

ARDESTO

ХЛІБОПІЧКА
Инструкция з експлуатації

ХЛЕБОПЕЧКА
Инструкция по эксплуатации

BREAD MAKER
User's Manual



BMG-1000

ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ
ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
HOUSEHOLD USE ONLY

ЗМІСТ

Технічні характеристики	2
Заходи безпеки	3
Комплектація	5
Опис пристрою	6
Рекомендації щодо експлуатації	7
Робота пристрою	9
Використання пристрою	17
Очищення та догляд	19
Приготування: рецепти	20
Усунення несправностей	24
Утилізація пристрою	26

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BMG-1000
Ємність	0,90 кг
Номінальна напруга	220-240 В~/ 50 Гц
Номінальна потужність	500 Вт
Потужність двигуна	40 Вт
Зовнішні розміри	298x208x310 мм
Вага	4,3 кг



Попередження

- ① Зовнішні розміри - довжина x ширина x висота відповідно у заданому порядку, це приблизні розміри. Перед придбанням, будь ласка, ознайомтеся з фактичними розмірами.
- ② Розміри: ширина - ручка включно (якщо міститься в конструкції приладу), довжина – з пластинами у розгорнутому стані, значення висоти - включаючи ніжки приладу.
- ③ Через постійне вдосконалення нами нашої продукції, технічні дані можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час використання цього пристрою необхідно дотримуватися основних заходів безпеки:

1. Уважно прочитайте всі інструкції.
2. Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте хлібопічку або будь-які її деталі у воду чи інші рідини.
3. Не торкайтесь елементів та поверхонь, що нагріваються, під час роботи хлібопічки.
4. Будьте особливо уважні, якщо пристрій використовується дітьми або поблизу них.
5. Під час роботи хлібопічки, не торкайтесь її елементів, що обертаються, щоб уникнути травм.
6. Під час використання хлібопічки, зберігайте принаймні 10-15 см вільного простору з усіх боків хлібопічки, щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря.
7. Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, якщо він не використовується, а також перед очищенням. Дайте приладу охолонути перед очищенням/миттям або збіркою для зберігання.
8. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, працівником сервісного центру або кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути можливості виникнення нещасного випадку.
9. Ніколи не використовуйте з цим приладом аксесуари або деталі інших виробників.
10. Не тягніть за шнур живлення. Перед тим, як переміщувати хлібопічку, вийміть штекер з мережі, обережно взявшись за нього обома руками.
11. Не використовуйте прилад поза приміщенням, на вулиці.
12. Не розміщуйте хлібопічку на нагрівних поверхнях. Розміщуйте та використовуйте пристрій на рівних стійких поверхнях.
13. Якщо ланцюг живлення, до якого підключено хлібопічку, перенавантажений, це може призвести до неналежної роботи пристрою. Хлібопічку слід під'єднати до окремого ланцюга живлення.
14. Насадки, що йдуть у комплекті, можуть зберігатися всередині пристрою, коли останній не використовується. Не зберігайте інші предмети у хлібопічці.
15. Не розміщуйте пристрій поряд із занавісками, шпалерами, одягом, кухонними рушниками або будь-якими іншими легкозаймистими матеріалами. Не розміщуйте пристрій поряд із джерелами тепла чи нагрівними пристроями. Не розміщуйте поряд з приладом будь-які паперові матеріали, коли він працює.
16. Не кладіть та не зберігайте картон, папір, пластик та інші предмети у внутрішній чаші.

17. Вимкніть прилад і від'єднайте його від джерела живлення після завершення роботи з ним.
18. Не нагрівайте герметичні тари у хлібопічці, це може призвести до їх вибуху.
19. Коли ви виймаєте хліб з форми, не колотіть по внутрішній чаші хлібопічки, це може спричинити пошкодження як самого продукту так і конструкції хлібопічки. Виймаючи внутрішню чашу, не забудьте надіти спеціальні рукавички.
20. Не відкривайте верхню кришку, коли хлібопічка знаходиться в робочому стані. Це може спричинити зіткнення її рухомих частин, що може призвести до травмування.
21. Цей пристрій може обробляти та виробляти максимум 900г хліба, за раз. Не додавайте занадто багато інгредієнтів. Максимальна кількість використуваного борошна/дріжджів: близько 450 г борошна та близько 3-4 г дріжджів (1,5 ч. ложки).
22. Після використання приладу обов'язково очистіть його від залишків борошна та крихт, щоб запобігти задимленню або загорянню під час випікання.
23. Щоб уникнути опіків, використовуйте лише панель управління та тримайте її лише за спеціальну ручку, коли хлібопічка знаходиться в робочому стані.
24. ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНО ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ. ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРИСТРІЙ ЛИШЕ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ.
25. Не виймайте внутрішню чашу, коли хлібопічка працює, це допоможе уникнути деформації її деталей, спричинену перегрівом.
26. 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.
27. Цей прилад може використовуватись дітьми, віком від 8 років та старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та якщо вони розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні грати з приладом.
28. Очищення та технічне обслуговування приладу не повинно проводитись дітьми, молодше 8 років, якщо вони не перебувають під наглядом дорослих.
29. Зберігайте прилад, його насадки та кабель живлення в недоступному для дітей (молодше 8 років) місці.
30. Цей прилад не може керуватись за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлібопічка - 1 шт.

Форма для випічки (внутрішня чаша) - 1 шт.

Мірний стакан - 1 шт.

Мірна ложка - 1 шт.

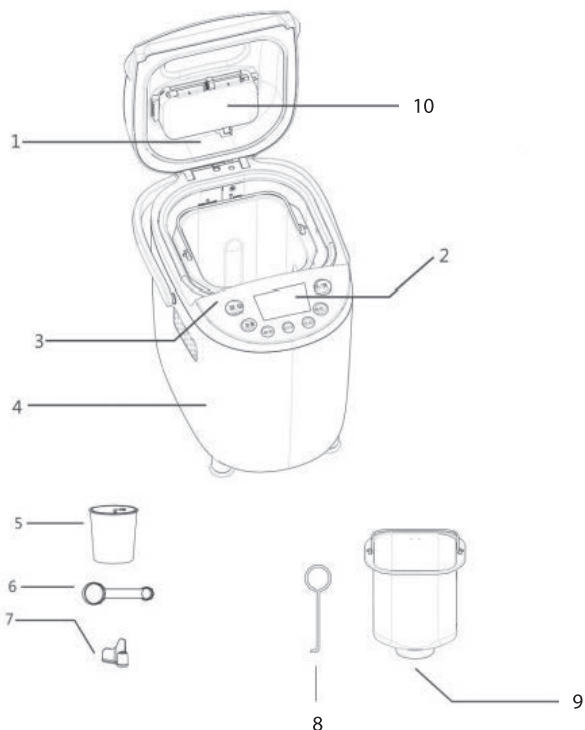
Насадка для замішування - 1 шт.

Гачок - 1 шт.

Контейнер для горіхів та сухофруктів- 1 шт.

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

ОПИС ПРИСТРОЮ



1. Верхня кришка
2. Світлодіодний дисплей
3. Панель керування
4. Корпус приладу
5. Мірний стакан
6. Мірна ложка
7. Насадка для замішування
8. Насадка-гак
9. Знімна внутрішня чаша
10. Контейнер для горіхів та сухофруктів

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Компанія залишає за собою право змінювати дизайн продукту без попередження. На момент придбання вами цього продукту, він вже може бути удосконалений, він може не повністю відповідати зовнішньому вигляду зазначеному у даній інструкції, але це не змінює його властивості та спосіб використання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Уважно дотримуйтесь наступних інструкцій перед першим використанням

1. Зніміть та вийміть усі аксесуари та упаковку з хлібопечі.
2. Теплою водою та за допомогою м'якої вологої тканини з невеликою кількістю миючого засобу вимийте внутрішню чашу приладу. Дочекайтеся повного висихання усіх елементів перед безпосереднім використанням.
3. Встановіть хлібопічку на стійкій поверхні та підключіть до окремого ланцюга напруги.
4. Не розміщуйте ніякі сторонні предмети на хлібопічці.
5. Перед використанням переконайтеся, що внутрішня чаша та насадка-гак встановлені належним чином.
6. Оскільки нагрівальний елемент приладу вкритий спеціальним захисним шаром, під час першого випікання може виділятися невелика кількість диму, це нормально.
7. Переконайтеся, що під час роботи хлібопічки навколо зберігається відстань не менше 10 см, для забезпечення достатньої циркуляції повітря.

Установка знімної внутрішньої чаші

- ① Для того щоб вийняти знімну внутрішню чашу: Поверніть внутрішню чашу проти годинникової стрілки, потягніть її вгору та вийміть.
- ② Для того щоб встановити внутрішню чашу: Помістіть чашу у прилад, поверніть її за годинниковою стрілкою та переконайтеся, що чаша надійно зафіксована.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: внутрішня чаша повинна бути встановлена належним чином. Бокова сторона чаші повинна бути паралельною внутрішній боковій стороні корпусу приладу.

Аксесуари:

- **Мірний стакан:** використовується для вимірювання кількості води та борошна. Ємність стакану: вода - 270 г, борошно - 175 г.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: рідкі та сухі інгредієнти повинні додаватися окремо.

Мірна ложка: використовується для відмірювання необхідної кількості солі, олії, дріжджів, сухого молока тощо.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Дивіться позначення на ложці. Маленька та велика ложки відрізняються за ємністю.

Насадка-гак: Використовується для виймання насадок для замішування.

Рукавички (не входять до комплекту): Використовуються для виймання знімної внутрішньої чаші, по закінченню випікання.

Контейнер для горіхів та сухофруктів: Використовується для зберігання та додавання горіхів, фруктів та сухофруктів.



