

GARLYN

Хлебопечка **Home BR-2000**



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Поздравляем с покупкой новой хлебопечки GARLYN Home BR-2000!

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) 350-05-03 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
Устройство прибора.....	8
Панель управления.....	9
LCD-дисплей	9
Кнопки.....	10
Программы.....	12
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	17
Установка времени приготовления	21
Отсрочка старта программы.....	21
Программа «GARLYN шеф»	21
Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд)	22
Извлечение готового хлеба.....	22
Энергонезависимая память.....	23
ПРОГРАММЫ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	24
Ингредиенты	31
Точные измерения.....	33
Последовательность добавления ингредиентов.....	33

Отмеривание жидкых ингредиентов	34
Отмеривание сухих ингредиентов.....	34
ЧИСТКА И УХОД	35
Хранение и транспортировка	36
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	37
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	42
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	43
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	45
УТИЛИЗАЦИЯ	46



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

При работе с устройством будьте внимательны, осторожны и благородны. 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: помещения для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и др. 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, вынимая горячую форму для выпекания со свежевыпеченным хлебом. При извлечении готового хлеба не стучите по форме – это может привести к повреждениям.
- ▲ 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 остывли.
- ▲ 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 °C.
- ▲ Во избежание деформации нагретой формы для выпекания аккуратно извлеките ее из нагревательной камеры хлебопечи, просто подняв ее вверх с небольшим усилием. 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 детей. 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.



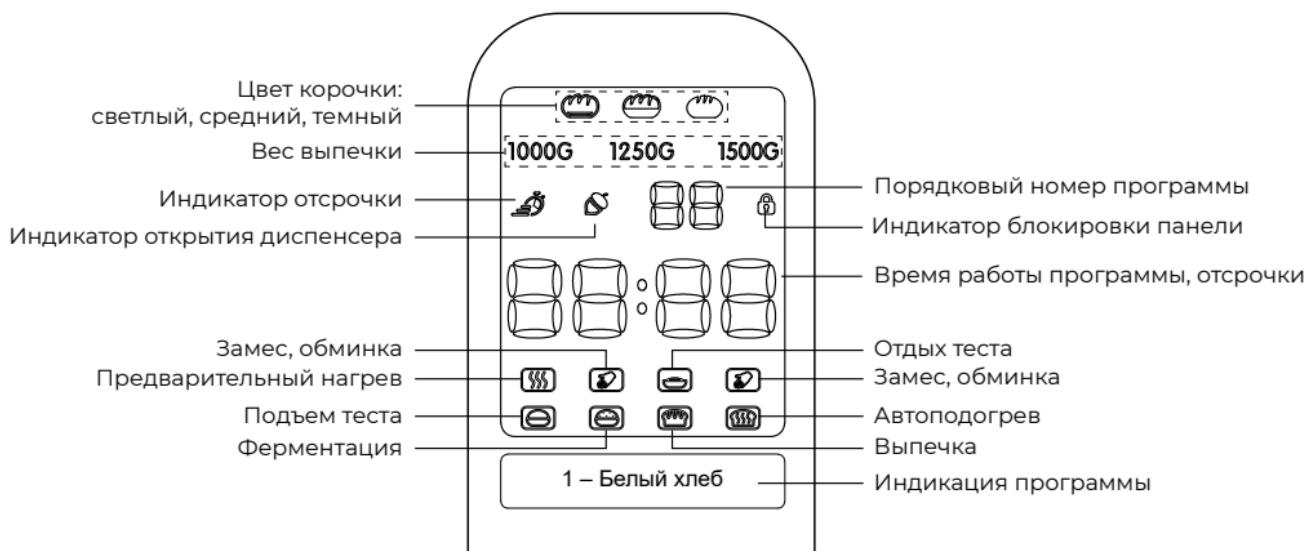
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

