

# ARDESTO

ХЛІБОПІЧКА  
Інструкція з експлуатації

ХЛЕБОПЕЧКА  
Инструкция по эксплуатации

BREAD MAKER  
User's Manual



**BMG-750**

Уважно прочитайте інструкцію перед початком використання пристрою. Збережіть її для подальшого використання.

У зв'язку з постійним покращенням продукту в інструкцію можуть бути внесені зміни без попереднього сповіщення.

Внимательно прочтите инструкцию перед началом использования устройства. Сохраните ее для дальнейшего использования.

В связи с постоянным улучшением продукта в инструкцию могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Please read the manual carefully before use and save it for future reference.

Due to continuous improvement of the product, the manual will updated without prior notice.

## ЗМІСТ

Технічні характеристики	2
Заходи безпеки	3
Комплектація	4
Опис пристрою	5
Робота пристрою	6
Використання пристрою	10
Очищення та догляд	11
Приготування	13
Рецепти	16
Усунення несправностей	27
Електрична схема	29
Утилізація пристрою	29

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	BMG-750
<b>Ємність</b>	0,75 кг
<b>Номінальна напруга</b>	220-240 В~, 50/60 Гц
<b>Номінальна потужність</b>	500 Вт
<b>Потужність двигуна</b>	40 Вт
<b>Розміри</b>	310 x 214 x 274 мм
<b>Вага</b>	4 кг



### Попередження

- ① Габаритні розміри виробу вказані в такій послідовності: довжина, ширина, висота. Це приблизні розміри; за основу беріть фактичні розміри виробу.
- ② Розміри: ширина включає ручку кришки (за наявності), довжина - пластини після розтягування, а висота - ніжки приладу.
- ③ У зв'язку з удосконаленням наших продуктів технічні дані можуть бути змінені без попереднього сповіщення.

## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

---

**Під час використання цього пристрою необхідно дотримуватися основних заходів безпеки:**

1. Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації.
2. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте хлібопічку або будь-які її частини у воду або інші рідини.
3. Не торкайтеся гарячих поверхонь під час роботи хлібопічки.
4. Розміщуйте хлібопічку тільки на рівних поверхнях.
5. Необхідний ретельний контроль, якщо пристрій використовується дітьми або поруч із ними.
6. Для забезпечення належної циркуляції повітря під час роботи з усіх боків хлібопічки має залишатися 10-15 см вільного простору.
7. Вимикайте хлібопічку та відключайте її від електромережі, коли вона не використовується.
8. Дайте пристрою охолонути, перш ніж встановлювати або вилучати деталі, а також перед чищенням.
9. Не підносьте руки близько до рухомих частин хлібопічки під час її запуску, щоб уникнути травм.
10. Використовуйте тільки аксесуари, рекомендовані виробником, щоб уникнути ураження електричним струмом або пошкоджень.
11. Відключіть пристрій від електромережі, перш ніж переміщати його; не тягніть за кабель, а акуратно витягніть вилку з розетки.
12. Якщо кабель живлення пошкоджений, зверніться для його заміни до виробника, кваліфікованого фахівця або в авторизований сервісний центр.
13. Пристрій призначений тільки для використання в приміщенні.
14. Використовуйте окрему розетку для хлібопічки, щоб уникнути перевантаження мережі та неполадок у роботі пристрою.
15. Пристрій не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
16. Не зберігайте в хлібопічці нічого, крім насадок.
17. Не залишайте хлібопічку поряд із легкозаймистими предметами/матеріалами або джерелами тепла, щоб уникнути займання.
18. Не кладіть у внутрішню чашу хлібопічки картон, папір, пластик та інші предмети.
19. Не розігрівайте в хлібопічці герметичні або вакуумні ємності, щоб уникнути вибуху.
20. Виймаючи внутрішню чашу з хлібопічки, стежте за тим, щоб вона не билася об краї пристрою, щоб уникнути пошкоджень. Використовуйте прихватку, витягуючи форму після приготування.

21. Під час роботи хлібопічки не відкривайте верхню кришку, щоб уникнути травм у результаті контакту з рухомими частинами пристрою.
22. Максимальна кількість хліба, яку можна приготувати в цій хлібопічці - 750 г. Максимальна кількість використовуваного борошна/дріжджів: близько 350 г борошна та близько 3 г дріжджів (1 ч. ложка).
23. Після використання видаліть залишки борошна й крихти з пристрою, щоб запобігти появі диму або займанню під час наступного використання.
24. Під час роботи хлібопічки використовуйте тільки панель керування або ручку, щоб уникнути опіків.
25. Даний пристрій призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
  - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах, на сільськогосподарських фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
  - в приватних пансіонатах.
26. Цей пристрій призначений ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ. Не використовуйте пристрій для інших цілей.
27. Не виймайте внутрішню чашу під час роботи хлібопічки, щоб уникнути деформації оглядового вікна в результаті перегрівання.
28. Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями або з браком досвіду й знань, якщо вони були проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та розуміють можливі небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Діти можуть виконувати чищення й технічне обслуговування пристрою тільки під наглядом дорослих.
29. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці, коли він не використовується або остигає.

**Збережіть цю інструкцію для подальшого використання**

## **КОМПЛЕКТАЦІЯ**

---

Хлібопічка - 1 шт.

Форма для випічки (внутрішня чаша) - 1 шт.

Мірний стакан - 1 шт.

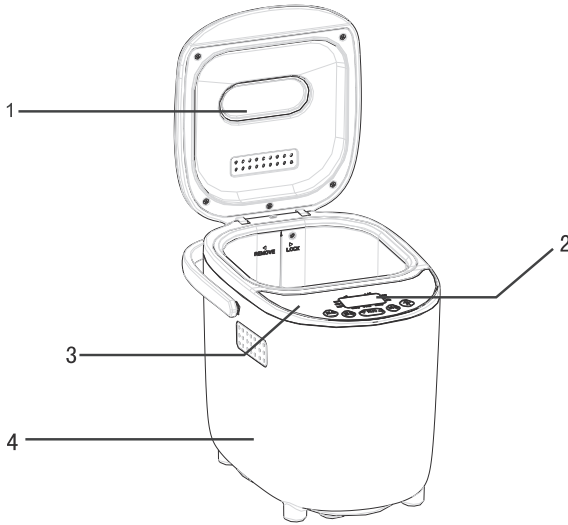
Мірна ложка - 1 шт.

Насадка для замішування - 1 шт.

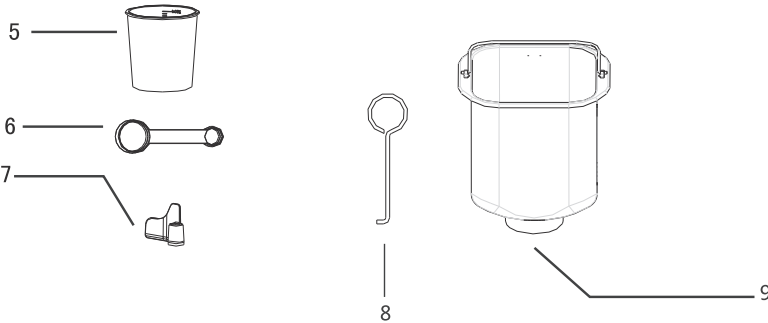
Гачок - 1 шт.

Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон) - 1 шт.

## ОПИС ПРИСТРОЮ



1. Верхня кришка
2. Екран дисплея
3. Панель керування
4. Основний корпус
5. Мірний стакан
6. Мірна ложка
7. Насадки для замішування
8. Гак
9. Внутрішня чаша



УВАГА: виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію виробу. Можливі незначні невідповідності з описом в інструкції з експлуатації, але властивості та інструкції з використання залишаються незмінними.

## РОБОТА ПРИСТРОЮ

---

### Перед першим використанням:

1. Вийміть із хлібопічки всі аксесуари та пакувальні матеріали.
2. Перед використанням протріть внутрішню чашу м'якою тканиною, змоченою в теплій воді з додаванням мийного засобу, а потім дайте їй повністю висохнути.
3. Встановіть хлібопічку на рівній поверхні та підключіть її до окремої розетки.
4. Під час роботи з хлібопічкою залишайте не менше 10 см вільного простору з усіх боків від хлібопічки для забезпечення належної циркуляції повітря. Не кладіть нічого на хлібопічку.
5. Перед використанням переконайтеся, що внутрішня чаша та гак зафіксовані на місці.
6. Оскільки нагрівальний елемент має захисний шар, під час першого використання хлібопічки може виділятися невелика кількість диму, **це нормальне явище.**

### Встановлення та виймання внутрішньої чаші

Щоб вийняти внутрішню чашу:

Підніміть внутрішню чашу вгору, потім поверніть проти годинникової стрілки та вийміть її.

Щоб встановити внутрішню чашу:

Злегка натисніть на внутрішню чашу, а потім поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати на місці.

Увага: внутрішня чаша повинна бути правильно зафіксована на місці, її бічна сторона повинна бути розташована паралельно внутрішній частині хлібопічки.

### Аксесуари:

- Мірний стакан: використовується для вимірювання кількості води та борошна. Стакан води - 270 мл, стакан борошна - 175 г.



**УВАГА:** рідкі та сипучі інгредієнти необхідно використовувати окремо.

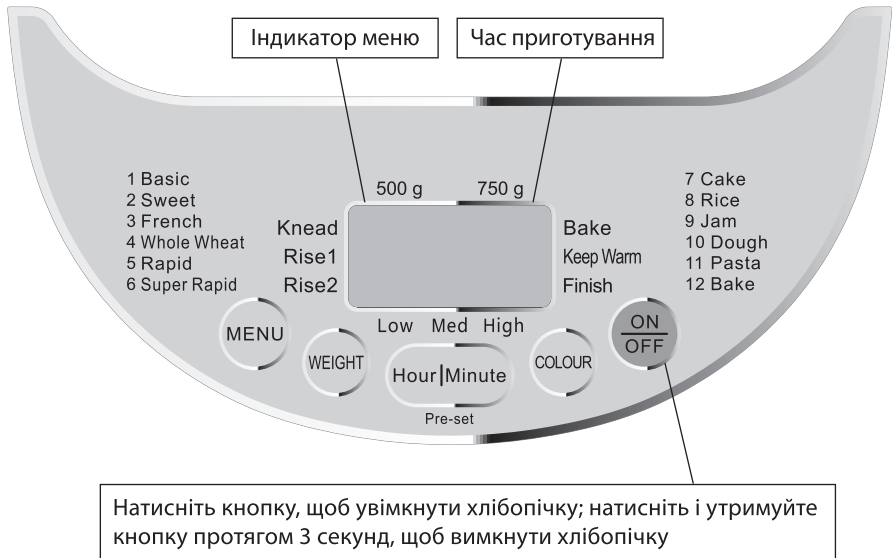
- Мірна ложка: використовується для вимірювання кількості солі, масла, дріжджів, сухого молока та ін.

- Гак: використовується для вилучення насадок для замішування.

- Рукавички: використовуються для вилучення внутрішньої чаші.

## РОБОТА ПРИСТРОЮ

### Панель керування та екран дисплея



### Інструкції з експлуатації

1. Підключіть кабель, пролунає звуковий сигнал, на екрані відобразиться час «3:48», код меню - «1», програма за замовчуванням - меню 1: Basic.

### Дисплей:



2. Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію приготування хліба, на екрані відобразиться відповідний номер меню.
3. Натисніть кнопку «Колір», щоб вибрати колір скоринки хліба - «світлий», «середній» і «темний». За умовчанням встановлено значення «середній».
4. Натисніть кнопку «ON», на дисплеї з'явиться «Bl», почне блимати індикатор часу, почнеться зворотний відлік.

## РОБОТА ПРИСТРОЮ

### Інструкції з експлуатації

Menu (Меню):

Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію приготування хліба, на екрані відобразиться відповідний номер меню.

Меню автоматичних режимів приготування:

Код	Назва	Опис	Процес
1	Basic (Базовий режим)	Випічка з хлібопекарського пшеничного борошна	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (3 рази)-Випікання
2	Sweet (Солодка випічка)	Випічка з великим вмістом цукру з хлібопекарського пшеничного борошна	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (3 рази)-Випікання
3	French (Французький хліб)	Французький хліб - із хрусткою скоринкою та меншим вмістом цукру	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (3 рази)-Випікання
4	Whole Wheat (Цільнозернове борошно)	Суміш звичайного та цільнозернового борошна	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (3 рази)-Випікання за високої температури
5	Rapid (Швидкий режим)	Час приготування хліба складає близько двох годин	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (2 рази)-Випікання
6	Super Rapid (Ультршвидкий режим)	Час приготування хліба складає близько однієї години	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (1 раз)-Випікання
7	Cake (Кондитерські вироби)	Основні інгредієнти - яйця, молоко та борошно з розпушувачем	Випікання
8	Rice (Рисове борошно)	Основні інгредієнти - рисове та пшеничне борошно	Змішування інгредієнтів -Вистоювання тіста (1 раз)-Випікання
9	Jam (Джем)	Суміш різних фруктів і цукру	Після випікання, змішування інгредієнтів і запікання
10	Dough (Тісто)	Без вистоювання тіста, використовується для приготування локшини та вареників	Змішування інгредієнтів
11	Pasta (Паста)	З вистоюванням тіста, використовується для приготування різних видів хліба	Змішування інгредієнтів-Випікання
12	Bake (Випікання)	Регульований час випікання	Випікання (час за замовчуванням – 10 хв)

Примітки: 1. Вибираючи будь-яку функцію випікання в меню, на екрані відображатиметься час приготування хліба.

2. Нагрівальний елемент і двигун працюватимуть одночасно, коли температура навколишнього середовища буде нижча за температуру тіста.



## РОБОТА ПРИСТРОЮ

### Colour (Колір):

Натисніть кнопку «Колір», на екрані відобразяться три варіанти кольору скоринки хліба - «світлий», «середній» і «темний»; виберіть потрібний колір відповідно до ваших уподобань.

### ON/OFF (УВИМК./ВИМК.):

- Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї почне блимати індикатор часу, почнеться зворотний відлік. Це означає, що запускається вибраний режим меню та використовується хлібопічка.

У робочому стані натисніть і утримуйте кнопку «УВИМК./ВИМК.» протягом двох секунд, пролунає довгий звуковий сигнал, дисплей вимкнеться, хлібопічка припинить роботу.

### Pre-set (Попередні налаштування):

- Спочатку виберіть режим меню та колір, а потім натисніть «Години/ Хвилини», щоб встановити час; кожне натискання збільшує час на одну годину та одну хвилину відповідно. Максимальне значення - 12 годин.

- Встановіть на екрані час 10:30 і натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.»; хліб буде готовий через 10 годин і 30 хвилин.



УВАГА: не використовуйте швидкопсувні продукти, як-от яйця, молоко тощо.

### Автоматичне зберігання тепла:

- Коли хліб буде готовий, не натискайте кнопку «УВИМК./ВИМК.»; хлібопічка автоматично підігріватиме хліб протягом години.

### Попередження:

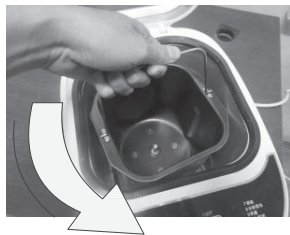
Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», якщо на екрані відображається «Н:НН», це означає, що температура внутрішньої чаші висока. Знову натисніть «УВИМК./ВИМК.», відкрийте кришку та охолодіть пристрій протягом 10-20 хвилин.

- Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», якщо на екрані відображається «E:E1» або «E:E2», це означає, що температурна чутливість внутрішньої чаші перебуває у стані помилки; зверніться в сервісний центр.

### Нагадування:

1. Якщо хлібопічка ввімкнута протягом тривалого часу та з'являється дим, це нормальне явище; дим поступово зникне через 1-2 хвилини.
2. Хлібопічка може працювати в широкому діапазоні температур, але за різних температур навколишнього середовища результати значно відрізнятимуться. За низької температури навколишнього середовища температура компонентів теж буде нижче, що вплине на ферментацію. Бродіння закінчиться, коли підніметься температура навколишнього середовища. Рекомендована температура навколишнього середовища - від 15 до 34 °С.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



1. Відкрийте верхню кришку, поверніть внутрішню чашу, як показано на малюнку, і витягніть її.



