

GALAXY

Instruction manual
Руководство по эксплуатации



Bread maker
Хлебопечь

GL2702

ОГЛАВЛЕНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	4
МЕНЮ ПРОГРАММ	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	6
ИНГРЕДИЕНТЫ	7
ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ	9
НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА	9
ПРИМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ (ДЖЕМА)	10
ВЫПЕЧКА КЕКСОВ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ХЛЕБА	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА С ПОМОЩЬЮ ПРОГРАММ УСКОРЕННОЙ ВЫПЕЧКИ	11
ПРОБЛЕМЫ ПРИ РАБОТЕ С ХЛЕБОПЕЧЬЮ: ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ	12
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
УХОД ЗА ПРЕДМЕТАМИ	
СО СПЕЦИАЛЬНЫМ ПОКРЫТИЕМ	16
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18

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 | 10. Ручка контейнера для выпечки |
| 2. Крышка | 11. Дисплей |
| 3. Индикатор питания | 12. Панель управления |
| 4. Индикатор работы | 13. Смотровое окно |
| 5. Ручка для переноски | 14. Лопасть для замешивания |
| 6. Фиксатор крышки | 15. Нагревательный элемент |
| 7. Ручки для открытия крышки | 16. Мерный стаканчик |
| 8. Вентиляционные отверстия | 17. Ложка-дозатор |
| 9. Контейнер для выпечки | 18. Крючок для извлечения лопастей для замешивания |

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 220-240В, 50Гц.
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 действующего тарифа.
12. Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецептах книги, поставляемой в комплекте с хлебопечью.
13. Не открывайте крышку во время приготовления хлеба, если рецепт не подразумевает добавления особых ингредиентов в соответствии с рецептом.
14. Убедитесь, что крышка хлебопечи плотно закрыта и печь надежно стоит на ровной, сухой и устойчивой поверхности. Оставляйте со всех сторон от прибора свободное пространство как минимум 5 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 для приготовления теста.
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 материалах, таких как скатерть.
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).

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!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите упаковочный материал, нажмите на фиксатор крышки и поднимите её за ручки для открытия крышки.
2. 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. (Для установки контейнера совершите приведённые выше действия в обратном порядке). Также протрите нагревательный элемент и установите контейнер на место.

МЕНЮ ПРОГРАММ

	ПРОГРАММА	ВЕС ВЫПЕЧКИ	ВРЕМЯ (Ч:МИН)
1	Простой хлеб: замес, подъем и выпечка	0.700 кг	2:55
		0.900 кг	3:00
2	Французская булка: замес, подъем, и выпечка, более длительный этап подъема теста и более румяная корочка	0.700 кг	3:40
		0.900 кг	3:50
3	Хлеб из цельной муки: замес, подъем и выпечка пшеничного хлеба	0.700 кг	3:32
		0.900 кг	3:40
4	Быстрая выпечка: замес и выпечка хлеба с применением пищевой соды и порошка для выпечки (разрыхлителя)	-	1:40
5	Сладкий хлеб: замес, подъем и выпечка из сладкого теста	0.700 кг	2:50
		0.900 кг	2:55
6	Ускоренная выпечка I: замес, подъем и выпечка хлеба массой до 700г. в максимально короткий срок	0.700 кг	0:58
7	Ускоренная выпечка II: замес, подъем и выпечка хлеба массой до 900г. в максимально короткий срок	0.900 кг	0:58
8	Тесто: замес и подъем, приготовление теста	-	1:30
9	Джем: приготовление варенья, повидла или джема	-	1:20
10	Кекс: замес теста для кексов и тортов, подъем и приготовление (подъем осуществляется с помощью пищевой соды или разрыхлителя)	-	2:50
11	Сэндвич: замес теста для сэндвичей, подъем и приготовление сэндвича	0.700 кг	2:55
		0.900 кг	3:00
12	Выпечка: выпечка без предварительного замеса и подъема	-	1:00

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- 1 Проверив соответствие параметров питающей сети значениям 220-240В, 50Гц подключите штекер шнура питания к сети и установите прибор на ровную, сухую устойчивую поверхность.
- 2 Установите номер нужной программы нажатием кнопки «ПРОГ.» в соответствии с таблицей приведенной на стр.5 (каждое нажатие этой программы устанавливает следующую программу по возрастанию). Далее с помощью кнопки «ВЕС» выберите вес 700 или 900г (значение по умолчанию - 900г).