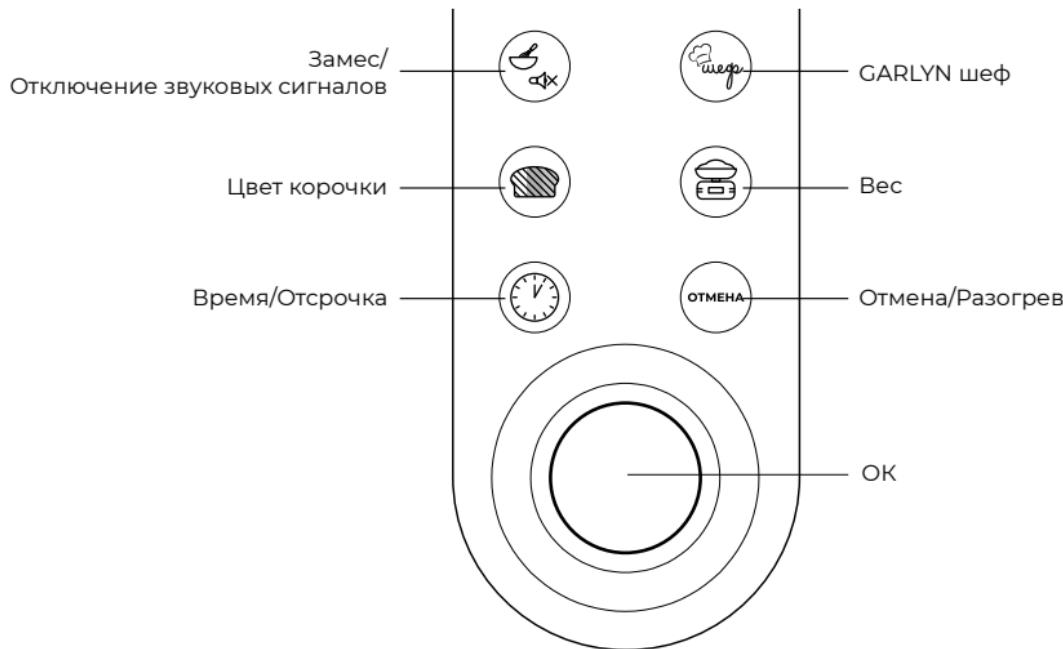


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

LCD-дисплей



Кнопки



1. Кнопка «Замес»  – быстрый вызов программы «Замес» / отключение звуковых сигналов.
2. Блокировка панели управления – достигается во время работы программы, после запуска одновременным удержанием на несколько секунд кнопок  и  . Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится индикатор  . Разблокировка осуществляется одновременным удержанием на несколько секунд тех же кнопок.
3. Кнопка «GARLYN шеф»  – быстрый выбор программы «GARLYN шеф».
4. Кнопка «Цвет корочки»  – переход в режим настройки веса цвета корочки.
5. Кнопка «Вес»  – переход в режим настройки веса выпечки.
6. Кнопка «Время/Отсрочка»  – вход в регулировку времени или отсрочки.
7. Кнопка «Отмена/Разогрев»  – прерывание программы приготовления, сброс сделанных настроек.
8. Кнопка «OK»  – выбор программы приготовления/ старт программы/ режим паузы.

Программы

- 1.** Белый хлеб
- 2.** Французский хлеб
- 3.** Цельнозерновой хлеб
- 4.** Сдоба
- 5.** Безглютеновый хлеб
- 6.** Хлеб быстрой выпечки
- 7.** Кекс
- 8.** Бородинский хлеб
- 9.** Хлеб с добавками
- 10.** Итальянский хлеб
- 11.** Ржаной хлеб
- 12.** Хлеб для сэндвичей
- 13.** Диетический хлеб
- 14.** Замес с изменением времени
- 15.** Дрожжевое тесто
- 16.** Расстойка и выпечка
- 17.** Бисквит
- 18.** Десерт
- 19.** Суп
- 20.** Тушение
- 21.** Варка
- 22.** Молочная каша
- 23.** Джем
- 24.** Йогурт
- 25.** GARLYN ШЕФ

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. Французский хлеб быстро становится черствым, поэтому его лучше не хранить дольше одного дня.

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. 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.

5. 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.

6. 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 жидкые 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.

7. Кекс

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

8. Бородинский

Программа состоит из нескольких этапов: предварительный подогрев ингредиентов, замес, расстойка теста и выпекание хлеба.

