

GARLYN

Хлебопечка

BR-900



Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



GARLYN

Поздравляем с покупкой новой хлебопечки GARLYN BR-900!

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

Перед использованием 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**, оригинальные аксессуары к ней, а также получить консультацию наших специалистов.

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.....	10
Дисплей	11
Автоматические программы приготовления.....	12
Функции	12
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	13
Установка лопасти для замешивания.....	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	15
Энергонезависимая память.....	15
Порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	15
Программа «GARLYN ШЕФ»	19
Установка времени приготовления	20
Отсрочка старта программы.....	21
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	21

Извлечение готового изделия	21
Комплексная защита элементов M-Pro.....	22
Таблица программ приготовления.....	23
Советы по приготовлению	29
УХОД И ОЧИСТКА	32
Хранение и транспортировка	33
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	34
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	39
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	40
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	42
УТИЛИЗАЦИЯ	43



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: 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 электрошнуром 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 электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ Для снижения риска поражения электрическим током устройство оснащено электровилкой с заземлением. По обязательному требованию электробезопасности подключайте прибор только к электророзеткам и удлинителям, имеющим заземление, и не модифицируйте электровилку прибора каким-либо образом.
- ▲ Вставляйте вилку электрошнура в розетку только по окончании установки устройства. Убедитесь, что после установки к вилке электрошнура имеется свободный доступ. Не подключайте прибор к электророзетке, если вилка неплотно входит в розетку или плохо закреплена.
- ▲ Не протягивайте электрошнур 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 электрошнура 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 электровилку сухими руками, не тяните за электрошнур.

- ▲ 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 его перегреву и поломке.
- ▲ Не устанавливайте прибор вблизи источников открытого огня и тепла (плиты, духовые шкафы, обогреватели и т. п.) или вблизи легковоспламеняющихся и горючих материалов (текстиль, бытовая химия).
- ▲ Не помещайте руки внутрь устройства, не убедившись, что нагревательный элемент и форма для выпекания уже остыли.
- ▲ Не используйте изделие на открытом воздухе и в помещениях с повышенной влажностью.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО при использовании касаться прибора мокрыми руками и тогда, когда на него попала вода.

- ▲ Регулярно проверяйте устройство на предмет повреждений. Не используйте прибор или любую его часть при деформации.
- ▲ Не используйте данное устройство вблизи мест с магнитным излучением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

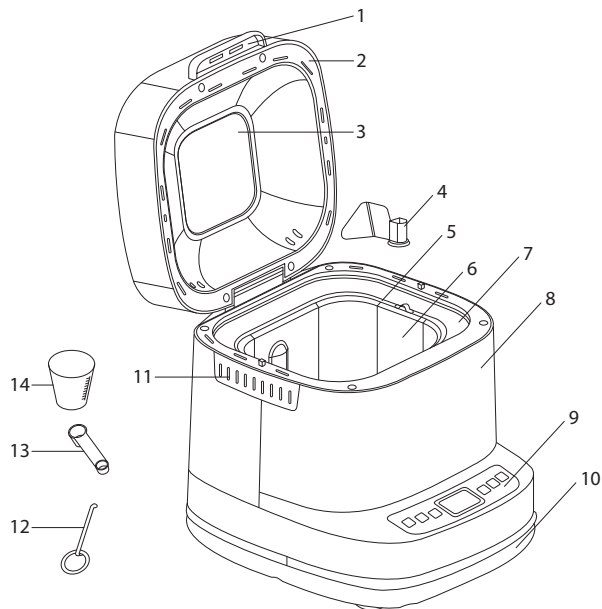
- ▲ Не ставьте изделие в местах, где оно может легко упасть (края столов/столешниц и пр.).
- ▲ Не устанавливайте на прибор посторонние предметы.
- ▲ Если прибор не используется, отключите его от электросети.
- ▲ Включайте питание устройства только после надлежащей установки формы для выпекания.
- ▲ Между формой для выпекания и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- ▲ Используйте форму для выпекания исключительно по назначению. ЗАПРЕЩЕНО использовать форму для выпекания без данного устройства для приготовления пищи на кострах, в мангалах, в духовом шкафу и пр.

- ▲ Не используйте в приборе другую форму для выпекания, кроме рекомендованной производителем.
- ▲ Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства. Пользуйтесь прихватками или рукавицами, вынимая форму для выпекания с готовым изделием.
- ▲ При замесе теста не касайтесь подвижных частей.
- ▲ 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 ЗА РУЧКУ. Не сжимайте, не сдавливайте форму и не стучите по ней!
- ▲ Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.
- ▲ 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.