2. Зафіксуйте насадки для замішування на дні внутрішньої чаші.



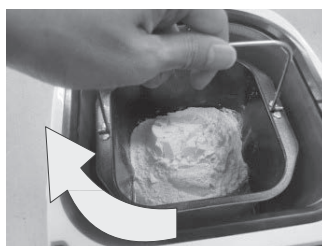
3. Насипте борошно та додайте інші інгредієнти у внутрішню чашу. Спочатку додайте рідкі інгредієнти, потім сіль, цукор і борошно. Нарешті, додайте дріжджі.

### УВАГА:

А: Усі інгредієнти повинні бути кімнатної температури.

Б: Дріжджі не повинні контактувати із сіллю.

В: Дріжджі не повинні контактувати з водою, якщо ви використовуєте попередні налаштування, не можна використовувати швидкопсувні інгредієнти.



4. Встановіть внутрішню чашу в правильне положення, злегка натисніть на неї та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб вона встала на місце.

5. Підключіть кабель, виберіть меню та колір, якщо вам потрібно встановити попередні налаштування, виберіть «Години/Хвилини».

6. Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», на дисплеї почне блимати «:», хлібопечка почне працювати.

7. Коли ви вибираєте випічку з певного виду борошна (цільозернового тощо), ви можете додати фрукти або горіхи після звукового сигналу.

8. Під час випікання ви можете побачити пар, це нормальне явище.



9. Коли 5 разів прозвучить звуковий сигнал, це означає, що приготування закінчено, і хлібопічка автоматично підігріватиме хліб протягом години. Після цього хлібопічка видасть ще один звуковий сигнал і повернеться в нормальний стан.

Вийміть хліб, потім натисніть кнопку «Старт/Стоп» і відключіть хлібопічку від електромережі. Відкрийте її та витягніть внутрішню чашу.



10. Якщо після виймання хліба всередині нього залишилися насадки для замішування, витягніть їх за допомогою гачка, як показано вище. Якщо насадки для замішування залишилися у внутрішній чаші, додайте трохи води, щоб вони відмокли, а потім видаліть їх.



**УВАГА:** якщо внутрішня чаша гаряча, ви можете надягнути рукавички або використовувати щільну бавовняну тканину, щоб обернути ручку та вийняти чашу. Переверніть внутрішню чашу й обережно струсіть її, щоб вийняти хліб. Якщо насадки для замішування залишилися всередині хліба, вийміть їх за допомогою гачка, щоб не обпектися.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Після використання, потрібно дочекатися, щоб прилад повністю охолонув, щоб уникнути пошкодження покриття під час миття. Потім вимкнути з розетки, відкрити кришку і витягнути форму. Потім можна приступати до очищення.

Мити частини хлібопічки після готування варто простою водою і губкою для посуду або протерти вологою тканиною з м'якого матеріалу, але якщо вже необхідність виникла в більш глибокому чищенні, можна використовувати звичайний миючий засіб для посуду, ретельно його потім змивши.

Очищаючи тен хлібопічки, подбайте щоб на ньому не було мильної речовини, інакше при нагріванні буде запах побутової хімії, який може передатися випічці.

Якщо всередині засохло тісто, залийте в форму теплу воду на 20 хвилин, а потім просто витріть залишки.

Підгоріле тісто на стінках можна зішкребти дерев'яною лопаткою.

Якщо ваша хлібопічка оснащена дозатором (розташований на кришці), який дозує і автоматично додає інгредієнти (як-от родзинки, мак, горіхи, сухофрукти тощо), то мити її потрібно кожен раз після користування.

Після того як ви все начисто вимили, витерли і очистили, протріть всі частини сухим рушником або серветкою з мікрофібри, і зберіть хлібопічку назад.

Хлібопічка – делікатний пристрій, тому існує перелік заборон, яких потрібно дотримуватися:

1. не можна мити хлібопічку в посудомийній машині;
2. виключіть використання спирту або будь-яких розчинників при митті хлібопічки;
3. не занурюйте хлібопічку в воду або інші рідини.
4. не рекомендується використовувати засоби, які містять хлор;
5. категорично заборонено використання абразивних матеріалів, інакше покриття елементів хлібопічки може пошкодитися.

Корпус і кришку хлібопічки варто акуратно протирати вологою тканиною, щоб уникнути пошкодження датчика температури.

Якщо важко витягнути гачок через налипле тісто, вимочіть та залиште його в теплій воді відмокнути на 5-10 хвилин. Всю форму в воду не треба занурювати.

Зберігайте в сухому вигляді, ретельно все витираючи, інакше може з'явиться іржа.

## ПРИГОТУВАННЯ

---

### Інгредієнти:

#### Хлібопекарське пшеничне борошно

Коли відбувається процес ферментації тіста на основі хлібопекарського пшеничного борошна (із високим вмістом білка), об'єм тіста збільшується, і його можна підтримувати.

#### Самопідйомне борошно (борошно з розпушувачем)

Вміст білка в самопідйомному борошні низький, тому його часто використовують для приготування пельменів, вареників тощо. Самопідйомне борошно не рекомендується використовувати для приготування хліба через відсутність ферментації.

#### Цільнозернове борошно

Цільнозернове борошно виготовляється з цільного зерна. Воно важче за звичайне борошно та поживніше. У багатьох рецептах для приготування високоякісного хліба використовується суміш цільнозернового та хлібопекарського борошна.

#### Житнє борошно

Житнє борошно має такий же високий вміст клітковини, як і цільнозернове борошно. Його необхідно змішувати з великою кількістю хлібопекарського борошна. Це допоможе збільшити об'єм хліба.

#### Кондитерське борошно

Кондитерське борошно - це пшеничне борошно з низьким вмістом білка, яке зазвичай використовується для приготування кондитерських виробів.

#### Кукурудзяне борошно та вівсяне борошно

Зазвичай кукурудзяне й вівсяне борошно використовуються для покращення смакових якостей хліба.

---

### Нагадування:

Вибираючи марку борошна, орієнтуйтеся на власні вподобання та рецепт, щоб отримати найкращі результати. Крім того, важливе значення має кількість води, яку ви додаєте в борошно для приготування тіста. Найкраще, коли тісто виходить липким.

## ПРИГОТУВАННЯ

---

### Цукор

Цукор може посилити смак і колір хліба, що дуже важливо. Можна використовувати білий або коричневий цукор.

### Дріжджі

У процесі бродіння дріжджі виділяють вуглекислий газ, який допомагає хлібу підніматися. Для активації дріжджів потрібні вуглеводи з цукру й борошна. Для приготування хліба також часто використовуються швидкодійчі дріжджі.

Дріжджі необхідно зберігати в холодильнику, оскільки високі температури змінюють властивості дріжджів. У багатьох випадках причиною того, що хліб не піднімається, є несвіжі дріжджі.

Дозування залежить від ферментаційних властивостей дріжджів.

### Сіль

Сіль підсилює смак хліба, але уповільнює бродіння.

### Яйця

Додавання яєць у тісто поліпшить смак хліба і надасть йому яєчний аромат.

### Вершкове масло та рослинна олія

Додавання вершкового масла зробить хліб м'якшим і продовжить термін його зберігання (замість вершкового масла можна використовувати рослинну олію, але смак і запах хліба будуть іншими).

### Розпушувач

Розпушувач в основному використовується для приготування хліба та кондитерських виробів. Він сприяє виробленню газу, який робить тісто м'яким.

### Сода

Працює так само, як розпушувач. У борошно можна додавати і соду, і розпушувач, це зробить хліб або пиріг м'якими.

## ПРИГОТУВАННЯ

---

### Вода та інші рідкі інгредієнти

Вода - важливий інгредієнт для приготування хліба. Зазвичай температура води повинна бути 20-25 °C влітку та 35-40 °C взимку. Щоб ефект був дуже швидким, температура води повинна бути 40-45 °C (тепла вода). Це підвищить швидкість бродіння. Ви також можете додати у воду молоко або 2% сухого молока. Це також допоможе посилити смак хліба й покращити його якість. Однак деякі рецепти вимагають додавання соку, наприклад, ананасового, яблучного, апельсинового, лимонного тощо. Він також в основному використовується для посилення смаку хліба.

Нагадування: якщо тісто дуже вологе, відбувається активне бродіння, у такому випадку необхідно зменшити кількість води. Якщо тісто дуже сухе, додайте води. Придавіть тісто руками та переконайтеся, що воно трохи липке.

### Дозування та зважування

Один із найважливіших кроків - зважування інгредієнтів. Для точного вимірювання рекомендується використовувати спеціальні мірні стакани й мірні ложки. Неправильні дозування та зважування можуть призвести до того, що хліб не вийде.

### Зважування рідин

Під час вимірювання рідин (вода, молоко) слід використовувати мірний стакан.

Після використання мірного стакана або ложки для вимірювання кількості олії їх слід ретельно вимити.

Додаючи яйця або інші рідкі компоненти, не забудьте зменшити кількість води.

### Зважування сипучих компонентів

Відміряйте сухі інгредієнти мірним стаканом або ложкою. Для точного вимірювання використовуйте вирівнюючу чашку.

Один стакан борошна без гірки - 175 г, один стакан води - 270 г.

### Послідовність додавання інгредієнтів

Як правило, спочатку в миску додають рідкі інгредієнти, яйця, сіль, сухе молоко та інші інгредієнти. Борошно не має контактувати з рідинами; потім у борошно додають дріжджі.

### Нагадування:

1. Сіль не повинна контактувати з дріжджами. Дріжджі необхідно зберігати в прохолодному сухому місці, щоб вони не зіпсувалися й не втратили своїх властивостей.
2. Додавайте в тісто фрукти після сигналу. Якщо додати фрукти раніше, це може збільшити час перемішування, що, у свою чергу, може вплинути на смак.
3. Під час використання функції попереднього налаштування з більшим часом приготування не додавайте швидкопсувні інгредієнти, наприклад, яйця.

## РЕЦЕПТИ

### Рецепти

Ці рецепти наведені тільки для довідки, ви також можете знайти їх в Інтернеті. Температура води повинна бути 20-25 °C влітку та 35-40 °C взимку.

#### Білий хліб (Виберіть меню: Basic)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	170 мл	250 мл
2. Вершкове масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Сіль	0,5 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакан (280 г)	2,2 стакан (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

#### Здобний хліб із горіхами (Виберіть меню: Basic)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	170 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,75 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакан (280 г)	2,2 стакан (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кедрові або волоські горіхи	0,2 стакан	1/3 стакан

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
2. Волоські або кедрові горіхи слід нарізати невеликими шматочками. Додайте їх у чашу після звукового сигналу.



## РЕЦЕПТИ

### Хліб з абомом (Виберіть меню: Basic)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	170 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,75 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	11/2 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	11/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Абон	0,2 стакана	1/4 стакана

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
 2. Під час випікання хліба протягом останніх 15 хвилин відкрийте кришку, змастіть поверхню хліба водою, потім додайте абон і продовжуйте випікати до кінця.

### Хліб із кунжутом (Виберіть меню: Basic)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,70 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	11/2 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	11/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кунжут	1,5 стакана	2 стакана

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
 2. Під час випікання протягом останніх 15 хвилин відкрийте кришку, змастіть поверхню хліба водою, посипте кунжутом і продовжуйте випікати до кінця.

## РЕЦЕПТИ

---

### Французький хліб (Виберіть меню: French)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	170 мл	260 мл
2. Вершкове масло	0,7 ст. ложки	1 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	1 ч. ложки
4. Цукор	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
5. Лимонний сік	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
2. Можна використовувати рослинну олію.

### Хліб із кукурудзяного борошна (Виберіть меню: French)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Сіль	0,5 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
5. Сухе молоко	1,5 ст. ложка	2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,3 стакана (220 г)	1,7 стакана (320 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кукурудзяне борошно	0,4 стакана	0,5 стакана

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
2. Можна використовувати рослинну олію.

## РЕЦЕПТИ

### Солодкий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	1 ст. ложка	4 ст. ложки
5. Сухе молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

2. За можливості використовуйте свіже молоко замість води або сухого молока, кількість молока повинна дорівнювати кількості води.

3. Якщо ви хочете додати більше цукру, рекомендується уникати високих температур, щоб він не пригорів.

### Хліб із родзинками (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложка	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 ст. ложка	1/2 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,3 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 стакана	1 ст. ложка
9. Родзинки	0,2 стакана	1/4 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

2. За можливості використовуйте свіже молоко замість води або сухого молока, кількість молока повинна дорівнювати кількості води.

3. У процесі замішування тіста, після того як пролунає звуковий сигнал, додайте родзинки у внутрішню чашу.

## РЕЦЕПТИ

## Банановий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	160 мл	160 мл
2. Вершкове масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухе молоко	2 стакана	1/6 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,3 стакана (280 г)	1,7 стакана (320 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 ст. ложки	2 ст. ложки
9. Банан	0,5	2/3 ст. ложки

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
2. Наріжте банан шматочками.

## Ананасовий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	130 мл	210 мл
2. Вершкове масло	1 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложка	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 стакана	1/5 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,6 стакана (270 г)	2,1 стакана (360 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,7 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Ананасове пюре	0,2 стакана	1/4 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
2. Наріжте ананас на дрібні шматочки та перетворіть його в пюре за допомогою блендера.

## РЕЦЕПТИ

### Хліб із джемом (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	150 мл	250 мл
2. Вершкове масло	1 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 ст. ложки	1/5 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,6 стакана (270 г)	2,1 стакана (360 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,7 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Джем	0,2 стакана	1/4 стакана

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
2. Під час випікання хліба протягом останніх 15 хвилин відкрийте кришку, змастіть поверхню хліба джемом і продовжуйте випікати до кінця.

### Швидкий хліб (Виберіть меню: Super Rapid)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода	140 мл	220 мл
2. Вершкове масло	1 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
5. Яйця	1	1
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка

- Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
2. Переконайтеся, що вода тепла (40-45 °C).

## РЕЦЕПТИ

## Апельсиновий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба		750 г хліба	
1. Апельсиновий сік + 1 яйце	130	мл	250	мл
2. Вершкове масло	2	ст. ложки	1 1/2	ст. ложки
3. Сіль	0,4	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Цукор	2	ст. ложки	1/6	стакана
5. Сухе молоко	3	ст. ложки	1/5	стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,7	стакана (280 г)	2,1	стакана (360 г)
7. Дріжджі	1	ч. ложка	1	ч. ложка
8. Мед	0,75	ст. ложки	1	ст. ложка
9. Банан	0,3		1/2	

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
 2. Вичавіть сік з апельсина.  
 3. Наріжте банан шматочками.

## Гарбузовий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба		750 г хліба	
1. Вода + 1 яйце	110	мл	190	мл
2. Вершкове масло	2	ст. ложки	3	ст. ложки
3. Сіль	0,3	ч. ложки	1/2	ч. ложки
4. Цукор	2	ст. ложки	1/6	стакана
5. Сухе молоко	1,5	ст. ложки	2	ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,4	стакана (240 г)	2	стакана (360 г)
7. Дріжджі	1	ч. ложка	1	ч. ложка
8. Гарбузове пюре	0,5	стакана	1/2	стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
 2. Наріжте гарбуз скибочками, відваріть його на парі (близько 20 хвилин), а після охолодження перетворіть його в пюре за допомогою блендера.

## РЕЦЕПТИ

### Кокосовий хліб (Виберіть меню: Sweet)

Інгредієнти	500 г хліба	750 г хліба
1. Вода + 1 яйце	160 мл	250 мл
2. Вершкове масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Сіль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Цукор	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухе молоко	3 ст. ложки	1/5 стакана
6. Хлібопекарське борошно	1,7 стакана (280 г)	2,3 стакана (400 г)
7. Дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Кокосова стружка	0,2 стакана	1/4 стакана

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.  
2. Під час замішування тіста після звукового сигналу додайте кокосову стружку у внутрішню чашу.