9. Хлеб с добавками

Программа состоит из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба.

10. Итальянский хлеб

Программа состоит из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба.

11. Ржаной хлеб

Программа состоит из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба.

12. Хлеб для сэндвичей

Программа приготовления хлеба из пшеничной муки или смеси пшеничной муки и ржаной для

сэндвичей и тостов. Программа состоит из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба.

13. Диетический хлеб

Для выпекания хлеба без содержания сахара. Программа состоит из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба.

14. Замес с изменением времени

Программа позволяет тщательно смешивать муку и жидкие ингредиенты.

15. 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.

16. Расстойка и выпечка

Для расстойки и выпекания бисквитов и других изделий из готового теста.

17. Бисквит

Для выпекания бисквитов из готового теста.

18. Десерт

Замешивание и выпекание с большим содержанием жира и белков (чизкейков, сырников, творожников и других).

19. Суп

Для приготовления супов и бульонов. Программа включает нагрев без помешивания.

20. Тушение

Для тушения мяса и овощей. Программа включает нагрев без помешивания.

21. Варка

Программа включает нагрев без помешивания.

22. Молочная каша

Для варки каш на молоке и воде. Программа включает нагрев с помешиванием.

23. Джем

Программа для приготовления джема, соусов 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.

24. Йогурт

Программа для приготовления домашнего натурального йогурта.

25. GARLYN ШЕФ

Выпекание хлеба по Вашим рецептам и индивидуальным настройкам этапов приготовления. Вы можете задать время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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



Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие 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.

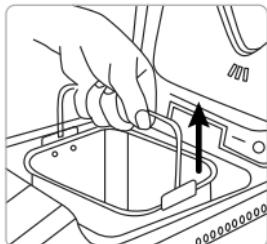


При первом запуске прибора в процессе его работы могут появиться посторонний запах и/или дым. Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации они исчезнут.

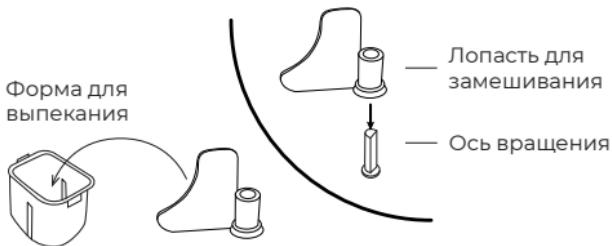
Используйте хлебопечь в хорошо проветриваемом помещении.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Выньте форму для выпекания, подняв ее за ручку.

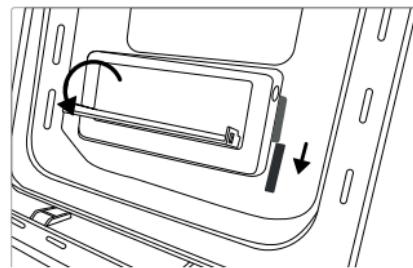


- Наденьте две лопасти для замешивания на оси вращения, расположенные внутри формы для выпекания, как показано на рисунке.



- 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 заранее поместите их в съемный диспенсер (устройство для автоматического добавления начинок в тесто), расположенный на внутренней стороне крышки хлебопечи. Для этого нужно нажать одновременно две боковые черные кнопки и потянуть диспенсер вверх. После помещения в него различных добавок вставьте диспенсер обратно в пазы и слегка надавите на него до щелчка. На этапе замешивания теста прозвучат сигнал и характерный звук срабатывания механизма диспенсера, в тесто будут автоматически добавлены дополнительные ингредиенты.

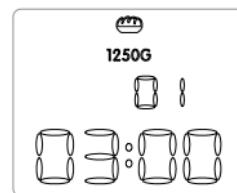


4. Поместите в форму для выпекания ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Соблюдайте последовательность добавления ингредиентов. Сначала поместите жидкие ингредиенты комнатной температуры, а затем сыпучие (сахар, соль, разрыхлитель, мука, сухое молоко и приправы в зависимости от рецепта). Дрожжи 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, зафиксируйте форму до упора. Форма должна соединиться с приводными валами ровно, без перекосов. Если произошел перекос, выньте форму и поправьте лопасти на ее внешней стороне. После правильной фиксации формы закройте крышку со смотровым окном.