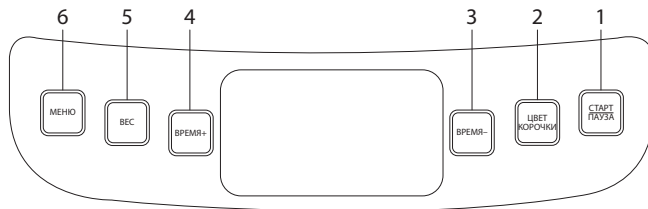
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- | | |
|--|--|
| 1. Ручка крышки | 12. Крючок для извлечения лопасти |
| 2. Крышка | 13. Мерная ложка |
| 3. Окно крышки | 14. Мерный стакан |
| 4. Лопасть для замешивания | |
| 5. Ручка формы для выпекания | |
| 6. Форма для выпекания | |
| 7. Отсек формы для выпекания | |
| 8. Корпус | |
| 9. Панель управления с дисплеем | |
| 10. Основание | |
| 11. Воздухоотводящие отверстия | |

Панель управления



1. Кнопка «СТАРТ/ПАУЗА»:

- короткое нажатие запускает/приостанавливает выполнение программы приготовления;
- нажатие и удерживание отменяет выполнение программы приготовления

2. Кнопка «ЦВЕТ КОРОЧКИ». Нажатие на кнопку позволяет выбрать цвет корочки: светлая, средняя или темная

3. Кнопка «ВРЕМЯ –»:

- нажатие уменьшает время приготовления или отсрочки старта;
- нажатие и удерживание около 3 сек. одновременно с кнопкой «ВРЕМЯ +» отключает звуковые сигналы

4. Кнопка «ВРЕМЯ +». Нажатие на кнопку позволяет настроить значение времени:

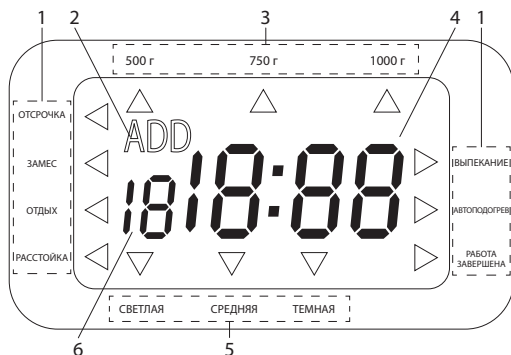
- нажатие увеличивает время приготовления или отсрочки старта;
- нажатие и удерживание около 3 сек. одновременно с кнопкой «ВРЕМЯ –» отключает звуковые сигналы

5. Кнопка «ВЕС». Нажатие на кнопку:

- позволяет выбрать значение веса готовой выпечки;
- позволяет перейти к настройке следующего этапа при выборе программы «GARLYN ШЕФ»

6. Кнопка «МЕНЮ». Нажатие на кнопку позволяет выбрать программу приготовления

Дисплей



1. Индикаторы этапов приготовления. Мигают в процессе ручной настройки, и когда этап активен:

- «ОТСРОЧКА» – отсрочка старта программы приготовления;
- «ЗАМЕС» – замес теста;
- «ОТДЫХ» – отдых теста;

- «РАССТОЙКА» – расстойка теста;
- «ВЫПЕКАНИЕ» – выпекание/приготовление продуктов;
- «АВТОПОДОГРЕВ» – автоподогрев готового изделия;
- «РАБОТА ЗАВЕРШЕНА» – завершение приготовления

2. Индикатор ADD. Мигает, когда в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты

3. Индикаторы значения веса готовой выпечки: 500 г, 750 г, 1000 г

4. Индикатор времени приготовления:

- отображает время работы программы с учетом времени отсрочки;
- мигает, когда программа приготовления приостановлена

5. Индикатор цвета корочки. Отображает выбранный цвет корочки: СВЕТЛАЯ, СРЕДНЯЯ, ТЕМНАЯ

6. Индикатор автоматической программы приготовления. Принимает значения от **1** до **19** в зависимости от выбранной программы

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
4. СДОБА
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ
6. ЭКСПРЕСС
7. КЕКС
8. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ
9. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ
10. РЖАНОЙ ХЛЕБ
11. ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ
12. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ
13. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
14. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА
15. БИСКВИТ
16. ВАРКА
17. МОЛОЧНАЯ КАША
18. ЙОГУРТ
19. GARLYN ШЕФ

ФУНКЦИИ

Отсрочка старта до 15 часов

Поддержание температуры готовых
изделий (автоподогрев) до 60 минут

Регулировка цвета корочки светлая/сред-
няя/темная

Выбор веса готовой выпечки 500 г / 750 г /
1000 г

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.



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

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью, промойте водой комплектующие, контактирующие с продуктами питания, просушите их (см. раздел «УХОД И ОЧИСТКА»).

Всегда устанавливайте устройство на твердой и плоской поверхности так, чтобы нагревающиеся части прибора не соприкасались со стенами, ме-

белью, электронными приборами и другими предметами и материалами, которые могут пострадать от высоких температур. Устанавливайте устройство вдали от источников тепла, воды и загрязнений.

Перед установкой формы для выпекания в отсек прибора убедитесь, что на нагревательном элементе нет посторонних предметов.

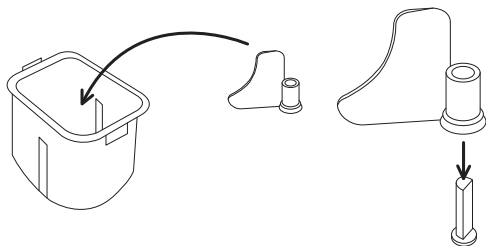
Во время замешивания прибор может вибрировать, во избежание падения всегда ставьте его на середину стола.