### Бісквіт (Виберіть меню: Bake)

#### Інгредієнти:

Інгредієнти А: 1. 3 яйця 2. Цукор 3 ст. ложки

Інгредієнти Б: 1. Борошно 0,6 стакана (100 г) 2. Молоко 100 г 3. 3 жовтки

4. Вершкове масло 2 ст. ложки 5. Цукор 1 ст. ложка

#### Приготування:

1. Збийте інгредієнти А за допомогою міксера протягом 2-3 хвилин до появи бульбашок.
2. Змішайте інгредієнти Б.
3. Змішайте інгредієнти Б та інгредієнти А і вилийте суміш у внутрішню чашу. Випікайте 35-40 хвилин у режимі Bake.

Інструкції: основними інгредієнтами є вода та борошно, а далі додаються інгредієнти на вибір.

## РЕЦЕПТИ

---

### Полунично-кокосовий торт (Виберіть меню: Cake або Bake)

#### Інгредієнти:

1. 2 яйця
2. Цукор 0,7 стакан
3. Полуничний джем 0,5 стакан
4. Кондитерське масло 8 ст. ложок
5. Самопідйомне борошно 1,4 стакан
6. Сода 0,5 ч. ложки
7. Сіль 0,5 ч. ложки
8. Кокосова стружка 1 стакан

#### Приготування:

1. Спочатку змішайте яйця та цукор, потім додайте масло та джем
2. Потім додайте борошно, соду, кокосову стружку й сіль і ретельно все перемішайте.
3. Помістіть суміш у внутрішню чашу, змащену маслом, і виберіть режим Cake.

### Джем (Виберіть меню: Jam)

#### Інгредієнти:

1. Полуниця 400 г
2. Цукор 120 г
3. Білий оцет 1,5 ч. ложки
4. Кукурудзяний крохмаль 30 г

#### Приготування:

1. Наріжте полуницю шматочками. Перетворіть її в пюре за допомогою блендера. Виберіть режим Jam.
2. Охолодіть у холодильнику.

### Тісто (Виберіть меню: Dough)

#### Інгредієнти:

- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Вода                       | 250 мл                  |
| 2. Рослинна олія, сіль, цукор | у відповідній кількості |
| 3. Мука                       | 2,2 стакан              |

Інструкції: основними інгредієнтами є вода та борошно, а далі додаються інгредієнти на вибір.



## РЕЦЕПТИ

---

### Заквасочне тісто (Виберіть меню: Pasta)

#### Інгредієнти:

1. Вода	250 мл
2. Рослинна олія, сіль, цукор	у відповідній кількості
3. Борошно	2,2 стакана
4. Дріжджі	1 ч. ложка

### Швидкий хліб (Виберіть меню: Rapid)

Інгредієнти	500 г хліба		750 г хліба	
1. Вода (40-45°C)	170	мл	250	мл
2. Вершкове масло	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
3. Сіль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Цукор	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
5. Сухе молоко	1,5	ст. ложки	1,5	ст. ложки
6. Хлібопекарське борошно	1,7	стакана (280 г)	2,2	стакана (400 г)
7. Дріжджі	1	ч. ложка	1	ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

## РЕЦЕПТИ

---

### Хліб із цільнозернового борошна (Виберіть меню: Whole-Wheat bread)

Інгредієнти	500 г хліба		750 г хліба	
1. Вода	170	мл	250	мл
2. Вершкове масло	1	ст. ложки	1,5	ст. ложки
3. Сіль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Цукор	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
5. Хлібопекарське борошно	1	стакан	1,5	стакана
6. Цільнозернове борошно	0,7	стакана	0,8	стакана
7. Дріжджі	1	ч. ложка	1	ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

### Хліб із рисового борошна (Виберіть меню: Rice)

Інгредієнти	500 г хліба		750 г хліба	
1. Вода	170	мл	250	мл
2. Вершкове масло	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
3. Сіль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Цукор	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
5. Хлібопекарське борошно	1,4	стакана (240 г)	1,7	стакана (320 г)
6. Рисове борошно	0,5	стакана	0,5	стакана
7. Дріжджі	1	ч. ложка	1,5	ч. ложки

Інструкції: 1. Порядок додавання інгредієнтів повинен відповідати списку інгредієнтів у рецепті.

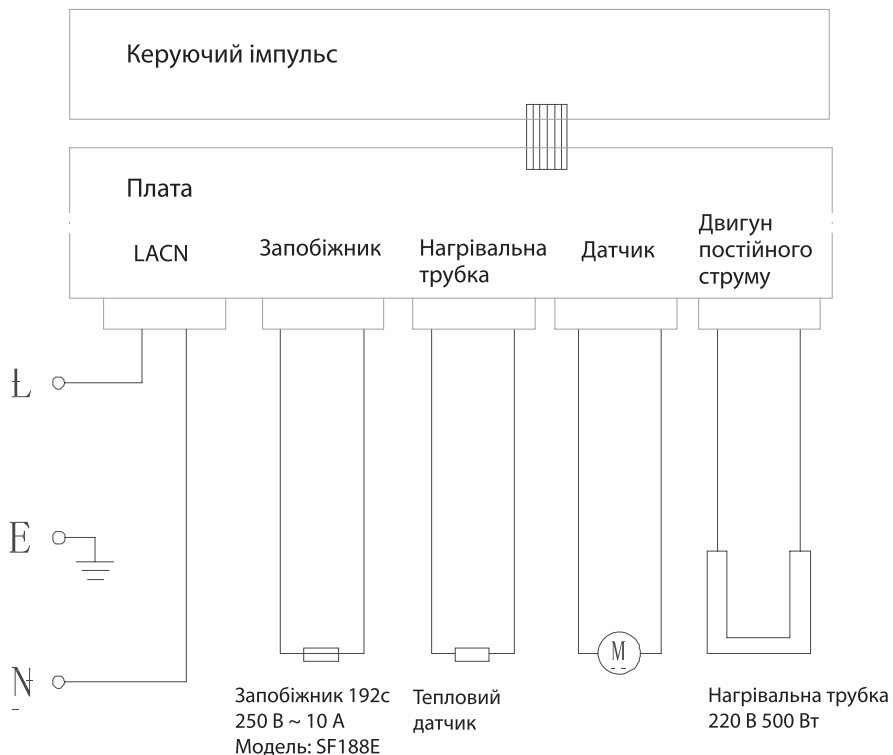
## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код	Несправність	Можливі причини	Способи усунення
1	Під час випікання з вентиляційного отвору виходить дим	Деякі інгредієнти приклеїлися до нагрівального елемента або перебувають поблизу нього. Під час першого застосування це може бути олія, що залишилася на поверхні нагрівального елемента.	Під час першого використання ввімкніть хлібопічку в режимі Bake на 10 хвилин, а потім від'єднайте хлібопічку від ел. мережі, дайте їй охолонути й очистіть нагрівальний елемент.
2	Центральна частина хліба провалюється; занадто тверда скоринка	Хліб був у хлібопічці занадто довго.	1. Коли хліб буде готовий, одразу вийміть його з хлібопічки та охудіть до 40-50 °С. 2. Використовуйте вершкове масло замість рослинної олії, воно зробить хліб м'якшим.
3	Хліб погано дістається	Насадки для замішування приклеїлися в буханці.	Вийнявши хліб із хлібопічки, налийте у внутрішню чашу теплу воду на 10 хвилин, потім зніміть насадки для замішування та промийте їх.
4	Інгредієнти не перемішані	Відсутні насадки для замішування.	Встановіть насадки для замішування.
	Інгредієнти замішані нерівномірно. Хліб погано пропечений	Вибрано неправильний режим.	Встановіть правильний режим.
		Виникла помилка. Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», щоб скасувати функцію.	Натисніть кнопку «Старт/Стоп», щоб перезапустити пристрій.
		Якщо ви будете занадто часто відкривати кришку під час роботи пристрою, хліб вийде сухим і недостатньо рум'яним.	Не відкривайте кришку під час процесу ферментації.
		Занадто великий опір при розмішуванні, тому насадки для замішування практично не обертаються й замішують недостатньо.	Перевірте, чи немає надлишку води або нестачі інгредієнтів, чи не пошкоджені насадки для замішування. Вийміть внутрішню чашу та перевірте чи все в порядку з валом.
5	Під час натискання кнопки «УВИМК./ВИМК.» відображається «Н:НН»	Температура всередині хлібопічки занадто висока, тому програма не може бути запущена.	Натисніть кнопку «УВИМК./ВИМК.», вийміть кабель із розетки, вийміть внутрішню чашу, відкрийте кришку та дайте хлібопічці охолонути.
6	Чути шум роботи двигуна, але інгредієнти не перемішуються	Внутрішня чаша або насадки для замішування встановлені неправильно або забагато тіста.	Переконайтеся, що внутрішня чаша встановлена правильно, а тісто приготовано за рецептом.
7	1. Немає потужності. 2. Хлібопічка не замишує тісто. 3. Хлібопічка не пече.	1. Неправильно підключений кабель. 2. Неправильно змонтована внутрішня проводка хлібопічки.	1. Переконайтеся, що кабель увімкнено в розетку правильно. 2. Зверніться в сервісний центр.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код	Несправність	Можливі причини	Способи усунення
8	Хліб занадто маленький або не піднявся	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неправильний вид борошна.</li> <li>2. Дріжджі неактивні.</li> <li>3. Неправильне співвідношення води та борошна.</li> <li>4. Занизька температура води та навколишнього середовища.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Використовуйте правильний вид борошна.</li> <li>2. Дріжджі потрібно зберігати в прохолодному й сухому місці. Додаючи дріжджі, дотримуйтесь інструкцій.</li> <li>3. Співвідношення води та борошна має відповідати рецепту.</li> <li>4. Температура води повинна становити 30-45 °C взимку.</li> </ol>
9	Тісто забагато і воно перетікає через краї форми	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Забагато дріжджів.</li> <li>2. Температура навколишнього середовища вище 38 °C.</li> <li>3. Надмірна кількість води та борошна.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зменшіть кількість дріжджів.</li> <li>2. Використовуйте воду низької температури.</li> <li>3. Зменшіть кількість води та борошна.</li> </ol>
10	Хліб розпадається посередині	Неправильний вид борошна.	Використовуйте правильний вид борошна.
		Зависока швидкість бродіння та температура.	Працюйте за кімнатної температури.
		Надмірна кількість води робить тісто дуже вологим і м'яким.	Змініть кількість води в рецепті.
11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Занадто темна скоринка.</li> <li>2. Занадто товста скоринка.</li> <li>3. Занадто тверда скоринка.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Забагато цукру.</li> <li>2. Вибрано неправильний режим.</li> <li>3. Хліб залишався в хлібопічці занадто довго в режимі підігрівання.</li> <li>4. У рецепті є помилка.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зменшіть кількість цукру.</li> <li>2. Виберіть режим Sweet, щоб скоринка вийшла світлішою.</li> <li>3. Діставайте хліб одразу після закінчення випікання та дайте йому охолонути.</li> <li>4. Використовуйте вершкове масло та сухе молоко для покращення смаку.</li> </ol>
12	Занадто пориста середина	Забагато води та недостатньо солі.	Зменшіть кількість води й додайте більше солі.
		Зависока температура води.	Перевірте температуру води.
13	Родзинки або інші фрукти мають неприємний смак	Родзинки або інші фрукти ввібрали забагато води.	Додавайте фрукти після звукового сигналу під час процесу ферментації.
14	Складно встановити внутрішню чашу	Заважає приводна головка.	Вийміть внутрішню чашу й злегка поверніть приводну головку.
		Неправильне положення нагрівального елемента.	Вийміть внутрішню чашу й відрегулюйте положення нагрівального елемента.
15	Велика кількість цукру може вплинути на колір скоринки	Що більше цукру, то темніша скоринка.	Вийміть хліб за 5 хвилин до завершення програми і дайте йому охолонути протягом 20 хвилин.

## ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА



## УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ



Це маркування вказує, що виріб не можна викидати разом з іншим побутовим сміттям. Щоб уникнути забруднення навколишнього середовища й загрози здоров'ю людини у зв'язку з неконтрольованим викиданням відходів, здавайте електричні пристрої на переробку, щоб сприяти вторинному використанню сировини. Для здачі пристрою на переробку використовуйте системи здачі та збору або звертайтеся в магазин, в якому купили пристрій. Там продукт буде переданий для безпечної переробки.

## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	30
Меры безопасности	31
Комплектация	32
Описание устройства	33
Работа устройства	34
Использование устройства	39
Чистка и уход	40
Приготовление	42
Рецепты	45
Устранение неисправностей	56
Электрическая схема	58
Утилизация устройства	58

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	BMG-750
<b>Емкость</b>	0,75 кг
<b>Номинальное напряжение</b>	220-240 В~, 50/60 Гц
<b>Номинальная мощность</b>	500 Вт
<b>Мощность мотора</b>	40 Вт
<b>Размеры</b>	310 x 214 x 274 мм
<b>Вес</b>	4 кг



### Предупреждение

- ① Габаритные размеры изделия указаны в такой последовательности: длина, ширина, высота. Это приблизительные размеры; за основу берите фактические размеры изделия.
- ② Размеры: ширина включает ручку крышки (при наличии), длина - пластины после растяжения, а высота – ножки хлебопечки.
- ③ В связи с усовершенствованием наших продуктов технические данные могут быть изменены без предварительного уведомления.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---

**При использовании данного устройства необходимо соблюдать основные меры безопасности:**

1. Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте хлебопечку или какие-либо ее части в воду или другие жидкости.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы хлебопечки.
4. Размещайте хлебопечку только на ровных поверхностях.
5. Необходим тщательный контроль, если устройство используется детьми или рядом с ними.
6. Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха во время работы со всех сторон хлебопечки должно оставаться 10-15 см свободного пространства.
7. Выключайте хлебопечку и отключайте ее от электросети, когда она не используется.
8. Дайте устройству остыть, прежде чем устанавливать или извлекать детали, а также перед чисткой.
9. Не подносите руки близко к движущимся частям хлебопечки во время ее запуска, чтобы избежать травм.
10. Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем, чтобы избежать поражения электрическим током или повреждений.
11. Отключите устройство от электросети, прежде чем перемещать его; не тяните за шнур, а аккуратно вытяните вилку из розетки.
12. Если шнур питания поврежден, обратитесь для его замены к производителю, квалифицированному специалисту или в авторизованный сервисный центр.
13. Устройство предназначено только для использования в помещении.
14. Используйте отдельную розетку для хлебопечки, чтобы избежать перегрузки сети и неполадок в работе устройства.
15. Устройство не предназначено для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
16. Не храните в хлебопечке ничего, кроме насадок.
17. Не оставляйте хлебопечку рядом с легковоспламеняющимися предметами/материалами или источниками тепла, чтобы избежать возгорания.
18. Не кладите во внутреннюю чашу хлебопечки картон, бумагу, пластик и другие предметы.
19. Не разогревайте в хлебопечке герметичные или вакуумные емкости во избежание взрыва.
20. Вынимая внутреннюю чашу из хлебопечки, следите за тем, чтобы она не билась о края устройства во избежание повреждений. Используйте прихватку, извлекая форму после готовности.

21. Во время работы хлебопечки не открывайте верхнюю крышку, чтобы избежать травм в результате контакта с движущимися частями устройства.
22. Максимальное количество хлеба, которое можно приготовить в этой хлебопечке – 750 г. Максимальное количество используемой муки/дрожжей: около 350 г муки и около 3 г дрожжей (1 ч. ложка).
23. После использования удалите остатки муки и крошки из устройства, чтобы предотвратить появление дыма или возгорание во время следующего использования.
24. Во время работы хлебопечки используйте только панель управления или ручку во избежание ожогов.
25. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
  - кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях, на сельскохозяйственных фермах;
  - клиентами в гостиницах, отелях и другие инфраструктуре жилого типа;
  - в частных пансионатах.
26. Это устройство предназначено ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Не используйте устройство для других целей.
27. Не вынимайте внутреннюю чашу во время работы хлебопечки, чтобы избежать деформации смотрового окна в результате перегрева.
28. Это устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они были проинструктированы по безопасному использованию устройства и понимают возможные опасности. Не разрешайте детям играть с устройством. Дети могут выполнять чистку и техническое обслуживание устройства только под присмотром взрослых.
29. Храните устройство и его шнур в недоступном для детей месте, когда оно не используется или остывает.

**Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.**

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

---

Хлебопечка - 1 шт.

Форма для выпечки (внутренняя чаша) - 1 шт.

Мерный стакан - 1 шт.

