

# GALAXY

Instruction manual  
Руководство по эксплуатации



Bread maker  
Хлебопечь

GL2701

# ОГЛАВЛЕНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	8
ИЗВЛЕЧЕНИЕ ГОТОВОГО ХЛЕБА	14
ИНГРЕДИЕНТЫ	15
ОСОБЕННОСТИ ДОЗИРОВКИ И ЗАКЛАДКИ ИНГРЕДИЕНТОВ	17
ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ	17
НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА	17
ПРОБЛЕМЫ ПРИ РАБОТЕ С ХЛЕБОПЕЧЬЮ: ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ	18
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	20
УТИЛИЗАЦИЯ	20
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	21

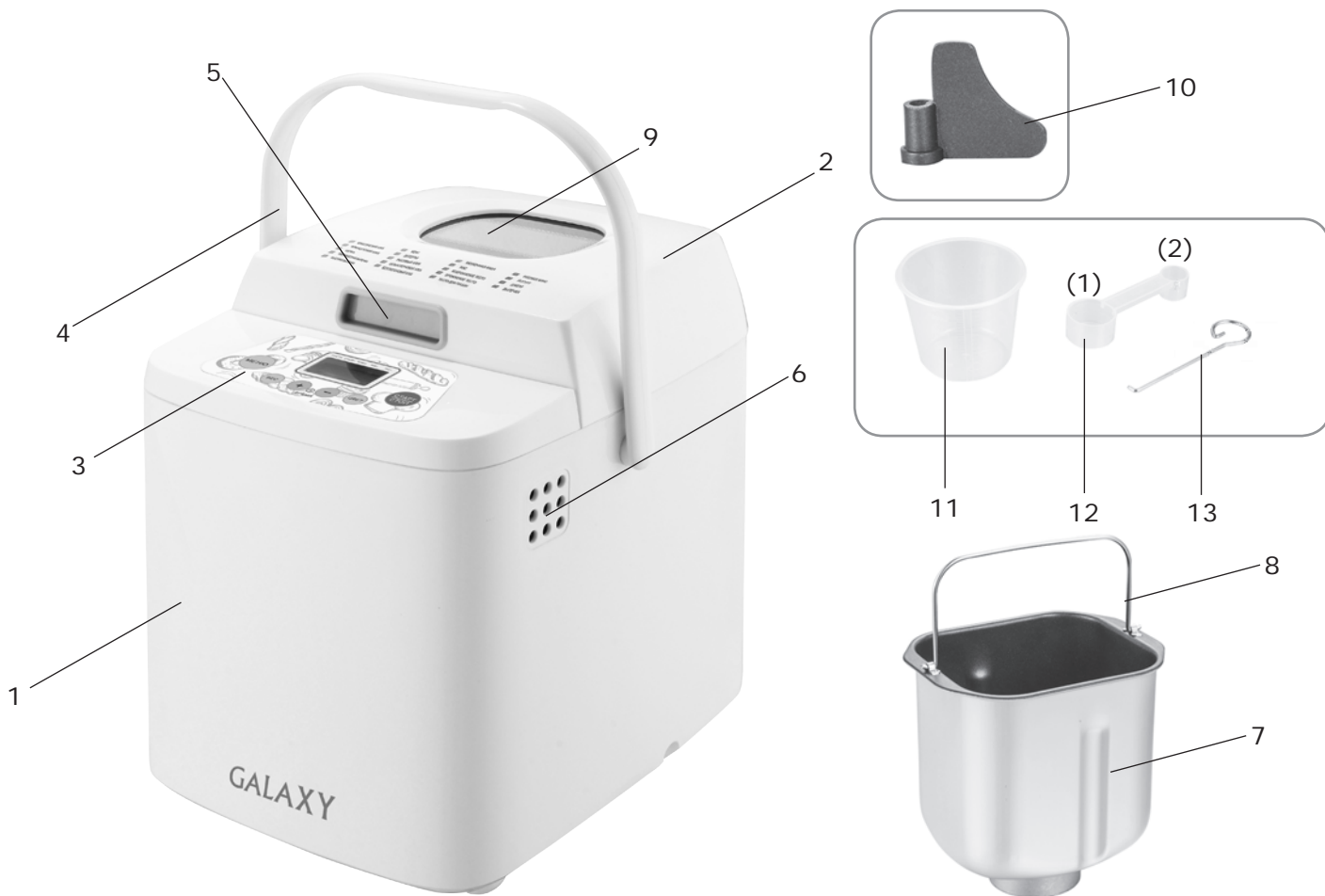
## Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за оказанное доверие и уверены, что Вы останетесь довольны покупкой. Техника GALAXY разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