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

УСТАНОВКА ЛОПАСТИ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ

1. Достаньте форму для выпекания из отсека (7). Для этого поверните ее против часовой стрелки, чтобы разблокировать, и потяните за ручку.
2. Наденьте лопасть для замешивания на ось вращения внутри формы для выпекания.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается. Не прикасайтесь к нагревающимся частям и будьте осторожны по окончании приготовления. Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл.



Дисплей включенного прибора гаснет примерно через 20 сек. бездействия. После нажатия любой кнопки он снова будет гореть примерно 20 сек.

ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

Хлебопечь GARLYN BR-900 имеет энергонезависимую память. Если во время работы программы приготовления произойдет отключение электроэнергии, в памяти прибора в течение примерно 15 минут будут храниться настройки программы приготовления. При повторном подключении устройства к источнику питания устройство автоматически возобновит программу приготовления с прерванного этапа.

Если устройство было отключено от источника питания более 15 минут, настройки сбросятся. В таком

случае рекомендуется отключить прибор от электросети, дождаться полного остывания и очистить форму для выпекания от скоропортящихся продуктов (см. раздел «УХОД И ОЧИСТКА»). Если в рецепте не использовались скоропортящиеся продукты, после включения электроэнергии Вы можете повторно запустить программу приготовления.



Из-за прерывания процесса приготовления качество хлеба по завершении программы может измениться.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите лопасть для замешивания теста в форму для выпекания (см. «Установка лопасти для замешивания»).
2. Смажьте форму для выпекания и лопасть маслом.
3. Отмерьте необходимое количество ингредиентов согласно рецепту. Выложите их в форму в порядке, указанном в рецепте.



ВНИМАНИЕ! Не заполняйте форму для выпекания более чем на четверть или, в крайнем случае, более чем на треть от ее объема. Иначе, когда тесто поднимется, оно переполнит форму и попадет в нагревательную камеру. Это может привести к поломке прибора.



Рекомендуется сначала добавлять жидкие ингредиенты (вода, молоко) и яйца, а затем сухие ингредиенты. Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру, слишком высокая или низкая температура негативно скажется на подъеме теста.

Если Вы используете функцию отсрочки старта, рекомендуется добавлять только сухое молоко. Во время отсрочки обычное молоко может свернуться до начала приготовления. Дрожжи и разрыхлитель теста рекомендуется добавлять в последнюю очередь, так как они не должны контактировать с жидкостями. Если брожение начнется слишком рано, получится жесткий и грубый хлеб. Избегайте контактирования дрожжей с солью. Для этого рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить в нее дрожжи или разрыхлитель теста.



Вы можете готовить выпечку с добавлением орехов, фруктов или сухофруктов. Для этого выберите программу приготовления с возможностью добавки дополнительных ингредиентов (см. «Таблица программ приготовления»). В момент, когда необходимо их добавить, дисплей загорится, если он погас, на нем начнет мигать надпись ADD. Устройство издаст 10 звуковых сигналов, надпись ADD погаснет, устройство продолжит работу.

4. Аккуратно вставьте форму для выпечки в отсек (7) и осторожно поверните ее до упора по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. Закройте крышку.
5. Подключите хлебопечку к электросети. Последовательно нажимайте на кнопку «МЕНЮ», чтобы выбрать программу приготовления. Устройство будет издавать звуковой сигнал при каждом нажатии. Индикатор автоматической программы приготовления будет по кругу принимать значения от 1 до 19 в зависимости от выбранной программы.



Вы можете отключить подачу звуковых сигналов при нажатии кнопок. Для этого нажмите одновременно и удерживайте при-

мерно 3 сек. кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ –». Чтобы снова включить подачу звуковых сигналов при нажатии кнопок, снова нажмите одновременно и удерживайте примерно 3 сек. кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ –».

6. При необходимости измените время приготовления, если это возможно на выбранной Вами программе (см. «Установка времени приготовления»).



Возможность изменения времени приготовления доступна не на всех программах (см. «Таблица программ приготовления»).

7. При необходимости установите время отсрочки старта, если это возможно на выбранной Вами программе (см. «Отсрочка старта программы»).



Функция отсрочки старта доступна не на всех программах (см. «Таблица программ приготовления»).

8. С помощью кнопки «ВЕС» установите значение веса готовой выпечки согласно рецепту и количеству ингредиентов в форме. При каждом нажатии кнопки устройство будет издавать звуковой сигнал. У индикатора значения веса выпечки (3) будет непрерывно гореть указатель , соответствующий выбранному весу.



По умолчанию хлебопечка устанавливает вес готовой выпечки 750 г.



Возможность выбора веса продукта доступна не на всех программах (см. «Таблица программ приготовления»).

9. Выберите желаемый цвет корочки – СВЕТЛАЯ, СРЕДНЯЯ или ТЕМНАЯ. Для этого нажимайте на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ». При каждом нажатии кнопки устройство будет издавать звуковой сигнал. У индикатора цвета корочки (5) будет непрерывно гореть указатель , соответствующий выбранному цвету.



По умолчанию хлебопечка устанавливает цвет корочки – СРЕДНЯЯ.



Возможность выбора цвета корочки доступна не на всех программах (см. «Таблица программ приготовления»).