Мерная ложка - 1 шт.

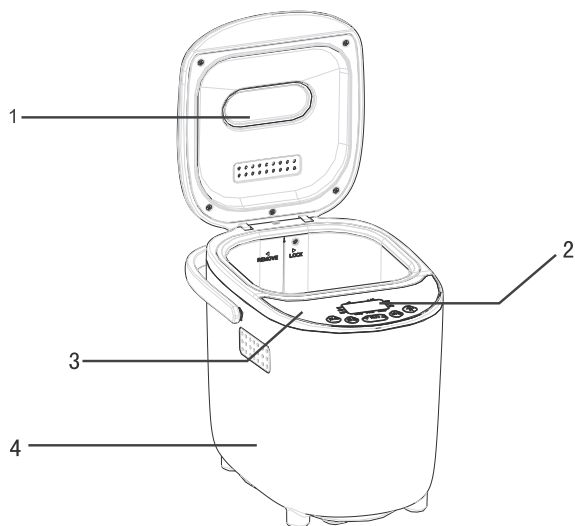
Насадка для замешивания - 1 шт.

Крючок - 1 шт.

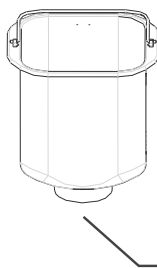
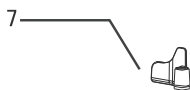
Инструкция по эксплуатации (содержит гарантийный талон) - 1 шт.



## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Верхняя крышка
2. Экран дисплея
3. Панель управления
4. Основной корпус
5. Мерный стакан
6. Мерная ложка
7. Насадки для замешивания
8. Крюк
9. Внутренняя чаша



**ВНИМАНИЕ:** производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия. Возможны незначительные несоответствия с описанием в инструкции по эксплуатации, но свойства и инструкции по использованию остаются прежними.

## РАБОТА УСТРОЙСТВА

---

### Перед первым использованием:

1. Извлеките из хлебопечки все аксессуары и упаковочные материалы.
2. Перед использованием протрите внутреннюю чашу мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства, а затем дайте ей полностью высохнуть.
3. Установите хлебопечку на ровной устойчивой поверхности и подключите ее к отдельной розетке.
4. При работе с хлебопечкой оставляйте не менее 10 см свободного пространства со всех сторон от хлебопечки для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха. Не кладите ничего на хлебопечку.
5. Перед использованием убедитесь, что внутренняя чаша и крюк находятся на месте.
6. Поскольку нагревательный элемент имеет защитный слой, при первом использовании хлебопечки может выделяться небольшое количество дыма, **это нормальное явление.**

### Установка и извлечение внутренней чаши

Чтобы извлечь внутреннюю чашу:

Поднимите внутреннюю чашу вверх, затем поверните против часовой стрелки и выньте ее.

Чтобы установить внутреннюю чашу:

Слегка нажмите на внутреннюю чашу, а затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать на месте.

Внимание: внутренняя чаша должна быть правильно зафиксирована на месте, ее боковая сторона должна быть размещена параллельно внутренней части хлебопечки.

### Аксессуары:

- Мерный стакан: используется для измерения количества воды и муки. Стакан воды – 270 мл, стакан муки – 175 г.

 **ВНИМАНИЕ:** жидкие и сыпучие ингредиенты необходимо использовать отдельно.

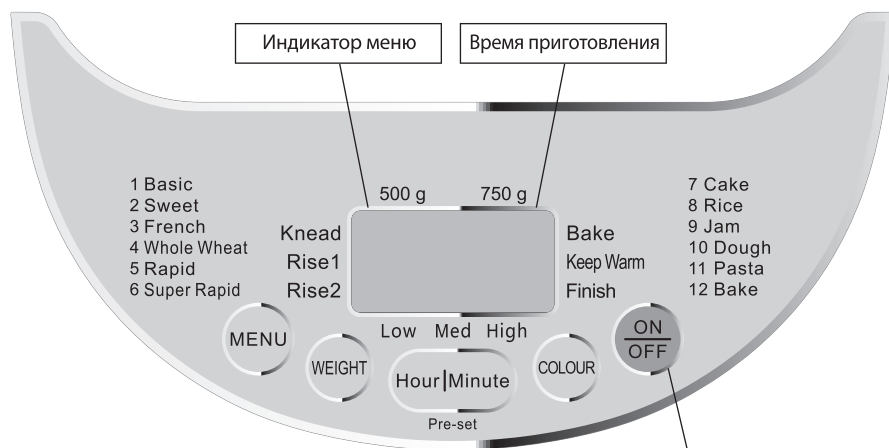
- Мерная ложка: используется для измерения количества соли, масла, дрожжей, сухого молока и пр.

- Крюк: используется для извлечения насадок для замешивания.

- Перчатки: используются для извлечения внутренней чаши.

## РАБОТА УСТРОЙСТВА

### Панель управления и экран дисплея



Нажмите кнопку, чтобы включить хлебопечку; нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы выключить хлебопечку

### Инструкции по эксплуатации

1. Подключите шнур, прозвучит звуковой сигнал, на экране отобразится время «3:48», код меню – «1», программа по умолчанию - меню 1: Basic.

#### Дисплей:



2. Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию приготовления хлеба, на экране отобразится соответствующий номер меню.
3. Нажмите кнопку «Цвет», чтобы выбрать цвет корочки хлеба - «светлый», «средний» и «темный». По умолчанию установлено значение «средний».
4. Нажмите кнопку «ON», на дисплее отобразится «B1», начнет мигать индикатор времени, начнется обратный отсчет.

## РАБОТА УСТРОЙСТВА

### Инструкции по эксплуатации

Menu (Меню):

Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию приготовления хлеба, на экране отобразится соответствующий номер меню.

Меню автоматических режимов готовки:

Код	Название	Описание	Процесс
1	Basic (Базовый режим)	Выпечка из хлебопекарной пшеничной муки	Смешивание ингредиентов-Расстойка теста (3 раза)-Выпекание
2	Sweet (Сладкая выпечка)	Выпечка с большим содержанием сахара из хлебопекарной пшеничной муки	Смешивание ингредиентов-Расстойка теста (3 раза)-Выпекание
3	French (Французский хлеб)	Французский хлеб – с хрустящей корочкой и меньшим содержанием сахара	Смешивание ингредиентов-Расстойка теста (3 раза)-Выпекание
4	Whole Wheat (Цельнозерновая мука)	Смесь обычной и цельнозерновой муки	Смешивание ингредиентов-Расстойка теста (3 раза)-Выпекание при высокой температуре
5	Rapid (Быстрый режим)	Время приготовления хлеба составляет около двух часов	Смешивание ингредиентов-Расстойка теста (2 раза)-Выпекание
6	Super Rapid (Ультрабыстрый режим)	Время приготовления хлеба составляет около одного часа	Смешивание ингредиентов-Расстойка теста (1 раз)-Выпекание
7	Cake (Кондитерские изделия)	Основные ингредиенты - яйца, молоко и мука с разрыхлителем	Выпекание
8	Rice (Рисовая мука)	Основные ингредиенты – рисовая и пшеничная мука	Смешивание ингредиентов-Расстойка теста (1 раз)-Выпекание
9	Jam (Джем)	Смесь различных фруктов и сахара	После выпекания, смешивание ингредиентов и запекание
10	Dough (Тесто)	Без расстойки теста, используется для приготовления лапши и вареников	Смешивание ингредиентов
11	Pasta (Паста)	С расстойкой теста, используется для приготовления различных видов хлеба	Смешивание ингредиентов-Выпекание
12	Bake (Выпечка)	Регулируемое время выпекания	Выпекание (время по умолчанию – 10 мин)

Примечания: 1. Выбирая любую функцию выпекания в меню, на экране будет отображаться время приготовления хлеба.

2. Нагревательный элемент и мотор будут работать одновременно, когда температура окружающей среды будет ниже температуры теста.

## РАБОТА УСТРОЙСТВА

---

### **Colour (Цвет):**

Нажмите кнопку «Цвет», на экране отобразятся три варианта цвета корочки хлеба - «светлый», «средний» и «темный»; выберите нужный цвет в соответствии с вашими предпочтениями.

### **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.):**

- Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.», прозвучит звуковой сигнал, на дисплее начнет мигать индикатор времени, начнется обратный отсчет. Это означает, что запускается выбранный режим меню и используется хлебопечка.

В рабочем состоянии нажмите и удерживайте кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» в течение двух секунд, прозвучит длинный звуковой сигнал, дисплей выключится, хлебопечка прекратит работу.

### **Pre-set (Предварительные настройки):**

- Сначала выберите режим меню и цвет, а затем нажмите «Часы/Минуты», чтобы установить время; каждое нажатие увеличивает время на один час и одну минуту соответственно. Максимальное значение - 12 часов.

- Установите на экране время 10:30 и нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.»; хлеб будет готов через 10 часов и 30 минут.



**ВНИМАНИЕ:** не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, молоко и др.

### **Автоматическое сохранение тепла:**

- Когда хлеб будет готов, не нажимайте кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.»; хлебопечка автоматически будет подогревать хлеб в течение часа.

### **Предупреждения:**

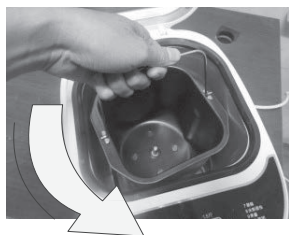
Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.», если на экране отображается «Н:НН», это означает, что температура внутренней чаши высокая. Снова нажмите «ВКЛ./ВЫКЛ.», откройте крышку и охладите устройство в течение 10-20 минут.

- Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.», если на экране отображается «E:E1» или «E:E2», это означает, что температурная чувствительность внутренней чаши находится в состоянии ошибки; обратитесь в сервисный центр.

#### **Напоминание:**

1. Если хлебопечка включена в течение длительного времени и появляется дым, это нормальное явление; дым постепенно исчезнет через 1-2 минуты.
2. Хлебопечка может работать в широком диапазоне температур, но при разных температурах окружающей среды результаты будут значительно различаться. При низкой температуре окружающей среды температура компонентов тоже будет ниже, что повлияет на ферментацию. Брожение закончится, когда поднимется температура окружающей среды. Рекомендуемая температура окружающей среды - от 15 до 34 °C.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Откройте верхнюю крышку, поверните внутреннюю чашу, как показано на рисунке, и извлеките ее.



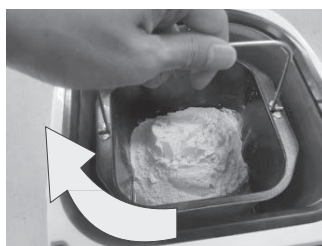
2. Зафиксируйте насадки для замешивания на дне внутренней чаши.



3. Насыпьте муку и добавьте другие ингредиенты во внутреннюю чашу. Сначала добавьте жидкие ингредиенты, затем соль, сахар и муку. Наконец, добавьте дрожжи.

### ВНИМАНИЕ:

- А: Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.  
 Б: Дрожжи не должны контактировать с солью.  
 В: Дрожжи не должны контактировать с водой, если вы используете предварительные настройки, нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты.



4. Установите внутреннюю чашу в правильное положение, слегка надавите на нее и поверните по часовой стрелке, чтобы она встала на место.

5. Подключите шнур, выберите меню и цвет, если вам нужно установить предварительные настройки, выберите «Часы/Минуты».

6. Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.», на дисплее замигает «:», хлебопечка начнет работать.

7. Когда вы выбираете выпечку из определенного вида муки (цельнозерновой и т. д.), вы можете добавить фрукты или орехи после звукового сигнала.

8. Во время выпекания вы можете увидеть пар, это нормальное явление.



9. Когда 5 раз прозвучит звуковой сигнал, это означает, что приготовление окончено, и хлебопечка автоматически будет подогревать хлеб в течение часа. После этого хлебопечка издаст еще один звуковой сигнал и вернется в нормальное состояние.

Выньте хлеб, затем нажмите кнопку «Старт/Стоп» и отключите хлебопечку от электросети. Откройте ее и извлеките внутреннюю чашу



10. Если после извлечения хлеба внутри него остались насадки для замешивания, извлеките их с помощью крючка, как показано выше. Если насадки для замешивания остались во внутренней чаше, добавьте немного воды, чтобы они отмокли, а затем удалите их.



**ВНИМАНИЕ:** если внутренняя чаша горячая, вы можете надеть перчатки или использовать плотную хлопчатобумажную ткань, чтобы обернуть ручку и вынуть чашу. Переверните внутреннюю чашу и осторожно встряхните ее, чтобы вынуть хлеб. Если насадки для замешивания остались внутри хлеба, выньте их с помощью крючка, чтобы не обжечься.

## ЧИСТКА И УХОД

После использования, нужно дождаться, чтобы прибор полностью остыл, дабы избежать повреждения покрытия во время мытья. Потом выключить из розетки, открыть крышку и вытащить форму. Затем можно приступить к очистке.

Мыть части хлебопечки после готовки стоит простой водой и губкой для посуды или протереть влажной тканью из мягкого материала, но если уж необходимость возникла в более глубокой чистке можно использовать обычное моющее средство для посуды, потом тщательно его смыть.

Очищая тэн хлебопечи, позаботьтесь чтобы на нем не было мыльного вещества, иначе при нагревании будет запах бытовой химии, который может передаться выпечке.

Если внутри засохло тесто, залейте в форму теплую воду на 20 минут, а потом просто вытрите остатки.

Подгоревшее тесто на стенках можно соскрести деревянной лопаткой.

Если ваша хлебопечка оснащена диспенсером (расположен на крышке), который дозирует и автоматически добавляет ингредиенты (такие как: изюм, мак, орехи, сухофрукты и так далее), то мыть ее нужно каждый раз после пользования.

После того как вы все начисто вымыли, вытерли и отчистили, протрите все части сухим полотенцем или тряпкой из микрофибры, и соберите хлебопечку обратно.

Хлебопечка — деликатное устройство, поэтому существует перечень запретов, которых нужно придерживаться:

1. нельзя мыть хлебопечку в посудомоечной машине,
2. не погружайте хлебопечку в воду или другие жидкости.
3. исключите использование спирта или каких-либо растворителей, при мытье хлебопечки;
4. не рекомендуется использовать хлорсодержащие средства;
5. категорически запрещено использование абразивных материалов, иначе ее покрытие можно повредить.

Корпус и крышку хлебопечки стоит протирать аккуратно влажной тканью, во избежание повреждения датчика температуры.

Если трудно вытащить крючок из-за налипшего теста, вымочите его в теплой воде и оставьте, чтобы отмокло на 5-10 минут. Всю форму в воду не надо погружать.

Храните в сухом виде, тщательно все вытирая, иначе может появиться ржавчина.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

---

### Ингредиенты:

#### Хлебопекарная пшеничная мука

Когда происходит процесс ферментации теста на основе хлебопекарной пшеничной муки (с высоким содержанием белка), объем теста увеличивается, и его можно поддерживать.

#### Самоподнимающаяся мука (мука с разрыхлителем)

Содержание белка в самоподнимающейся муке низкое, поэтому ее часто используют для приготовления пельменей, вареников и т. д. Самоподнимающуюся муку не рекомендуется использовать для приготовления хлеба из-за отсутствия ферментации.

#### Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука изготавливается из цельного зерна. Она тяжелее обычной муки и более питательная. Во многих рецептах для приготовления высококачественного хлеба используется смесь цельнозерновой и хлебопекарной муки.

#### Ржаная мука

Ржаная мука имеет такое же высокое содержание клетчатки, как и цельнозерновая мука. Ее необходимо смешивать с большим количеством хлебопекарной муки. Это поможет увеличить объем хлеба.

#### Кондитерская мука

Кондитерская мука - это пшеничная мука с низким содержанием белка, которая обычно используется для приготовления кондитерских изделий.

#### Кукурузная мука и овсяная мука

Обычно кукурузная и овсяная мука используются для улучшения вкусовых качеств хлеба.

---

### Напоминание:

Выбирая марку муки, ориентируйтесь на собственные предпочтения и рецепт, чтобы получить наилучшие результаты. Кроме того, важное значение имеет количество воды, которое вы добавляете в муку для приготовления теста. Лучше всего, когда тесто получается липким.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

---

### Сахар

Сахар может усилить сладость и цвет хлеба, что очень важно. Можно использовать белый или коричневый сахар.