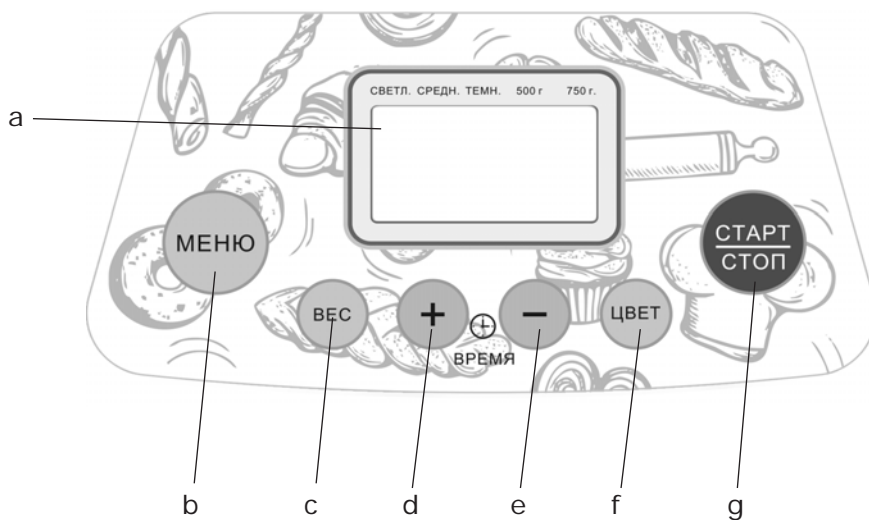
Перед использованием прибора мы настоятельно рекомендуем Вам внимательно ознакомиться со всеми пунктами настоящего руководства по эксплуатации.

При покупке прибора необходимо удостовериться в его работоспособности, отсутствии механических повреждений, проверить комплектацию и наличие штампа торгующей организации, даты продажи и подписи продавца с номером модели и серийным номером, точно соответствующим серийному номеру на корпусе прибора.

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Корпус
2. Крышка
3. Панель управления
4. Ручка для переноски
5. Ручка для открытия крышки
6. Вентиляционные отверстия
7. Контейнер для выпечки
8. Ручка контейнера для выпечки
9. Смотровое окно
10. Лопасть для замешивания
11. Мерный стаканчик
12. Ложка-дозатор:  
(1) столовая ложка (ст. ложка)  
(2) чайная ложка (ч. ложка)
13. Крючок для извлечения лопастей для замешивания



- a) Дисплей
- b) Кнопка выбора программы выпечки «МЕНЮ»
- c) Кнопка установки веса «ВЕС» (500/750 г)
- d) Кнопка увеличения времени отсрочки (времени приготовления) «+»
- e) Кнопка уменьшения времени отсрочки (времени приготовления) «-»
- f) Кнопка выбора цвета корочки «ЦВЕТ» (светлый/средний/темный)
- g) Кнопка включения/выключения «СТАРТ/СТОП»

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**Безопасная и стабильная работа электроприбора гарантируется только при соблюдении следующих условий:**

1. Не погружайте прибор, шнур питания или штекер в воду или любую иную жидкость.
2. Перед подключением прибора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240 В, 50 Гц.
3. При отключении прибора от сети следует держаться за штекер, а не за шнур.
4. Не следует позволять детям контактировать с прибором, даже если он выключен и отключен от сети.
5. Прибор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
6. Также прибор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
7. Не следует использовать прибор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за прибором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
8. Необходимо следить за целостностью шнура и прибора. Запрещается использовать прибор при наличии повреждений.
9. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим электроприбором.
10. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
11. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.
12. Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецептах руководства по эксплуатации.
13. Не открывайте крышку во время приготовления хлеба, если рецепт не подразумевает добавления особых ингредиентов в соответствии с рецептом.
14. Размещайте прибор на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.
15. Следите, чтобы вентиляционные отверстия были всегда чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные решетки от скопившейся пыли.
16. Не включайте прибор, если контейнер пуст.
17. Избегайте контакта лопасти для замешивания с чем-либо, кроме ингредиентов в соответствии с рецептами.
18. Не используйте прибор на открытом воздухе, в непосредственной близости от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
19. Не располагайте прибор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на ткани, например, на скатерти.
20. Не вынимайте контейнер для выпечки и не отключайте от питания прибор во время его работы (если программа была остановлена во время её выполнения, работа будет прекращена до тех пор, пока прибор не будет перезапущен или не восстановится питание в течение нескольких минут).
21. Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть устройства и контейнер для выпечки (для обеспечения корректной работы программ).
22. Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте прибор во время работы.
23. Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми краями мебели.
24. Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками. Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.

**ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не следует пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять прибор людям в таком состоянии или в таких условиях!

**ВНИМАНИЕ!** Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы.

Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии).

Протрите корпус хлебопечи влажной тканью. Извлеките контейнер из прибора следующим образом: снимите лопасть для замешивания с оси, слегка сдвиньте контейнер для выпечки на оси против часовой стрелки и потяните его на себя, взявшись за ручку. Промойте форму для выпечки и лопасть для замешивания теплой мыльной водой. Вытрите прибор и его детали насухо.

Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла, мест, где возможно попадание на прибор воды, горячего жира и других загрязнений. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки есть достаточно места.

Перед выпечкой хлеба необходимо включить хлебопечку на 10 минут с пустым контейнером, затем дать остыть, извлечь контейнер и промыть еще раз.

**ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок, использованных при консервации готового изделия. Это не является заводским дефектом.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

### **Сохранение установленных настроек при кратковременном отключении электроэнергии**

В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено.

В случае отсутствия питания более 10 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор переходит в режим ожидания.

Если в рецепте использовались скоропортящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Извлеките форму для выпечки, очистите ее и начните приготовление заново, используя свежие ингредиенты. При очистке строго следуйте инструкциям раздела «Хранение и техническое обслуживание».

Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления (если процесс выпечки не начался). Контролируйте готовность изделия через смотровое окно, при необходимости прервите выполнение программы кнопкой «СТАРТ/СТОП».

**Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.**

### **Поддержание температуры готовых блюд**

Функция «**Поддержание температуры готовых блюд**» включается автоматически по завершении работы программы и может поддерживать температуру готового блюда до 1 часа. На дисплее будет значение 0:00.

Подогрев предотвращает поглощение влаги и помогает сохранить изделие мягким в течение некоторого времени. Однако для достижения оптимального результата рекомендуется вынимать хлеб сразу по окончании процесса приготовления.

При необходимости подогрев можно отключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «**Старт/Стоп**».

Функция подогрева недоступна при использовании программ 7, 11-19.

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ.

1. Лопасть для замешивания теста установите на стержень в контейнере для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте контейнер и лопасть маслом. (рис.1)



Рис. 1

2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту и поместите их в контейнер. При выпекании хлеба и приготовлении теста: подготовьте основные и дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т. п.) согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру (25-35°C), если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в контейнер для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.

3. Аккуратно вставьте контейнер для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте контейнер, повернув его по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.

**ВНИМАНИЕ!** Сначала помещайте в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру, так как слишком высокая температура воды отрицательно скажется на подъеме теста. При использовании режима отсрочки приготовления применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления.

Дрожжи или разрыхлитель добавляйте в последнюю очередь. Эти компоненты не должны контактировать с жидкостями, иначе брожение начнется слишком рано: в результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи не должны соприкасаться с солью. Рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи или разрыхлитель в нее.

4. Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания: на дисплее появятся номер программы (по умолчанию — 1) и время ее работы.

5. С помощью кнопки **«Меню»** выберите программу приготовления, ее номер появится на дисплее.

6. С помощью кнопки **«Вес»** установите значение веса готовой выпечки. По умолчанию установлено значение **«750 г»**. Ориентируйтесь на указания в рецептах и количество ингредиентов в контейнере. Индикатор веса выпечки будет перемещаться в верхней части дисплея. Возможность выбора веса продукта предусмотрена только в программах 1-3, 5, 8-10.

Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажимайте кнопку **«Цвет»**. Индикатор цвета корочки будет перемещаться в верхней части дисплея. По умолчанию установлено значение «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена только в программах 1-3, 5, 6, 8-10.

7. При необходимости измените время приготовления или установите время отсрочки приготовления.

В случае использования программы с возможностью ручной регулировки времени приготовления первое нажатие кнопки **«Старт/Стоп»** после установки значения времени приведет к подтверждению введенных значений. Повторное нажатие кнопки **«Старт/ Стоп»** запустит программу.

8. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления.

9. 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, одновременно нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Значение времени на дисплее начнет мигать. Для продолжения работы программы повторно нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**.

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.

#### 10. Добавление ингредиентов

Вы можете посыпать хлеб семечками, орехами или небольшими кусочками фруктов, а также добавить дополнительные ингредиенты в Ваше тесто. Добавление ингредиентов доступно для программ 1-3, 5, 6, 8-10.

О возможности добавления ингредиентов сообщает звуковой сигнал в процессе работы программы. Осторожно откройте крышку, взявшись за ручку. Добавьте ингредиенты, плотно закройте крышку.

11. Об окончании программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. После этого, в зависимости от выбранной программы, прибор перейдет в режим подогрева или в режим ожидания.

12. Для прерывания работы программы или режима подогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»**.

13. По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.

#### Установка времени приготовления

В хлебопечи можно самостоятельно устанавливать время приготовления для программ 7, 11, 15-19. Для изменения времени приготовления после выбора программы нажимайте кнопки **«+»** и **«-»**. Шаг изменения и возможный диапазон времени приготовления зависят от выбранной программы. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона.

#### Отсрочка времени приготовления программы

Функция **«Отсрочка времени приготовления»** позволяет задать интервал времени, по окончании которого хлеб должен быть готов (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 15 часов с шагом установки в 10 минут.

Данная функция доступна в программах 1-6, 8-10, 12-14.

Для изменения времени отсрочки приготовления, после выбора автоматической программы, веса и цвета нажимайте кнопки **«+»** и **«-»**. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона. Обратите внимание, что при установке времени отсрочки приготовления используются те же кнопки, что и при установке времени приготовления.

**ВНИМАНИЕ!** Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочки приготовления», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). Устанавливать отсрочку приготовления можно после выбора программы, веса и цвета корочки.

**ВНИМАНИЕ!** Хлебопечь предназначена для выпечки хлеба в домашних условиях и приготовления блюд в соответствии с руководством по эксплуатации!

# НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## 1. Программа «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. В данной программе есть возможность добавить дополнительные ингредиенты, о чем сообщит звуковой сигнал. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Вес хлеба	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	3:00	2:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	200 мл	150 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч. ложки	0,5 ч. ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст. ложки	2 ст. ложки
4	Масло растительное	2 ст. ложки	1,5 ст. ложки
5	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)	1,5 мерного стакана (210 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1 ч. ложка	0,8 ч. ложки

## 2. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительный замес и расстойку теста. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. В данной программе есть возможность добавить дополнительные ингредиенты, о чем сообщит звуковой сигнал. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Вес хлеба	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	4:00	3:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	200 мл	150 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч. ложки	0,5 ч. ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст. ложки	2 ст. ложки
4	Масло растительное	2 ст. ложки	1,5 ст. ложки
5	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)	1,5 мерного стакана (210 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1 ч. ложка	0,8 ч. ложки

