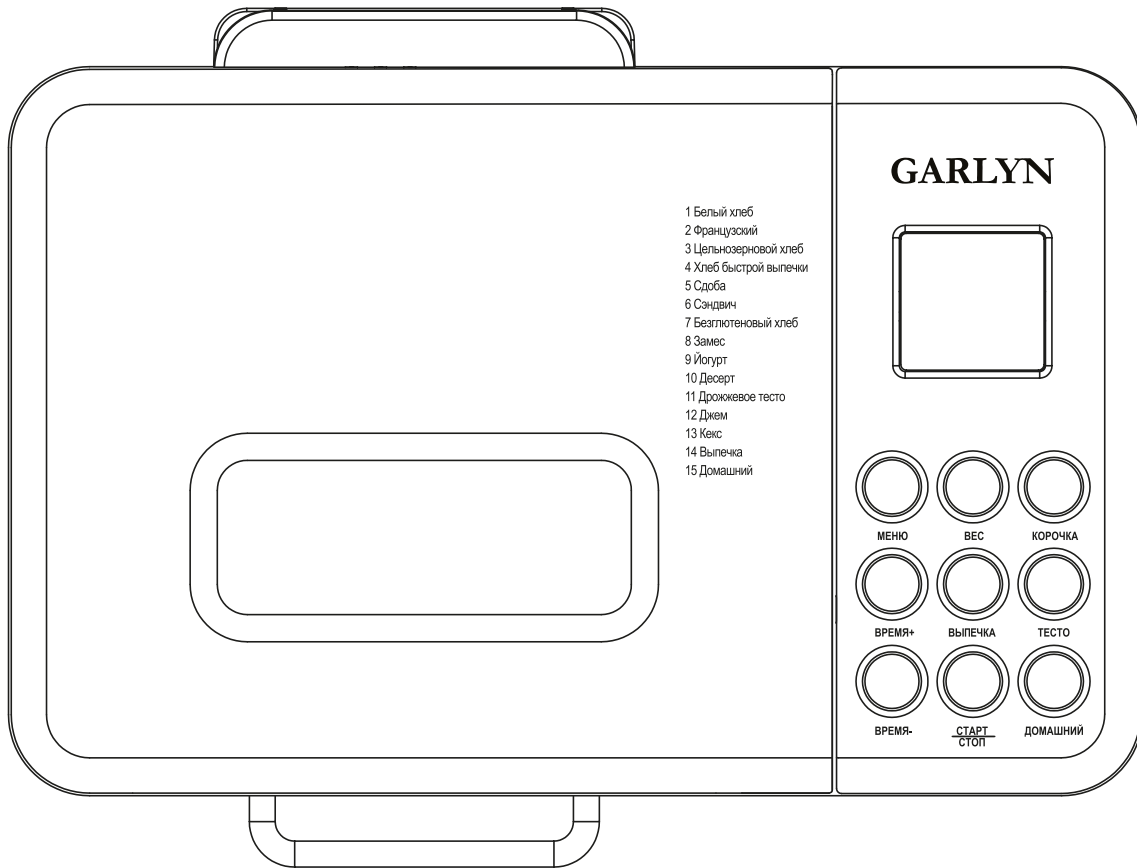


Крючок для вынимания мешалки

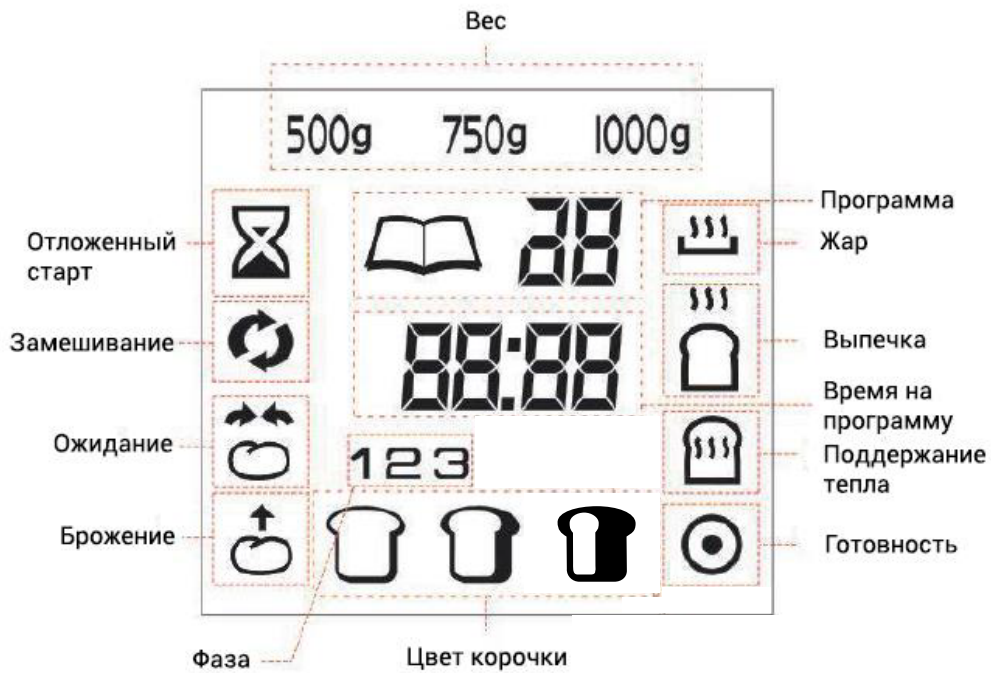


Мешалка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



LCD-дисплей



ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕЧИ

Первое включение

Включите прибор в розетку. Вы услышите звуковой сигнал, на дисплее появятся цифры «3:10». Двоеточие между «3» и «10» вскоре перестанет мигать. «1» означает программу по умолчанию. Стрелки указывают на вес «750 г» и «Средний» уровень поджаристости корочки, установленные по умолчанию.



Кнопка СТАРТ/СТОП

Чтобы перейти в программу, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП один раз. Раздастся короткий звуковой сигнал, загорится индикатор, двоеточие между цифрами начнет мигать, и программа запустится. После начала программы все кнопки, кроме СТАРТ/СТОП, будут неактивными.

Для того чтобы приостановить программу нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП полсекунды, раздастся звуковой сигнал. При отсутствии действий в течение 3 минут цикл возобновляется до окончания программы.

Чтобы отменить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП 3 секунды. Вы услышите сигнал, означающий выключение программы. Эта функция предназначена во избежание нарушения работы прибора. Чтобы достать хлеб, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для завершения цикла выпечки.