### Дрожжи

В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ, который помогает хлебу подниматься. Для активации дрожжей нужны углеводы из сахара и муки. Для приготовления хлеба также часто используются быстродействующие дрожжи.

Дрожжи необходимо хранить в холодильнике, так как высокие температуры изменяют свойства дрожжей. Во многих случаях причиной того, что хлеб не поднимается, являются несвежие дрожжи.

Дозировка зависит от ферментационных свойств дрожжей.

### Соль

Соль усиливает вкус хлеба, но замедляет брожение.

### Яйца

Добавление яиц в тесто улучшит вкус хлеба и придаст ему яичный аромат.

### Сливочное и растительное масло

Добавление сливочного масла сделает хлеб более мягким и продлит срок его хранения. (Вместо сливочного можно использовать растительное масло, но вкус и запах хлеба будут другими.)

### Разрыхлитель

Разрыхлитель в основном используется для приготовления хлеба и кондитерских изделий. Он способствует выработке газа, который делает тесто мягким.

### Сода

Работает так же, как разрыхлитель. В муку можно добавлять и соду, и разрыхлитель, это сделает хлеб или пирог мягкими.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

---

### Вода и другие жидкие ингредиенты

Вода - важный ингредиент для приготовления хлеба. Обычно температура воды должна быть 20-25 °C летом и 35-40 °C зимой. Чтобы эффект был очень быстрым, температура воды должна быть 40-45 °C (теплая вода). Это повысит скорость брожения. Вы также можете добавить в воду молоко или 2% сухого молока. Это также поможет усилить вкус хлеба и улучшить его качество. Однако некоторые рецепты требуют добавления сока, например, ананасового, яблочного, апельсинового, лимонного и т. д. Он также в основном используется для усиления вкуса хлеба. Напоминание: если тесто очень влажное, происходит активное брожение, в таком случае необходимо уменьшить количество воды. Если тесто очень сухое, добавьте воды. Придавите тесто руками и убедитесь, что оно немного липкое.

### Дозирование и взвешивание

Один из самых важных шагов - взвешивание ингредиентов. Для точного измерения рекомендуется использовать специальные мерные стаканы и мерные ложки. Неправильная дозировка и взвешивание могут привести к тому, что хлеб не получится.

### Взвешивание жидкостей

При измерении жидкостей, таких как вода и молоко, следует использовать мерный стакан.

После использования мерного стакана или ложки для измерения количества масла их следует тщательно вымыть.

Добавляя яйца или другие жидкие компоненты, не забудьте уменьшить количество воды.

### Взвешивание сыпучих компонентов

Отмерьте сухие ингредиенты мерным стаканом или ложкой. Для точного измерения используйте выравнивающую чашку.

Один стакан муки без горки - 175 г, один стакан воды - 270 г.

### Последовательность добавления ингредиентов

Как правило, сначала в миску добавляют жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и другие ингредиенты. Мука не должна контактировать с жидкостями; затем в муку добавляют дрожжи.

### Напоминание

1. Соль не должна контактировать с дрожжами. Дрожжи необходимо хранить в прохладном сухом месте, чтобы они не испортились и не утратили своих свойств.
2. Добавляйте в тесто фрукты после сигнала. Если добавить фрукты раньше, это может увеличить время перемешивания, что, в свою очередь, может повлиять на вкус.
3. При использовании функции предварительной настройки с более длительным временем приготовления не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты, например, яйца.

## РЕЦЕПТЫ

### Рецепты

Эти рецепты приведены только для справки, вы также можете найти их в Интернете. Температура воды должна быть 20-25 °C летом и 35-40 °C зимой.

#### Белый хлеб (Выберите меню: Basic)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода	170 мл	250 мл
2. Сливочное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Соль	0,5 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Сахар	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
5. Сухое молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

#### Сдобный хлеб с орехами (Выберите меню: Basic)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода + 1 яйцо	170 мл	250 мл
2. Сливочное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	0,75 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Сахар	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
5. Сухое молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кедровые или грецкие орехи	0,2 стакана	1/3 стакана

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

2. Грецкие или кедровые орехи следует нарезать небольшими кусочками. Добавьте их в чашу после звукового сигнала.

## РЕЦЕПТЫ

### Хлеб с абонем (Выберите меню: Basic)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода + 1 яйцо	170 мл	250 мл
2. Сливочное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	0,75 ч. ложки	2/3 ч. ложки
4. Сахар	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
5. Сухое молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Абон	0,2 стакана	1/4 стакана

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

2. При выпекании хлеба в течение последних 15 минут откройте крышку, смажьте поверхность хлеба водой, затем добавьте абон и продолжайте выпекать до конца.

### Хлеб с кунжутом (Выберите меню: Basic)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода + 1 яйцо	160 мл	250 мл
2. Сливочное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	0,70 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
5. Сухое молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кунжут	1,5 стакана	2 стакана

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

2. При выпекании хлеба в течение последних 15 минут откройте крышку, смажьте поверхность хлеба водой, посыпьте кунжутом и продолжайте выпекать до конца.

## РЕЦЕПТЫ

---

### Французский хлеб (Выберите меню: French)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода	170 мл	260 мл
2. Сливочное масло	0,7 ст. ложки	1 ст. ложки
3. Соль	0,7 ч. ложки	1 ч. ложки
4. Сахар	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
5. Лимонный сок	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

- Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
2. Можно использовать растительное масло.

### Хлеб из кукурузной муки (Выберите меню: French)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода	160 мл	250 мл
2. Сливочное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Соль	0,5 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	0,7 ст. ложка	1 ст. ложки
5. Сухое молоко	1,5 ст. ложка	2 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,3 стакана (220 г)	1,7 стакана (320 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Кукурузная мука	0,4 стакана	0,5 стакана

- Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
2. Можно использовать растительное масло.

## РЕЦЕПТЫ

### Сладкий хлеб (Выберите меню: Sweet)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода	160 мл	250 мл
2. Сливочное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	1 ст. ложка	4 ст. ложки
5. Сухое молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
 2. По возможности используйте свежее молоко вместо воды или сухого молока, количество молока должно равняться количеству воды. 3. Если вы хотите добавить больше сахара, рекомендуется избегать высоких температур, чтобы он не пригорел.

### Хлеб с изюмом (Выберите меню: Sweet)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода + 1 яйцо	160 мл	250 мл
2. Сливочное масло	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Соль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложка	1/6 стакана
5. Сухое молоко	3 ст. ложка	1/2 стакана
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,3 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 стакана	1 ст. ложка
9. Изюм	0,2 стакана	1/4 стакана

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
 2. По возможности используйте свежее молоко вместо воды или сухого молока, количество молока должно равняться количеству воды. 3. В процессе замешивания теста, после того как прозвучит звуковой сигнал, добавьте изюм во внутреннюю чашу.

## РЕЦЕПТЫ

---

### Банановый хлеб (Выберите меню: Sweet)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода + 1 яйцо	160 мл	160 мл
2. Сливочное масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Соль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухое молоко	2 стакана	1/6 стакана
6. Хлебопекарная мука	1,3 стакана (280 г)	1,7 стакана (320 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 ст. ложки	2 ст. ложки
9. Банан	0,5	2/3 ст. ложки

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
2. Нарезьте банан кусочками.

### Ананасовый хлеб (Выберите меню: Sweet)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода + 1 яйцо	130 мл	210 мл
2. Сливочное масло	1 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Соль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложка	1/6 стакана
5. Сухое молоко	3 стакана	1/5 стакана
6. Хлебопекарная мука	1,6 стакана (270 г)	2,1 стакана (360 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,7 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Ананасовое пюре	0,2 стакана	1/4 стакана

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
2. Нарезьте ананас на мелкие кусочки и пюрируйте его с помощью блендера.



## РЕЦЕПТЫ

### Хлеб с джемом (Выберите меню: Sweet)

Ингредиенты	500 г хлеба		750 г хлеба	
1. Вода + 1 яйцо	150	мл	250	мл
2. Сливочное масло	1	ст. ложки	1 1/2	ст. ложки
3. Соль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Сахар	2	ст. ложки	1/6	стакана
5. Сухое молоко	3	ст. ложки	1/5	стакана
6. Хлебопекарная мука	1,6	стакана (270 г)	2,1	стакана (360 г)
7. Дрожжи	1	ч. ложка	1	ч. ложка
8. Мед	0,7	ст. ложки	1	ст. ложка
9. Джем	0,2	стакана	1/4	стакана

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

2. При выпекании хлеба в течение последних 15 минут откройте крышку, смажьте поверхность хлеба джемом и продолжайте выпекать до конца.

### Быстрый хлеб (Выберите меню: Super Rapid)

Ингредиенты	500 г хлеба		750 г хлеба	
1. Вода	140	мл	220	мл
2. Сливочное масло	1	ст. ложки	1 1/2	ст. ложки
3. Соль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Сахар	1,5	ст. ложки	2	ст. ложки
5. Яйца	1		1	
6. Хлебопекарная мука	1,7	стакана (280 г)	2,2	стакана (400 г)
7. Дрожжи	1	ч. ложка	1	ч. ложка

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

2. Убедитесь, что вода теплая (40-45 °C).

## РЕЦЕПТЫ

---

### Апельсиновый хлеб (Выберите меню: Sweet)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Апельсиновый сок + 1 яйцо	130 мл	250 мл
2. Сливочное масло	2 ст. ложки	1 1/2 ст. ложки
3. Соль	0,4 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухое молоко	3 ст. ложки	1/5 стакана
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,1 стакана (360 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Банан	0,3	1/2

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
 2. Выжмите сок из апельсина.  
 3. Нарежьте банан кусочками.

### Тыквенный хлеб (Выберите меню: Sweet)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода + 1 яйцо	110 мл	190 мл
2. Сливочное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	0,3 ч. ложки	1/2 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухое молоко	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,4 стакана (240 г)	2 стакана (360 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Тыквенное пюре	0,5 стакана	1/2 стакана

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
 2. Нарежьте тыкву ломтиками, отварите ее на пару (около 20 минут), а после охлаждения пюрируйте ее с помощью блендера.

## РЕЦЕПТЫ

### Кокосовый хлеб (Выберите меню: Sweet)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода + 1 яйцо	160 мл	250 мл
2. Сливочное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Соль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки	1/6 стакана
5. Сухое молоко	3 ст. ложки	1/5 стакана
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,3 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
8. Мед	0,75 ст. ложки	1 ст. ложка
9. Кокосовая стружка	0,2 стакана	1/4 стакана

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.  
2. Во время замешивания теста после звукового сигнала добавьте кокосовую стружку во внутреннюю чашу.

### Бисквит (Выберите меню: Bake)

#### Ингредиенты:

Ингредиенты А: 1. 3 яйца 2. Сахар 3 ст. ложки

Ингредиенты Б: 1. Мука 0,6 стакана (100 г) 2. Молоко 100 г 3. 3 желтка

4. Сливочное масло 2 ст. ложки 5. Сахар 1 ст. ложка

#### Приготовление:

1. Взбейте ингредиенты А с помощью миксера в течение 2-3 минут до появления пузырьков.
2. Смешайте ингредиенты Б.
3. Смешайте ингредиенты Б и ингредиенты А и вылейте смесь во внутреннюю чашу. Выпекайте 35-40 минут в режиме Bake.

Инструкции: основными ингредиентами являются вода и мука, а дальше добавляются ингредиенты на выбор.

## РЕЦЕПТЫ

---

### Клубнично-кокосовый торт (Выберите меню: Cake)

#### Ингредиенты:

1. 2 яйца
2. Сахар 0,7 стакана
3. Клубничный джем 0,5 стакана
4. Кондитерское масло 8 ст. ложек
5. Самоподнимающаяся мука 1,4 стакана
6. Сода 0,5 ч. ложки
7. Соль 0,5 ч. ложки
8. Кокосовая стружка 1 стакан

#### Приготовление:

1. Сначала смешайте яйца и сахар, затем добавьте масло и джем.
2. Затем добавьте муку, соду, кокосовую стружку и соль и тщательно все перемешайте.
3. Поместите смесь во внутреннюю чашу, смазанную маслом, и выберите режим Cake.

### Джем (Выберите меню: Jam)

#### Ингредиенты:

1. Клубника 400 г
2. Сахар 120 г
3. Белый уксус 1,5 ч. ложки
4. Кукурузный крахмал 30 г

#### Приготовление:

1. Нарезьте клубнику кусочками. Пюрируйте ее с помощью блендера. Выберите режим Jam.
2. Охладите в холодильнике.

### Тесто (Выберите меню: Dough)

#### Ингредиенты:

- |                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1. Вода                            | 250 мл                       |
| 2. Растительное масло, соль, сахар | в соответствующем количестве |
| 3. Мука                            | 2,2 стакана                  |

Инструкции: основными ингредиентами являются вода и мука, а дальше добавляются ингредиенты на выбор.

## РЕЦЕПТЫ

---

### Заквасочное тесто (Выберите меню: Pasta)

#### Ингредиенты

1. Вода	250 мл
2. Растительное масло, соль, сахар	в соответствующем количестве
3. Мука	2,2 стакана
4. Дрожжи	1 ч. ложка

### Быстрый хлеб (Выберите меню: Rapid)

Ингредиенты	500 г хлеба	750 г хлеба
1. Вода (40-45°C)	170 мл	250 мл
2. Сливочное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
3. Соль	0,7 ч. ложки	3/4 ч. ложки
4. Сахар	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
5. Сухе молоко	1,5 ст. ложки	1,5 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	1,7 стакана (280 г)	2,2 стакана (400 г)
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Інструкції: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

## РЕЦЕПТЫ

---

### Хлеб из цельнозерновой муки (Выберите меню: Whole-Wheat bread)

Ингредиенты	500 г хлеба		750 г хлеба	
1. Вода	170	мл	250	мл
2. Сливочное масло	1	ст. ложки	1,5	ст. ложки
3. Соль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Сахар	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
5. Хлебопекарная мука	1	стакан	1,5	стакана
6. Цельнозерновая мука	0,7	стакана	0,8	стакана
7. Дрожжи	1	ч. ложка	1	ч. ложка

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

### Хлеб из рисовой муки (Выберите меню: Rice)

Ингредиенты	500 г хлеба		750 г хлеба	
1. Вода	170	мл	250	мл
2. Сливочное масло	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
3. Соль	0,7	ч. ложки	3/4	ч. ложки
4. Сахар	1	ст. ложка	1,5	ст. ложки
5. Хлебопекарная мука	1,4	стакана (240 г)	1,7	стакана (320 г)
6. Рисовая мука	0,5	стакана	0,5	стакана
7. Дрожжи	1	ч. ложка	1,5	ч. ложки