РОБОТА ПРИСТРОЮ

Панель керування:



Підказки та пояснення для елементів панелі керування

1. Підключіть шнур до мережі, хлібопічка видасть звуковий сигнал, світлодіодний дисплей відобразить час за налаштуваннями та код меню «1».

ПРИМІТКА: Різному меню відповідають різні коди. Програма за замовчуванням «1» призначена для меню «1. Класична випічка», а «2» для меню «2. Солодка випічка» тощо.

2. **Кнопка «МЕНЮ» («MENU»):** натисніть на цю кнопку, щоб обрати режим приготування випічки, відповідний код меню відобразиться на світлодіодному дисплеї.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

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	DIY («Твій рецепт»)	Для задоволення найбільш примхливих гурманів та відтворення власних улюблених рецептів. Цей режим приготування дозволить власноруч налаштувати кожний крок приготування: змішування, вистоювання та випікання	1. Після кожного натискання «DIY» буде підсвічуватися певний параметр приготування. 2. Спочатку налаштуйте час, використовуючи кнопку «time». 3. Повторіть пункти 1 і 2 для налаштування всіх необхідних параметрів приготування. 4. В кінці для збереження налаштувань натисніть «DIY» - прозвучить сигнал підтвердження.
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	Wake (Випікання)	Регульований час випікання	Випікання (час за замовчуванням – 10 хв)
13	Rice Cake (Рисове тістечко)	Основні інгредієнти липкий рис та вода	Однчасне змішування інгредієнтів та випікання

14	Bean Jelly	Основні інгредієнти - горохове борошно, вода, додайте інші в залежності від рецепту	Натисніть «DIY», далі натисніть «time» та встановіть час смаження, далі натисніть кнопку запуску
15	Custard (Заварний крем)	Основні інгредієнти - жовток і молоко, додайте інші в залежності від рецепту. Автоматичне приготування близько 50 хвилин.	Натисніть «DIY», далі натисніть «time» та встановіть час випікання, потім натисніть «DIY» знову для закінчення налаштування
16	Yoghourt (Йогурт)	Основа - молоко, лактобактерії, ацидофільне молоко. Приготування близько 8 годин.	Для кращого результату використовуйте консервуючу плівку для герметизації
17	Fry (Смаження)	Смажте різні види горіхів	Натисніть «DIY», далі натисніть «time» та встановіть час смаження, далі натисніть кнопку запуску
18	Pork Floss (Розсипчасте м'ясо, Абон)	Виберіть час приготування в залежності від інгредієнтів	Натисніть «DIY», далі натисніть «time» та встановіть час смаження, далі натисніть кнопку запуску

Примітки:

- Вибираючи будь-яку функцію випікання в меню, на екрані відобразатиметься час приготування хліба.
- Нагрівальний елемент і двигун працюватимуть одночасно, коли температура навколишнього середовища буде нижча за температуру тіста.

3. **Кнопка «ВАГА» (“WEIGHT”):** натисніть цю кнопку, щоб обрати бажану вагу виробу, що буде готуватися: “500г”, “750г” та “900г”. Встановлена вага за налаштуваннями - “750г”.

4. **Кнопка «БОРОШНО» (“FLOUR”):** натисніть цю кнопку, щоб обрати сорт борошна: “Звичайне (Універсальне) борошно” та “Борошно для хліба”.

5. **Кнопка «ВЛАСНИЙ РЕЦЕПТ» (“DIY”):** ця функція полягає у встановленні часу для кожного етапу приготування окремо.

- натисніть на кнопку та встановіть часові параметри для кожного етапу приготування окремо.
- натисніть кнопку «Увімк/вимк», щоб запустити процес приготування.

6. **Кнопка «ЧАС» (“TIME”):**

- Після вибору режиму приготування у меню, натисніть цю кнопку, щоб встановити час затримки запуску випікання.
- Максимальний час затримки запуску - 13 годин.

ПРИМІТКА: Не використовуйте з цією функцією інгредієнти, які швидко псуються, наприклад, яйця, молоко тощо.

7. **Кнопка «КОЛІР» (“COLOR”):** натисніть цю клавішу, щоб вибрати ступінь інтенсивності випікання (колір скоринки) випічки: “блідий”, “золотистий” та “рум'яний”. І за налаштуваннями встановлено колір випічки - «золотистий».

8. **Кнопка «УВІМК/ВИМК» (“ON/OFF”):**

- Після вибору режиму приготування у меню, натисніть цю кнопку, щоб запу-

стити процес приготування. Пристрій почне зворотний відлік до запуску.

- ② В процесі роботи приладу, натисніть і утримуйте протягом двох секунд клавішу «ON/OFF (УВИМК/ВИМК)», щоб припинити процес випікання. Хлібопечка перейде в режим очікування.

9. Автоматична підтримка тепла: Коли випікання закінчиться, девайс автоматично буде підтримувати тепло протягом однієї години, якщо користувач не натисне клавішу «ON/OFF (УВИМК/ВИМК)».

Застереження:

- ① Якщо на світлодіодному дисплеї після натискання кнопки «ON/OFF» відображається позначка «E3», це означає, що температура внутрішньої чаші занадто висока. Знову натисніть клавішу «УВИМК./ВИМК.», щоб призупинити випікання, а потім відкрийте кришку на 10-20 хвилин, щоб пристрій трохи охолодився.
- ② Якщо на світлодіодному дисплеї після натискання кнопки «УВИМК./ВИМК.» Відображається позначення «E1» або «E2», це означає, що температурна чутливість внутрішньої чаші порушена, будь ласка, відправте пристрій до служби технічного обслуговування для аналізу та усунення проблеми.

ПРИМІТКА:

- ① Якщо після тривалого зберігання приладу без використання, під час випікання з хлібопечки виходить дим, це нормально, виділення диму поступово зменшиться через 1-2 хвилини.
- ② Прилад може працювати в широкому діапазоні температур, але ефекти режимів роботи можуть різнитися, залежно від температури навколишнього середовища за якою готувався хліб. Коли температура навколишнього середовища занадто низька, це може вплинути на швидкість бродіння (підймання тіста). Коли температура навколишнього середовища буде занадто висока, маса може перебродити.

Рекомендована температура навколишнього середовища для випікання становить 15°C-34°C.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПІДКАЗКИ ДО ІНГРЕДІЄНТІВ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ

Хлібне борошно (Туге борошно/борошно вищого гатунку)

Хлібне борошно ще називають тугим (з високим вмістом білка). У порівнянні зі звичайним борошном, воно містить більше клейковини.

Слабке борошно (Пісне борошно)

Вміст білка в такому борошні низький, його часто використовують для приготування вареників та приготованого на пару хліба. Випікати хліб з такого борошна не рекомендується, оскільки в ньому відсутній ефект бродіння (підймання).

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Цільнозернове борошно (Оббивне)

Цільнозернове борошно виготовляється з грубого зерна. Цільнозернове борошно важче звичайного борошна і поживніше. Багато рецептів використовують суміш такого борошна та хлібного борошна для виготовлення хліба вищого гатунку.

Житнє борошно

Житнє борошно подібне до цільнозернового борошна з високим вмістом клітковини, також відомого як манна крупа. Для використання його потрібно змішати з великою часткою хлібного борошна. Коли роблять хліб з такого борошна, роблять його порівняно великим за розміром.

Питльоване борошно (Тортове борошно)

Дрібно мелене з використанням м'якої пшениці або пшениці з низьким вмістом білка та додаванням спеціальних інгредієнтів, що використовуються для виготовлення торта.

Кукурудзяне та вівсяне борошно

Кукурудзяне та вівсяне борошно - це сторонні, спеціальні види борошна, що виготовляються відповідно з кукурудзи та вівса, використовуються для збагачення смаку хліба.

ПРИМІТКА:

- ① Хоча усі види борошна схожі ззовні, насправді, через відмінності способу виробництва та обробки пшениці, сезону збирання врожаю, типу мелення та зберігання, ферментаційних властивостей та здатності до водопоглинання, існує велика різниця у способі та методі приготування з них хліба.
- ② Ви можете обрати різні марки борошна, експериментувати та виходячи з власного досвіду та отриманих результатів, підібрати марку борошна, що підходить саме вам.
- ③ Ви також можете експериментувати з додаванням води чи інших рідин (збільшувати чи зменшувати їх кількість), зазвичай при натискання на тісто руками, ви повинні відчувати трохи липкості, це означатиме, що тісто приготовлене добре.

Цукор

Цукор відіграє дуже важливу роль у виробництві хліба. За його допомогою можна збільшити солодкість і відрегулювати колір хліба(зробити корочку більш золотистою). Можна використовувати як звичайний цукор (білий цукор), так і коричневий цукор для надання особливого смаку чи за спеціальними вимогами.

Дріжджі

- ① Дріжджі впливають на процес бродіння тіста, що проявляється в утворенні вуглекислого газу, збільшенні розміру хліба та м'якості текстури. Для швидкого розмноження дріжджів необхідні вуглеводи з цукру та борошна як вторинні. З хлібопічками частіше використовують швидкі дріжджі.
- ② Дріжджі потрібно тримати в холодильнику. Інакше вони можуть втратити свої властивості.
- ③ Завжди перевіряйте дріжджі перед використанням для приготування хліба чи зберіганням. Після використання дріжджів слід якомога швидше поставити їх назад в холодильник, як правило, погане бродіння (підймання) хліба завжди спричинене поганою роботою, або недостатньою кількістю дріжджів. Кількість доданих дріжджів треба регулювати для кожного рецепта самостійно.

Сіль

- ① Сіль може покращити та збагатити смак випічки чи хліба. Сіль трохи заважає та призупиняє роботу та розмноження дріжджів, тому не слід додавати її занадто багато в рецепт. Якщо вам не подобається смак солі у рецепті, її можна не додавати, але пам'ятайте, що тоді ступінь підймання хліба може бути трохи більшим за звичайне.