Меню

Чтобы выбрать программу, нажмите на кнопку МЕНЮ. С каждым нажатием кнопки (сопровождающимся коротким звуковым сигналом) на дисплее будет отображаться название новой программы. Нажимайте кнопку с остановками, номер соответствующей программы появится на ЖК-дисплее.

Список программ

1. Белый хлеб

Программа Белый хлеб позволяет выпекать белый и пшенично-ржаной хлеб. В основном используется мука односортного помола.

2. Французский

Для выпечки дрожжевого белого хлеба из муки тонкого помола. В результате получается пышный хлеб с хрустящей корочкой. Данная программа не подходит для выпечки хлеба по рецептам, в состав которых входит сливочное масло, маргарин или молоко.

3. Цельнозерновой хлеб

Для выпечки хлеба с добавлением фруктового сока, изюма, стружки кокоса, сухофруктов, шоколада или сахара. Благодаря более долгому подъему теста, хлеб получается более легким и воздушным.

4. Хлеб быстрой выпечки

Время замешивания, подъема и выпечки меньше, чем в программе «Белый хлеб». Хлеб имеет более густую консистенцию.

Хлеб быстрой выпечки выпекается из разрыхлителя и пекарного 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 ингредиенты. Во время первого смешивания бездрожжевого теста

в уголках формы могут скапливаться сухие ингредиенты. Чтобы избавиться от комочков муки, используйте резиновую лопатку.