Обращаем Ваше внимание на то, что некоторые программы не позволяют изменять вес хлеба.

- 3 Выберите степень запекания корочки хлеба нажатием кнопки «ЦВЕТ» (светлый, средний, темный). При необходимости установите время задержки выполнения программы с помощью копок «ВРЕМЯ +/-». Учтите, что время задержки включает в себя время приготовления. То есть время, которое вы устанавливаете – это время до получения готового хлеба. Извлеките из прибора контейнер для выпечки.
- 4 При необходимости смажьте внутреннюю поверхность контейнера маслом или жиром, добавьте необходимые ингредиенты в зависимости от того, какой хлеб вы хотите получить, установите контейнер на место, после чего закройте крышку и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
- 5 В зависимости от выбранной программы примерно через 20-30 минут после начала исполнения программы раздастся звуковой сигнал, означающий, что Вы можете добавить дополнительные ингредиенты (орехи, изюм и проч.).
- 6 Функция поддержания хлеба в горячем состоянии включается автоматически после завершения выполнения программы и работает в течение одного часа.
- 7 По завершении функции поддержания хлеба в горячем состоянии следует выключить электроприбор и извлечь контейнер с готовым продуктом из печи, затем извлечь хлеб из контейнера, перевернув его. Если лопасть для замешивания осталась в хлебе, используйте для ее извлечения крючок, поставляемый в комплекте с прибором.

Обращаем ваше внимание, что при работе данной функции, хотя это и ускорит образование румяной корочки, рекомендуется выключать прибор после завершения выпечки и вынимать хлеб непосредственно после завершения программы выпечки, чтобы он остыл, в противном случае это может привести к образованию конденсата.

Хлеб следует охлаждать вне контейнера, чтобы не испортить форму Вашего хлеба.

При извлечении контейнера из печи следует пользоваться теплоизоляционными средствами защиты от горячих поверхностей!

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! Прибор предназначен только для выпекания хлебобулочных изделий, замеса теста для последующей выпечки в духовке, а также для приготовления джема и варения.

Не используйте прибор повторно сразу же после окончания выпечки или завершения цикла поддержания температуры.

Перед повторным использованием печь должна остыть!

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.

Перед началом процесса приготовления рекомендуется выдержать используемые ингредиенты в контейнере для выпечки в течение одного часа.

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 простого 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, обойная мука, мука грубого помола, непросеянная мука) содержит отруби, которые делают текстуру хлеба более грубой. Хлеб, приготовленный 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 (программа 3), более длительная по времени, чем программа для выпечки простого 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.

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 порядке, в каком они указаны в рецепте. Всегда кладите дрожжи в последнюю очередь.

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.

Например: если Вы используете 1 ст. л. патоки вместо сахара, то Вам следует уменьшить объем воды в данном рецепте на 1 ст. л.

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 (приблизительно 21-28°C). 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.

ВНИМАНИЕ! Не добавляйте в тесто свежее молоко, если Вы используете функцию задержки включения. 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 задержки включения, не закладывайте в хлебопечь скоропортящиеся продукты (такие как яйца, молоко, свежие овощи и фрукты и т.п.), так как такие ингредиенты могут испортиться.

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.

При низкой температуре в помещении рекомендуется слегка подогреть жидкость, которую вы намерены использовать для приготовления, а при высокой – охладить.

Не рекомендуется также 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.

ПРИМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Ингредиенты:
1½ мерного стакана воды
2 ст. л. сливочного или растительного масла
1 ст. л. сухого молока
2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
4 мерных стакана пшеничной муки
1,5 ч. л. сухих дрожжей
<i>Программа выпечки: 1 (Простой хлеб)</i>

* Данный рецепт рассчитан на приготовление выпечки весом 0.900 кг.

1. Извлеките съемный контейнер для выпечки хлеба из хлебопечи.
2. Поместите лопасть для замешивания на ось и зафиксируйте ее. Убедитесь, что она надежно закреплена на оси.
3. Поместите ингредиенты в контейнер в соответствии с выбранным рецептом. Все ингредиенты, включая жидкие ингредиенты, должны быть комнатной температуры (приблизительно 21-28°C). Ингредиенты необходимо добавлять в том порядке, в каком они указаны в книге рецептов для хлебопечи, поставляемой в комплектации с данным прибором. Всегда кладите дрожжи в последнюю очередь.
4. Налейте в контейнер указанное в рецепте количество воды. Всегда добавляйте воду и/или прочие жидкие ингредиенты в первую очередь! Далее следует положить сливочное или растительное масло.
5. Насыпьте сахар и соль в один угол контейнера, а сухое молоко в другой угол.
6. Насыпьте поверх воды муку так, чтобы она покрыла всю поверхность воды.
7. Сделайте небольшое углубление в муке.
8. Положите дрожжи в углубление в муке, помните, что дрожжи не должны соприкасаться с водой и солью.
9. Установите съемный контейнер, убедитесь

тес, что контейнер правильно и крепко установлен.