Яйця

Яйця можуть покращити структуру хліба, зробити його більш пружним.

Масло та олія

- ① Масло може зробити хліб м'якшим і продовжити термін його зберігання. Для використання у рецепті заздалегідь вийміть вершкове масло з холодильника і наріжте його невеликими кусочками, що легко розтопити (у більшості рецептів краще використовувати саме вершкове масло за олію).
- ② Якщо у вас немає вершкового масла, ви можете використовувати олію, але смак і запах готової продукції дуже відрізняться.

Порошок для випічки - Розпушувач

Розпушувач в основному використовується для виготовлення швидкого виготовлення хліба та тістечок, без довгої розстойки. Використання подібної хімії для отримання газу у тісті робить хліб або пиріг м'яким та пухким.

Сода

Працює так само, як і розпушувач або додайте одразу обидва в борошно, за допомогою хімічної реакції, що утворюється за участю соди, хліб стає м'яким при нагріванні.

Вода та інші рідкі інгредієнти

- ① Вода - незамінний інгредієнт для приготування хліба.

- ② Як правило, використовують воду температурою 20-25°C влітку, 35-40°C взимку, а також теплу воду температурою 40-45°C для швидкого підймання хліба та прискорення процесу бродіння.
- ③ Воду також можна замінити натуральним молоком або розчином 2% сухого молока та води. Це може збагатити смак хліба та покращити колір випічки хліба.
- ④ Деякі рецепти випічки потребують додавання соків, таких як: ананасовий, яблучний, апельсиновий, лимонний тощо, що слугує виключно для покращення та збагачення смаку хліба.

ПРИМІТКА:

- ① Здатність до поглинання води варіюється залежно від виду борошна. Отже, відповідно до рецепту випічки вам буде необхідно коригувати кількість доданої рідини залежно від борошна, що ви використовуєте.
- ② Коли тісто дуже вологе, бродіння йде занадто активно, тож можливо слід зменшити зменшити кількість води у рецепті.
- ③ Коли тісто дуже сухе, слід збільшити кількість води.
- ④ Торкніться тіста руками, якщо воно трохи липке, це означає, що воно має правильну консистенцію. Тісто після використання потрібно помістити у герметичну тару, щільно накривши і поставити в прохолодне і сухе місце.

Відмірювання необхідної кількості інгредієнтів та зважування

Одним з найважливіших етапів є відмірювання необхідної кількості інгредієнтів. Ми рекомендуємо використовувати спеціальні мірні чашки та мірні ложки для точного вимірювання. Неправильне відмірювання та зважування необхідної кількості інгредієнтів може призвести до невдачі у приготуванні хліба.

Відмірювання необхідної кількості рідини

- ① Для вимірювання рідини, такої як вода або молоко, слід використовувати мірну чашку. Знайдіть очима позначки на боковій стороні чаші та орієнтуйтеся по них, відміряючи необхідну кількість рідини.
- ② Перед тим, як відміряти рідину, слід ретельно вимити та очистити мірну чашку або ложку.

ПРИМІТКА: Якщо вам потрібно додати яйце або будь-які інші рідини, обов'язково зменште кількість використовуваної води. Відмірювання необхідної кількості сипучих інгредієнтів Для відмірювання сухих інгредієнтів використовуйте мірні чашку або ложки. Інгредієнти повинні бути сухими та сипучими. За допомогою ножа видаліть зайву кількість інгредієнту для більш точного вимірювання.

ПРИМІТКА: Одна склянка борошна містить 175 г сухої речовини, а одна склянка води - 270 г рідкої.

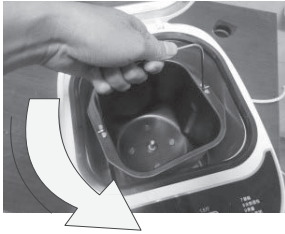
Способи додавання інгредієнтів

- ① Як правило, спочатку кладуть рідкі інгредієнти, такі як яйця та молоко. Потім, додають сіль і сухе молоко. А потім й інші інгредієнти.
- ② Дріжджі завжди повинні додаватись у сухе борошно.

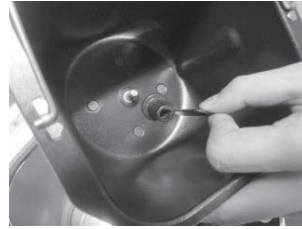
ПРИМІТКА:

- ① Не дозволяйте солі контактувати з дріжджами. Дріжджі повинні солитися тільки після додавання у тісто. Дріжджі, що не використовуються у тісті повинні бути поміщені у герметичний контейнер, зберігатися в прохолодному і сухому місці, для збереження їх властивостей.
- ② За умови використання функції відкладеного старту, не додавайте у тісто швидкопсувні інгредієнти, такі як яйця.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



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



2. Установіть насадки для замішування на обертовий вал внутрішньої чаші та працюч на плоский квадрат. Закріпіть їх.



3. Помістіть борошно та інші інгредієнти у внутрішню чашу. Обов'язково кладіть рідкі інгредієнти у чашу першими. Додайте сіль та цукор. Наприкінці додайте борошно та дріжджі.

ПРИМІТКА:

- ① Температура всіх інгредієнтів повинна бути кімнатною, коли ви кладете їх у внутрішню чашу.
- ② Дріжджі не повинні контактувати з сіллю.
- ③ За умови використання функції відкладеного старту дріжджі не повинні контактувати з водою, а у тісті 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 прилад до електромережі. А потім оберіть потрібний режим у меню та встановіть бажану ступінь пропікання (колір скоринки) випічки.

ПРИМІТКА: користувач може натиснути клавішу «TIME (ЧАС)», щоб встановити заданий час затримки перед початком процесу випікання.

6. Натисніть кнопку «ON/OFF (УВІМК/ВИМК)», щоб розпочати процес випікання, буде блимати на світлодіодному дисплеї.

7. Якщо у випічку потрібно додати горіхи, фрукти чи сухофрукти, коли прилад видасть звуковий сигнал, додайте горіхи фрукти чи сухофрукти у чашу.

8. Якщо під час випікання, з хлібopічки йде невелика кількість диму, це цілком нормально.



9. Хлібопічка просигналізує звуковим сигналом про закінчення роботи і перестане працювати. Натисніть та утримуйте кнопку «УВИМК./ВИМК.» Протягом 2 секунд, а потім вимкніть хлібопічку з мережі. Відкрийте верхню кришку, щоб вийняти внутрішню чашу.

ПРИМІТКА: Хлібопічка за налаштуваннями переходить у режим підтримання тепла (триває протягом однієї години) після завершення випікання.



10. Переверніть внутрішню чашу, щоб вийняти хліб.

ПРИМІТКА: ①Якщо насадки для замішування залишилися у виробі, обережно вийміть їх за допомогою виделки.

②Якщо насадки для замішування залишилися у внутрішній чаші, додайте у неї трохи води, зачекайте деякий час. Після цього насадки легко можна буде видалити з чаші.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

①Внутрішня чаша дуже гаряча після завершення випікання. Тож для виймання її з приладу, скористайтеся, будь ласка, рукавичками або щільною бавовняною тканиною.

②Переверніть внутрішню чашу та легенько потрусіть, щоб вийняти виріб з форми. Якщо насадки для замішування залишилися у виробі, обережно вийміть їх за допомогою виделки. Ні в якому разі не торкайтеся їх руками, щоб уникнути опарювання.

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

Рецепти

ПРИМІТКА:

- Ці рецепти призначені лише для попереднього ознайомлення; ви також можете знайти додаткові рецепти в Інтернеті. Температура доданої води повинна бути влітку 20-25°C, а взимку 35-40°C.
- Інгредієнти слід додавати в тому порядку, як зазначено у рецепті.

Білий хліб (МЕНЮ: Класична випічка)

Інгредієнти	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	155 мл	220 мл	250 мл
Масло	1.5 столова ложка	2 столова ложка	2.5 столова ложка
Сіль	3 г	4 г	4 г
Цукор	15 г	23 г	30 г
Борошно бля хліба	250 г	350 г	400 г
Сухе молоко	1.5 столова ложка	1.5 столова ложка	2 столова ложка
Дріжджі	0.8-1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Солодкий хліб (МЕНЮ: Солодка випічка)

Інгредієнти	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	155 мл	220 мл	250 мл
Масло	1.5 столова ложка	2 столова ложка	2.5 столова ложка
Сіль	0.5 чайна ложка	0.7 чайна ложка	0.8 чайна ложка
Цукор	2 столова ложка	3 столова ложка	4 столова ложка
Борошно бля хліба	1.5 чашка	2 чашка	2.3 чашка
Сухе молоко	1 столова ложка	1.5 столова ложка	2 столова ложка
Дріжджі	0.8-1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

ПРИМІТКА: Воду та сухе молоко можна замінити натуральним молоком. А натуральне молоко за своєю вагою подібне воді.