6. Подключите хлебопечь к электросети. После звукового сигнала прибор перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку OK. На дисплее отобразятся параметры, установленные по умолчанию:



1250 г – вес.

Цифра 1 обозначает выбранную программу.

3:00 – время приготовления.

– средняя степень цвета корочки.

7. Поворотом ручки выберите программу приготовления. Программы «Замес» и «GARLYN шеф» Вы можете выбрать соответствующими кнопками на панели управления.
8. При необходимости измените время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления») или время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).



Нажатие кнопки «Отмена/Разогрев» в процессе настройки приведет к сбросу настроек, а повторное нажатие – к переходу в режим ожидания.

9. Чтобы изменить вес выпечки, нажмите кнопку «Вес» , затем с помощью вращения ручки установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в форме. Индикатор веса выпечки будет мигать. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах. Через несколько секунд индикатор на дисплее перестанет мигать, установленный параметр будет сохранен.
10. Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажмите кнопку «Цвет корочки» , затем с помощью вращения ручки выберите желаемый параметр. Индикатор цвета корочки будет мигать. Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Через несколько секунд индикатор на дисплее перестанет мигать, установленный параметр будет сохранен.
11. Для запуска программы нажмайте несколько секунд кнопку ОК. Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления. В процессе приготовления индикаторы в нижней части дисплея будут отображать этап приготовления.



Если активна функция отсрочки старта, на дисплее отобразится общее время работы программы (включая отсрочку). И будет гореть индикатор ОТСРОЧКА.

В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комок. Если комок не формируется, ингредиенты смешаны неверно.



Для того чтобы временно остановить выполнение программы без сброса настроек, нажмите кнопку ОК . Значение времени на дисплее начнет мигать. Для продолжения работы программы повторно нажмите кнопку ОК . Если после остановки кнопка ОК не будет нажата в течение 3 минут, то программа возобновит работу автоматически.

Крышку хлебопечи можно открывать только во время замешивания (слышен звук работающего мотора). Во время подъема теста или выпекания открытие крышки приведет к снижению качества готового изделия.

12. Об окончании программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Затем, после 1 минуты, в зависимости от выбранной программы, прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.

- Для прерывания работы программы или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» 
- По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.
- Используя рукавички или прихватки, откройте крышку. Аккуратно достаньте форму, потянув за ручку вверх.



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

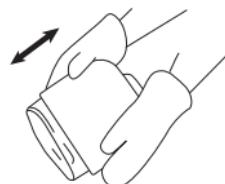


ВНИМАНИЕ! Форма и хлеб очень горячие! Будьте осторожны!

- 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 лопасти и для замешивания из формы, используя металлические или любые другие предметы из жестких материа-



лов во избежание повреждения антипригарного покрытия!



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

- 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.
- Если в хлебе остались лопасти для замешивания, осторожно выньте их с помощью крючка. Будьте осторожны: хлеб очень горячий! Никогда не доставайте лопасти руками.



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

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ПРОГРАММЫ 14, 17-24)

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления блюд в приборе. Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. После выбора автоматической программы нажмите кнопку «Время/Отсрочка»  и затем с помощью вращения ручки установите время приготовления.

ОТСРОЧКА СТАРТА ПРОГРАММЫ (ПРОГРАММЫ 1-13, 15, 16)

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, через которое хлеб будет готов. Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. После выбора автоматической программы нажмите кнопку «Время/Отсрочка»  и затем с помощью вращения ручки установите время отсрочки, загорится индикатор ОТСРОЧКА в левой части дисплея. По окончании настройки запустите программу приготовления. Цифровой индикатор отобразит время приготовления с учетом отсрочки.



Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

ПРОГРАММА «GARLYN ШЕФ»

С помощью этой уникальной программы вы сможете приготовить хлеб по собственному рецепту, задав время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева. В отличие от других программ, допускающих изменение времени приготовления, в программе «GARLYN шеф» доступна функция отложенного старта.