Инструкции: 1. Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать списку ингредиентов в рецепте.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код	Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
1	Во время выпекания из вентиляционного отверстия выходит дым	Некоторые ингредиенты приклеились к нагревающему элементу или находятся вблизи него. При первом применении это может быть масло, которое осталось на поверхности нагревающего элемента.	При первом использовании включите хлебопечку в режиме Bake на 10 минут, а затем отсоедините хлебопечку от эл. сети, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент.
2	Центральная часть хлеба проваливается; слишком твердая корочка	Хлеб находился в хлебопечке слишком долго.	1. Когда хлеб будет готов, сразу выньте его из хлебопечки и остудите до 40-50 °С. 2. Используйте сливочное масло вместо растительного, оно сделает хлеб мягче.
3	Хлеб плохо достается	Насадки для замешивания плотно приклеились в буханке.	Вынув хлеб из хлебопечки, налейте во внутреннюю чашу теплую воду на 10 минут, затем снимите насадки для замешивания и промойте их.
4	Ингредиенты замешаны неравномерно. Хлеб плохо пропечен	Отсутствуют насадки для замешивания.	Установите насадки для замешивания.
		Выбран неправильный режим.	Установите правильный режим.
		Произошла ошибка. Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.», чтобы отменить функцию.	Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы перезапустить устройство.
		Если вы будете слишком часто открывать крышку во время работы устройства, хлеб получится сухим и не достаточно румяным.	Не открывайте крышку во время процесса ферментации.
		Слишком большое сопротивление при размешивании, поэтому насадки для замешивания практически не вращаются и замешивают недостаточно.	Проверьте, нет ли избытка воды или недостатка ингредиентов, не повреждены ли насадки для замешивания. Извлеките внутреннюю чашу и проверьте все ли в порядке с валом.
5	При нажатии кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.» отображается «Н.НН»	Температура внутри хлебопечки слишком высокая, поэтому программа не может быть запущена.	Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.», выньте шнур из розетки, выньте внутреннюю чашу, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть.
6	Слышен шум работы двигателя, но ингредиенты не перемешиваются	Внутренняя чаша или насадки для замешивания установлены неправильно или слишком большой объем теста.	Убедитесь, что внутренняя чаша установлена правильно, а тесто приготовлено по рецепту.
7	1. Нет мощности. 2. Хлебопечка не замешивает тесто. 3. Хлебопечка не печет.	1. Неправильно подключен шнур. 2. Неправильно смонтирована внутренняя проводка хлебопечки.	1. Убедитесь, что шнур подключен к розетке правильно. 2. Обратитесь в сервисный центр.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код	Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
8	Хлеб слишком маленький или не поднялся	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. неподходящая мука.</li> <li>2. Дрожжи не активны.</li> <li>3. Неправильное соотношение воды и муки.</li> <li>4. Слишком низкая температура воды и окружающей среды.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Используйте правильный вид муки.</li> <li>2. Дрожжи нужно хранить в прохладном и сухом месте. Добавляя дрожжи, следуйте инструкциям.</li> <li>3. Соотношение воды и муки должно соответствовать рецепту.</li> <li>4. Температура воды должна составлять 30-45 °C зимой.</li> </ol>
9	Теста слишком много и оно перетекает через края формы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком много дрожжей.</li> <li>2. Температура окружающей среды выше 38 °C.</li> <li>3. Чрезмерное количество воды и муки.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уменьшите количество дрожжей.</li> <li>2. Используйте воду низкой температуры.</li> <li>3. Уменьшите количество воды и муки.</li> </ol>
10	Хлеб распадается посередине	Неподходящая мука.	Используйте правильный вид муки.
		Слишком высокая скорость брожения и температура.	Работайте при комнатной температуре.
		Чрезмерный объем воды делает тесто слишком влажным и мягким.	Измените объем воды в рецепте.
11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком темная корочка.</li> <li>2. Слишком толстая корочка.</li> <li>3. Слишком твердая корочка.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком много сахара.</li> <li>2. Выбран неправильный режим.</li> <li>3. Хлеб оставался в хлебопечке слишком долго в режиме подогрева.</li> <li>4. В рецепте есть ошибка.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уменьшите количество сахара.</li> <li>2. Выберите режим Sweet, чтобы корочка получилась более светлой.</li> <li>3. Доставайте хлеб сразу после окончания выпекания и дайте ему остыть.</li> <li>4. Используйте сливочное масло и сухое молоко для улучшения вкуса.</li> </ol>
12	Слишком пористая середина	Слишком много воды и недостаточно соли.	Уменьшите количество воды и добавьте больше соли.
		Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
13	Изюм или другие фрукты имеют неприятный вкус	Изюм или другие фрукты впитали слишком много воды.	Добавляйте фрукты после звукового сигнала во время процесса ферментации.
14	Сложно установить внутреннюю чашу	Мешает приводная головка.	Выньте внутреннюю чашу и слегка поверните приводную головку.
		Неправильное положение нагревательного элемента.	Выньте внутреннюю чашу и отрегулируйте положение нагревательного элемента.
15	Большое количество сахара может повлиять на цвет корочки	Чем больше сахара, тем темнее корочка.	Выньте хлеб за 5 минут до завершения программы и дайте ему остыть в течение 20 минут.



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



## УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Эта маркировка свидетельствует о том, что устройство запрещено утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы избежать возможного вреда окружающей среде или здоровью людей, вызванного неконтролируемой утилизацией отходов, это устройство необходимо утилизировать ответственно, чтобы обеспечить экологически безопасное использование материальных ресурсов. Чтобы сдать старое устройство для безопасной утилизации, обратитесь в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования или в магазин, где вы приобрели устройство.

## CONTENT

---

Specifications	58
Instructions	59
Equipment	60
Parts	61
Operation	62
Use	66
Cleaning and Maintenance	67
Cook	69
Problem & Solutions	83
Circuit Diagram	85
Correct disposal of this product	85

## SPECIFICATIONS

---

<b>Model</b>	BMG-750
<b>Capacity</b>	0,75 kg
<b>Rated Voltage</b>	220-240 V~, 50/60Hz
<b>Rated Power</b>	500W
<b>Power of Motor</b>	40W
<b>Outer Dimension</b>	310mm x214mm x274mm
<b>Weight</b>	4 kg



### Warn

- ① The overall dimensions are as follows in this order length x width x height. This is an approximate, please consult the actual size.
- ② Dimensions: the width includes door handle (if it has a handle), the plates after tensile length and the height values including stove feet.
- ③ Due to the improving of our products, technical data are subject to change without prior notice.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

**When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read the instructions carefully.
2. To protect against electric shocks, do not place any part of the bread maker in water or other liquids.
3. Do not touch hot surfaces when the bread maker is working.
4. Place the bread maker at heat level used on the desktop.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. When operating the bread maker, keep at least 10-15cm of space on all sides of the bread maker to allow for adequate air circulation.
7. Please switch off the bread maker and unplug the cord when not in use.
8. Leave it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
9. When the bread machine starts, please do not place your hands close to the moving parts in order to prevent the risk of injury.
10. Do not use non-accessories provided by the manufacturer.
11. Do not pull the cord, before moving a bread machine, you first remove the plug, using both hands to move the bread machine.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Please do not use the appliance outdoors.
14. The device is not intended to be operated from an external timer or separate remote control system.
15. When using this product, if you overload the circuit, it may cause the bread machine to not work properly. Bread machines should use a separate socket.
16. Attachments can be placed in the bread machine as storage, do not keep other items in the bread maker.
17. Do not allow the bread machine near inflammable materials or sources of heat. When used away from curtains, draperies, walls or similar items in case of fire. Bread machine at work, it is not allow keep any article on the place.
18. Do not keep cardboard, paper or plastic and other items placed in the inner bowl.
19. Sealed containers should not be placed and heated in the bread machine as it may cause an explosion.
20. When you remove the bread, inner bowl not beat edge, would cause bread barrel damage. Wear gloves when removing the inner bowl
21. When bread maker is in use, do not open the top cover, as you may touch the moving parts, which can result in injury.
22. This product can produce a maximum of 750 g bread, not adding too many

ingredients. Maximum amount of flour required is less than 350 g, yeast powder required less than 1 teaspoon about 3 g.

23. After use, clean the residual flour and crumb in the spaces, to prevent the smoke or fire when baking the next time.
24. When bread maker is in use, in order to avoid getting burnt, use only the control panel or handle.
25. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. Do not use appliance for other purposes.
26. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
27. Bread machine at work, and cannot remove the inner bowl part to avoid windows overheating deformation.
28. This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge as long as they have been given supervisor or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years old and above and is supervised.
29. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old, when it is in use or while cooling down.

**Please keep this manual**

## **EQUIPMENT:**

---

Bread maker - 1 pc

Baking barrel (inner bowl) - 1 pc

Measure cup - 1 pc

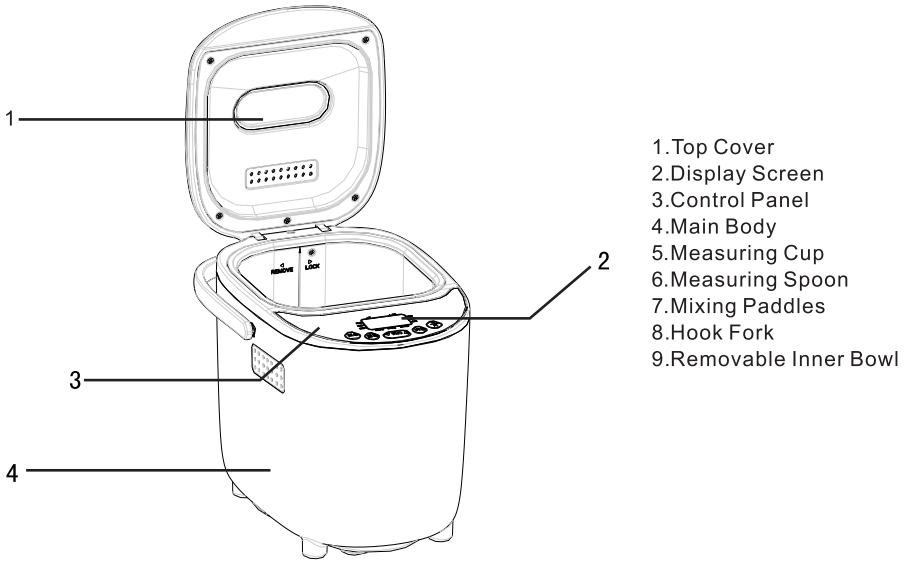
Measure spoon - 1 pc

Mixing paddle - 1 pc

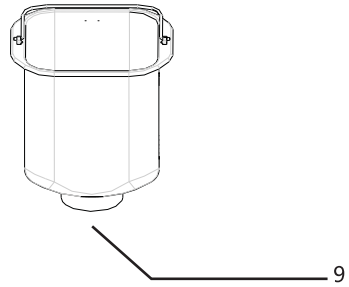
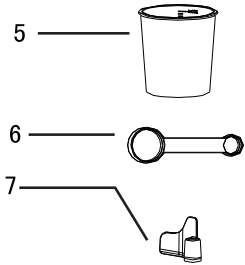
Hook - 1 pc

Instruction manual (warranty card is included) - 1 pc

# PARTS



- 1.Top Cover
- 2.Display Screen
- 3.Control Panel
- 4.Main Body
- 5.Measuring Cup
- 6.Measuring Spoon
- 7.Mixing Paddles
- 8.Hook Fork
- 9.Removable Inner Bowl



**CAUTION:** The company reserves the right to improve the product design. There may be minor inconsistencies with the description in the user manual, but the properties and instructions for use remain the same. Please follow this user manual.

## OPERATION

---

### Before using for the first time:

1. Take out all accessories and packaging from the bread maker.
2. Use warm water to clean the inner bowl, using a soft wet cloth that has been soaked in detergent, then wait for it to dry completely before use.
3. Place the bread maker on a stable surface and use a separate socket.
4. When operating the bread maker, keep at least 10cm of space on all sides of the bread maker to allow adequate air circulation. Do not keep anything on the bread maker.
5. Before use make sure the inner bowl and hook are properly in place.
6. Since heating element has a protective layer, when baking for the first time, there will be a small amount of smoke, **this is normal**.

### Installing or removing the inner bowl

Taking the removable inner bowl out:

Raise the inner bowl up, after rotate counter clockwise and take it out.

Installing the removable inner bowl:

Press the inner bowl down, after rotate clockwise, it can be tightly secured.

Attention: the inner bowl should be in place, the side of inner bowl is parallel with the cavity.

### Accessories:

- Measuring Cup: Used for measuring the water and bread flour. A cup of water is 270ml, and a cup of flour is 175g.



CAUTION: Liquids and powders should be used separately.

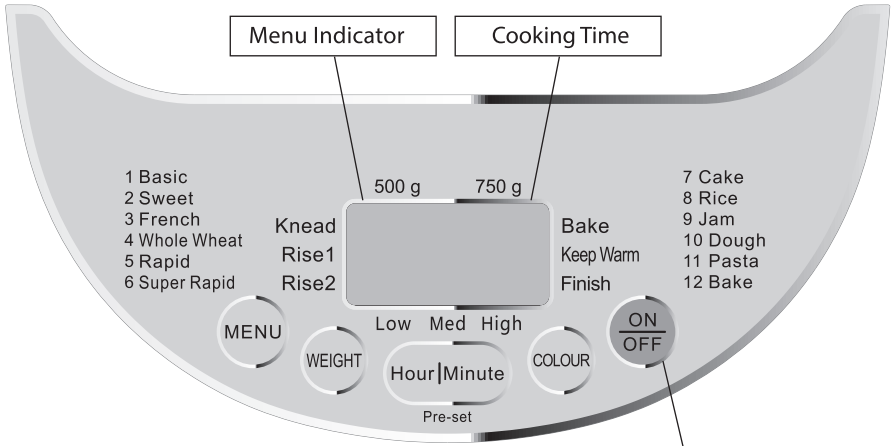
- Measuring spoon: Used for measuring the Salt, Oil, Yeast, Milk powder and so on.

- Hook: Used for take mixing palettes out.

- Gloves: Used for taking the removable inner bowl out.

# OPERATION

## Control Panel and Display Screen



Press the key to start, and long press for 3 seconds off

### Operation Guide

1. Plug the cord, the bread maker will make a sound, the screen will display the time "3:48», The menu code is "1», the system default program is menu 1: basic.

### The screen display state:



2. Press "Menu" key to choose a function to make bread, display the corresponding menu number increment change.
3. Press «Colour» key to choose the colour of the bread crust, there are «low», «med», and «High» to choose from. However, it is defaulted to «med».
4. Press the «ON» key, the bread maker will show «Bl», highlights of the time on the display flashes, the machine to start the countdown.

## OPERATION

### Operation Guide

Menu:

Press the «Menu» key, to choose a function to make bread, and display the corresponding menu number increment change.

The menus are described in the following table:

Code	Name	Description	Description
1	Basic	It is toast, the main material is strong flour.	Mix-Ferment (3 times)-Bake
2	Sweet	It is toast that has more sugar content, the main material is strong flour.	Mix-Ferment (3 times)-Bake
3	French	French bread - more brittle and less sugar.	Mix-Ferment (3 times)-Bake
4	Whole Wheat	Mixture of normal flour and whole wheat flour.	Mix-Ferment (3 times) -High temperature Bake
5	Rapid	The bread making time is around two hours.	Mix-Ferment (2 times)-Bake
6	Super Rapid	The bread making time is around one hour.	Mix-Ferment (2 times)-Bake
7	Cake	The main materials are egg, milk and self-raising flour.	Bake
8	Rice	The main materials are rice flour and wheat flour.	Mix-Ferment (1 times)-Bake
9	Jam	Mixture of different type of fruits and sugar.	After bake, mixing and baking
10	Dough	No fermentation of the dough as it is used for making noodle and dumpling skin.	Mix
11	Pasta	No fermentation of the dough as it is used for making noodle and dumpling skin.	Mix-Bake
12	Bake	Variable baking time.	Bake (the default ten minutes)

- Note: 1. Choose each menu, the screen displays the cooking time for the bread.  
 2. In the bread maker, the element and motor will work at the same time when ambient temperature is lower than the temperature of the dough.



## OPERATION

---

### Colour:

Press the "Colour" key, the screen will display the "Low", "Med", "High" and according to your requirement select the colour of your choice.

### ON/OFF:

- Press the "ON/OFF" key, the bread maker will make a sound, highlights of the time on the display flashes, the machine will start to countdown. It means the selected menu starts and the bread maker is in use.
- In the working state, press the "ON/OFF" for two seconds, it will make a long beeping sound which highlights the display is off, and is back to its normal state, the bread maker will stop work.

### Pre-set:

- Choose the menu and colour first, press the "Hour/Minute" which will change the time, every press can increase one hour and one minute respectively. The maximum setting is 12 hours.
- Set the time is 10:30 in the screen, and press "ON/OFF" key, you can taste the fresh bread after 10 hours and 30 minutes.

 **CAUTION:** Do not use material which will soon spoil, such as egg, milk and so on.

### Automatic Keep Warm:

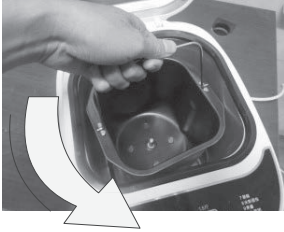
- When the bread is finished, do not press «ON/OFF» to stop as the machine will automatically keep warm for an hour.

### Warning Prompt:

- Press the "ON/OFF" key, if the screen displays "H: HH," this means the temperature of inner bowl is high. Press "ON/OFF" again to stop, open the lid and chill for 10-20 minutes.
- Press "ON/OFF" key, if the screen displays "E: E1» or "E: E2", it means the temperature sensitivity of inner bowl is in an error state, please send to the professional maintenance service.