Випічка за власним рецептом (МЕНЮ: Власний рецепт)

Інгредієнти	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	155 мл	220 мл	250 мл
Масло	1-2 столова ложка	2-3 столова ложка	2-3 столова ложка
Сухе молоко	1.5 столова ложка	2 столова ложка	2 столова ложка
Сіль	0.5 чайна ложка	0.7 чайна ложка	0.7 чайна ложка
Цукор	2 столова ложка	3 столова ложка	3 столова ложка
Борошно	1.5 чашка	2 чашка	2 чашка
Дріжджі	0.8-1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Цільнозерновий хліб (МЕНЮ: 3 цільнозернового борошна)

Інгредієнти	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	155 мл	220 мл	250 мл
Масло	1.5 столова ложка	2 столова ложка	2.5 столова ложка
Сіль	0.5 чайна ложка	0.7 чайна ложка	0.8 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	1.5 столова ложка	2 столова ложка
Борошно для хліба	1 чашка	1.2 чашка	1.3 чашка
Цільнозернове борошно	0.5 чашка	0.8 чашка	1 чашка
Дріжджі	0.8-1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Швидкий хліб (МЕНЮ: Швидке приготування)

Інгредієнти	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	110 мл	170 мл	200 мл
Яйця	1	1	1
Масло	1.5 столова ложка	2 столова ложка	2.5 столова ложка
Сіль	0.6 чайна ложка	0.8 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	2 столова ложка	1.5 столова ложка	4 столова ложка
Борошно для хліба	1.5 чашка	1.2 чашка	2.3 чашка
Сухе молоко	1.5 столова ложка	2 столова ложка	3 столова ложка
Дріжджі	1.2 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Супер швидкий хліб (МЕНЮ: Супер швидке приготування)

Інгредієнти	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	110 мл	170 мл	200 мл
Яйця	1	1	1
Масло	1.5 столова ложка	2 столова ложка	2.5 столова ложка
Сіль	0.7 чайна ложка	0.75 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	2 столова ложка	3 столова ложка	4 столова ложка
Борошно для хліба	1.5 чашка	2 чашка	2.3 чашка
Сухе молоко	1.5 столова ложка	2 столова ложка	3 столова ложка
Дріжджі	1.2 чайна ложка	1.5 чайна ложка	1.5 чайна ложка

Тісто (МЕНЮ: Тісто)

Інгредієнти	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода	180 мл	240 мл	310 мл
Олія	1 столова ложка	1.5 столова ложка	1.5 столова ложка
Сіль	За смаком	За смаком	За смаком
Цукор	За смаком	За смаком	За смаком
Борошно для хліба	1.8 чашка	2.2 чашка	2.8 чашка

Паста (МЕНЮ: Паста)

Інгредієнти	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода	180 мл	240 мл	310 мл
Олія	1 столова ложка	1.5 столова ложка	1.5 столова ложка
Сіль	За смаком	За смаком	За смаком
Цукор	За смаком	За смаком	За смаком
Борошно для хліба	1.8 чашка	2.2 чашка	2.8 чашка
Дріжджі	0.75-1 чайна ложка	1-1.5 чайна ложка	1-1.5 чайна ложка

Варення (МЕНЮ: Варення)

Інгредієнти	Вага
Полуниця / яблуко / апельсин	400 г
Цукор	120 г
Оцет	1.5 чайна ложка
Кукурудзяний крохмаль	30 г

ПРИМІТКА:

1. Помийте і витріть насухо полуницю, а потім наріжте на маленькі шматочки.
2. Змішайте блендером всі інгредієнти до пастоподібного стану.
3. Помістіть суміш у хлібопічку та почніть процес приготування
4. Перелийте варення у суху герметичну тару. Зберігайте варення в холодильнику.

Випікання (МЕНЮ: Випікання)**Щоб зробити хліб вручну:**

1. Замішайте будь-яке тісто за власним смаком за допомогою функції «Тісто».
2. Помістіть тісто у форму ля тіста для розстойки (бродиння) допоки воно не збільшиться вдвічі.
3. Оберіть функцію «Випікання» натисніть кнопку "за власним рецептом», та введіть необхідні дані
4. Натисніть кнопку «ЧАС» та установіть час випікання приблизно на 40-50 хвилин.
5. Натисніть кнопку «УВИМК/ВИМК» щоб запустити процес випікання.

ЙОГУРТ (МЕНЮ: Йогурт)

Інгредієнти 1: живі бактерії для йогурту і свіже молоко в пропорції 1: 10

Інгредієнти 2: свіже молоко, відповідна кількість бактерій

ПРИМІТКА: покладіть усі інгредієнти у внутрішню чашу для хліба, оберіть функцію «Йогурт» та розпочніть приготування.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Аналіз причини	Можливе рішення
Під час випікання з вентиляційного отвору виходить дим	Інгредієнти тіста прилипли до нагрівальних елементів; або пристрій використовується вперше, поверхня нагрівального елемента ще вкрита захисним шаром пакувального масла.	Під час першого використання оберіть у меню функцію «12.випікання», та дайте пристрою попрацювати протягом 10 хв. Від'єднайте пристрій від розетки і дайте йому охолонути, а потім очистіть нагрівальний елемент.
Скоринка у верхній частині хліба занадто товста або занадто тверда.	Після завершення випікання ви залишаєте готовий виріб у пристрої на режимі підігріву занадто довго, це призводить до занадто великого випаровування води.	1. Після завершення випікання одразу дістаньте готовий виріб з хлібопічки і дайте йому охолонути до 40-50°C; зберігайте хліб у закритих/герметичних пакетах. 2. Використовуйте вершкове масло замість рослинного, воно зробить хліб м'яким.
Важко діставати насадки для замішування	На насадках для замішування тіста або валі налипло чи пригоріло дуже багато сировини.	Після того, як ви вийняли хліб, налейте невелику кількість теплої води у внутрішню чашу, залиште на 10 хвилин, а потім вийміть насадки для замішування та очистіть їх
Інгредієнти не змішуються.	Замішувальні насадки встановлені неналежним чином або не встановлені зовсім.	Встановіть замішувальні насадки правильно
Інгредієнти не змішуються повністю, і готовий виріб має погану структуру та якість.	Вибрано неправильний режим.	Встановіть правильний режим.
	Помилково натискаєте кнопку «УВІМК/ВИМК» і прилад перестає працювати	Якщо до моменту початку випікання залишається 30 хвилин, натисніть клавішу «УВІМК/ВИМК» ще раз. Для безпосереднього повторного запуску.
	Надто часто відкриваєте кришку під час роботи, хліб виходить сухим і поганого кольору.	Не відкривайте кришку під час процесу ферментації.
Недостатній супротив насадок для замішування, погане замішування	Недостатній супротив насадок для замішування, погане замішування	Перевірте, чи не використовуєте ви забагато інгредієнтів, чи достатньо ви додали води. Перевірте чи не зламані насадки для замішування. Вийміть внутрішню чашу, перевірте чи справний вал
	При натисканні кнопки «УВІМК/ВИМК», на світлодіодному дисплеї відображається «E3».	Температура внутрішньої чаші занадто висока, програму неможливо запустити.
Чути шум роботи двигуна, але інгредієнти не перемішуються	Замішувальні насадки або внутрішня чаша встановлені неправильно. Або тісто занадто туге, тому насадка не може його вимісити	Переконайтеся, що внутрішня чаша встановлена правильно. Перевірте чи були збережені пропорції інгредієнтів у рецепті.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Не працює 2. Не замішує тісто 3. Не випікає 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шнур живлення під'єднано неправильно чи нещільно вставлений у роз'єм 2. Внутрішня проводка пристрою пошкоджена. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перевірте шнур, чи правильно під'єднана вилка, чи під'єднано прилад до мережі 2. Будь-ласка зателефонуйте на місцеву гарячу лінію технічної підтримки та обслуговування
<p>Розмір випеченого хліба занадто малий, або тісто не бродить та не підіймається.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Використаний неправильний вид борошна 2. Дріжджі не спрацювали 3. Неправильно відміряна кількість води та борошна, тісто занадто туге. 4. Температура води та навколишнього середовища занадто низька 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Використовуйте борошно вищого гатунку 2. Дріжджі потрібно зберігати в прохолодному і сухому місці. Дотримуйтесь грамовок використання дріжджів, вказаних у рецепті. 3. Дотримуйтесь грамовок рецепту відміряючи необхідну кількість води та борошна 4. Температура води, що додається у тісто взимку повинна бути 30-45°C
<p>Тісто занадто сильно підіймається / бродить</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Використано забагато дріжджів 2. Температура навколишнього середовища вище 38°C 3. Додано забагато інгредієнтів 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зменшіть кількість дріжджів 2. Використовуйте воду правильної температури 3. Зменшіть кількість використовуваних інгредієнтів у рецепті
<p>Прогин посередині хліба після бродіння та випікання</p>	<p>Використовується борошно низького гатунку</p>	<p>Використовуйте борошно вищого гатунку(з великим вмістом клейковини) чи спеціальне борошно</p>
	<p>Тісто швидко бродить/сходить і температура занадто висока</p>	<p>Працуйте з тістом у приміщенні з нормальною кімнатною температурою</p>
	<p>Забагато води; тісто занадто вологе і занадто липке.</p>	<p>Дотримуйтесь рецепту, за різних погодних умов та за умови використання різних типів борошна може знадобитися різна кількість води.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Скоринка занадто темна чи гірчить 2. Скоринка занадто товста 3. Скоринка занадто жорстка 4. Смак виробу недостатньо ніжний 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Забагато цукру 2. Неправильно обраний режим випікання у меню 3. Виріб занадто довго підігрівався 4. У рецепті допущено помилку 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зменшити кількість цукру 2. Обрати у меню функцію "Солодка випічка" та «блідий» колір у ступені запікання 3. Не залишайте готовий виріб у приладі на режимі підігрівання після завершення випікання, одразу виймайте його та їжте або зберігайте у закритих герметичних пакетах. 4. Використовуйте вершкове масло і сухе молоко для поліпшення смаку
<p>Хліб пустий та прісний всередині</p>	<p>Забагато води чи не додали солі</p>	<p>Зменшіть кількість використаної води чи додайте більше солі</p>
	<p>Температура води занадто велика</p>	<p>Перевірте чи вода, що ви додаєте, правильної температури</p>
<p>Ізюм або інші фрукти подрібнені, але не відчуються чи гірчать</p>	<p>Ізюм або інші сухофрукти зберігались занадто довго у подрібненому стані; за умови зберігання у вологому місці, вони згнили.</p>	<p>Додавайте фрукти, горіхи та сухофрукти тільки тоді, коли хлібопечка просигналізує про це</p>