10. Закройте крышку.

11. Далее рекомендуется выдержать помещенные в контейнер ингредиенты в течение часа.

12. Подсоедините прибор к электросети.

13. **Программа выпечки 1 (Простой хлеб)** устанавливается автоматически, по умолчанию, при включении хлебопечи.

14. Установите значение веса выпечки 900г. при помощи кнопки «ВЕС» (значение по умолчанию - 900г).

15. Выберите цвет корочки выпечки при помощи кнопки «ЦВЕТ».

16. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активировать программу выпечки, при этом замигает символ «:».

17. В процессе выпечки, из вентиляционных отверстий крышки может выходить пар. Этот процесс является нормой, и не является гарантийным случаем.

18. По завершении процесса выпечки на ЖК дисплее появится символ «0:00» и Вы услышите звуковой сигнал, хлебопечь

автоматически завершит цикл выпечки и включится функция поддержания температуры. Данная функция поддерживает температуру в течение 60 минут после завершения процесса выпечки, а по прошествии данного времени Вы услышите звуковой сигнал и печь автоматически выключится.

19. Если Вы хотите извлечь хлеб сразу по окончании программы выпечки, не дожидаясь окончания работы функции поддержания температуры, то нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», откройте крышку и извлеките из печи съемный контейнер.

20. Для того чтобы извлечь хлеб из съемного контейнера, поверните его вверх дном и слегка потрясите, пока хлеб не выйдет из контейнера. Если хлеб не извлекается, дайте ему остыть 5-10 минут. Если лопасть для замешивания осталась в хлебе, то извлеките ее из хлеба при помощи крючка, входящего в комплект. Дайте хлебу остыть как минимум в течение 20 минут.

21. Выключите прибор, отсоединив его от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ (ДЖЕМА)

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, указанному в книге рецептов для хлебопечи, поставляемой в комплектации с данным прибором.

2. Поместите ингредиенты в контейнер для выпечки, не забудьте установить лопасть для замешивания.

3. Установите контейнер в отсек для выпечки и подключите хлебопечь к электросети.

4. Выберите **программу 9 «Джем»** и запустите ее.

5. По завершению программы выньте контейнер из хлебопечи, соблюдая необходимые меры предосторожности, и извлеките содержимое из контейнера.

ВНИМАНИЕ!

Использование чрезмерного количества воды или сахара может привести к переливанию варенья через край контейнера или его пригоранию.

Убедитесь в том, что пропорции, указанные в рецепте, были соблюдены.

Примечание:

Переложите готовое варенье (джем) в отдельную емкость как можно скорее после завершения приготовления. Варенье может подгореть если оставить его в контейнере.

ВЫПЕЧКА КЕКСОВ



Рецепты изготовления кексов смотрите в брошюре «**Книга рецептов для хлебопечи**», поставляемой в комплекте с электроприбором.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, указанному в книге рецептов для хлебопечи, поставляемой в комплектации с данным прибором.

2. Поместите ингредиенты в контейнер для выпечки в последовательности, указанной в рецепте, не забудьте установить лопасть для замешивания.

3. Установите контейнер в отсек для выпечки и подключите хлебопечь к электросети.

4. Выберите **программу 10 «Кекс»** и запустите ее.

5. По завершении программы выньте контейнер из хлебопечи, соблюдая необходимые меры предосторожности, и извлеките содержимое из контейнера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА



Рецепты приготовления теста смотрите в брошюре «**Книга рецептов для хлебопечи**», поставляемой в комплекте с электроприбором.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, указанному в книге рецептов для хлебопечи, поставляемой в комплектации с данным прибором.
2. Поместите ингредиенты в контейнер для выпечки в последовательности, указанной в рецепте, не забудьте установить лопасть для замешивания.
3. Установите контейнер в отсек для выпечки и подключите хлебопечь к электросети.
4. Выберите **программу 8 «Тесто»** и запустите ее.
5. При использовании данной программы функция задержки недоступна. Когда хлебопечь завершит цикл замеса, раздастся звуковой сигнал.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для остановки программы, убедившись, что тесто готово. Если тесто промешано недостаточно хорошо – повторите цикл замеса.
7. Выньте контейнер из хлебопечи и извлеките из него тесто.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ХЛЕБА