5. Сдоба

Для выпечки хлеба с добавлением фруктового сока, изюма, стружки кокоса, сухофруктов, шоколада или сахара. Благодаря более долгому подъему теста, хлеб получается более легким и воздушным.

6. Сэндвич

Программа для приготовления сэндвичей.

7. Безглютеновый хлеб

Для хлеба из муки, не содержащей глютена, и пекарных смесей. Из-за муки, не содержащей глютена, смешивание жидких ингредиентов занимает больше времени. Время подъема теста также зависит от типа безглютеновой муки.

8. Замес

Программа позволяет тщательно смешивать муку и жидкие ингредиенты.

9. Йогурт

Программа для подъема и приготовления йогурта.

10. Десерт

Замешивание и выпечка с большим содержанием жира и белков.

11. Дрожжевое тесто

Программа предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для булочек, пиццы и т.д. Выпечка производится в обычном духовом шкафу. Программа не предназначена для выпечки.

12. Джем

Программа предназначена для приготовления джема из свежих фруктов и повидла из апельсинов. Не увеличивайте указанное количество ингредиентов и следите за тем, чтобы масса не вытекла из формы в камеру для выпекания. В противном случае немедленно остановите работу устройства и осторожно достаньте форму для хлеба. Немного остудите и тщательно вымойте форму.

13. Кекс

Замешивание, подъем и выпекание. Чтобы тесто поднялось, необходимо добавить соду или разрыхлитель.

14. Выпечка

Для дополнительного запекания хлеба в случае, если тесто не пропеклось или корочка слишком бледная. Программа не предназначена для замешивания.

15. Домашний

Приготовление самого вкусного хлеба согласно вашим требованиям.

Цвет корочки

Нажмите кнопку ЦВЕТ для выбора цвета корочки: светлая, средняя или темная



. Регулировка

цвета корочки осуществляется в программах 1-7, 10, 13-15.

Вес

Нажмите на кнопку ВЕС для выбора общей массы хлеба (500 г, 750 г, 1000 г). Вес хлеба устанавливается в программах 1-7.

Отложенный старт («Время +» или «Время -»)

Используйте функцию отложенного старта, чтобы установить время приготовления на более позднее время. Используйте кнопки «Время +» и «Время -» для увеличения времени цикла на ЖК-дисплее. Вы можете отложить приготовление выпечки до 15 часов, включая время приготовления.

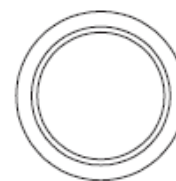
ПРИМЕЧАНИЯ:

Установите время отсрочки приготовления после выбора программы, веса и цвета корочки.

- Не используйте функцию отложенного старта при приготовлении продуктов, содержащих молоко и другие ингредиенты (яйца, молоко, сметана, сыр).
- Используйте кнопки «Время +» и «Время -» для установки отсрочки. Учтите, что время отсрочки включает время приготовления. После завершения программы, на 1 час будет активирован режим Поддержания Тепла.

Режим домашней выпечки

Нажмите кнопку “Домашний”, чтобы войти в меню домашней выпечки, в этом меню пользователь может установить время каждого процесса, например, замеса, брожения, выпечки. Подходит для хлеба по собственному рецепту.




Фазы обозначают стадию на которой находится приготовление хлеба, к примеру, программа замешивания делится на три фазы, Замешивание 1, Замешивание 2, Замешивание 3.

ДОМАШНИЙ

Настройки домашней выпечки

Настройка программы	Стандартное время (мин)	Регулируемое время (мин)
Замешивание 1	15	1-30
Ожидание 1	3	0-30
Замешивание 2	20	0-30
Ожидание 2	10	0-30
Замешивание 3	0	0-25
Брожение 1	42	0-60
Брожение 2	40	0-60
Брожение 3	0	0-60
Выпечка	50	0-80
Поджаристость корочки	Средняя	
Поддержание тепла	60	0-60
Отложенный старт		15 часов

Поддержание тепла

По завершению программы на один час будет активирован режим Поддержания Тепла. На экране отобразится «0:00». По истечении 60 минут на экране появится значок .