## 3. Программа «СДОБА»

Рекомендуется для выпекания сдобы. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. В данной программе есть возможность добавить дополнительные ингредиенты, о чем сообщит звуковой сигнал. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Вес хлеба	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	3:45	3:40
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	200 мл	150 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч. ложки	0,5 ч. ложки
3	Сахар (положить в угол)	6 ст. ложки	4 ст. ложки
4	Сухое молоко	2 ст. ложки	1,5 ст. ложки
5	Масло растительное	2 ст. ложки	1,5 ст. ложки
6	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)	1,5 мерного стакана (210 г)
7	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1 ч. ложка	0,8 ч. ложки

#### 4. Программа «СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА»

Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Вес хлеба	750 г
	Время (ч:мин)	1:00
	Ингредиенты	Объем
1	Вода (температура 40-50°)	200 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч.ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст.ложки
4	Масло растительное	2 ст.ложки
5	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	3,5 ч. ложки

#### 5. Программа «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА»

Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Программа включает в себя замес с подогревом, расстойку теста и выпекание. В данной программе есть возможность добавить дополнительные ингредиенты, о чем сообщит звуковой сигнал. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Вес хлеба	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	2:00	1:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода (температура 40-50°С)	200 мл	150 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч.ложки	0,5 ч.ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст.ложки	2 ст.ложки
4	Масло растительное	2 ст.ложки	1,5 ст.ложки
5	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)	1,5 мерного стакана (210 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	3,5 ч. ложки	3,5 ч. ложки

**ВНИМАНИЕ!** Выбрав программы «СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» и «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА», вливайте в контейнер для выпечки воду температурой 40-50°С (температуру воды измеряйте кухонным термометром). Температура воды играет важную роль при приготовлении хлеба в данных программах: слишком низкая температура не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей.

#### 6. Программа «КЕКС»

Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку и выпекание. Можно выбрать цвет корочки изделия. Возможность выбора веса изделия недоступна. В данной программе есть возможность добавить дополнительные ингредиенты, о чем сообщит звуковой сигнал. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Время (ч:мин)	2:20
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	30 мл
2	Яйцо	3 шт
3	Сахар (положить в угол)	0,5 мерного стакана
4	Масло растительное	2 ст.ложки
5	Мука с разрыхлителем	2 мерных стакана (280 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1,5 ч. ложки

## 7. Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час 20 минут. Возможность выбора веса изделия и цвета корочки недоступны.

Порядок	Время (ч:мин)	1:20
	Ингредиенты	Объем
1	Яйцо	2 шт
2	Молоко	1 мерный стакан
3	Приготовленный рис	1,5 мерного стакана
4	Сахар	0,5 мерного стакана
5	Изюм	0,5 мерного стакана

## 8. Программа «РИСОВЫЙ ХЛЕБ»

Рекомендуется для приготовления рисового хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. В данной программе есть возможность добавить дополнительные ингредиенты, о чем сообщит звуковой сигнал. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Вес хлеба	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	2:45	2:40
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	140 мл	110 мл
2	Масло растительное	2 ч.ложки	1,5 ч.ложки
3	Сахар (положить в угол)	4 ст.ложки	3 ст.ложки
4	Соль (положить в угол)	¾ ч.ложки	½ ч. ложки
5	Приготовленный рис	70 г	50 г
6	Мука	1,7 мерного стакана (240 г)	1,3 мерного стакана (180 г)
7	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1,5 ч. ложки	1 ч. ложка

## 9. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. В данной программе есть возможность добавить дополнительные ингредиенты, о чем сообщит звуковой сигнал. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Вес хлеба	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	3:00	2:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	140 мл	110 мл
2	Масло растительное	2 ч.ложки	1,5 ч.ложки
3	Сахар (положить в угол)	4 ст.ложки	3 ст.ложки
4	Соль (положить в угол)	¾ ч.ложки	½ ч. ложки
5	Зерна злаков (например, кукуруза, предварительно вымоченная в воде в течение 2-3 часов)	70 г	50 г
6	Мука	1,7 мерного стакана (240 г)	1,3 мерного стакана (180 г)
7	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1,5 ч. ложки	1 ч. ложка

### 10. Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»

Для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. В данной программе есть возможность добавить дополнительные ингредиенты, о чем сообщит звуковой сигнал. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Вес хлеба	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	3:00	2:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	180 мл	120 мл
2	Масло растительное	2,5 ч.ложки	2 ч. ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст.ложки	2,5 ст.ложки
4	Соль (положить в угол)	1 ч.ложка	½ ч.ложки
5	Кукурузный крахмал	1/3 мерного стакана (50 г)	1/4 мерного стакана (35 г)
6	Безглютеновая мука	1,7 мерного стакана (210 г)	1,5 мерного стакана (175 г)
7	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

### 11. Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа для варки каш на молоке и воде. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 1 часа 50 минут. Время приготовления по умолчанию — 40 минут.

Порядок	Время (ч:мин)	0:40
	Ингредиенты	Объем
1	Крупа	120 г
2	Вода	600 мл

### 12. Программа «РИС»

Программа для варки риса до готовности с помешиванием. В готовый рис можно добавить фарш или любые другие ингредиенты по вкусу, сформировать шарики, поджарить или потушить на сковороде и подавать в качестве гарнира. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Время (ч:мин)	1:20
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	250 мл
2	Рис (предварительно вымоченный в воде в течение 30 мин)	250 г

### 13. Программа «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Программа для замеса и расстойки бездрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Время (ч:мин)	0:15
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	250 мл
2	Соль (положить в угол)	1 ч.ложка
3	Масло растительное	3 ст.ложки
4	Мука	2,5 мерного стакана (350 г)

**14. Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»**

Программа для замеса теста без дальнейшего выпекания. Ручная регулировка времени отсутствует.