Важко встановити внутрішню чашу	Головка, на яку встановлюється чаша, у невірному положенні	Вийміть внутрішню чашу, трохи поверніть головку та встановіть її у правильне положення
	Нагрів розподіляється неналежним чином	Вийміть внутрішню чашу, трохи відрегулюйте положення нагрівального елемента
Додавання великої кількості цукру впливає на колір скоринки	Використання великої кількості цукру може зробити хліб з темнішим	Для рецептів, де використовується велика кількість цукру, натисніть кнопку «УВІМК/ВИМК» за 5-10 хвилин до закінчення процесу випікання за програмою та залиште виріб на 20 хвилин на режимі підігріву, а потім вийміть із форми та дайте охолонути

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	27
Меры безопасности	28
Комплектация	30
Описание устройства	31
Рекомендации по эксплуатации	32
Работа устройства	34
Эксплуатация устройства	42
Чистка и уход	44
Приготовление: рецепты	45
Устранение неисправностей	49
Утилизация устройства	51

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BMG-1000
Емкость	0,90 кг
Номинальное напряжение	220-240 В~/ 50 Гц
Номинальная мощность	500 Вт
Мощность двигателя	40 Вт
Внешние размеры	298x208x310 мм
Вес	4,3 кг

Предупреждения



- ① Внешние размеры - длина x ширина x высота соответственно в заданном порядке, это лишь приблизительные размеры. Перед приобретением прибора, пожалуйста, ознакомьтесь с его фактическими размерами.
- ② Размеры: ширина - ручка включительно (если имеется в конструкции модели), длина - с пластинами в развернутом состоянии, значение высоты - включая ножки прибора
- ③ В связи с постоянным совершенствованием нами нашей продукции, технические характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании данного электроприбора следует всегда соблюдать основные правила техники безопасности, перечисленные ниже:

1. Внимательно ознакомьтесь и прочитайте все инструкции.
2. Во избежание риска поражения электрическим током, запрещается погружать устройство, любую его часть или кабель питания в воду, или другие жидкости,
3. Не прикасайтесь к нагревающимся элементам и поверхностям во время работы хлебопечки.
4. Будьте особенно внимательны, при использовании устройства детьми или вблизи них.
5. Во время работы хлебопечки, не прикасайтесь к ее вращающимся элементам или деталям во избежание травм.
6. При использовании хлебопечки, убедитесь, со всех сторон от хлебопечки сохраняется по крайней мере 10-15 см свободного пространства для обеспечения достаточной циркуляции воздуха.
7. Всегда отключайте прибор от источника питания, если он не используется, а также перед очисткой. Дайте прибору остыть перед очисткой/мытьем или сборкой и уборкой его на хранение.
8. Если кабель питания поврежден или неисправен, он должен быть обязательно заменен производителем, работником сервисного центра технического обслуживания или квалифицированным специалистом, чтобы избежать вероятности возникновения несчастного случая, угрозы жизни и здоровью потребителя.
9. Никогда не используйте с этим прибором аксессуары или детали других производителей.
10. Не дергайте и не тяните за шнур питания прибора. Перед тем, как перемещать хлебопечку, выньте вилку из сети, осторожно взявшись за нее обеими руками и аккуратно потянув.
11. Не используйте прибор вне помещения, на улице.
12. Не размещайте хлебопечку на нагревательных поверхностях. Прибор должен размещаться и использоваться исключительно на ровных, устойчивых поверхностях.
13. Если цепь питания, к которой подключена хлебопечка, перегружена, это может привести к недостаточно эффективной работе устройства или даже к короткому замыканию. Хлебопечку следует подключать исключительно к отдельной цепи питания.
14. Насадки, которые идут в комплекте с прибором, можно хранить внутри устройства, когда последнее не используется. Не храните другие предметы в хлебопечке.

15. Не устанавливайте устройство рядом с занавесками, обоями, одеждой, кухонными полотенцами или любыми другими легковоспламеняющимися материалами. Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла или нагревательными устройствами. Не размещайте вблизи от прибора любые бумажные материалы, когда он работает.
16. Не храните картон, бумагу, пластик или другие сторонние предметы и материалы во внутренней чаше хлебопечки.
17. Всегда выключайте прибор и отключайте его от источника питания после завершения работы с ним.
18. Не нагревайте герметичные тары и контейнеры в хлебопечке, это может привести к их взрыву.
19. Когда вы вынимаете хлеб из формы, не стучите по внутренней чаше хлебопечки, это может привести к повреждению как самого готового продукта, так и элементов конструкции хлебопечки. Вынимая внутреннюю чашу, не забудьте надеть специальные перчатки, чтобы избежать ожогов.
20. Не открывайте верхнюю крышку, когда хлебопечка находится в рабочем состоянии. Это может привести к столкновению ее движущихся деталей между собой или вашими руками, что может привести к серьезным травмам или поломке хлебопечки.
21. Это устройство может обрабатывать и производить максимум 900г хлеба, за раз. Не добавляйте слишком много ингредиентов. Максимальное количество используемой муки/ дрожжей: около 450 г муки и около 3-4 г дрожжей (1,5 ч. ложки).
22. После использования прибора обязательно очистите его от остатков муки и крошек, чтобы избежать возможности возникновения задымления или возгорания во время выпекания.
23. Во избежание ожогов, во время работы хлебопечки, используйте только панель управления, касайтесь и держитесь только специальной ручки прибора из теплоустойчивого пластика.
24. ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТРОЙСТВО ТОЛЬКО ПО НАЗНАЧЕНИЮ
25. Не извлекайте внутреннюю чашу, когда хлебопечка работает, это поможет избежать деформации ее деталей, вызванных перегревом.
26. Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями и психическими заболеваниями, а также лицами которым не хватает опыта и знаний, только под надлежащим надзором или, если они проинформированы о безопасном использовании устройства и осознают потенциальные угрозы. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством и не оставляйте их с включенным прибором без присмотра.
27. Очистка и техническое обслуживание прибора не должно проводиться

детьми младше 8 лет, если они не находятся под наблюдением взрослых.

28. Храните прибор, его насадки и кабель питания в недоступном для детей (младше 8 лет) месте.
29. Этим прибором нельзя управлять при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
30. 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, мотелях и другие инфраструктуре жилого типа;
 - в частных пансионатах.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечка - 1 шт.

Форма для выпечки (внутренняя чаша) - 1 шт.

Мерный стакан - 1 шт.

Мерная ложка - 1 шт.

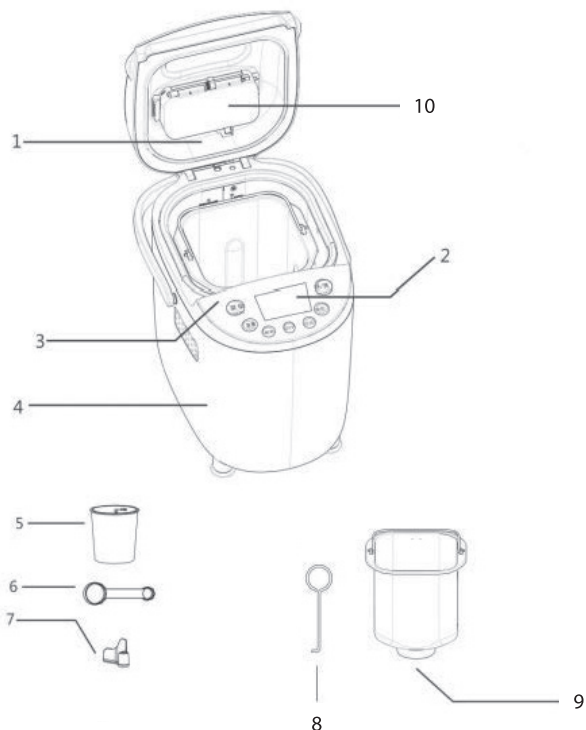
Насадка для замешивания - 1 шт.

Крючок - 1 шт.

Контейнер для орехов и сухофруктов - 1 шт.

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Верхняя крышка
2. Светодиодный дисплей
3. Панель управления
4. Корпус прибора
5. Мерный стакан
6. Мерная ложка
7. Насадка для замешивания
8. Насадка-крюк
9. Съёмная внутренняя чаша
10. Контейнер для орехов и сухофруктов

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Компания оставляет за собой право изменять дизайн продукта без предупреждения. На момент приобретения вами данного продукта, он уже может быть усовершенствован, он может не полностью соответствовать внешнему виду указанному в данной инструкции, но это не меняет его технических свойств и способа использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно придерживайтесь следующих инструкций перед первым использованием

1. Снимите и извлеките все аксессуары и упаковку из хлебопечки.
2. Теплой водой и мягкой влажной тканью с небольшим количеством моющего средства вымойте внутреннюю чашу прибора. Дождитесь полного высыхания всех деталей перед непосредственным использованием.
3. Хлебопечку следует устанавливать только на устойчивой поверхности и подключать к отдельной цепи напряжения.
4. Не размещайте, не устанавливайте никакие посторонние предметы на хлебопечке.
5. Перед использованием убедитесь, что внутренняя чаша и насадка-крюк установлены в прибор и надежно зафиксированы.
6. Поскольку нагревательный элемент прибора покрыт специальным защитным слоем масла, во время первого выпекания в нем хлебобулочного изделия может выделяться небольшое количество дыма, это нормально.
7. Убедитесь, что во время работы хлебопечки вокруг нее сохраняется свободное от других предметов расстояние не менее 10 см, для обеспечения достаточной циркуляции воздуха.