Для отмены режима Поддержания Тепла нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд.

СОВЕТ: Чем быстрее вы достанете хлеб после завершения программы, тем светлее будет корочка.

Отключение электроэнергии

В случае сбоя в подаче электроэнергии длительностью не более 10 минут - выпекание автоматически возобновится без необходимости нажатия кнопки 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, вы можете просто нажать кнопку СТАРТ/СТОП для выполнения программы с начала, в противном случае

Предупреждения

«ННН» означает слишком высокую температуру в форме для хлеба. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (см. Рис. 1) для остановки программы, выдерните вилку из розетки (в оригинале не указано, возможно стоит убрать). Откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10—20 минут перед повторным включением.

«ЕЕ0» означает что датчик температуры отключен. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (см. Рис. 2) для остановки программы, выдерните вилку из розетки. Прибор необходимо направить в ближайший сервисный центр для осмотра, ремонта и/или электрической/механической регулировки.

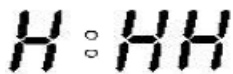


Рис. 1



Рис. 2

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к эксплуатации

Перед первым включением вымойте и высушите форму для хлеба и мешалку.

1. Проверьте полноту комплектации и отсутствие поврежденных частей.
2. Очистите все части согласно правилам «ОЧИСТКИ И УХОДА».
3. Установите режим выпекания (без всяких ингредиентов) на 10 минут. Затем дайте хлебопечи остыть и снова очистите все съемные части. При первом использовании может появиться легкий запах и/или дымок. Это абсолютно нормально, после первого или второго использования запах/дымок исчезнет. Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении.
4. Высушите все части и соберите прибор. Хлебопечь готова к эксплуатации.

ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте металлические приборы, которые могут повредить антипригарное покрытие формы для хлеба.

ВНИМАНИЕ: Во время замешивания хлебопечь может вибрировать. Во избежание падения прибора всегда ставьте его на середину стола.

Приготовление хлеба

1. Выньте форму для хлеба, поднимая ее за ручку и медленно поворачивая против часовой стрелки (рис. 3).
2. Наденьте лопасть на ось вращения (рис. 4).

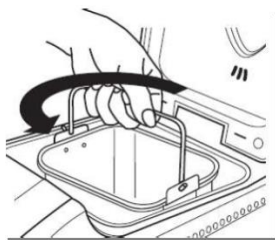


Рис. 3

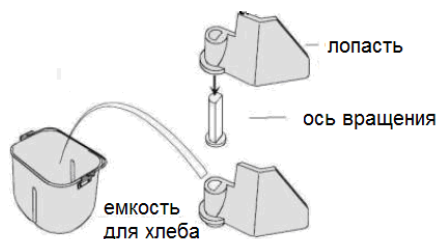


Рис. 4

3. Внимательно отмерьте нужное количество ингредиентов.
4. Поместите в форму для хлеба ингредиенты, перечисленные в рецепте, в указанном порядке. Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, сахар и соль, затем мука. Дрожжи добавляют в последнюю очередь.

ПРИМЕЧАНИЕ: Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и добавьте в него дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью или жидкими ингредиентами. (рис. 5-6).

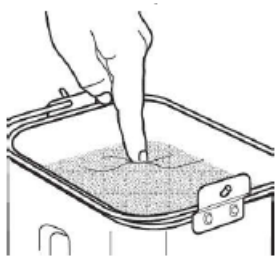


Рис. 5

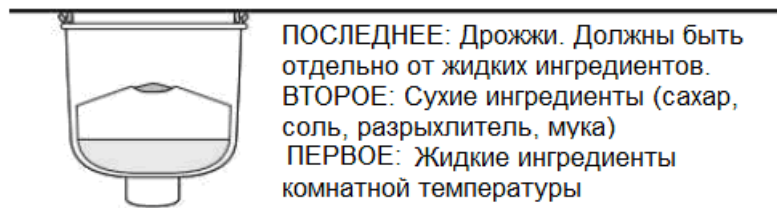


Рис. 6

СОВЕТ: перед готовкой отмерьте нужное количество ингредиентов, включая добавки (орехи, изюм).