Порядок	Время (ч:мин)	1:30
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	220 мл
2	Соль (положить в угол)	1 ч.ложка
3	Масло растительное	3 ст.ложки
4	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)
5	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1 ч.ложка

**15. Программа «ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ»**

Рекомендуется для замеса теста для пиццы без расстойки и выпекания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 8 минут до 45 минут с шагом установки в 1 минуту. Время приготовления по умолчанию — 8 минут.

Порядок	Время (ч:мин)	0:08
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	Необходимый объем
2	Соль (положить в угол)	1 ч.ложка
3	Масло растительное	3 ст.ложки
4	Мука	Необходимое количество

**16. Программа «РИСОВОЕ ВИНО»**

Программа предназначена для приготовления рисового вина. Возможна регулировка времени в диапазоне от 24 до 72 часов с шагом установки в 1 час. Время приготовления по умолчанию — 48 часов.

Порядок	Время (ч:мин)	48:00
	Ингредиенты	Объем
1	Рис	500 г
2	Вода	200 мл
3	Винные дрожжи	5 г

Приготовление рисового вина:

1. Промойте рис и замочите его в чистой воде объемом 1,5 литра на 16 часов.
2. Проверьте рис. Если он будет легко крошиться в руке, слейте воду, промойте рис чистой водой и дайте воде стечь.
3. Приготовьте рис на пару до полуготовности и затем охладите его до 35°C.
4. Добавьте в рис винные дрожжи, холодную воду и перемешайте.
5. Выложите рис в контейнер, прижмите его ложкой и разровняйте.
6. Выберите программу «Рисовое вино».
7. Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
8. По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Достаньте контейнер из прибора.
9. Процедите вино и уберите в холодильник. Не рекомендуется хранить вино дольше 2 недель.
10. Рисовое вино можно употреблять как вино, так и в качестве ингредиента различных соусов.

### 17. Программа «ЙОГУРТ»

Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 8 часов.

Порядок	Время (ч:мин)	8:00
	Ингредиенты	Объем
1	Молоко	600 мл
2	Закваска	60 мл

Для приготовления йогурта можно использовать йогуртовую закваску или «живой» йогурт.

1. Простерилизуйте емкость, в которой будет готовиться йогурт (пластиковый контейнер или стеклянные стаканчики).
2. Нагрейте молоко до 80-90°C, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной температуры.
3. Смешайте до однородной массы 600 мл молока с размельченной йогуртовой закваской или 60 мл «живого» йогурта. Для определения количества закваски, необходимого для приготовления йогурта, следуйте инструкции, поставляемой в комплекте с закваской.
4. Разлейте йогуртовую массу в подготовленные емкости, не закрывайте их крышками.
5. Поместите емкости в хлебопечь и закройте ее крышкой.
6. Выберите программу «Йогурт» и запустите ее.
7. По истечении времени приготовления достаньте емкости с йогуртом из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник до загустения йогуртовой массы.
8. По желанию перед употреблением в йогурт можно добавить сахар, кусочки фруктов, ягоды, джем, злаки и пр.
9. Готовый йогурт впоследствии можно использовать в качестве закваски до 10 раз. При этом время приготовления следующей партии будет составлять 6-7 часов.

### 18. Программа «ДЖЕМ» («ВАРЕНЬЕ»)

Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 40 минут.

Порядок	Время (ч:мин)	0:40
	Ингредиенты	Объем
1	Фруктовая мякоть (размешать до состояния пюре, можно добавить немного воды)	3 мерных стакана
2	Кукурузный крахмал	0,5 мерного стакана
3	Сахар	1 мерный стакан

**ВНИМАНИЕ!** Использование чрезмерного количества ингредиентов может привести к переливанию блюда через край и его пригоранию

После приготовления джема (варенья) немедленно перелейте его в другую емкость и вымойте контейнер.

### 19. Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропекшихся изделий. Стадия замеса и расстойки в данной программе отсутствуют. Возможна ручная регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час.

Отрегулируйте необходимую температуру для выпечки с помощью кнопки «ЦВЕТ», где «Светл.»- 160°C, «Средн.» - 180°C, «Темн.»- 200°C.

## ИЗВЛЕЧЕНИЕ ГОТОВОГО ХЛЕБА

1. Откройте крышку прибора. Используя кухонные рукавицы, возьмите контейнер для выпечки за ручку и поверните его против часовой стрелки, затем извлеките из нагревательной камеры.

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

2. Переверните контейнер для выпечки вверх дном и извлеките готовый хлеб из формы, выложите его на решетку или блюдо. Оставьте на 20 минут, чтобы хлеб остыл.

3. После того как контейнер для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Хранение и техническое обслуживание».

Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из контейнера лопасть для замешивания должна оставаться на валу внутри формы. Если этого не произошло и она осталась в хлебе, это не является дефектом. Удалите лопасть с помощью специального крючка, входящего в комплект.