10. Нажмите на кнопку «СТАРТ/ПАУЗА», чтобы запустить программу приготовления. Устройство издаст звуковой сигнал при нажатии кнопки. Таймер начнет обратный отсчет. В процессе приготовления указатель  будет мигать и перемещаться от одного индикатора этапа приготовления к другому.

i Если Вы установили отсрочку старта, на дисплее будет отображаться время работы программы вместе со временем отсрочки.

Фактическое время работы программы приготовления может отличаться от того, которое отображается на дисплее. Оно может увеличиваться/уменьшаться в зависимости от температуры окружающей среды, продуктов для приготовления и др. Это не является неисправностью.

11. Первые 5-10 минут работы программы следите за замешиванием теста через окно крышки. Из теста должен получиться ровный круглый ком. Если ком не формируется, значит, ингредиенты неверно смешаны.

i Чтобы приостановить работу программы без сброса настроек, коротко нажмите на кнопку «СТАРТ/ПАУЗА». Значение времени приготовления и индикатор этапа, на котором произошла приостановка, будут мигать. Чтобы продолжить выполнение программы, снова коротко нажмите на кнопку «СТАРТ/ПАУЗА». При каждом нажатии кнопки устройство будет издавать звуковой сигнал.

Чтобы остановить программу и сбросить настройки, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/ПАУЗА». При нажатии кнопки устройство издаст звуковой сигнал.

Крышку хлебопечки можно открывать только во время замешивания теста (будет слышен звук работающего мотора). Если Вы откроете крышку во время расстойки теста или при выпекании, это негативно скажется на качестве готового изделия.

Если программа предполагает добавление дополнительных ингредиентов (орехи, сухофрукты и пр.), в процессе приготовления дисплей устройства загорится, если он погас, на нем начнет мигать надпись ADD. Устройство издаст 10 звуковых сигналов, надпись ADD погаснет, устройство продолжит работу.

12. Когда приготовление закончится, устройство издаст 10 звуковых сигналов. В зависимости от выбранной автоматической программы прибор начнет автоподогрев или перейдет в режим ожидания.

i По окончании приготовления рекомендуется не вынимать хлеб сразу. Оставьте его в хлебопечи и дождитесь окончания автоподогрева. Выньте готовое изделие из формы и накройте полотенцем или плотной тканью до полного остывания.

Чтобы остановить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/ПАУЗА».

13. По окончании автоподогрева устройство издаст 5 звуковых сигналов. У индикатора «РАБОТА ЗАВЕРШЕНА» будет непрерывно гореть указатель . Отключите хлебопечь от электросети.

ПРОГРАММА «GARLYN ШЕФ»

Экспериментируйте и готовьте по собственным рецептам с программой «GARLYN ШЕФ». Удобные настройки в широких диапазонах: регулируйте время замеса, отдыха, расстойки, выпекания и автоподогрева. Также на данной программе доступен отложенный старт.

1. Чтобы выбрать программу «GARLYN ШЕФ», нажимайте на кнопку «МЕНЮ», пока индикатор (6) не отобразит значение **19**. При каждом нажатии кнопки устройство будет издавать звуковой сигнал.

i Вы можете отключить подачу звуковых сигналов при нажатии кнопок. Для этого нажмите одновременно и удерживайте примерно 3 сек. кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ –». Чтобы снова включить подачу звуковых сигналов при нажатии кнопок, снова нажмите одновременно и удерживайте примерно 3 сек. кнопки «ВРЕМЯ +» и «ВРЕМЯ –».

2. Выберите желаемый цвет корочки – СВЕТЛАЯ, СРЕДНЯЯ или ТЕМНАЯ. Для этого нажимайте на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ». При каждом нажатии кнопки устройство будет издавать звуковой сигнал. У индикатора цвета корочки (5) будет непрерывно гореть указатель , соответствующий выбранному цвету.

i По умолчанию хлебопечка устанавливает цвет корочки – СРЕДНЯЯ.

3. При необходимости задайте время отсрочки старта. Нажимайте на кнопку «ВРЕМЯ –» или «ВРЕМЯ +», пока на дисплее не отобразится нужное Вам значение времени. У индикатора ОТСРОЧКА будет мигать указатель . При каждом нажатии кнопки устройство будет издавать звуковой сигнал.

4. Нажмите на кнопку «ВЕС», чтобы сохранить установленные параметры и перейти к настройке времени приготовления. При нажатии на кнопку устройство издаст звуковой сигнал.
5. Нажимая на кнопки «ВРЕМЯ →» и «ВРЕМЯ +», установите длительность замеса теста. У индикатора ЗАМЕС будет мигать указатель . Нажмите на кнопку «ВЕС», чтобы сохранить установленные параметры и перейти к настройке следующего этапа. При нажатии на кнопку устройство издаст звуковой сигнал.
6. Аналогично установите длительность остальных этапов приготовления – отдыха, расстойки, запекания и автоподогрева. У индикаторов, соответствующих настраиваемому этапу, будет мигать указатель. Нажимайте на кнопку «ВЕС», чтобы сохранить установленные параметры настраиваемого этапа и перейти к настройке следующего этапа. При каждом нажатии кнопок устройство будет издавать звуковой сигнал.