5. Вставьте форму для печи внутрь прибора, поворачивая его против часовой стрелки. Закройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: для смешивания ингредиентов и замешивания теста форма для хлеба должна быть устойчиво закреплена в хлебопечи.
6. Подключите прибор к розетке. После звукового сигнала на индикаторе высветится первая программа 1, установленная по умолчанию.
7. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу.
8. Нажимая кнопку ВЕС, выберите вес: 500, 750 или 1000 г (кнопка ВЕС не активна в программах 8-15).
9. Нажимая кнопку КОРОЧКА, выберите степень подрумянивания: светлая, средняя или темная корочка (кнопка КОРОЧКА не активна в программах 8-9, 11-12).
10. В случае необходимости используйте функцию отложенного старта. Нажимая кнопки + и –, выберите время отсрочки начала приготовления
ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте функцию отложенного старта при приготовлении выпечки, содержащей молочные продукты, яйца и др.
11. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для запуска программы. Вы услышите звуковой сигнал, на дисплее появятся цифры «3:10». Двоеточие между «3» и «10» вскоре перестанет мигать, загорится индикатор. Мешалка начнет смешивать ингредиенты. При отложенном старте мешалка начнет работать по истечении указанного времени.
12. Когда будет необходимо добавить дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи изюм), вы услышите 10 звуковых сигналов. Откройте крышку и добавьте дополнительные ингредиенты. Эта функция регулируется программами, предусматривающими добавление дополнительных ингредиентов. Время зависит от типа программы.
13. После завершения программы вы услышите 10 звуковых сигналов. На 1 час будет активирован режим Поддержания Тепла. Для отмены режима Поддержания Тепла нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд. Выдерните шнур питания из розетки и, используя рукавички, откройте крышку.
14. Перед тем как доставать хлеб, дайте ему немного остыть. Используя рукавички, поверните форму для хлеба против часовой стрелки, затем достаньте форму, потянув ее ручку вверх.
ВНИМАНИЕ! Хлеб очень горячий! Будьте осторожны!
15. Переверните форму для хлеба на металлической решетке или чистой поверхности и вытряхните из нее хлеб. Если хлеб не вынимается, проведите вдоль внутренних стенок формы неметаллической лопаткой с антипригарным покрытием.
16. Перед резкой дайте хлебу остыть в течение 20 минут. Чтобы сохранить форму хлеба, рекомендуется нарезать его с помощью электрического или зубчатого ножа.
17. Если в хлебе осталась мешалка, осторожно выньте ее с помощью лопатки. Хлеб горячий! Никогда не доставайте мешалку руками. После эксплуатации, а также, если прибор не используется, выдерните шнур из розетки.
ПРИМЕЧАНИЕ: при комнатной температуре хлеб хранится в полиэтиленовом пакете не более трех дней. В холодильнике хлеб хранится до 10 дней.

Извлечение хлеба

Форма для хлеба и камера для выпекания будут горячими. Всегда используйте кухонные рукавицы! Используя рукавицы, поверните форму для хлеба против часовой стрелки, затем достаньте форму, потянув ее ручку вверх. Чтобы достать хлеб, осторожно потрясите форму. Дайте хлебу остыть на металлической решетке в течение 10 минут. Используйте нож для нарезания хлеба.

Если в хлебе осталась мешалка, осторожно выньте ее с помощью лопатки.

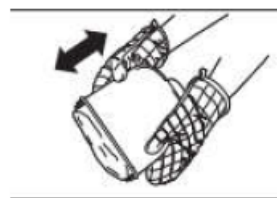


Рис. 7

Хлеб быстрой выпечки

Быстрый хлеб делается с разрыхлителем и пищевой содой, которые активизируются влажностью и теплом. Для приготовления идеального быстрого хлеба остерегайтесь использования абразивных очистителей поверхности, так как это приведет к ухудшению состояния покрытия.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука является одним из важнейших ингредиентов при выпечке хлеба. Рекомендуется для приготовления большинства видов дрожжевого хлеба. Содержит большое количество клейковины (по этой причине ее также называют мукой с высоким содержанием клейковины), что позволяет получать пышный хлеб, не уменьшающийся в объеме. Свойства муки зависят от региона. Содержание глютена больше, чем в муке для приготовления изделий из теста, поэтому хлеб, сделанный из такой муки, обычно больше по объему.