1. *Бездрожжевой хлеб – это хлеб, приготовленный с использованием соды или пекарского порошка (искусственного разрыхлителя, который используется вместо дрожжей).*

2. Для выпечки бездрожжевого хлеба рекомендуется использовать **программу выпечки 4 (Быстрая выпечка)**. Данная программа используется также для сокращения времени приготовления стандартного хлеба.
3. Для достижения наилучших результатов запомните, что в первую очередь необходимо закладывать жидкие ингредиенты (воду, молоко, яйца и т. п.) и только затем остальные ингредиенты.
4. В процессе замешивания теста мука может скапливаться в углах или оседать на стенках контейнера, в результате чего в тесте могут образовываться комки муки. Если это произошло, необходимо отделить муку от стенок контейнера с помощью пластиковой или деревянной лопаточки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА С ПОМОЩЬЮ ПРОГРАММ УСКОРЕННОЙ ВЫПЕЧКИ

1. Хлебопечь имеет 2 программы для ускоренной выпечки хлеба:
 - **6 (Программа ускоренной выпечки-I)** – замес, подъем и выпекание хлеба весом 0,700 кг за короткий период времени (58 мин.);
 - **7 (Программа ускоренной выпечки-II)** – замес, подъем и выпекание хлеба весом 0,900 кг за короткий период времени (58 мин.).
2. Следует учесть, что хлеб, приготовленный с использованием этих двух программ, получается более плотным за счет сокращения времени подъема теста.
3. Так как **программа ускоренной выпечки-I** и **программа ускоренной выпечки-II** имеют более короткий чем остальные программы цикл замеса и подъема теста, температура воды, используемой при выпекании, должна составлять 48-50°C.

ПРОБЛЕМЫ ПРИ РАБОТЕ С ХЛЕБОПЕЧЬЮ: ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМА

ХЛЕБ
ПОДНИМАЕТСЯ
СЛИШКОМ
ВЫСОКО



Причины и способы устранения

- Слишком много дрожжей. **» Уменьшите их количество на 25%.**
- Излишек сахара сильно влияет на действие дрожжей. **» Попробуйте уменьшить количество сахара.**
- Возможно, Вы забыли положить соль или использовали ее меньше, чем нужно.
- Чрезмерное количество жидкости иногда заставляет хлеб подниматься слишком высоко. **» В следующий раз попробуйте уменьшить количество на 1-2 ст. л.**
- Вы использовали слишком много теста и/или в помещении чересчур тепло. **» Используйте меньшее количество теста и/или поместите прибор в более прохладное помещение, либо используйте в рецепте менее теплую воду.**

ХЛЕБ
НЕДОСТАТОЧНО
ПОДНИМАЕТСЯ



- Недостаточное количество дрожжей или истёк срок их годности.
- Был выбран «быстрый» цикл, при котором у хлеба было мало времени на то, чтобы подняться.
- Дрожжи соприкасались с солью перед завешиванием. **» Старайтесь помещать их в контейнер так, чтобы они не касались друг друга.**
- Слишком большое количество соли подавляет действие дрожжей. Возможно, вы посолили дважды, или кроме соли добавили соленые ингредиенты - соленые орешки или сыр фета.
- Хлеб из непросеянной муки не поднимается настолько хорошо, как белый хлеб. В состав этой муки входят пшеничные отруби, из-за которых мука становится тяжелее.
- Возможно, была использована некачественная мука с пониженным содержанием глютена.
- Ингредиенты при добавлении были неправильной температуры. Если они были слишком горячими или слишком холодными - они воспрепятствовали корректному действию дрожжей.
- Недостаточное количество воды. Чтобы тесто правильно поднималось, оно должно быть эластичным и мягким. **» Если тесто получилось слишком сухое и жесткое, добавьте больше жидкости в следующий раз.**
- Во время замешивания была открыта крышка хлебопечи, теплый воздух улетучивался из хлебопечи, температурный режим был нарушен и тесто не поднялось.
- Не было добавлено сахара. Дрожжи лучше поднимаются, когда есть хотя бы 1 ч. л. сахара, чтобы активизировать их. При этом слишком большое количество сахара могло задержать действие дрожжей.