### Reminder:

1. If smoke rises in the bake when the bread maker is kept on for a long time, this is normal, the smoke will gradually reduce after 1-2 minutes.
2. The machine can work in a wide temperature range, but the effects will vary considerably in different ambient temperatures to make bread. The temperature of material is lower, when the ambient temperature is low, it will affect the fermentation. It will ferment over, when the ambient temperature is high. The suggested ambient temperature is between 15 до 34 °C.



1. Open the top cover, rotate the inner bowl, as figure shows, and take it out.



2. Keep the mixing palettes on the spiale of inner bowl bottom, and right on flat square, plug it in the end.



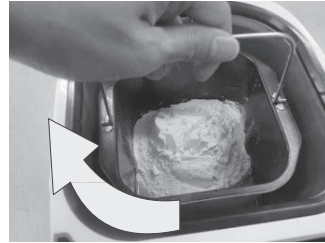
3. 3. Put the flour and ingredient into the inner bowl. Put the liquid ingredient first, then the salt, sugar, and flour. Finally, add the yeast.

**CAUTION:**

A: It is room temperature when you put all ingredients in.

B: The yeast cannot contact the salt.

C: The yeast cannot contact the water, if use the Pre-set option, you cannot use a perishable ingredient.



4. Install the inner bowl into the correct position in the bread machine, press it down slightly and rotate clockwise into place. The inner bowl with cavities remain parallel to each other.

5. Plug the cord, choose from the menu and colour option, if you need to set the Pre-set option, select the "Hour/Minute" of your choice.

6. Press the «ON/OFF» key, the display ":" will blink, the machine will start to work.

7. When you choose the bread (whole-wheat bread and so on), you can add fruit or nuts when you hear a continuous beeping sound.

8. You can see steam coming out during the baking process, this is normal.



9. Hearing the machine sound 5 times shows that the baking has finished, and the bread maker will automatically keep the bread warm for one hour. It will make another sound when it has stopped warming it, and the machine will go back to its normal state.

Remove the bread before it finishes keeping warm, then press the «start/stop» button, and unplug it. Open it and remove the inner bowl.



10. After taking the bread out, if mixing palettes remain within the bread, remove the mixing palettes with a hook fork as shown above, but DON'T use the hand to pick up. However if mixing palettes remain in the inner bowl, add some water to soak it, and then afterwards, you can remove it.



**CAUTION:** If the inner bowl is hot, you might want to wear gloves or use a thick cotton cloth to wrap the handle to take it out. Turn the inner bowl over, shake it gently until the bread comes out. If the mixing palettes is within the bread, use the hook fork take it out and do not to pick up with your hands, to avoid getting burned.

## CLEANING AND MAINTENANCE

After use, you need to wait for the device to cool completely in order to avoid damage to the coating during washing. Then unplug from the outlet, open the lid and remove the form. Then you can start cleaning.

After cooking, you just need to wash the parts of the bread machine with water and a dish sponge or wipe it with a damp cloth made of soft material, but if you really need a deeper cleaning, you can use a regular dish detergent, rinse it thoroughly.

When cleaning the heating element of the bread maker, make sure that there is no soapy substance on it, otherwise, when heated, there will be a smell of household chemicals that can be transmitted to baked goods.

If the dough is dry inside, pour warm water into the mold for 20 minutes, and then just wipe off the rest.

The burnt dough on the walls can be scraped off with a wooden spatula. If your bread maker is equipped with a dispenser (located on the lid) that

automatically adds ingredients (such as raisins, poppy seeds, nuts, dried fruits, etc.), then you need to wash it every time after use.

After you have washed, wiped and cleaned everything clean, wipe all parts with a dry towel or microfiber cloth and put the bread maker back.

The bread maker is a delicate device, therefore there is a list of prohibitions that must be followed:

1. do not wash the bread maker in the dishwasher;
2. do not immerse the bread maker in water or other liquids.
3. exclude the use of alcohol or any solvents when washing the bread maker;
4. it is not recommended to use chlorine-containing products;
5. It is strictly forbidden to use abrasive materials, otherwise its coating may be damaged.

The body and lid of the bread maker should be wiped gently with a damp cloth to avoid damage to the temperature sensor.

If it is difficult to remove the hook due to sticky dough, soak it in warm water to soak and leave for 5-10 minutes. The entire mold does not need to be immersed in water.

Store dry, wiping everything thoroughly, otherwise rust may appear.

## COOK

---

### Ingredients:

#### Bread Flour (Strong White Flour)

When the bread flour or strong bread (high protein content) is fermented, the bread volume will expand and this can be maintained. Afterwards, it will not collapse, compared to bread flour and normal flour as it contains more gluten. The bread produced by the large, fibrous tissue are important ingredients in making bread. Please note that you want to use bread flour when making bread.

#### Self-raising Flour

The protein content of self-raising flour is low, so it is often used to make dumplings, steamed bread etc. The bread machine can be used for fermentation, and it can then make other pastries as well as cakes. Self-raising flour is not recommended for making bread as the fermentation does not work.

#### Whole-Wheat Flour

Whole wheat flour is formed by the coarse-grain. Whole wheat flour is heavier than common flour and are more nutritious. Many recipes use the mixture of whole wheat flour and bread flour to make high quality bread.

#### Rye Flour

Rye flour contain similar high-fibre like the whole wheat flour, also known as semolina. This must be mixed with a high proportion of bread flour to use. This will make the bread relatively large in size.

#### Cake Flour

Cake flour is a soft wheat or has low protein content of wheat and is a specialized ingredient used to make cake.

#### Corn Flour and Oat Flour

Coarse bread of corn flour and oat flour are manufactured ingredients. They use corn and oat which is used to increase the bread taste.

---

### Kind Reminder:

All flour looks very similar due to its wheat production, the growing season, ground and storage period, fermentation of the flour and water absorption. Therefore, you must choose the different brands carefully. This should be based on your own experience of choosing different brands of flour in order to get the best results from making the bread. Despite this, you must also ensure that you adjust the quantity of water accordingly. When the dough feels sticky, the effects is the best.

## COOK

---

### **Sugar**

Sugar can increase the sweetness and colour of bread which is very important. White sugar can be used for general use, however, for special requirements you can use brown sugar.

### **Yeast**

Through the fermentation process, yeast produce carbon dioxide gas to help ensure that the bread rises. In order for the yeast to spread quickly, there is a need for carbohydrates from sugar and flour. The bread maker will often use instant yeast.

Yeast must be kept in the fridge as high temperatures will denatures the yeast. Please ensure you check your yeast before use. After use, you should put it in the refrigerator as soon as possible. On many occasions, the reason for the bread to not rise is due to stale yeast.

Dosage according to its fermentation capacity of the yeast, adjust the amount of recipes.

### **Salt**

Salt can improve the taste of bread baking when burning is necessary, but the salt inhibits yeast propagation, cannot put too much salt in a recipe, if you don't like salt in the recipe, it can be omitted, but the bread fermentation may be a little larger than normal.

### **Egg**

Adding eggs to the bread can improve the flavour as it will add the egg flavour to it.

### **Butter and Vegetable Oil**

Adding butter soften the bread and extends its shelf life. When using butter, remove it from the fridge and cut it into small granular so it is easy to melt. (Typically, use butter as much as possible, however, you can use vegetable oil instead but the taste and the scent will be different.)

### **Baking Powder**

Baking powder is mainly used for making quick breads and cakes. It is made by a leavening agent. Therefore, using this, it helps generate gas in turn which will make the bread or cake soft.

### **Soda**

This works the same as baking powder. Soda and baking powder can both be added to the flour as it will make the bread or cake soft.

## COOK

---

### Water and Other liquid ingredients

Water is an essential ingredient for making bread. Typically the water temperature should be 20-25°C in the summer and 35-40°C in the winter. For the effects to be super rapid, the temperature needs to be 40-45°C (warm water). This will increase the speed of fermentation. You can also add milk or 2% of milk powder with the water. This can increase the flavour of the bread as well to help improve burnt bread. However, some bread recipe requires one to add juices, such as the pineapple juice, apple juice, orange juice, lemon juice etc. This is also mainly used to enhance the flavour of the bread.

Kind reminder: Water absorption varies with the bread crumbs. Therefore, in the bread recipe, the user will need to adjust the water accordingly. When the dough is very wet, fermentation is overflow, it may be appropriate to reduce the water. When the dough is very dry, water can be adjusted. Press the dough with your hands and ensure that the dough feel a bit sticky. Flour must be sealed after use and put it in a cool and dry place.

### Batching and Weighing

One of the most important steps is the weighing of ingredients. It is recommended to use a dedicated measuring cups and measuring spoons to measure accurately. Batching and weighing incorrectly may cause the bread to not come out as expected.

### Liquid Weighing

When measuring liquids such as water and milk, you should use a measuring cup.

When you use a measuring cup or spoon to measure butter, it should be thoroughly cleaned and ingredients shall not be glued.

Add egg or other liquids you want, be sure to reduce water.

### Powder Weighing

Use a measuring cup or spoon to measure dry ingredients. Use knife-edge levelling cup to ensure accurate measure.

One flat glass of flour is 175 g, one glass of water is 270 g.

### Ingredient Placement Method

In general, first put the liquid ingredients, eggs, salt, powdered milk and other ingredients in the mixing bowl. The flour should not contact the liquids, then place the yeast in dry flour.

### Kind Reminder

1. Salt should not have direct contact with yeast. The yeast must be sealed after us and put it in a cool and dry place to avoid failure.
2. After a period of fruit is in the bread mix, buzzer when prompted by the shortness add. Adding the fruit early can extended mixing time and in turn lose its flavour.
3. When using longer timed pre-set function, do not add the perishable ingredients such as eggs.

## RECIPES

---

### Recipes

Those recipes are for reference only, you can also find it online and download the recipes to make. Using water temperature in summer 20-25°C, in winter 35-40°C for warm water.

#### White Bread (Choice menu: Basic)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water	170 ml	250 ml
2. Butter	1,5 tablespoon	2 tablespoon
3. Salt	0,5 teaspoon	2/3 teaspoon
4. Sugar	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
5. Milk Powder	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,2 стакана (400 r)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.

#### Nut Bread (Choice menu: Basic)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	170 ml	250 ml
2. Butter	2 tablespoon	3 tablespoon
3. Salt	0,75 teaspoon	2/3 teaspoon
4. Sugar	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
5. Milk Powder	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,2 cup (400 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Pine nut (Or Walnut)	0,2 cup	1/3 cup

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
2. Walnuts or pine nuts should be cut into small pieces in the mixing process. When the buzzer rings, add it into the bowl.



## RECIPES

---

### Dried meat floss Bread (Choice menu: Basic)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	170 ml	250 ml
2. Butter	2 tablespoon	3 tablespoon
3. Salt	0,75 teaspoon	2/3 teaspoon
4. Sugar	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
5. Milk Powder	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,2 cup (400 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Абон	0,2 cup	1/4 cup

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
 2. When bread baking during the last 15 minutes, remove the lid, brush the bread surface with water, then stick dried meat floss, and continue to bake until the end.

### Sesame Bread (Choice menu: Basic)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	160 ml	250 ml
2. Butter	2 tablespoon	3 tablespoon
3. Salt	0,70 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
5. Milk Powder	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,2 cup (400 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Кунжут	1,5 cup	2 cup

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
 2. When bread baking during the last 15 minutes, remove the lid, brush the bread surface with water, then sprinkle the sesame, and continue to bake until the end.

## RECIPES

---

### French bread (Choice menu: French)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water	170 ml	260 ml
2. Butter	0,7 tablespoon	1 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	1 teaspoon
4. Sugar	0,7 tablespoon	1 tablespoon
5. Лимонний сік	0,7 tablespoon	1 tablespoon
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,2 cup (400 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
2. A suggestion is to use vegetable oil.

### Sweet Corn Bread (Choice menu: French)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water	160 ml	250 ml
2. Butter	1,5 tablespoon	2 tablespoon
3. Salt	0,5 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	0,7 tablespoon	1 tablespoon
5. Milk Powder	1,5 tablespoon	2 tablespoon
6. Bread Flour	1,3 cup (220 g)	1,7 cup (320 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Corn Flour	0,4 cup	0,5 cup

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
2. A suggestion is to use vegetable oil.

## RECIPES

---

### Sweet Bread (Choice menu: Sweet)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water	160 ml	250 ml
2. Butter	2 tablespoon	3 tablespoon
3. Salt	0,7 ч. ложки	3/4 teaspoon
4. Sugar	1 tablespoon	4 tablespoon
5. Milk Powder	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,2 cup (400 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

- Operation Requirement:
1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.
  2. If available use fresh milk instead of water or milk powder, the amount should be the same as water.
  3. If you want to put in more sugar, it is recommended to avoid high temperatures, so it does not burn.

### Grape Bread (Choice menu: Sweet)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	160 ml	250 ml
2. Butter	2 tablespoon	1 1/2 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoon	1/6 cup
5. Milk Powder	3 tablespoon	1/2 cup
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,3 cup (400 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Honey	0,75 cup	1 tablespoon
9. Dry Grape	0,2 cup	1/4 cup

- Operation Requirement:
1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.
  2. If available use fresh milk instead of water and milk powder, the dosage is same as water.
  3. During the dough process, after the machine has beeped, put the dry grape into the inner bowl.

## RECIPES

---

### Banana Bread (Choice menu: Sweet)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	160 ml	160 ml
2. Butter	2 tablespoon	2 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoon	1/6 cup
5. Milk Powder	2 cup	1/6 cup
6. Bread Flour	1,3 cup (280 g)	1,7 cup (320 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Honey	0,75 tablespoon	2 tablespoon
9. Банан	0,5	2/3 tablespoon

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
2. Slices of the banana should be added.

### Pineapple Bread (Choice menu: Sweet)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	130 ml	210 ml
2. Butter	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoon	1/6 cup
5. Milk Powder	3 cup	1/5 cup
6. Bread Flour	1,6 cup (270 g)	2,1 cup (360 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Honey	0,7 tablespoon	1 tablespoon
9. Ананасове пюре	0,2 cup	1/4 cup

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
2. Cut the pineapple into small pieces then put it into a blender until it is a paste.

## RECIPES

---

### Jam Bread (Choice menu: Sweet)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	150 ml	250 ml
2. Butter	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoon	1/6 cup
5. Milk Powder	3 tablespoon	1/5 cup
6. Bread Flour	1,6 cup (270 g)	2,1 cup (360 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Honey	0,7 tablespoon	1 tablespoon
9. Джем	0,2 cup	1/4 cup

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
 2. When bread baking during the last 15 minutes, remove the lid, brush the bread surface with jam and continue to bake until the end.

### Express Bread (Choice menu: Super Rapid)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water	140 ml	220 ml
2. Butter	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	1,5 tablespoon	2 tablespoon
5. Egg	1	1
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,2 cup (400 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
 2. Ensure the water is warm and the temperature is between 40-45 °C.

## RECIPES

---

### Orange Bread (Choice menu: Sweet)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Orange Juice + Egg(one)	130 ml	250 ml
2. Butter	2 tablespoon	1 1/2 tablespoon
3. Salt	0,4 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoon	1/6 cup
5. Milk Powder	3 tablespoon	1/5 cup
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,1 cup (360 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Honey	0,75 tablespoon	1 tablespoon
9. Banana	0,3	1/2

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
 2. Use the orange for juicing.  
 3. Slices the banana into slices to add.

### Pumpkin Bread (Choice menu: Sweet)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	110 ml	190 ml
2. Butter	2 tablespoon	3 tablespoon
3. Salt	0,3 teaspoon	1/2 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoon	1/6 cup
5. Milk Powder	1,5 tablespoon	2 tablespoon
6. Bread Flour	1,4 cup (240 g)	2 cup (360 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Pumpkin (Pasty)	0,5 cup	1/2 cup

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
 2. Slice the pumpkin so that it can be steamed (for about 20 minutes) and after cooling, turn this into a paste.