1. Для быстрого вызова данной программы нажмите кнопку «GARLYN шеф»  на панели управления. На дисплее отобразится порядковый номер программы и время ее работы по умолчанию.
2. При желании Вы можете выбрать цвет корочки готового изделия. Для этого нажмите кнопку «Цвет корочки» , затем с помощью вращения ручки установите желаемый цвет корочки.
3. При желании Вы можете задать время отсрочки старта (время, по истечении которого хлеб будет готов), нажмите кнопку «Время/Отсрочка» , затем с помощью вращения ручки установите время отсрочки.

4. Нажмите кнопку «GARLYN шеф»  для перехода к настройке времени этапов приготовления приготовления.
5. С помощью вращения ручки установите длительность первого этапа и нажмите кнопку OK  для подтверждения изменений и перехода к регулировке следующего этапа.
6. Аналогично установите длительность остальных этапов приготовления.
7. Для подтверждения изменений и перехода к регулировке каждого следующего этапа нажмите кнопку OK .
8. После настройки продолжительности всех этапов приготовления Вы можете настроить длительность автоподогрева (с помощью вращения ручки).
9. По окончании настройки запустите программу нажатием несколько секунд кнопки OK .

ФУНКЦИЯ АВТОПОДОГРЕВА (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД)

Функция автоподогрева включается автоматически по завершении работы программы и может поддерживать температуру готового блюда до 1 часа. На дисплее отображается индикатор  и прямой поминутный отсчет времени работы функции. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев» .



Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ГОТОВОГО ХЛЕБА

1. Откройте крышку прибора. Используя кухонные рукавицы, выньте форму для выпечки за ручку, потянув ее вверх из нагревательной камеры.



ВНИМАНИЕ! Помните, что по окончании процесса приготовления хлеб, форма и нагревательная камера очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!

2. Переверните форму для выпечки вверх дном и извлеките готовый хлеб из формы, выложите его на решетку или блюдо. Накройте полотенцем и оставьте до полного остывания.



Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши лопасти для замешивания должны оставаться на валу внутри формы. Если этого не произошло и они остались в хлебе, это не является дефектом. Удалите лопасти с помощью специального крючка, входящего в комплект.

На форму для выпечки и лопасти для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте приведенным ниже инструкциям.

- Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости.
- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопастей для замешивания. Если лопасти находятся внутри, дождитесь, пока хлеб остынет, и только после этого извлеките лопасти специальным крючком. Будьте осторожны в обращении с ними,

поскольку они могут быть горячими.

- Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов и порядка действий, указанных в рецептах.

ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

В случае сбоя в подаче электроэнергии длительностью до 15 минут выполнение текущей программы автоматически возобновится. При отсутствии подачи электроэнергии более 15 минут процесс не возобновится и произойдет возврат в режим ожидания.



Помните, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного блюда может не соответствовать желаемому.