В программе «GARLYN ШЕФ» возможно настроить несколько циклов замеса и отдыха/расстойки теста. Подробнее см. «Таблицу программ приготовления».



Фактическое время работы программы приготовления может отличаться от того, которое отображается на дисплее. Оно может увеличиваться/уменьшаться в зависимости от температуры окружающей среды, продуктов для приготовления и др. Это не является неисправностью.

7. Выберите вес готовой выпечки, нажав на кнопку «ВЕС». При каждом нажатии кнопки устройство будет издавать звуковой сигнал.
8. По окончании настройки запустите программу, нажав на кнопку «СТАРТ/ПАУЗА».

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция доступна не на всех программах. Диапазон времени приготовления и шаг изменения зависят от выбранной программы (см. «Таблица программ приготовления»).

После того как Вы выберете программу с возможностью изменения времени приготовления, нажмите на кнопку «ВРЕМЯ →» или «ВРЕМЯ +» необходимое количество раз, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

ОТСРОЧКА СТАРТА ПРОГРАММЫ

Функция «Отсрочка старта» дает возможность задать время, через которое хлеб будет готов. Функция доступна не на всех программах. Диапазон времени приготовления и шаг изменения зависят от выбранной программы (см. «Таблица программ приготовления»).

После того как Вы выберете программу с возможностью отсрочки старта, нажмите на кнопку «ВРЕМЯ –» или «ВРЕМЯ +» необходимое количество раз, чтобы увеличить или уменьшить время, через которое программа завершит работу. У индикатора ОТСРОЧКА будет мигать указатель , пока Вы устанавливаете время отсрочки.



Время отложенного старта, отображаемое на дисплее, включает в себя время приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)



Функция автоподогрева доступна не на всех программах.

Данная функция включается автоматически после завершения программы приготовления. Хлебопеч-

ка будет поддерживать температуру готового продукта до 1 часа. На дисплее рядом с индикатором этапа АВТОПОДОГРЕВ будет гореть указатель , индикатор времени приготовления (4) будет отображать прямой отсчет времени с начала автоподогрева.

Чтобы отключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/ПАУЗА».

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ



***ВНИМАНИЕ!** Корпус прибора, форма для выпекания и отсек (7) очень горячие! Используйте кухонные рукавицы или прихватки, чтобы избежать ожогов. Не ставьте горячую форму на поверхности, деформирующиеся или воспламеняющиеся при контакте с горячими предметами.*

Для извлечения:

1. Откройте крышку устройства. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму для выпекания за ручку и поверните ее против часовой стрелки. Извлеките форму из отсека (7).

2. Переверните форму вверх дном и осторожно извлеките готовое изделие. Выложите его на блюдо или поднос. Накройте полотенцем или плотной тканью и оставьте до полного остывания.

i Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из формы для выпекания лопасть для замешивания должна остаться на оси внутри формы. Если этого не произошло и лопасть осталась в изделии, удалите лопасть с помощью специального крючка для извлечения лопасти, входящего в комплект.

На форму для выпечки и лопасть для замешивания нанесено антипригарное покрытие, которое предотвращает появление пятен и упрощает извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте следующим правилам:

- Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения изделия из формы.
- Перед тем как разрезать хлеб, убедитесь, что внутри нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь, пока

хлеб остынет, и только после этого извлекайте лопасть крючком для извлечения лопасти. Будьте осторожны, лопасть может быть горячей!

- 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 порции. Придерживайтесь рекомендаций, указанных в рецептах.

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO



Прибор оснащен системой автоматического отключения в случае перегрева.

В случае срабатывания системы выключите прибор, отключите его от электророзетки и дайте ему остыть.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В данной таблице приведены особенности работы отдельных программ. Алгоритм работы с прибором см. в разделе «Порядок действий при использовании автоматических программ приготовления».

 **ВНИМАНИЕ!** Время этапов приготовления указано без учета отсрочки старта программы.

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000 г	750 г	500 г				
1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания классического хлеба. Включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Сигнал о добавлении продукта – через 20 мин. после запуска программы	3:05	3:00	2:55		✓	✓	✓
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Включает в себя длительный замес и расстойку теста, а также выпекание хлеба. Сигнал о добавлении продукта – через 20 мин. после запуска программы	4:05	4:00	3:55		✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000 г	750 г	500 г				
3. ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из цельнозерновой муки. Включает в себя замес, расстойку и выпекание. Сигнал о добавлении продукта – через 20 мин. после запуска программы	4:05	4:00	3:55		V	V	V
4. СДОБА	Используется для выпекания сладкой выпечки с добавками. Включает в себя замес, расстойку и выпекание. Сигнал о добавлении продукта – через 20 мин. после запуска программы	3:50	3:45	3:40		V	V	V
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Включает в себя замес, расстойку и выпекание	2:35	2:30	2:25		-	V	V