Установка съёмной внутренней чаши

- ① Для того чтобы изъять из прибора съёмную внутреннюю чашу: Поверните внутреннюю чашу против часовой стрелки, аккуратно потяните ее вверх и выньте.
- ② Для того чтобы установить внутреннюю чашу в корпус прибора: Поместите чашу в прибор, поверните ее по часовой стрелке и убедитесь, что чаша надежно зафиксирована.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: внутренняя чаша должна быть установлена правильно и надежно. Боковая сторона чаши должна быть параллельной внутренней боковой стороне корпуса прибора.

Аксессуары:

- **Мерный стакан:** используется для отмеривания необходимого количества воды и муки. Объем и емкость стакана: вода - 270 г, мука - 175 г.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: жидкие и сухие ингредиенты должны добавляться отдельно.

Мерная ложка: используется для отмеривания необходимого количества соли, масла, дрожжей, сухого молока и др.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внимательно смотрите обозначения и маркировки на ложке. Маленькая и большая ложки отличаются по емкости.

Насадка-крюк: Используется для извлечения насадок для замеса теста из готового продукта

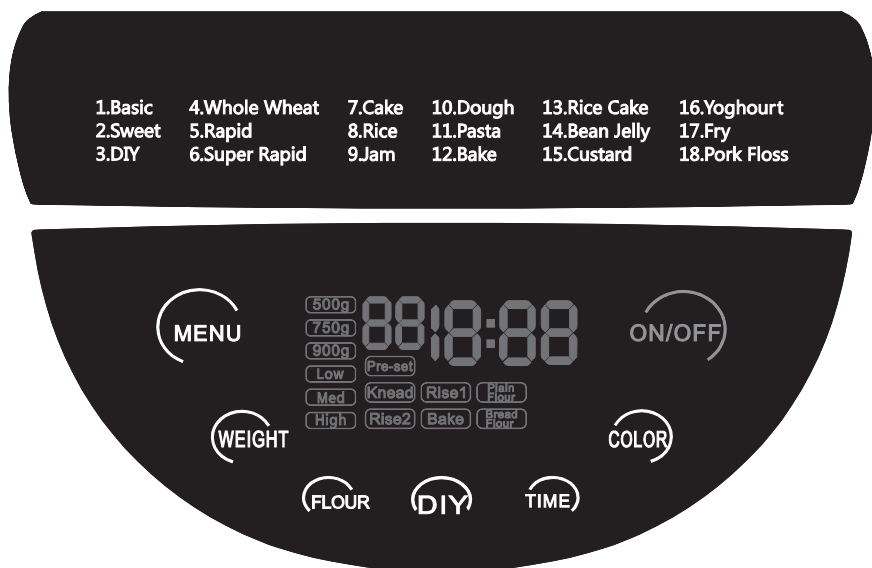
Рукавички (не входят в комплект) : Используются для извлечения съемной внутренней чаши, по окончании приготовления продукта в хлебопечке.

Контейнер для орехов и сухофруктов: Используется для хранения и добавления орехов, фруктов и сухофруктов.



РАБОТА УСТРОЙСТВА

Панель управления:



Подсказки и объяснение для элементов панели управления

1. Подключите шнур к сети, хлебопечка издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится время по умолчанию и код меню «1».

ПРИМЕЧАНИЕ: Разным функциям и режимам меню соответствуют разные коды. Программа по умолчанию «1» предназначена для меню «1. Классическая выпечка», а «2» для меню «2.Сладкая выпечка» и т.д.

2. **Кнопка «МЕНЮ»(“MENU”):** нажмите на эту кнопку, чтобы выбрать режим приготовления выпечки, соответствующий код меню отобразится на светодиодном дисплее.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

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	DIY («Твой рецепт»)	Для удовлетворения самых капризных гурманов и воспроизведения любимых рецептов. Этот режим меню позволит собственноручно настроить каждый шаг приготовления: смешивание, расстойка, выпекание.	1. После каждого нажатия «DIY» будет подсвечиваться определенный параметр приготовления. 2. Сначала настройте время, используя кнопку «time». 3. Повторите пункты 1 и 2 для настройки всех необходимых параметров приготовления. 4. В конце для сохранения настроек нажмите «DIY» - прозвучит сигнал подтверждения.
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)

13	Rice Cake (Рисовое пирожное)	Основные ингредиенты липкий рис и вода	Одновременное смешивание ингредиентов и выпекание
14	Bean Jelly	Основные ингредиенты – гороховая мука, вода, добавьте другие в зависимости от рецепта	Нажмите «DIY», далее нажмите «time» и установите время приготовления, далее нажмите кнопку запуска
15	Custard (Заварной крем)	Основные ингредиенты - желток и молоко, добавьте другие в зависимости от рецепта. Автоматическое приготовление около 50 минут.	Нажмите «DIY», далее нажмите «time» и установите время выпекания, затем нажмите «DIY» снова для окончания установки
16	Yoghourt (Йогурт)	Основа - молоко, лактобактерии, ацидофильное молоко. Приготовление около 8 часов.	Для лучшего результата используйте консервирующую пленку для герметизации
17	Fry (Жарка)	Жарьте различные виды орехов	Нажмите «DIY», далее нажмите «time» и установите время жарки, далее нажмите кнопку запуска
18	Pork Floss (Рассыпчатое мясо, Абон)	Подберите время приготовления в зависимости от ингредиентов	Нажмите «DIY», далее нажмите «time» и установите время приготовления, далее нажмите кнопку запуска

Примечания:

- Выбирая любую функцию выпекания в меню, на экране будет отображаться время приготовления хлеба.
- Нагревательный элемент и мотор будут работать одновременно, когда температура окружающей среды будет ниже температуры теста.

3. **Кнопка «ВЕС» (“WEIGHT”)**: нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый вес хлебобулочного изделия, которое вы будете готовить: «500г», «750г» и «900г». Установленный вес по умолчанию - «750г».

4. **Кнопка «МУКА» (“FLOUR”)**: нажмите эту кнопку, чтобы выбрать нужный сорт муки: «Обыкновенная (Универсальная) мука» и «Мука для хлеба».

5. **Кнопка «СОБСТВЕННЫЙ РЕЦЕПТ» (“DIY”)**: эта функция заключается в установлении индивидуального времени для каждого этапа приготовления отдельно.

- ① нажмите на кнопку и установите временные параметры отдельно для каждого этапа приготовления.
- ② нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы запустить процесс приготовления.

6. **Кнопка «ВРЕМЯ» (“TIME”)**:

- ① После выбора режима приготовления в меню нажмите кнопку, чтобы установить время задержки запуска выпекания.
- ② Максимальное время задержки запуска - 13 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте с этой функцией в рецепте ингредиенты, которые быстро портятся, например, яйца, молоко и подобные.

7. **Кнопка «ЦВЕТ» (“COLOR”)**: нажмите эту кнопку, чтобы выбрать степень

интенсивности запекания выпечки (цвет корочки): «бледный», «золотистый» и «румяный». По умолчанию установлен цвет выпечки - «золотистый». «рум'яний». І за налаштуваннями встановлено колір випічки - «золотистий».

8. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» (“ON/OFF”):

- ① После выбора режима приготовления в меню нажмите эту кнопку, чтобы запустить процесс приготовления. Устройство начнет обратный отсчет времени до запуска.
- ② В процессе работы устройства, нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопку «ON/OFF» «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы прекратить процесс выпекания. Хлебопечка автоматически перейдет в режим ожидания.

9. Автоматическое поддержание тепла: Когда процесс выпекания завершится, прибор будет автоматически поддерживать готовый продукт в теплом состоянии в течение следующего одного часа. Если только пользователь не нажмет клавишу «ON/OFF» «ВКЛ/ВЫКЛ» для отключения данной функции.

Предостережение:

- ① Если на светодиодном дисплее после нажатия кнопки «ON/OFF» отображается значок «E3», это означает, что температура внутренней чаши слишком высокая. Нажмите клавишу «ВКЛ/ВЫКЛ.», чтобы приостановить процесс выпечки, а затем откройте крышку на 10-20 минут, чтобы устройство немного охладилось.
- ② Если на светодиодном дисплее после нажатия кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» отображается значение «E1» или «E2», это означает, что температурная чувствительность внутренней чаши нарушена, пожалуйста, отправьте устройство на анализ в службу технического обслуживания для устранения проблемы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ① Если после длительного хранения прибора без использования, во время выпекания из хлебопечки выходит дым, это нормально, выделение дыма постепенно уменьшится через 1-2 минуты.
- ② Прибор может работать в широком диапазоне температур, но эффекты режимов работы могут отличаться в зависимости от температуры окружающей среды при которой готовился хлеб. Когда температура окружающей среды слишком низкая, это может повлиять на скорость брожения (всхождения теста). Когда температура окружающей среды слишком высокая, масса может перебродить. Рекомендуемая температура окружающей среды для выпекания составляет 15°C-34°C.

РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИНГРЕДИЕНТОВ В ПРИЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Пшеничная мука для хлеба (тугая мука/мука высшего сорта)

Пшеничную муку для хлеба еще называют тугой или мукой высшего сорта (с высоким содержанием белка). По сравнению с обычной мукой, она содержит больше клейковины.

Постная мука (Слабая мука)

Содержание белка в такой муке низкое, ее часто используют для приготовления вареников и хлеба на пару. Выпекать хлеб из такой муки не рекомендуется, поскольку в нем невозможно протекание процесса брожения (подъема/распушивания теста).

Цельнозерновая мука (Обойная)

Цельнозерновая мука изготавливается из грубого зерна. Цельнозерновая мука тяжелее обычной муки и питательнее. Многие рецепты используют смесь такой муки и обычной пшеничной муки для изготовления хлеба высшего сорта.