ПРОГРАММЫ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, ч			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Изменение цвета корочки	Изменение веса	Автоматическое добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподгрев
		1000g	1250g	1500g						
1. Белый хлеб	Программа состоит из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба. Во время автоматического добавления дополнительных ингредиентов хлебопечь издаст звуковой сигнал	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓	✓	✓
2. Французский хлеб	Программа состоит из нескольких этапов: длительный замес, расстойка теста и выпекание хлеба	3:55	4:00	4:05		✓	✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, ч			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Изменение цвета корочки	Изменение веса	Автоматическое добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000g	1250g	1500g						
3. Цельнозерновой хлеб	Программы состоят из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба	3:55	4:00	4:05		✓	✓	✓	✓	✓
4. Сдобы		3:40	3:45	3:50		✓	✓	✓	✓	✓
5. Безглютеновый хлеб		2:20	2:30	2:35		✓	✓		✓	✓
6. Хлеб быстрой выпечки	Время замешивания, подъема теста и выпекания меньше, чем в программе «Белый хлеб»	1:55	2:00	2:05		✓	✓		✓	✓
7. Кекс	Программа состоит из нескольких этапов: замес, подъем и выпекание	2:25	2:30	2:35		✓	✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, ч			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Изменение цвета корочки	Изменение веса	Автоматическое добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000g	1250g	1500g						
8. Бородинский хлеб	Программа состоит из нескольких этапов: предварительный подогрев ингредиентов, замес, расстойка теста и выпекание хлеба	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓	✓	✓
9. Хлеб с добавками	Программы состоят из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓	✓	✓
10. Итальянский хлеб		2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓	✓	✓
11. Ржаной хлеб		2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓	✓	✓
12. Хлеб для сэндвичей		2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, ч			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Изменение цвета корочки	Изменение веса	Автоматическое добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000g	1250g	1500g						
13. Диетический хлеб	Для выпекания хлеба без содержания сахара. Программа состоит из нескольких этапов: замес, расстойка теста и выпекание хлеба	2:55	3:00	3:05		✓	✓	✓	✓	✓
14. Замес с изменением времени	Программа позволяет тщательно смешивать муку и жидкие ингредиенты		0:16		8 мин – 50 мин / 1 мин					
15. Дрожжевое тесто	Программа не включает в себя этап выпекания		1:30					✓	✓	
16. Расстойка и выпечка	Для расстойки и выпекания бисквитов и других изделий из готового теста		1:30			✓			✓	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, ч			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Изменение цвета корочки	Изменение веса	Автоматическое добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000g	1250g	1500g						
17. Бисквит	Для выпекания бисквитов из готового теста	1:00			5 мин – 2 ч 00 мин / 5 мин	✓				
18. Десерт	Для замешивания и выпекания десертов с большим содержанием жиров и белков	0:40			5 мин – 2 ч 00 мин / 1 мин	✓				
19. Суп	Программа включает нагрев без помешивания	1:30			20 мин – 2 ч / 5 мин					
20. Тушение	Для тушения мяса и овощей. Программа включает нагрев без помешивания	1:20			20 мин – 2 ч / 5 мин					
21. Варка	Программа включает нагрев без помешивания	1:30			20 мин – 2 ч / 5 мин					

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, ч			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Изменение цвета корочки	Изменение веса	Автоматическое добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000g	1250g	1500g						
22. Молочная каша	Для варки каш на молоке и воде. Программа включает нагрев с помешиванием		0:40		5 мин – 2 ч / 1 мин					
23. Джем	Программа для приготовления джема, соусов и варенья. Следите за тем, чтобы масса не вытекла из формы в камеру для выпекания		1:30		30 мин – 2 ч / 5 мин					
24. Йогурт	Программа для приготовления домашнего натурального йогурта		8:00		6 ч – 12 ч / 30 мин					

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, ч			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Изменение цвета корочки	Изменение веса	Автоматическое добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000g	1250g	1500g						
25. GARLYN ШЕФ	Выпечание хлеба по Вашим рецептам и индивидуальным настройкам этапов приготовления. Вы можете задать время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева.	Этап 1	Замес 1	0:10	0 мин – 30 мин / 1 мин	✓	✓	✓	✓	✓
			Расстойка 1	0:40	0 мин – 1 ч / 1 мин					
		Этап 2	Замес 2	0:10	0 мин – 30 мин / 1 мин					
			Расстойка 2	0:30	0 мин – 1 ч / 1 мин					
		Этап 3	Замес 3	0:00	0 мин – 30 мин / 1 мин					
			Расстойка 3	1:00	0 мин – 3 ч / 1 мин					
		Выпечка		1:00	0 мин – 3 ч / 1 мин					
		Автоподогрев		1:00	0 мин – 1 ч / 1 мин					

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 хлебопечи в списке ингредиентов можно встретить разные виды дрожжей: дрожжи для хлебопечи (желательно), 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 чл. содержатся 3,5 г сухих дрожжей, поэтому 1 чл. 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 С) в мерный стакан;
- добавьте 1 чл. (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°C).

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 жидкые 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 донышку 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 данные аксессуары только вручную, очищайте их после каждого использования. Если с лопастей трудно удалить остатки теста, налейте в форму

для выпечки немного воды, оставьте на один час, а затем очистите лопасти влажной губкой или салфеткой.