2. Мука для приготовления изделий из теста

Не содержит разрыхлителя. Подходит для приготовления хлеба по программе быстрой выпечки. Для выпечки дрожжевого хлеба больше подходит хлебопекарная мука.

3. Мука из цельного зерна

Изготавливается из цельного зерна пшеницы. Хлеб, сделанный из такой муки или с ее добавлением, содержит больше клетчатки и питательных веществ. Мука из цельного зерна по весу тяжелее обычной муки, как следствие, хлеб из такой муки получается меньше по объему и более плотным.

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

Содержит разрыхлитель. Чаще всего используется для приготовления кексов. Не используйте самоподнимающуюся муку вместе с дрожжами.

6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузную и овсяную муку получают путем помола зерен кукурузы и овса. Муку этих сортов добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического «грубого» хлеба для улучшения аромата и структуры хлеба.

7. Сахар

Поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус и цвет. Важный компонент для подъема теста. Как правило, используется белый сахар. В некоторых рецептах может использоваться коричневый сахар, сахарная пудра, хлопковый сахар.

8. Дрожжи

Дрожжи являются живыми организмами, размножающимися в тесте. Чтобы дрожжи оставались свежими, храните их в холодильнике. В качестве питательной среды для дрожжей используются углеводороды, содержащиеся в муке и сахаре. В продаже имеются разные дрожжи, используемые в рецептах для хлебопечи: дрожжи для хлебопечи (желательно), активные сухие дрожжи и дрожжи быстрого подъема.

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

- 1 с.л. сухих дрожжей = 3 ч.л. сухих дрожжей
- 1 с.л. сухих дрожжей = 15 мл дрожжей
- 1 ч.л. сухих дрожжей = 5 мл

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

СОВЕТ: Проверьте, свежи ли ваши дрожжи.

Налейте 1 стакан (237 мл) теплой воды (45-50 C) в мерный стакан.

Добавьте 1 ч.л. (5 мл) сахара и размешайте. Добавьте 1 с.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, дрожжи испортились.

9. Соль

Соль придает аромат и делает корочку румяной, также контролирует активность дрожжей. Никогда не добавляйте слишком много соли. Однако 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 хлеба быстрой выпечки и кексов. При использовании разрыхлителя не требуется времени на подъем теста. Разрыхлитель участвует в химической реакции и создает воздушные пузырьки, делающие хлеб более мягким.

13. Сода

То же самое действие, что и у разрыхлителя. Можно использовать вместе с разрыхлителем.

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

Самый важный ингредиент в приготовлении хлеба. Вода должна быть комнатной температуры 20-25⁰

С. Молоко добавляют, чтобы улучшить аромат хлеба. При использовании функции отложенного старта никогда не готовьте по рецептам с молочными продуктами.

Точные измерения

СОВЕТ: Точные измерения являются залогом успешного приготовления вкусного хлеба. Внимательно взвесьте ингредиенты и добавьте в форму для хлеба в порядке, указанном в рецепте. Для получения нужного количества настоятельно рекомендуется использовать мерную ложку и мерный стакан.

Последовательность добавления ингредиентов

Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, затем сухие ингредиенты. Последними следует добавлять дрожжи. Дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью. При отложенном старте никогда не используйте скоропортящиеся продукты (молоко, яйца).

Через некоторое время после замешивания муки раздастся звуковой сигнал, оповещающий Вас о том, что можно добавить фрукты, если это указано в рецепте. Если фрукты добавить преждевременно, их аромат уменьшится в результате долгого замешивания.