## RECIPES

---

### Coconut Bread (Choice menu: Sweet)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water + Egg (one)	160 ml	250 ml
2. Butter	1,5 tablespoon	2 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoon	1/6 cup
5. Milk Powder	3 tablespoon	1/5 cup
6. Bread Flour	1,7 cup (280 g)	2,3 стакана (400 g)
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon
8. Honey	0,75 tablespoon	1 tablespoon
9. Shredded Coconut	0,2 cup	1/4 cup

Operation Requirement: 1. The order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.  
 2. During the dough is process, after the beep, add the shredded coconut into the inner bowl.

### Sponge Cake (Choice menu: Bake)

#### Ingredient:

A ingredient: 1. Egg (Three) 2. Sugar 3 tablespoon

B ingredient: 1. Flour 0.6 cup (100 g) 2. Milk 100 g 3. Yolk (Three)

4. Butter 2 tablespoon 5. Sugar 1 tablespoon

#### Process:

- Put the A ingredient into the eggbeater to mix for 2-3 minutes until there is bubble in the mixture and put this away.
- Mix the B ingredient together.
- Put the B ingredient into the A ingredients by the filter and mix together, and pour it into inner. Set the bake function to bake for 35-40 minutes.

Operation Requirement: Water and flour are based raw materials, and other ingredients to choose add.

## RECIPES

---

### Strawberry Coconut Cake (Choice menu: Cake or Bake)

#### Ingredient:

1. Egg (two) 2. Sugar 0.7 cup 3. Strawberry jam 0.5 cup 4. Cake Oil 8 tablespoons 5. Self-raising flour 1.4 cup 6. Soda 0.5 teaspoon 7. Salt 0.5 small spoon 8. Coconut Powder 1 cup

#### Process:

1. Mix the egg and sugar first, then add the cake oil and jam.
2. Then, add the self-raising flour, soda, coconut powder and salt and mix them together.
3. Put the paste into the inner bowl which is brushed with oil, and choose the cake function.

### Jam (Choice menu: Jam)

#### Ingredient:

1. Strawberry 400 g 2. Sugar 120 g 3. White vinegar 1.5 teaspoon 4. Corn starch 30 g

#### Process:

1. Cut the strawberries into blocks. After using the blender, mix it into a paste. Select the jam program.
2. With a dry bottle package, cool in the refrigerator.

### Knead Dough (Choice menu: Dough)

#### Ingredient

- |                     |             |
|---------------------|-------------|
| 1. Water            | 250 ml      |
| 2. Oil, Salt, Sugar | appropriate |
| 3. Flour            | 2,2 cup     |

Operation Requirement: Water and flour are based raw materials, and other ingredients to choose add.



## RECIPES

---

### Ferment Dough (Choice menu: Pasta)

#### Ingredient

1. Water	250 ml
2. Oil, Salt, Sugar	appropriate
3. Flour	2,2 cup
4. Yeast	1 teaspoon

### Rapid Bread (Choice menu: Rapid)

Ingredient	500 g Bread		750 g Bread	
1. Water (40-45°C)	170	ml	250	ml
2. Butter	1	tablespoon	1,5	tablespoon
3. Salt	0,7	teaspoon	3/4	teaspoon
4. Sugar	1	tablespoon	1,5	tablespoon
5. Milk Powder	1,5	tablespoon	1,5	tablespoon
6. Bread Flour	1,7	cup (280 g)	2,2	cup (400 g)
7. Yeast	1	teaspoon	1	teaspoon

Operation Requirement: 1. Order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.

## RECIPES

---

### Whole-Wheat Bread (Choice menu: Whole-Wheat bread)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water	170 ml	250 ml
2. Butter	1 tablespoon	1,5 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	1 tablespoon	1,5 tablespoon
5. Bread Flour	1 cup	1,5 cup
6. Whole-Wheat Flour	0,7 cup	0,8 cup
7. Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

Operation Requirement: 1. Order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.

### Rice Bread (Choice menu: Rice)

Ingredient	500 g Bread	750 g Bread
1. Water	170 ml	250 ml
2. Butter	1 tablespoon	1,5 tablespoon
3. Salt	0,7 teaspoon	3/4 teaspoon
4. Sugar	1 tablespoon	1,5 tablespoon
5. Bread Flour	1,4 cup (240 g)	1,7 cup (320 g)
6. Rice Flour	0,5 cup	0,5 cup
7. Yeast	1 teaspoon	1,5 teaspoon

Operation Requirement: 1. Order of addition should be consistent with the order in the list of ingredients.

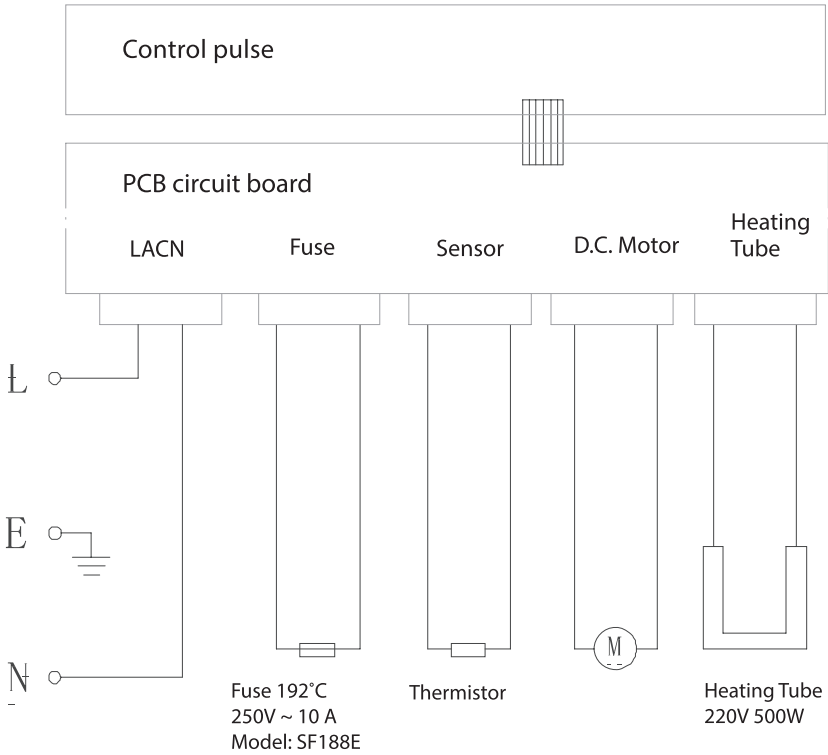
## PROBLEM & SOLUTIONS

Code	Problem	Analysis of Causes	Solutions	
1	It have lampblack come from the vent during baking.	Bread ingredients stick to heaters or when first used. The heating surface has a protective oil.	When used for the first time, press the «bake» key to burn for 10 minutes, unplug it. After cooling, clean heating.	
2	The top of the bread is caved and the crust is too thick and too hard.	The bread is kept too warm or it has been kept in the inner bowl for too long as there is too much water evaporation.	1. When the bread is baked, immediately pour the bread out and cool it down to 40-50°C. Then either eat the bread or store it away. 2. Use butter instead of vegetable oil, it can make bread softer.	
3	It is difficult to take out of the mixing palettes	Mixing palettes and shaft are stuck too tight.	After you remove the bread, put warm water into the inner bowl for 10 minutes, then remove the mixing palettes and clean.	
4	The ingredients are not mix Insufficiently. The bread is baked badly.	The ingredients are not mixed	The mixing palettes not plugged in or has not been put it.	Plug the mixing palettes in.
			You did not choose the correct function.	Check the recipe whether it is in line with the function or not.
			There is an error. Press the "ON/OFF" key to cancel the function when the machine is being used.	Press «start/stop» key to re-start.
			If you open the cover on various occasions when the machine is in use, the bread will become dry and poor in colour.	Do not open the cover during the fermentation process.
		Mixing palettes resistance, dough mixing is inadequate.	Check whether water excess or less of ingredients, mixing palettes is broken or not. And remove the inner bowl, check that the shaft is normal or not.	
5	Press «ON/OFF», displays "H: HH".	The temperature of the inner bowl cavity is too high and the program cannot be started.	Press «ON/OFF» key, unplug the cord, take the inner bowl out, open the cover, and cool it down.	
6	Motor rotation is making a noise and the dough is not mixed.	The inner bowl or mixing palettes is not installed correctly. Or the dough too big, so it cannot be mixed.	Check the inner bowl is install correctly and whether the dough mixture is made by following the recipe.	
7	1. There is no power 2. It doesn't mix 3. It does not bake	1. The cord is not plugged in correctly. 2. The internal wiring of the bread machine is not installed well.	1. Check the cord is plugged in 2. Call the national service helpline.	

## PROBLEM & SOLUTIONS

Code	Problem	Analysis of Causes	Solutions
8	Fermented bread size is too small, or there is no fermentation.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The wrong flour is being used</li> <li>2. The yeast has failed to work</li> <li>3. The ratio of water and flour are not correct so the dough too hard.</li> <li>4. The water and environment temperature is too low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use strong flour</li> <li>2. The yeast needs to be kept in a cool and dry place. When adding the yeast, follow the instructions.</li> <li>3. The ratio of water and flour are following the recipe.</li> <li>4. The temperature of water is 30-45°C in winter.</li> </ol>
9	The dough ferment over.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Used too much yeast</li> <li>2. The environmental temperature is higher than 38°C</li> <li>3. The weight of ingredient is too much</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduce the dosage of yeast</li> <li>2. Use low temperature water</li> <li>3. Reduce the dosage of water and flour</li> </ol>
10	The bread is caved in the caved in the fermentation.	The flour isn't strong enough.	Use strong flour or tailored flour.
		The speed of ferment is too fast, and the temperature is too high.	Work in room temperature.
		The use of too much water so the dough too wet and too soft.	Follow the recipe to control the water yield in different season.
11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crust too coke</li> <li>2. Crust too thick</li> <li>3. Crust too hard</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Added too much sugar</li> <li>2. Choosing the wrong option</li> <li>3. Kept warm for too long</li> <li>4. The recipe has a problem</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduce the amount of sugar used</li> <li>2. Choose "Sweet" instead, which will lower the colour</li> <li>3. Do not keep warm after finish, immediately pour out and let it cool down. Then eat, or store it in sealable bags.</li> <li>4. Use butter and milk powder which can improve the taste.</li> </ol>
12	The bread is hollow inside	Too much water or not enough salt.	Reduce water and add more salt.
		The water temperature is too high.	Check the water temperature.
13	Raisins or other fruits are crushed and has poor taste.	The raisins or other fruit are crushed for too long so it goes rotten due to the absorption of water.	Add the fruit when it reminds you to during the fermentation process.
14	The inner bowl is difficult to install	Driving head is interference.	Take the inner bowl out and turn the driving head slightly.
		The place of heating is off normal.	Take the inner bowl out and adjust the heating slightly.
15	More sugar can affect the colour of the crust	Effect of different formula on burning, more sugar can make the colour of crust is high	For the recipe which have more sugar for 5-10 minutes ahead of press « ON/OFF » key, take it out after keep warm 20 minutes.

## CIRCUIT DIAGRAM



## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умов дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією. Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначенням у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недейсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника проводиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

## Условия гарантии:

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12-ти месяцев с момента ее продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящей инструкцией.

Срок службы изделия 5 лет. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным. Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанными в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистом сервисного центра соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при пред'явлении верно заполненного гарантийного талона, изделия в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской. Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом «О защите прав потребителя». При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

## Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years. In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid.

Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card.

In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

# ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН ARDESTO

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.\*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов'язань, сервісне обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
  - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
  - механічні пошкодження;
  - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
  - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
  - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
  - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
  - при порушенні пломб встановлених на виробі;
  - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

\* Відривні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.

Підпис покупця \_\_\_\_\_

**Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»**

**Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна**

**Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12**

**www.erc.ua/service**

### Інформація про виріб

Виріб

Модель

Серійний номер

### Інформація про продавця

Назва торгової організації

Адреса

Дата продажу

Штамп продавця

## Талони на гарантійне обслуговування

### Талон № 3

Штамп продавця

Дата звернення

Причина  
пошкодження

Дата  
виконання

### Талон № 2

Штамп продавця

Дата звернення

Причина  
пошкодження

Дата  
виконання

### Талон № 1

Штамп продавця

Дата звернення

Причина  
пошкодження

Дата  
виконання



# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН **ARDESTO**

Уважаемый Покупатель! Поздравляем Вас с приобретением прибора торговой марки ARDESTO, который был разработан и изготовлен в соответствии с высочайшими стандартами качества, и благодарим Вас за то, что Вы выбрали именно этот прибор.

Просим Вас сохранять талон в течение гарантийного периода. При покупке изделия требуйте полного заполнения гарантийного талона.

1. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии правильно и четко заполненного оригинального гарантийного талона, в котором указаны: модель изделия, дата продажи, серийный номер, срок гарантийного обслуживания, и печати фирмы продавца. \*
2. Срок службы бытовой техники составляет 5 лет.
3. Изделие предназначено для использования в потребительских целях. При использовании изделия в коммерческой деятельности продавец / производитель не несет гарантийных обязательств, сервисное обслуживание выполняется на платной основе.
4. Гарантийный ремонт выполняется в течение срока, указанного в гарантийном талоне на изделие, в уполномоченном сервис-центре на условиях и в сроки, определенные действующим законодательством.
5. Изделие снимается с гарантии в случае нарушения потребителем правил эксплуатации, изложенных в инструкции с эксплуатации.
6. Изделие снимается с гарантийного обслуживания в следующих случаях:
  - использование не по назначению и не в потребительских целях;
  - механические повреждения;
  - повреждения, возникшие вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых;
  - повреждения, вызванные стихийными бедствиями (дождем, ветром, молнией и др.), пожаром, бытовыми факторами (чрезмерная влажность, запыленность, агрессивная среда и др.)
  - повреждения, вызванные несоответствием параметров питания и кабельных сетей государственным стандартам и других подобных факторов;
  - при эксплуатации оборудования в электросети с отсутствующим единым контуром заземления;
  - при нарушении пломб установленных на изделии;
  - отсутствие серийного номера устройства, или невозможности его идентифицировать.
7. Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксессуары, а также фильтры, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов.
8. Срок гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев со дня продажи.

\* Отрывные талоны на техническое обслуживание предоставляются авторизованным сервисным центром.

Комплектность изделия проверено. С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен, претензий нет.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

**ЧУП «Стратеджик Сервис»**  
Минск, пр. Машерова, д. 54, помещение 5Н  
тел.375173472327  
gsm +375291610066  
e-mail dms.by@strategic.md

**AzServis**  
Город Баку, ул. Владислава Плотникова, 33  
(+994)55-424-03-66; (+994)70-422-03-66;  
(+994)12-449-81-81  
info@azservis.az

### Информация об изделии

Изделие

Модель

Серийный номер

### Информация о продавце

Название торговой организации

Адрес

Дата продажи

Штамп продавца

### Талоны на гарантийное обслуживание

#### Талон № 3

Штамп продавца

Дата обращения

Причина  
повреждения

Дата  
исполнения

#### Талон № 2

Штамп продавца

Дата обращения

Причина  
повреждения

Дата  
исполнения

#### Талон № 1

Штамп продавца

Дата обращения

Причина  
повреждения

Дата  
исполнения

# WARRANTY CARD



Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this particular instrument.

**We ask you to keep the coupon during the warranty period. When purchasing a product, require a full warranty card.**

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. \*
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
  - misuse and non-consumer use;
  - mechanical damage;
  - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
  - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
  - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
  - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
  - in case of violation of seals installed on the product;
  - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

\* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

**The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.**

**Customer Signature** \_\_\_\_\_

**Elit service :**

**3, Petre Kavtaradze str., Tbilisi**

**94, Gorgiladze str., Batumi**

**71, Davit Guramishvili str., Gori**

**73 Kostava str., Akhaltsikhe**

**Product Information**

---

Product

---

Model

---

Serial number

---

**Seller Information**

---

Name of trade organization

---

Address

---

Date of sale

---

Seller stamp

**Warranty coupons**

---

**Ticket number 3**

---

Seller stamp

---

date of the application

---

Cause  
of damage

---

Date  
of execution

---

---

**Ticket number 2**

---

Seller stamp

---

date of the application

---

Cause  
of damage

---

Date  
of execution

---

---

**Ticket number 1**

---

Seller stamp

---

date of the application

---

Cause  
of damage

---

Date  
of execution

---