### **Нарезка и хранение хлеба.**

Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

Храните хлеб в закрытой упаковке (в герметичном пластиковом мешке или пластиковом контейнере) при комнатной температуре не более 3 дней. Для длительного хранения (до 1 месяца) поместите хлеб в закрытой посуде в морозильную камеру. Так как домашний хлеб не содержит консервантов, он может высыхать и портиться быстрее, чем хлеб, изготовленный промышленным способом.

**ВНИМАНИЕ!** Для того, чтобы хлеб соответствовал ожиданиям, необходимо точно следовать рецепту. Обращайте внимание на срок годности и правильное хранение ингредиентов, которые Вы используете. Не следует открывать крышку хлебопечи, если это не предусмотрено рецептом. Если тесто слишком прилипает к боковым поверхностям контейнера, посыпьте стенки мукой. Если тесто слишком сухое, добавьте столовую ложку теплой воды. Удалить все ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам контейнера, можно деревянной или пластиковой ложкой. Не используйте для этого металлические предметы — они могут повредить антипригарное покрытие формы.

# ИНГРЕДИЕНТЫ

**ВНИМАНИЕ!** Изготовитель данной хлебопечи не несёт ответственности за качество используемых Вами ингредиентов для выпечки!

Выбор ингредиентов является очень важным шагом при выпекании хлеба. Для того чтобы получить вкусный и полезный хлеб, необходимо использовать только самые лучшие ингредиенты.

## Пшеничная мука

Для выпечки хлеба из белой муки лучше всего использовать муку с высоким содержанием белка, такую, как пшеничная мука высшего сорта. Не используйте для приготовления классического хлеба (программа 1) кондитерскую муку, муку для выпечки сдобы или муку с добавлением искусственных разрыхлителей.

Пшеничная мука высшего сорта – белая, мягкая, вырабатывается из зерна, прошедшего специальную подготовку для сохранения питательных веществ, витаминов и микроэлементов.

Пшеничная мука высшего сорта лучше хранится и обладает замечательными хлебопекарными качествами – получается отличный белый хлеб и хлебобулочные изделия.

В отличие от пшеничной муки, в муке из цельнозернового зерна содержится пшеничный росток и отруби, в результате чего тесто, приготовленное из такой муки, плохо поднимается. Хлеб, приготовленный из цельной муки, имеет более плотную текстуру и меньший размер. Если Вы хотите, чтобы хлеб из цельной муки получился более воздушным и объемным, рекомендуется использовать смесь белой муки высшего сорта и цельной муки.

## Ржаная мука

Из ржаной муки Вы можете приготовить хлеб хорошего качества. Хлеб, приготовленный из ржаной муки, имеет меньший объем, он более темный, чем белый хлеб. Такой хлеб обычно получается менее пористым и воздушным, чем пшеничный хлеб, поэтому рекомендуется использовать смесь пшеничной и ржаной муки.

## Цельная мука

Цельная мука (мука из цельного зерна, мука грубого помола, непросеянная мука) содержит отруби, которые делают текстуру хлеба более грубой. Хлеб, приготовле-

ный из муки грубого помола, получается более плотным, так как отруби, содержащиеся в такой муке, препятствуют подъему теста. Поэтому для выпечки хлеба из цельной муки необходима специальная программа, более длительная по времени, чем программа для выпечки классического хлеба.

Хлеб с отрубями – это очень полезный и вкусный продукт, так как отруби поглощают вредные вещества, которые поступают в организм с пищей, впитывают аллергены, снижают уровень «вредного» холестерина и укрепляют иммунитет. Кроме того, хлеб с отрубями ценится, прежде всего, за достаточно высокое содержание белка. В нем много пищевых волокон, а также калия, фосфора и железа, витамина B1 и PP. В нем содержится много клетчатки и магния, что способствует хорошему пищеварению.

Кукурузную муку и толокно производят путем помола зерен кукурузы и овса и добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического хлеба для улучшения аромата и структуры изделия.

## Дрожжи

При приготовлении теста, в процессе брожения, дрожжи перерабатывают сахар, содержащийся в тесте, в углекислый газ. За счет выделения углекислого газа тесто поднимается, и хлеб получается воздушным и пышным. Для того чтобы тесто хорошо поднялось, очень важно соблюдать правильный температурный режим: если температура будет низкой, то тесто плохо поднимется, если же температура будет слишком высокой, то дрожжи потеряют свои свойства.

Для достижения наилучших результатов, рекомендуется использовать сухие дрожжи быстрого действия. Помните, что при загрузке ингредиентов дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью. Ингредиенты необходимо добавлять в том поряд-

ке, в каком они указаны в рецепте. Всегда кладите дрожжи в последнюю очередь. После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике и используйте их как можно быстрее. Перед использованием дрожжи, которые хранились в холодильнике, необходимо довести до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи обладают низкой активностью.

### **Соль**

Соль используется для подъема теста и придания хлебу необходимых вкусовых качеств. Соль укрепляет структуру хлеба, делает тесто более эластичным и не дает ему опуститься в процессе подъема. Рекомендуется использовать мелкую поваренную столовую соль. При добавлении соли в тесто, следует очень тщательно отмерять ее количество, так как избыток соли подавляет процесс брожения и препятствует подъему теста.

### **Масло и жиры**

Масло и/или жиры добавляются в тесто для придания ему мягкости и для того, чтобы хлеб дольше оставался свежим. Масло также необходимо для улучшения качества хлеба, так как масло способствует удержанию влаги в хлебе. Если Вы используете масло для того, чтобы улучшить вкус хлеба, то рекомендуется использовать сливочное масло. Вы можете также использовать вместо сливочного масла маргарин или оливковое масло.