Отмеривание жидких ингредиентов

Отмерять количество воды, молока и других жидкостей необходимо с помощью мерного стакана с четкими делениями и носиком. Поставьте стакан на ровную поверхность и проверьте уровень жидкости. После измерения кулинарного жира тщательно вымойте мерный стакан.

Отмеривание сухих ингредиентов

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

СОВЕТ: Перед отмериванием муки перемешайте ее для насыщения воздухом. Для измерения небольшого количества ингредиентов (соли или сахара) воспользуйтесь мерной ложкой, смахивая горку ножом.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой выдерните вилку из розетки. Не помещайте шнур, разъём питания или корпус в воду или любую другую жидкость. Перед очисткой дайте прибору полностью остыть.

1. Очистка мешалки. Если с мешалки трудно удалять хлеб, налейте в форму для хлеба немного воды и оставьте отмокать на один час. Аккуратно вытрите мешалку мокрой тряпкой. Разрешается мыть мешалку и форму для хлеба в посудомоечной машине.
2. Очистка формы для хлеба. Выньте форму для хлеба, поворачивая ее против часовой стрелки и поднимая за ручку. Протрите форму внутри и снаружи мокрой тряпкой. Не используйте абразивные моющие вещества, которые могут повредить антипригарное покрытие. Перед установкой форма должна полностью высохнуть.

ПРИМЕЧАНИЕ: Разрешается мыть мешалку и форму для хлеба в посудомоечной машине. Снаружи форму для хлеба может обесцветиться. Это нормально.

3. Очистка корпуса и крышки. После использования дайте прибору остыть. С помощью мокрой тряпки протрите крышку, корпус, камеру для выпекания и смотровое окошко с внутренней стороны. Не используйте абразивные моющие вещества, которые могут повредить полированное покрытие. Никогда не помещайте корпус в воду для очистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: не рекомендуется разбирать крышку для очистки.

4. Перед тем, как упаковать прибор в целях хранения, убедитесь, что он полностью остыл, является чистым и сухим, крышка закрыта.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№	Неисправность	Причина неисправности	Решение
1	Запах гари.	* в камеру для выпекания попала мука или другие ингредиенты	* Остановите работу прибора и дайте ему остыть. Вытрите избыток муки в камере для выпекания бумажным полотенцем.
2	Хлебная корочка получается слишком толстой	* Хлеб держится в форме для хлеба в течение длительного времени после приготовления	* Вытаскивайте хлеб из хлебопечи сразу после приготовления
3	Хлеб с трудом вытаскивается из хлебопечи.	* Мешалка крепко прилипает к валу в форме для хлеба	* После извлечения хлеба наполните форму, со вставленной мешалкой, горячей водой на 10 минут, затем выньте ее и очистите.
4	Ингредиенты теста плохо смешиваются; мука и др. ингредиенты собираются на стенках формы; булка хлеба покрыта мукой.	* Неправильно установлена форма для хлеба или мешалка * Слишком много ингредиентов * Как правило, безглютеновое тесто очень мокрое. Чтобы убрать ингредиенты со стенок формы, используйте резиновую лопатку.	* Убедитесь, что форма правильно установлена в прибор и лопасть мешалки надета на ось вращения. * Аккуратно отмеряйте ингредиенты и добавляйте их в верном порядке. * После того как булка остынет, вы можете удалить излишки муки. Добавьте воды, 1 ч.л. за раз, пока тесто не приобретет круглую форму.
5	При нажатии кнопки СТАРТ/СТОП высвечивается «ННН».	* Слишком высокая температура внутри прибора	* Между выполнением программ давайте прибору остыть. Выдерните шнур из розетки, откройте крышку и вытащите форму для хлеба. Перед началом выполнения новой программы дайте остыть в течение 15-30 минут.
6	Ингредиенты не смешиваются. Слышно, как работает мотор.	* Неправильно установлена форма для хлеба или мешалка * Слишком много ингредиентов	* Убедитесь, что лопасть мешалки надета на ось вращения. * Аккуратно отмеряйте ингредиенты.
7	Тесто поднялось слишком высоко и упирается в крышку.	* Вы неправильно отмерили ингредиенты (слишком много муки,	* Аккуратно отмеряйте ингредиенты и убедитесь, что вы добавили сахар и соль.