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000 г	750 г	500 г				
6. ЭКСПРЕСС	Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто дополнительно 2/3 чайной ложки дрожжей для готового хлеба весом 750 г. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку и выпекание. Сигнал о добавлении продукта – через 10 мин. после запуска программы	2:05	2:00	1:55		-	V	V
7. КЕКС	Используется для выпечки кексов с начинкой. Включает в себя замес, расстойку и выпекание. Сигнал о добавлении продукта – через 10 мин. после запуска программы	2:35	2:30	2:25		V	V	V
8. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Используется для выпечки хлеба с различными добавками. Включает в себя замес, расстойку и выпекание. Сигнал о добавлении продукта – через 20 мин. после запуска программы	3:05	3:00	2:55		V	V	V

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000 г	750 г	500 г				
9. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания итальянского хлеба. Включает в себя замес, расстойку и выпекание. Сигнал о добавлении продукта – через 20 мин. после запуска программы	3:05	3:00	2:55		✓	✓	✓
10. РЖАНОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из ржаной муки. Включает в себя замес, расстойку и выпекание. Сигнал о добавлении продукта – через 10 мин. после запуска программы	3:05	3:00	2:55		✓	✓	✓
11. ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба без сахара. Включает в себя замес, расстойку и выпекание. Сигнал о добавлении продукта – через 20 мин. после запуска программы	3:05	3:00	2:55		✓	✓	✓
12. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Используется для замеса теста без расстойки и выпекания	0:16			8 мин – 50 мин / 1 мин	-	-	-

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000 г	750 г	500 г				
13. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Используется для замеса и расстойки дрожжевого теста без выпекания. Сигнал о добавлении продукта – через 20 мин. после запуска программы	1:30				V	V	-
14. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Используется для расстойки и выпекания изделий из готового теста	1:30				-	-	V
15. БИСКВИТ	Используется для выпекания бисквитов из готового теста	1:00			5 мин – 2 ч / 5 мин	-	-	V
16. ВАРКА	Включает в себя нагрев без помешивания	1:30			20 мин – 2 ч / 5 мин	-	-	V
17. МОЛОЧНАЯ КАША	Используется для варки каш на молоке и воде. Включает в себя нагрев	0:40			5 мин – 2 ч / 1 мин	-	-	V
18. ЙОГУРТ	Используется для приготовления различных видов йогурта	8:00			6 ч – 12 ч / 30 мин	-	-	-

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию			Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев
		1000 г	750 г	500 г				
19. GARLYN ШЕФ	Используется для приготовления хлеба по собственному рецепту. Позволяет задать время для каждого этапа – замеса, расстойки, выпекания и автоподогрева	Цикл 1	Замес 1	0:10	0 мин – 30 мин / 1 мин	-	V	V
			Отдых 1	0:40	0 мин – 1 ч / 1 мин			
		Цикл 2	Замес 2	0:10	0 мин – 30 мин / 1 мин			
			Отдых 2	0:30	0 мин – 1 ч / 1 мин			
		Цикл 3	Замес 3	0:00	0 мин – 30 мин / 1 мин			
			Расстойка	1:00	0 мин – 1 ч / 1 мин			
		Выпекание – 1:00			0 мин – 3 ч / 1 мин			
		Автоподогрев – 1:00			0 мин – 1 ч / 1 мин			



Французский хлеб быстро черствеет, поэтому его лучше хранить не дольше одного дня.
Для получения качественных готовых изделий рекомендуется следовать рецептам.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Не открывайте крышку на этапе расстойки теста. От этого будет зависеть качество итогового продукта.
- Мука содержит клейковину (глютен), которая влияет на эластичность и упругость теста. Содержание глютена помогает определить качество муки.
- Пшеничная мука различается по сортам: экстра – для кондитерских и хлебобулочных изделий высшего качества, соусов и мучных заправок; крупчатка – для дрожжевого сладкого теста с высоким содержанием жиров (для куличей и т. п.); первый сорт – для изготовления несдобных изделий; второй сорт – для выпечки белого, а также черного хлеба (в смеси с ржаной мукой), для пряников и некоторых видов печеня; обойная мука (цельнозерновая/зерновая/непросеянная) – используется в диетическом питании.
- Высокосортная мука содержит мало минеральных веществ и клетчатки, но легко усваивается. Низкосортная мука хуже усваивается организмом, но в ней содержится больше минеральных веществ и клетчатки.
- В ржаной муке меньше клейковины, поэтому рекомендуется использовать ее в смеси с пшеничной. Выпускается трех сортов: сеяная, обдирная и обойная.
- Кукурузную муку используют при выпечке диетического хлеба, как ингредиент для улучшения аромата и структуры изделия.
- Дрожжи при взаимодействии с сахаром и водой обеспечивают расстойку теста. Для хлебопечки лучше подходят сухие быстродействующие дрожжи. После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике и используйте как можно быстрее. Перед использованием дрожжи необходимо довести до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи не смогут поднять выпечку.
- Корица разрушает структуру теста, поэтому ее рекомендуется добавлять после замешивания.
- Масло и жир делают выпечку мягче. Рекомендуется использовать сливочное масло: оно помогает сохранять влагу и дольше поддерживает хлеб свежим. Сливочное масло можно заменить маргарином или другими жирами. Ингредиенты должны иметь комнатную температуру, чтобы тесто получилось качественным.