### **Сахар и заменители сахара**

Сахар и его заменители используются в хлебопечении в следующих целях:

- для придания хлебу желаемого вкуса и аромата;
- для придания хлебу золотистой корочки, мягкости и нежной текстуры;
- для того чтобы хлеб дольше оставался свежим и не засыхал, так как сахар способствует поглощению и удержанию влаги;
- кроме того, сахар необходим для того, чтобы тесто хорошо поднялось, так как сахар является питательной средой для дрожжевых культур.

В качестве заменителей сахара Вы можете использовать: коричневый сахар, патоку, кленовый или кукурузный сироп, мед. Если Вы используете жидкие заменители сахара, то количество жидкости в рецепте следует уменьшить, при этом объем жидкости, который Вы уменьшите, должен соответствовать объему жидкого заменителя сахара.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте искусственные заменители сахара или подсластители, не содержащие сахарозу!

### **Жидкости**

При приготовлении теста обычно используются вода и/или молоко. При приготовлении хлеба в хлебопечи рекомендуется использовать воду или молоко комнатной температуры. При использовании молока, хлеб получается более сдобным и имеет более мягкую корочку, чем при использовании воды. При добавлении жидкости в тесто, нужно очень точно отмерять необходимое количество жидкости. Если Вы добавите больше жидкости чем указано в рецепте, то тесто опадет в процессе выпечки; если меньше, то тесто не поднимется. Если вы используете в рецепте сырые яйца, сократите количество жидких ингредиентов.

Разрыхлитель используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. Разрыхлитель делает изделие воздушным и мягким, при этом времени на расстойку теста не требуется. В качестве разрыхлителя используют соду (для усиления эффекта — с лимонной или уксусной кислотой), пищевые добавки или специальные смеси.

Яйца улучшают аромат и цвет хлеба, делают его более мягким.

**ВНИМАНИЕ!** Не добавляйте в тесто свежее молоко, если Вы используете функцию отсрочки. В этом случае необходимо заменить свежее молоко сухим молоком, разведенным водой.

### **Прочие ингредиенты**

При выпекании хлеба Вы можете также добавить в тесто такие ингредиенты как орехи, фрукты, изюм и т. п. Такие ингредиенты необходимо добавлять после завершения первого замешивания. Когда завершится цикл первого замешивания, раздастся звуковой сигнал — это означает, что Вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты. После этого процесс приготовления продолжится и завершится как обычно. Не рекомендуется добавлять дополнительные ингредиенты в начале цикла приготовления хлеба, вместе с основными ингредиентами.

**ВНИМАНИЕ!** Если Вы используете функцию отсрочки времени приготовления, не закладываете в хлебопечь скоропортящиеся продукты (такие как яйца, молоко, свежие овощи и фрукты и т.п.), так как такие ингредиенты могут испортиться.

## ОСОБЕННОСТИ ДОЗИРОВКИ И ЗАКЛАДКИ ИНГРЕДИЕНТОВ

Необходимо четко соблюдать пропорции и строго следовать рецепту.

Используйте мерный стакан и ложку-дозатор, входящие в комплект.

Наполните мерный стакан жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности. Тщательно очищайте стакан перед измерением другого вида жидкости.

Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в ложку-дозатор.

Используя рецепты из кулинарных книг для других хлебопечей, ориентируйтесь на вес готового хлеба в 500 или 750 грамм. Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть ее объема. В противном случае во время подъема тесто может перелиться через края формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что, в свою очередь, приведет к поломке прибора.

Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются в последнюю очередь.

Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью, так как последняя снижает активность дрожжей. Важно просеивать муку перед измерением, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки. Горку снимайте при помощи ножа.

**ВНИМАНИЕ!** Результат приготовления напрямую зависит от качества используемых ингредиентов, обратите внимание на срок годности!

## ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

Внешние факторы, такие как температура, влажность и т. п., могут повлиять на результат приготовления хлеба. Оптимальная температура помещения для приготовления выпечки в хлебопечи – 20-24°C.

Не рекомендуется размещать прибор на сквозняке и в помещении с повышенной влажностью.

## НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

- После того, как Вы извлекли готовый хлеб из хлебопечи, дайте ему остыть в течение 30 минут. Не следует нарезать горячий хлеб сразу после завершения процесса приготовления.

- Хлеб, приготовленный в домашних условиях, не содержит консервантов, поэтому его следует употребить в течение 2-3 дней.

- Для более длительного хранения, положите хлеб в чистый пластиковый пакет или оберните его фольгой и храните в холодильнике. Максимальный срок хранения хлеба в холодильнике 5-7 дней. Перед тем как убрать хлеб на хранение в холодильник, дайте ему полностью остыть.