		<p>дрожжей).</p> <ul style="list-style-type: none"> * Отсутствие мешалки в форме для хлеба * Вы забыли добавить соль. 	<ul style="list-style-type: none"> * Попробуйте уменьшить количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ ч.л. (1,2 мл). * Проверьте, установлена ли мешалка.
8	Тесто не поднимается, маленькая булка хлеба	<ul style="list-style-type: none"> * Вы неправильно отмерили ингредиенты; несвежие дрожжи * Во время приготовления открывали крышку 	<ul style="list-style-type: none"> * Аккуратно отмеряйте ингредиенты * Проверяйте срок годности дрожжей и муки * Жидкие ингредиенты должны быть комнатной температуры
9	Низ булки или булка внутри «дырявая»	<ul style="list-style-type: none"> * Слишком мокрое тесто, слишком много дрожжей, отсутствие соли * Слишком горячая вода 	<ul style="list-style-type: none"> * Аккуратно отмеряйте ингредиенты. * Немного уменьшите количество дрожжей или воды. Убедитесь, что добавили соль. * Используйте воду комнатной температуры.
10	Слишком плотный хлеб	<ul style="list-style-type: none"> * Слишком много муки; несвежая мука * Недостаточно воды 	<ul style="list-style-type: none"> * Попробуйте увеличить количество воды или уменьшить количество муки. * У хлеба из цельнозерновой муки более плотная структура.
11	При нарезании хлеб теряет форму	<ul style="list-style-type: none"> * Хлеб слишком горячий 	<ul style="list-style-type: none"> * Перед нарезанием дайте остыть на решётке в течение 15-30 мин.
12	Недопеченный, сырой, липкий хлеб	<ul style="list-style-type: none"> * Слишком много жидкости; программа выбрана неверно 	<ul style="list-style-type: none"> * Уменьшите количество жидкости, аккуратно отмеряйте количество ингредиентов. * Проверьте выбранную программу.
13	Слишком темная корочка	<ul style="list-style-type: none"> * Слишком много сахара 	<ul style="list-style-type: none"> * Немного уменьшите количество добавляемого сахара * Выберите опцию светлой корочки
14	Бледная корочка	<ul style="list-style-type: none"> * Во время приготовления была открыта крышка 	<ul style="list-style-type: none"> * Не открывайте крышку во время приготовления * Выберите опцию темной корочки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечь – 1 шт.
- Мешалка – 1 шт.
- Мерный стакан – 1 шт.
- Мерная ложка – 1 шт.
- Крючок для вынимания мешалки – 1 шт.
- Руководство пользователя – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.
- Книга рецептов – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Home BR-1000

Диапазон мощности: 220-240 В, ~50 Гц

Мощность: 550 Вт

Количество программ выпечки: 15

ЖК-дисплей

Функция поддержание температуры выпечки: 60 минут

Регулировка поджаристости корочки

Встроенный таймер отсрочки: до 15 часов

ИБП (система бесперебойного питания): 10 минут

Антипригарное покрытие

Длина кабеля питания: 1,2 метра

Размеры изделия (мм): 355x240x302

Вес (кг): 5,25

Дату изготовления Вы можете найти на корпусе устройства.

Срок службы: 5 лет

Страна производства: Китай



Данный товар является сложнотехническим устройством

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей. При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий. Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону. Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



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.



Эта маркировка указывает на то, что это устройство нельзя выбрасывать с другими бытовыми отходами по всему ЕС. Чтобы предотвратить возможное вредное удаление отходов, переработайте его. Ответственно содействуйте устойчивому многократному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть используемое устройство, используйте системы возврата и сбора или обратитесь к продавцу, где оно было приобретено. Продавец поможет отправить это устройство на экологически безопасную переработку.

GARLYN