- Молочные продукты улучшают вкус хлеба, влияют на цвет готовой выпечки. Молоко смягчает корочку, делает текстуру теста бархатистой, сдерживает черствение. При отсрочке старта рекомендуется добавлять сухое молоко, так как свежее может испортиться.
- Разрыхлитель используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. Разрыхлитель делает выпечку воздушной и мягкой, при этом времени на расстойку теста не требуется. В качестве разрыхлителя можно использовать соду (с лимонной или уксусной кислотой) или специальные смеси (пекарский порошок и др.).
- Сахар в небольших количествах ускоряет рост дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, обеспечивает мягкость. Избыток сахара замедляет или прекращает рост дрожжей, задерживает брожение. Сахар можно заменить медом или патокой.
- Соль улучшает структуру теста и вкус готовой выпечки. Недосоленное тесто имеет слабую консистенцию. Избыток соли ухудшает вкус и сдерживает рост дрожжей.
- Травы и специи можно добавлять в начале замешивания теста вместе с остальными ингредиентами. Добавки придают хлебу аромат и улучшают его внешний вид. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшое количество трав и специй (1-2 чайных ложки).
- Овощи и фрукты содержат много жидкости, поэтому необходимое для замеса теста количество жидкости следует уменьшить. Чеснок ухудшает рост дрожжей, поэтому им можно посыпать или натереть готовый хлеб, но не добавлять в тесто.
- Яйца улучшают аромат и цвет хлеба, делают его более мягким.
- Для приготовления хлеба можно использовать нарезанные сушеные фрукты, орехи или ветчину, тертый сыр, измельченный шоколад. Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться. Свежие фрукты и орехи содержат дополнительную жидкость (сок и масло). Это необходимо учитывать при добавлении остальных жидких ингредиентов. В магазине можно приобрести готовые смеси для выпечки хлеба. Используйте смеси, рассчитанные на выпекание изделий весом 500-1000 г.

- Если тесто сильно прилипает к боковым поверхностям формы для выпекания, посыпьте стенки мукой. Если тесто слишком сухое, добавьте столовую ложку теплой воды. Удалить ингредиенты, прилипшие к форме, можно деревянной или пластиковой ложкой. Не используйте для этого металлические предметы – они могут повредить антипригарное покрытие формы. Не оставляйте крышку открытой дольше необходимого.
- На вкус и текстуру хлеба влияет множество факторов: особенности ингредиентов, температура на кухне, атмосферное давление. Используя собственный рецепт приготовления хлеба, следуйте рекомендациям по закладке продуктов и выбору программы, приведенным в рецепте. Точно отмеряйте ингредиенты. Используя рецепты из других кулинарных книг, ориентируйтесь на вес готового хлеба в 500, 750 или 1000 грамм. Заполняйте форму для выпекания не более чем на четверть или треть от ее объема. Иначе во время подъема тесто может перелиться через края формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что приведет к поломке прибора.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко низкой жирности либо цельное молоко, разбавленное водой в соотношении 1:1. Перед закладкой ингредиентов смазывайте форму для выпекания сливочным маслом. Тщательно промывайте цельнозерновые крупы (рис, пшено и т. д.), пока вода не станет прозрачной.

УХОД И ОЧИСТКА



Внимание! Запрещается погружать в воду или ставить под струю воды или другой жидкости корпус устройства, электровилку и электрошнур.

Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора во избежание его повреждения или поражения электрическим током.

Запрещается использование абразивных, агрессивных химических средств, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.



Очищайте форму для выпекания, лопасть для замешивания теста и крышку прибора после каждого использования.

Чтобы избежать появления потертостей и царапин, используйте для очистки салфетки с гладким ворсом и мягкие чистящие губки.

1. Отключите прибор от электросети. Дождитесь, когда устройство полностью остынет.

2. Откройте крышку. Возьмите форму для выпекания за ручку, поверните против часовой стрелки и потяните вверх, чтобы извлечь.
3. Снимите лопасть для замешивания с оси. Если лопасть не снимается, наполните форму для выпекания теплой водой, чтобы налипшее на лопасть и ось тесто размягчилось.
4. Используйте средство для мытья посуды и мягкую губку, чтобы очистить лопасть для замешивания и форму от загрязнений. Промойте их под проточной водой и высушите на воздухе.
5. Протрите крышку и корпус прибора сначала влажной тканью или салфеткой, а затем сухой.



При эксплуатации возможно изменение снаружи цвета формы с антипригарным покрытием. Это нормально и не является признаком дефекта.



Внимание! Запрещается мыть детали устройства в посудомоечной машине!