Очистка формы для выпекания. Мойте данный аксессуар только вручную, очищайте его после каждого использования. Выньте форму для выпекания, аккуратно подняв ее 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 лопасти 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 самоприводившегося 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, нарушению 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 остить. Очистите камеру от попавших туда ингредиентов
В процессе использования устройства появился постоянный запах	На некоторые части устройства нанесены смазочные материалы	Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запахи исчезнут
Прозвучали звуковой сигнал и треск 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	Лопасти для замешивания крепко прилипают к валу в форме для хлеба	После извлечения хлеба наполните форму (с установленными лопастями для замешивания) горячей водой на 10 минут, затем снимите лопасти с вала и очистите их вручную
	Хлеб и форма слишком горячие	Извлекайте хлеб из формы через 15-20 минут после приготовления
Ингредиенты теста плохо смешиваются	Неправильно установлены форма для хлеба или лопасти для замешивания	Убедитесь, что форма правильно установлена в прибор и лопасти для замешивания надеты на оси вращения правильно (в соответствии с разделом ИСПОЛЬЗОВАНИЕ)

Неисправность	Возможные причины	Решения
Мука и другие ингредиенты собираются на стенах 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 комплект 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 лопастей для замешивания в форме для приготовления хлеба	Проверьте, установлены ли лопасти для замешивания. В случае отсутствия установите их в соответствии с разделом ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Неисправность	Возможные причины	Решения
Тесто плохо поднимается, выпечка имеет недостаточный объем и неправильную консистенцию	Используются несвежие дрожжи	Проверяйте срок годности ингредиентов и их качество перед использованием
	Вы неправильно отмерили ингредиенты	Аккуратно и точно отмеряйте ингредиенты и добавляйте их в необходимом количестве (в соответствии с рецептом)
	Во время приготовления открывали 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 жидкые 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 остить в течение 15-30 минут Используйте специальный нож для хлеба
В результате получился недопеченный, сырой, липкий хлеб	Слишком много жидкости в составе теста Программа выбрана неверно Хлеб недопечен	Уменьшите количество жидкости, точно отмечайте количество ингредиентов Убедитесь, что Вы используете нужную программу приготовления Допеките хлеб на программе «Расстойка и 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 лопасти. 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 лопастей для замешивания	Не соблюден порядок эксплуатации формы для выпекания и/или лопастей для замешивания		
На дисплее появился код предупреждения H0t	Слишком высокая температура внутри камеры прибора		Нажмите кнопку Отмена/Разогрев  для остановки программы и отключите прибор от электросети. Откройте крышку и дайте устройству остывать в течение 10-20 минут перед повторным включением
На дисплее появился код предупреждения	Датчик температуры отключен	E1. Обрыв датчика	Отключите прибор от электросети. Свяжитесь с отделом заботы о клиентах GARLYN
		E2. Короткое замыкание датчика	
		E3. Перегрев датчика выше 190 °C	Оставьте прибор оставывать на некоторое время



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) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: info@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование.....	хлебопечь
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	Home BR-2000
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	850 Вт
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем формы для выпекания.....	3 л
Количество программ выпечки.....	25
Вес выпечки.....	1000/1250/1500 г
Тип управления	электронное сенсорное
Материал корпуса.....	нержавеющая сталь, пластик
Покрытие формы для выпечки.....	антипригарное керамическое Whitford "Fusion"
ЖК-дисплей.....	есть
Автоматический встроенный диспенсер.....	есть
Энергонезависимая память	15 минут
Регулировка цвета корочки.....	есть
Встроенный таймер отсрочки	есть, 15 часов
Функция поддержания тепла.....	есть, 60 минут

Габаритные размеры.....	390 × 320 × 275 мм
Вес нетто.....	7,3 кг
Длина электрощура.....	1 м
Срок службы.....	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь со встроенным диспенсером	1 шт.
Форма для выпекания	1 шт.
Лопасть для замешивания	2 шт.
Запасная лопасть для замешивания	2 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 поможете 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



www.garlyn.ru

Home Br-2000-UM-01-STI