Ржаная мука

Ржаная мука напоминает цельнозерновую по структуре, имеет высокое содержание клетчатки, также известной как манная крупа. Для использования этот тип муки рекомендуется смешивать с большой долей обычной пшеничной муки. Когда делают хлеб из такой муки, его делают сравнительно большим по размеру.

Мука мелкого помола (Кондитерская мука)

Это мука мелкого помола с использованием мягких сортов пшеницы или пшеницы с низким содержанием белка и добавлением специальных ингредиентов, используемых для изготовления кондитерских изделий.

Кукурузная и овсяная мука

Кукурузная и овсяная мука - это специальные виды муки, изготавливаемые соответственно из кукурузы и овса, используются для обогащения вкуса хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ① Хотя все виды муки похожи внешне, на самом деле, из-за различий способа производства и обработки пшеницы, сезона сбора урожая, типа помола и хранения, ферментационных свойств и способности к поглощению воды, существует большая разница в способе и методе приготовления из них хлеба.
- ② Вы можете выбирать разные марки муки, экспериментировать с ними и исходя из собственного опыта и полученных результатов, подобрать именно ту марку муки, что подходит именно вам.

- ③ Вы также можете экспериментировать с добавлением воды или других жидкостей (увеличивать или уменьшать их количество), обычно при нажатии на тесто руками, оно должно быть немного липким, это означает, что консистенция теста правильная.

Сахар

Сахар играет очень важную роль в производстве и приготовлении хлеба. С его помощью можно увеличить сладость и отрегулировать цвет хлеба (сделать корочку более золотистой). Можно использовать как обычный сахар (белый сахар), так и коричневый сахар для придания особого вкуса или по специальным требованиям, указанным в рецепте.

Дрожжи

- ① Дрожжи влияют на процесс брожения и поднятия теста, что проявляется в процессе образования углекислого газа в структуре теста, увеличении размера теста и мягкости текстуры готового изделия. Для быстрого размножения и работы дрожжей необходимы углеводы из сахара и муки. С хлебопечками чаще используют быстрые дрожжи.
- ② Дрожжи нужно держать в холодильнике. Иначе они могут потерять свои свойства.
- ③ Всегда проверяйте дрожжи перед использованием для приготовления хлеба или перед отправкой их на хранение. После использования дрожжей, их остатки следует как можно скорее поставить обратно в холодильник, как правило, плохое брожения (подъем) хлеба всегда вызвано плохой работой или недостаточным количеством дрожжей. Количество добавляемых дрожжей надо регулировать для каждого рецепта самостоятельно.

Соль

- ① Соль может улучшить и обогатить вкус выпечки или хлеба. Соль немного приостанавливает работу и процесс размножения дрожжей, поэтому не следует добавлять ее слишком много. Если вам не нравится вкус соли в рецепте, ее можно не добавлять вовсе, но помните, что тогда степень подъема хлеба может быть немного больше обычного.

Яйца

Яйца могут улучшить структуру хлеба, сделать его более упругим.

Масло сливочное и растительное

- ① Масло может сделать хлеб более мягким и продлить срок его хранения. Для использования в рецепте заранее выньте сливочное масло из холодильника и нарежьте его небольшими кусочками, которые будут легко растапливаться. (В большинстве рецептов лучше использовать именно сливочное масло вместо растительного)
- ② Если у вас нет сливочного масла, можно использовать масло растительное, но вкус и запах готовой продукции могут очень отличаться.

Порошок для выпечки - Разрыхлитель

Разрыхлитель в основном используется для быстрого приготовления хлеба и пирожных, без долгой расстойки. Использование подобного ингредиента, для получения пузырьков воздуха в тесте, делает хлеб или пирог мягким и рыхлым.

Сода

Работает так же, как и разрыхлитель. Можно добавлять сразу оба в муку, благодаря химической реакции, образуется с участием соды, хлеб становится мягким при нагревании.

Вода и другие жидкие ингредиенты

- ① Вода - незаменимый ингредиент для приготовления хлеба.
- ② Как правило, используют воду температурой 20-25°C летом, 35-40°C зимой, а также теплую воду температурой 40-45°C для быстрого подъема хлеба и ускорения процесса брожения.
- ③ Воду можно заменить натуральным молоком или раствором 2% сухого молока и воды. Это может обогатить вкус хлеба и улучшить цвет конечного готового продукта.
- ④ Некоторые рецепты требуют добавления различных видов сока, таких как: ананасовый, яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п., что делается исключительно для улучшения и обогащения вкуса выпечки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ① Способность муки к поглощению воды варьируется в зависимости от ее вида. Поэтому вам необходимо корректировать количество добавляемой жидкости в зависимости от типа муки, которую вы используете, в рецепте.
- ② Когда тесто очень влажное, брожение происходит слишком активно, поэтому возможно следует уменьшить количество воды в рецепте.
- ③ И наоборот, когда тесто слишком сухое, необходимо увеличить количество воды.
- ④ Попробуйте нажать на тесто руками, если оно немного липкое, это означает, что оно имеет правильную консистенцию. Тесто после использования нужно поместить в герметичную тару, плотно накрыть и поставить в прохладное и сухое место.

Отмеривание необходимого количества ингредиентов и взвешивание

Одним из важнейших этапов приготовления любого блюда является отмеривание необходимого количества ингредиентов. Мы рекомендуем использовать специальные мерные чашки и мерные ложки для точного измерения. Неправильное отмеривание и взвешивание необходимого количества ингредиентов может привести к плохому конечному результату при выпекании.

Отмеривание необходимого количества жидкости

- ① Для измерения количества/литража жидкости, такой как вода или молоко используйте мерную чашку. Найдите отметки на боковой стороне чаши и ориентируйтесь по ним, отмеряя необходимое количество жидкости.
- ② Перед тем, как отмерить любую жидкость, следует тщательно вымыть и вытереть насухо мерную чашку или ложку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам нужно добавить яйцо или любые другие жидкие ингредиенты в тесто, обязательно уменьшите количество используемой воды.

Отмеривание необходимого количества сыпучих ингредиентов

Для отмеривания необходимого количества сухих ингредиентов используйте мерную чашку или ложку. Ингредиенты должны быть сухими и рассыпчатыми. С помощью ножа удалите лишнее количество ингредиента (пройдитесь ножом по краю ложки/чажки, убирая излишки) для более точного измерения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Один стакан муки содержит 175 г сухого вещества, а один стакан воды - 270 г жидкости.

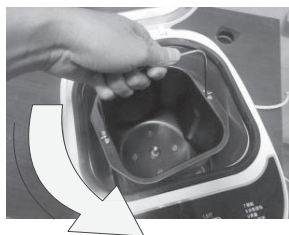
Способы добавления ингредиентов

- ① Как правило, сначала кладут жидкие ингредиенты, такие как яйца и молоко. Затем, добавляют соль и сухое молоко. А потом и другие ингредиенты.
- ② Дрожжи всегда должны добавляться в сухую муку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ① Не позволяйте соли контактировать с дрожжами. Дрожжи должны солиться только после добавления в тесто. Дрожжи, которые не используются в тесте должны быть помещены в герметичный контейнер, храниться в прохладном и сухом месте, для сохранения их свойств.
- ② При использовании функции отложенного старта, не добавляйте в тесто скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА



1. Откройте верхнюю крышку, поверните внутреннюю чашу против часовой стрелки и выньте ее.



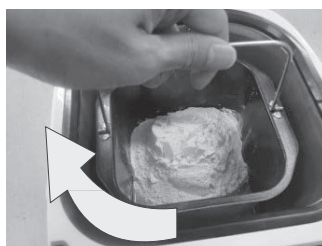
2. Установите насадки для замешивания теста на вращающийся вал внутренней чаши и справа на плоскую квадратную площадку. Закрепите их.



3. Поместите муку и другие ингредиенты во внутреннюю чашу. Обязательно кладите жидкие ингредиенты в чашу первыми. Добавьте соль и сахар. В конце добавьте муку и дрожжи

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ① Температура всех ингредиентов должна быть комнатной.
- ② Дрожжи не должны контактировать с солью.
- ③ При использовании функции отложенного старта дрожжи не должны контактировать с водой, а в рецепте нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты.



4. Установите внутреннюю чашу в хлебопечку. Поверните ее по часовой стрелке, чтобы правильно закрепить на месте.

5. Подключите прибор к электросети. А потом выберите нужный режим готовки в меню и установите желаемую степень зарумянивания (цвет корочки) выпечки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нажав кнопку «ВРЕМЯ / TIME», можно установить время задержки перед началом процесса выпекания.

6. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы запустить процесс выпекания, кнопка будет мигать на светодиодном дисплее.

7. Если в выпечку нужно добавить орехи, фрукты или сухофрукты, когда прибор выдаст звуковой сигнал, добавьте орехи, фрукты или сухофрукты в чашу.

8. Если во время выпечки, из хлебопечки выходит небольшое количество дыма, это вполне нормально.



9. Хлебопечка выдаст звуковой сигнал по окончании процесса выпекания и перестанет работать. Нажмите и удерживайте кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» в течение 2 секунд, а затем выключите хлебопечку из сети. Откройте верхнюю крышку, чтобы вынуть внутреннюю чашу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор по умолчанию перейдет в режим поддержания тепла (длится в течение одного часа) после завершения приготовления (если его не выключить).