## ПРОБЛЕМЫ ПРИ РАБОТЕ С ХЛЕБОПЕЧЬЮ: ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
<b>Прибор не включается</b>	Прибор не подключен к розетке.	Убедитесь, что вилка включена в розетку.
	Неисправна электрическая розетка.	Включите прибор в исправную розетку.
	В электросети нет тока.	Проверьте наличие напряжения в электросети.
<b>Прибор включился, но замеса не происходит</b>	Вы не установили лопасть для замешивания теста.	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново.
<b>Запах сгоревших продуктов</b>	Какие-либо ингредиенты попали в нагревательную камеру.	Остановите процесс приготовления кнопкой «СТАРТ\СТОП», дайте прибору остыть, очистите внутреннюю камеру сухим бумажным полотенцем.
<b>На дисплее появилось значение «Н:НН»</b>	Внутри хлебопечи слишком высокая температура.	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не снизится до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно.
<b>На дисплее появилось значение «Е:Е0»</b>	Сбой в работе температурного датчика.	Отключите прибор от электросети и подождите, пока он остынет. Включите хлебопечь в сеть и запустите программу повторно. Если сообщение повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>Хлеб слишком сильно поднялся</b>	Ингредиенты неверно отмерены. Не установлена лопасть для замешивания. Не добавлена соль.	Проверьте качество и количество используемых ингредиентов. Убавьте количество используемых дрожжей. Проверьте установлена ли лопасть для замешивания.

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Хлеб не поднимается	Вы используете неподходящие дрожжи или неверно отмерены ингредиенты. Крышка открывалась в процессе выпечки.	Проверьте качество и количество используемых ингредиентов. Проверьте срок годности дрожжей. Жидкости должны быть комнатной температуры.
Цвет корочки слишком темный	Слишком много сахара в рецепте.	Убавьте количество сахара в рецепте. Выберите более светлый цвет корочки.
Цвет корочки слишком светлый	Крышка открывалась в процессе выпечки.	Выберите более темный цвет корочки. Не открывайте крышку, если это не предусмотрено рецептом.
Хлеб опал в центре	Тесто слишком быстро поднялось. Программа не подходит к рецепту. Использовано слишком много воды или дрожжей.	Не открывайте крышку в процессе выпечки. Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл. Выберите более темный цвет корочки.
Хлеб не пропекся	Использовано слишком много воды или дрожжей. Не добавлена соль. Слишком горячая жидкость.	Необходимо уменьшить воду или дрожжи. Используйте воду комнатной температуры. Проверьте количество ингредиентов.
Смотровое окно с конденсатом	Возможно выделение конденсата при замешивании и расстойке теста.	Нормальное явление. Вытирайте окно после каждого использования.
Тесто не смешивается достаточно хорошо. Мука и другие ингредиенты остаются на стенках контейнера.	Контейнер и лопасть для замешивания установлены неверно. Слишком много ингредиентов.	Убедитесь в том, что контейнер и лопасть верно установлены. Следите за процессом замешивания теста. Добавьте 1 ст. ложку воды в контейнер, если тесто не замешивается в круглый ровный комок.

## ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Прибор следует хранить в сухом месте, недоступном для детей и животных.
- Регулярно очищайте контейнер.
- Для очистки контейнера не используйте чистящие средства, которые могут повредить его поверхность.

Если электроприбор вышел из строя, не следует пытаться отремонтировать его самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр.

Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

## УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

## ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

**Обращаем Ваше внимание, что в течение гарантийного срока электроприбор будет принят на бесплатное сервисное обслуживание или ремонт при соблюдении следующих условий:**

Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, серийного номера, печати (штампа) торгующей организации и подписи продавца. При отсутствии у Вас правильно заполненного гарантийного талона мы будем вынуждены отклонить Ваши претензии по качеству данного изделия. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас перед началом работы с изделием внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации.

Обращаем Ваше внимание на исключительно бытовое назначение изделия.

Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия на дому у владельца.

Правовой основой настоящих гарантийных условий является действующее законодательство Российской Федерации, в частности, последняя редакция Федерального закона «О защите прав потребителей» и Гражданский кодекс Российской Федерации. Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 12 месяцев. Этот срок исчисляется со дня продажи через розничную сеть.

Наши гарантийные обязательства распространяются только на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.

**Гарантийные обязательства не распространяются:**

- 1) На неисправности изделия, возникшие в результате:
  - несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
  - механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
  - применения изделия не по назначению;
  - неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, несоответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
  - использования принадлежностей и запчастей, не рекомендованных или не одобренных производителем;

- 2) На изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации не уполномоченными на то лицами.
- 3) На неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как обрывы и надрезы питающего электрошнура, сколы, царапины, сильные потертости корпуса и др.
- 4) На неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия.
- 5) На изделия без читаемого серийного номера.
- 6) На аксессуары, поставляемые в комплекте с электроприбором.

**К безусловным признакам перегрузки относится:**

- потемнение или обугливание изоляции проводов.

Техническое освидетельствование прибора на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизованном сервисном центре. Список сервисных центров можно узнать у продавца или на сайте [www.galaxy-tecs.ru](http://www.galaxy-tecs.ru). Обращаем Ваше внимание, что срок гарантии автоматически продлевается на срок ремонта изделия.

**Срок службы прибора составляет 3 года.**

Компания-изготовитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы изделия может значительно превысить указанный в настоящем руководстве.

Компания-изготовитель данного прибора оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию и изменять характеристики прибора, не ухудшающие его эксплуатационных качеств.

**Импортер: ООО «Омега»**

**Адрес:** Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 14

**Изготовитель:** Бинланд Интэрнэшэнэл Кампэни Лимитид

Адрес: №1, Хоуканг Индастри Зоун, Вест Инксиан роуд, 315000, Нингбо, Китай

Сделано в КНР

**Дату изготовления** смотрите на серийном номере.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220-240 В, 50 Гц
Мощность	600 Вт