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, 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	Возможная причина	Способ решения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправному источнику питания
	Источник питания неисправен	
При первых запусках прибора в процессе его работы могут появиться посторонний запах и/или дым	На некоторые части устройства нанесены смазочные материалы	Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах и/или дым исчезнут
После запуска программы приготовления прибор не замешивает тесто	Выбрана программа без замешивания теста	Убедитесь, что Вы выбрали программу с замесом теста (см. «Таблица программ приготовления»)
	Лопасть для замешивания теста не установлена	Извлеките тесто из формы для выпекания, очистите форму, установите лопасть для выпекания и снова начните процесс приготовления
На дисплее возникло сообщение об ошибке ННН	Температура внутри хлебопечи до старта программы слишком высокая	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и дождитесь, пока температура внутри него снизится до комнатной. Включите прибор и снова запустите программу приготовления

Неисправность	Возможная причина	Способ решения
На дисплее возникло сообщение E*	Произошел сбой в работе температурного датчика	Отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания. Включите прибор и повторно запустите программу приготовления. Если ошибка возникла снова, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре
Хлеб плохо поднимается или не поднимается	Неправильно заложены ингредиенты	Следуйте указаниям рецепта, чтобы всегда получать правильно приготовленные изделия
	Яйца с сахаром не были взбиты	
	Мука не была просеяна	
Корочка изделия слишком бугристая	Недостаточно вымешено тесто	Убедитесь, что используете только свежие продукты в достаточном количестве. Следуйте указаниям рецепта, чтобы всегда получать правильно приготовленные изделия
	Недостаточно молока/воды	
	Использовалась мука неподходящего сорта	
	Недостаточно дрожжей, или они испортились	
	Слишком много соли	

Неисправность	Возможная причина	Способ решения
Мякоть изделия слишком рыхлая	Слишком много молока/воды	Следуйте указаниям рецепта, чтобы всегда получать правильно приготовленные изделия
	Были использованы ингредиенты, дающие слишком много влаги (ягоды, фрукты, овощи, сметана)	Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в ограниченном количестве
	Муки слишком мало	Следуйте указаниям рецепта, чтобы всегда получать правильно приготовленные изделия
	Слишком много дрожжей	
Продукт пригорает	Внутренняя поверхность формы для выпекания была плохо очищена после предыдущего приготовления	Перед готовкой убедитесь, что внутренняя поверхность формы хорошо очищена и на ней отсутствуют остатки пищи
	Антипригарное покрытие повреждено	Не используйте металлические скребки, очищайте форму для выпекания только мягкими губками
		Не разрезайте выпечку прямо в форме для выпекания
		Не включайте прибор без заложенных в форму для выпекания продуктов, если только это не прописано в рецепте

Неисправность	Возможная причина	Способ решения
Продукт пригорает	Объем закладки продуктов меньше, чем рекомендовано в рецепте	Следуйте рецепту и закладывайте то количество продуктов, которое там прописано
	Не смазана внутренняя часть формы для выпекания растительным или сливочным маслом	Всегда смазывайте внутреннюю часть формы для выпекания растительным или сливочным маслом
	Неправильно заложены ингредиенты	Следуйте рецепту, чтобы всегда получать правильно приготовленное блюдо
Изделие сначала поднялось, но затем опало	Использовалась мука неподходящего сорта	Убедитесь, что используете только свежие продукты в достаточном количестве. Следуйте указаниям рецепта, чтобы всегда получать правильно приготовленные изделия
	Недостаточно муки	
	Слишком много молока/воды	
	Недостаточно дрожжей, или они испортились	
	Были использованы ингредиенты, дающие слишком много влаги (ягоды, фрукты, овощи, сметана)	Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в ограниченном количестве

Неисправность	Возможная причина	Способ решения
Изделие получилось бледным и плохо пропеклось	Были использованы ингредиенты, дающие слишком много влаги (ягоды, фрукты, овощи, сметана)	Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в ограниченном количестве
	Слишком много молока/воды	Убедитесь, что используете только свежие продукты в достаточном количестве. Следуйте указаниям рецепта, чтобы всегда получать правильно приготовленные изделия
	Недостаточно муки	
	Недостаточно дрожжей, или они испортились	
В тесте осталась мука	Недостаточно молока/воды	Убедитесь, что используете только свежие продукты в достаточном количестве. Следуйте указаниям рецепта, чтобы всегда получать правильно приготовленные изделия
	Слишком много муки	
Корочка изделия слишком темная	Слишком много молока/воды	Следуйте указаниям рецепта, чтобы всегда получать правильно приготовленные изделия
	Недостаточно муки	
	Слишком много сахара	
	Недостаточно масла	



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: help@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 8:30 до 20:30.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	хлебопечка
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	BR-900
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	550 Вт
Защита от поражения электротоком	класс I
Материал корпуса.....	пластик
Тип управления	электронный
Количество программ	19
ЖК-дисплей.....	есть
Вес готовой выпечки	500/750/1000 г
Объем формы для выпекания.....	2,5 л

Поддержание температуры.....	60 минут
Регулировка цвета корочки.....	есть
Встроенный таймер отсрочки старта	до 15 часов
Энергонезависимая память	до 15 минут
Защита от перегрева	есть
Покрытие формы для выпечки	антипригарное
Длина электрошнура.....	1 м
Габаритные размеры.....	270 x 275 x 310 мм
Вес нетто.....	3,3 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечка.....	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.
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 прибора
Спроектировано и разработано компанией Garlyn
Сделано в Китае

The background of the entire image is a repeating geometric pattern. It consists of a grid of triangles. In each horizontal row, the triangles alternate between pointing up and pointing down. The triangles pointing up are a solid orange color, and the triangles pointing down are a solid black color. This creates a tessellated effect across the entire surface.

www.garlyn.ru

BR-900-UM-02-UT