ХЛЕБ
ВООБЩЕ НЕ
ПОДНИМАЕТСЯ



- Дрожжи не были добавлены или срок их годности истёк.
- Ингредиенты при добавлении были слишком горячими и воспрепятствовали правильной работе дрожжей.

» Добавьте дрожжи в соответствии с рецептом, убедившись, что срок их годности не истек.

ТЕСТО ОЧЕНЬ
ЛИПКОЕ И НЕ
ФОРМИРУЕТСЯ
В ШАР



- Тесто слишком влажное. » Попробуйте добавить немного муки по ложке, наблюдая, как она впитывается в тесто. Это нужно делать, пока хлебопечь мешает тесто.

- Возможно, вы положили мало дрожжей, либо истёк срок их годности, либо произошло отключение электроэнергии на длительный срок.

ХЛЕБ ЗАМЕШАН,
НО НЕ ИСПЕЧЕН



- Выбран режим «Тесто». » Достаньте тесто, сформируйте руками и запекайте в духовке или в хлебопечи, используя программу номер 12.

ХЛЕБ,
ПОДНЯВШИСЬ,
ОПАДАЕТ СРАЗУ
ИЛИ ВО ВРЕМЯ
ПЕРВОЙ СТАДИИ
ВЫПЕЧКИ



- Хлеб слишком высоко поднялся. » В следующий раз уменьшите количество дрожжей или используйте более быстрый цикл выпечки.

- Добавлено слишком много жидкости. » Уменьшите количество жидкости на 1-2 ст. л. или добавьте немного муки.

- Недостаточное количество соли. Соль помогает контролировать подъем теста.

- Хлебопечь стояла на сквозняке или ее двигали или трясли во время приготовления теста.

- Из-за слишком высокой влажности и теплой погоды тесто слишком поднялось.

- Если в тесте использовался сыр, то его было слишком много.

НА СТЕНКАХ
БУХАНКИ
ОСТАЛАСЬ МУКА



- Во время замешивания теста мука и сухие ингредиенты прилипли к стенкам формы, и, в последствие, пристали к буханке, когда она поднималась.

- Возможно, вы использовали излишнее количество муки или слишком мало жидкости.

» Ингредиенты следует использовать строго в соответствии с рецептом.

КОРОЧКА
СМОРЩИЛАСЬ И
ПОМЯЛАСЬ



- На поверхности буханки собралась влага, пока хлеб остывал.

КОРОЧКА
ПОДГОРЕЛА



- Слишком много сахара в тесте. » Используйте меньше сахара или попробуйте поставить режим «светлая корочка» для сладкого хлеба.

» Используйте программу номер 5 «Сладкий хлеб» если в рецепте используется много сахара.

РАССЫПЧАТЫЙ
ХЛЕБ



- Хлеб слишком высоко поднялся. **» Попробуйте в следующий раз уменьшить количество дрожжей.**
 - Было использовано недостаточное количество жидкости в рецепте.
 - Было добавлено слишком много целых зерен. Они впитывают жидкость. **» В следующий раз либо замочите зерна предварительно в воде, либо увеличьте количество воды в тесте.**

БЛЕДНАЯ
КОРОЧКА



» Добавьте сухое или свежее молоко к тесту. Благодаря ему буханка будет румянее.
» Используйте режим «Темная корочка».
» Немного увеличьте количество сахара.

КОРОЧКА
СЛИШКОМ
ЖЕСТКАЯ



» Увеличьте количество сливочного или растительного масла и молока.

ХЛЕБ НЕ
ПРОПЕКСЯ В
СЕРЕДИНЕ ИЛИ
СВЕРХУ



- Было использовано слишком много жидкости. **» В следующий раз уменьшите количество жидкости на 1 ст. л. или добавьте больше муки.**
 - Количество ингредиентов слишком большое и хлебопечь не справилась с тестом.
 - Тесто слишком жирное. В нем было слишком много жира, сахара, яиц, орехов или зерновых.
 - Крышка хлебопечи была открыта или прибор стоял в слишком холодных условиях.
 - Мука была слишком плотной. Это может произойти, если вы используете ржаную муку, отруби или непросеянную муку. **» Замените в следующий раз часть этой муки обычной белой.**
 - Возможно, произошло отключение электроэнергии на длительный срок.

КОРОЧКА
СЛИШКОМ
МЯГКАЯ ИЛИ
ХРУСТЯЩАЯ



» Чтобы корочка была мягче, увеличьте количество жира и используйте молоко вместо воды. Для хрустящей корочки сделайте наоборот.
» Для хрустящей корочки используйте режим «Французская булка».
» Корочка будет более хрустящей, если сразу после выпечки достать хлеб из хлебопечи и переложить на решетку.

ПОД КОРОЧКОЙ
ВОЗДУШНАЯ
ПОДУШКА



- Тесто плохо перемешано или недостаточно сдулось во время цикла обминки. **» Это скорее всего одноразовая проблема, но если это повторяется, попробуйте добавить в тесто ложку воды.**

ДОБАВКИ
ОКАЗАЛИСЬ НЕ
ПЕРЕМЕШАНЫ С
ТЕСТОМ



- Скорее всего, их добавили слишком поздно после перемешивания теста. **» В следующий раз добавьте немного раньше.**

ДОБАВКИ
В ТЕСТО
ОКАЗАЛИСЬ
МЕЛКО
ПОРЕЗАНЫ, А
НЕ ОСТАЛИСЬ
ЦЕЛЫМИ



- Добавки были добавлены слишком быстро и измельчились лопастью для замешивания. **»» Добавьте дополнительные ингредиенты, когда хлебопечка издаст соответственный сигнал или за 5 мин. до окончания замешивания теста.**
»» Добавляйте в тесто крупные куски орехов и сухофруктов.

ХЛЕБ СЛИШКОМ
СУХОЙ



- Хлеб остывал слишком долгое время и высох.
- Хлеб с низким содержанием жиров быстро высыхает. **»» Увеличьте количество жира или масла в рецепте.**

ХЛЕБ
ПОЛУЧИЛСЯ
ПОРИСТЫМ



- Тесто слишком влажное. **»» Используйте меньше жидкости.**
- Не добавлена соль.
- В помещении было слишком тепло или повышенная влажность - тесто слишком высоко поднялось.

ЛИПКАЯ
НЕОДНОРОДНАЯ
НЕПОДНЯВ-
ШАЯСЯ МАССА



- Вы забыли вставить лопасть для замешивания теста, перед тем, как добавить ингредиенты.
- Лопасть неправильно одета на ось.
- Неправильно вставлена форма в хлебопечь.

ХЛЕБОПЕЧКА
НАЧАЛА
ДЫМИТЬСЯ



- Какие-то ингредиенты попали на нагревающую спираль. **»» Следует доставать контейнер для выпечки из хлебопечи перед тем, как добавлять ингредиенты. Избегайте при этом их попадания на внешнюю поверхность контейнера для выпечки.**

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.

УХОД ЗА ПРЕДМЕТАМИ СО СПЕЦИАЛЬНЫМ ПОКРЫТИЕМ

На контейнер для выпечки и на лопасть для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее выемку хлеба.

Чтобы избежать повреждения специального покрытия, следуйте приведенным ниже инструкциям:

- 1 Не пользуйтесь твердыми приборами, например, ножом или вилкой, во время выемки хлеба из контейнера. (Если хлеб сложно вынуть из формы, дайте ему остыть в течение 5 – 10 минут, убедившись при этом, что контейнер не находится в месте, где это может привести к получению ожогов, деформации легкоплавких материалов или возгоранию при контакте с контейнером).

После этого несколько раз встряхните контейнер, удерживая ручку внизу, чтобы она не мешала выемке хлеба.

- 2 Перед тем, как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее не осталось лопасти для замешивания. Если она осталась внутри, дайте ей остыть и удалите ее из буханки при помощи крючка, поставляемого в комплекте к прибору. Будьте осторожны при прямом контакте с лопастью, она все еще может быть горячей.

- 3 Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты, например непросеянная мука, сахар, или добавки виде орехов и семян могут повредить антипригарное покрытие контейнера для выпечки. При использовании больших порций ингредиентов рекомендуется разделить их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов, указанных в рецептах.

Чистка контейнера для выпечки и лопасти для замешивания

- Удалите возможные остатки теста, промойте их водой.



- Если невозможно вытащить лопасть для замешивания, отмочите ее в теплой воде в течение 5-10 минут.



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 на:

1) 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 неуполномоченными 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 четко 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**. 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 права вносить изменения в конструкцию и комплектацию и изменять характеристики прибора, не ухудшающие его эксплуатационного качества.

ООО «Омега»

Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 14

Дата изготовления указана на серийном номере

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220-240В, 50Гц
Мощность	700Вт