10. Переверните внутреннюю чашу, чтобы вынуть хлеб.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ① Если насадки для замешивания остались в изделии, осторожно выньте их при помощи насадки-крюка.
- ② Если насадки для замешивания остались во внутренней чаше, добавьте в нее немного воды и подождите некоторое время. После этого насадки легко можно будет удалить из чаши.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- ① Внутренняя чаша остается очень горячей после завершения приготовления. Поэтому для извлечения ее из прибора, воспользуйтесь, пожалуйста, специальными рукавичками или плотной хлопчатобумажной тканью.
 - ② Переверните внутреннюю чашу и слегка встряхните, чтобы вынуть изделие из формы.
- Если насадки для замешивания остались в изделии, осторожно выньте их при помощи насадки-крюка или вилкой. Ни в коем случае не прикасайтесь ним руками, чтобы избежать ожога.

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 приступать 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

Рецепты

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Эти рецепты предназначены только для предварительного ознакомления; Вы также можете найти дополнительные рецепты в Интернете. Температура добавляемой воды должна быть летом 20-25°C, а зимой 35-40°C.
2. Ингредиенты следует добавлять в том порядке, как указано в рецепте.

Белый хлеб (МЕНЮ: Классическая выпечка)

Ингредиенты	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	155 мл	220 мл	250 мл
Масло	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка	2.5 столовая ложка
Соль	3 г	4 г	4 г
Сахар	15 г	23 г	30 г
Пшеничная мука для хлеба	250 г	350 г	400 г
Сухое молоко	1.5 столовая ложка	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка
Дрожжи	0.8-1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

Сладкий хлеб (МЕНЮ: Сладкая выпечка)

Ингредиенты	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	155 мл	220 мл	250 мл
Масло	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка	2.5 столовая ложка
Соль	0.5 чайная ложка	0.7 чайная ложка	0.8 чайная ложка
Сахар	2 столовая ложка	3 столовая ложка	4 столовая ложка
Пшеничная мука для хлеба	1.5 чашка	2 чашка	2.3 чашка
Сухое молоко	1 столовая ложка	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка
Дрожжи	0.8-1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

ПРИМЕЧАНИЕ: Воду и сухое молоко можно заменить натуральным молоком. А натуральное молоко по весу и объему подобно воде.

Выпечка по собственному рецепту (МЕНЮ: Собственный рецепт)

Ингредиенты	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	155 мл	220 мл	250 мл
Масло	1-2 столовая ложка	2-3 столовая ложка	2-3 столовая ложка
Сухое молоко	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка	2 столовая ложка
Соль	0.5 чайная ложка	0.7 чайная ложка	0.7 чайная ложка
Сахар	2 столовая ложка	3 столовая ложка	3 столовая ложка
Мука	1.5 чашка	2 чашка	2 чашка
Дрожжи	0.8-1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

Цельнозерновой хлеб (МЕНЮ Цельнозерновая мука)

Ингредиенты	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	155 мл	220 мл	250 мл
Масло	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка	2.5 столовая ложка
Соль	0.5 чайная ложка	0.7 чайная ложка	0.8 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка
Пшеничная мука для хлеба	1 чашка	1.2 чашка	1.3 чашка
Цельнозерновая мука	0.5 чашка	0.8 чашка	1 чашка
Дрожжи	0.8-1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

Быстрый хлеб (МЕНЮ: Быстрое приготовление)

Ингредиенты	500 г буханка	750 г буханка	900 г буханка
Вода/молоко	110 мл	170 мл	200 мл
Яйца	1	1	1
Масло	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка	2.5 столовая ложка
Соль	0.6 чайная ложка	0.8 чайная ложка	1 чайная ложка
Сахар	2 столовая ложка	1.5 столовая ложка	4 столовая ложка
Пшеничная мука для хлеба	1.5 чашка	1.2 чашка	2.3 чашка
Сухе молоко	1.5 столовая ложка	2 столовая ложка	3 столовая ложка
Дрожжи	1.2 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

Супер быстрый хлеб (МЕНЮ: Супер быстрое приготовление)

Ингредиенты	500 г буханка		750 г буханка		900 г буханка	
Вода/молоко	110	мл	170	мл	200	мл
Яйца	1		1		1	
Масло	1.5	столовая ложка	2	столовая ложка	2.5	столовая ложка
Соль	0.7	чайная ложка	0.75	чайная ложка	1	чайная ложка
Сахар	2	столовая ложка	3	столовая ложка	4	столовая ложка
Пшеничная мука для хлеба	1.5	чашка	2	чашка	2.3	чашка
Сухое молоко	1.5	столовая ложка	2	столовая ложка	3	столовая ложка
Дрожжи	1.2	чайная ложка	1.5	чайная ложка	1.5	чайная ложка

Тесто (МЕНЮ: Тесто)

Ингредиенты	500 г буханка		750 г буханка		900 г буханка	
Вода	180	мл	240	мл	310	мл
Масло растительное	1	столовая ложка	1.5	столовая ложка	1.5	столовая ложка
Соль	По вкусу		По вкусу		По вкусу	
Сахар	По вкусу		По вкусу		По вкусу	
Пшеничная мука для хлеба	1.8	чашка	2.2	чашка	2.8	чашка

Паста (МЕНЮ: Паста)

Ингредиенты	500 г буханка		750 г буханка		900 г буханка	
Вода	180	мл	240	мл	310	мл
Масло растительное	1	столовая ложка	1.5	столовая ложка	1.5	столовая ложка
Соль	По вкусу		По вкусу		По вкусу	
Сахар	По вкусу		По вкусу		По вкусу	
Пшеничная мука для хлеба	1.8	чашка	2.2	чашка	2.8	чашка
Дрожжи	0.75-1	чайная ложка	1-1.5	чайная ложка	1-1.5	чайная ложка

Варенье (МЕНЮ: Варенье)

Ингредиенты	Вес
Клубника/яблоко/апельсин	400 г
Сахар	120 г
Уксус	1.5 чайная ложка
Кукурузный крахмал	30 г

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Помойте и вытрите насухо клубнику, а затем нарежьте на маленькие кусочки.
2. Смешайте блендером все ингредиенты до пастообразного состояния.
3. Поместите смесь в хлебопечку и начните процесс приготовления
4. Перелейте варенье в сухую герметичную тару. Храните варенье в холодильнике.

Выпекания (МЕНЮ: Выпекание)**Чтобы сделать хлеб вручную:**

1. Замешайте любое тесто по своему вкусу при помощи функции «Тесто».
2. Поместите тесто в форму для теста на расстойку (брожение) пока оно не увеличится вдвое.
3. Выберите функцию «Выпечка» на приборе, нажмите кнопку «По собственному рецепту» и введите необходимые данные
4. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» и установите время приготовления примерно на 40-50 минут.
5. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» чтобы запустить процесс выпекания.

ЙОГУРТ (МЕНЮ Йогурт)

Ингредиенты 1: живые бактерии для йогурта и свежее молоко в пропорции 1:10

Ингредиенты 2: свежее молоко, соответствующие бактерии

ПРИМЕЧАНИЕ: положите все ингредиенты во внутреннюю чашу хлебопечки, выберите функцию «Йогурт» и запустите процесс приготовления.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Анализ причины	Возможное решение
Во время выпекания из вентиляционного отверстия выходит дым.	Ингредиенты теста прилипли к нагревательным элементам; или устройство используется впервые, поверхность нагревательного элемента покрыта защитным слоем упаковочного масла.	При первом использовании выберите в меню функцию «12.Выпекание» и дайте устройству поработать в течение 10 мин. Отключите устройство от розетки и дайте ему остыть, а затем почистите нагревательный элемент.
Корочка в верхней части хлеба слишком толстая или слишком жесткая.	После завершения процесса выпекания, вы оставляете готовое изделие в устройстве на режиме подогрева слишком долго, это приводит к излишнему испарению воды из продукта.	1. После завершения выпекания сразу достаньте готовое изделие из хлебопечки и дайте ему остыть до 40-50°C; храните хлеб в закрытых/герметичных пакетах. 2. Используйте сливочное масло вместо растительного, оно сделает хлеб мягким.
Трудно доставать насадки для замешивания теста.	На насадках для замешивания теста или вале налипло или пригорело очень много сырья.	После того, как вы вынули хлеб из устройства, налейте небольшое количество теплой воды во внутреннюю чашу и оставьте на 10 минут, а затем удалите насадки для замешивания теста и очистите их.
Ингредиенты не смешиваются.	Насадки для замешивания установлены неправильно или не установлены вовсе.	Установите насадки для замешивания теста правильно.
Ингредиенты не смешиваются полностью, и готовое изделие имеет плохую структуру и качество.	Выбран неправильный режим приготовления.	Проверьте соответствует ли выбранный режим рецепту, что вы используете
	Случайно нажимаете кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» и прибор перестает работать.	Когда до момента начала выпекания остается 30 минут, нажмите клавишу «ВКЛ/ВЫКЛ» еще раз, для непосредственно повторного запуска.
	Слишком часто открываете крышку во время работы хлебопечки, готовое изделие получается сухим и плохого цвета.	Не открывайте крышку хлебопечки во время расстойки теста
	Недостаточное сопротивление насадок для замешивания теста, плохое замешивание.	Проверьте, не используете ли вы слишком много ингредиентов и добавили ли вы достаточное количество воды. Проверьте не сломаны ли насадки для замешивания. Выньте внутреннюю чашу, проверьте исправен ли вал
При нажатии кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ», на светодиодном дисплее отображается значение «ЕЗ».	Температура внутренней чаши слишком высока, программу невозможно запустить.	Нажмите «ВКЛ/ВЫКЛ», отсоедините шнур питания, выньте внутреннюю чашу устройства, откройте крышку и дайте устройству остыть.

Слышен звук вращения двигателя, но тесто не замешивается.	Насадки для замешивания теста или внутренняя чаша установлены неправильно. Или тесто слишком тугое, поэтому оборудование не может его вымесить	Убедитесь, что внутренняя чаша установлена правильно. Проверьте были сохранены пропорции ингредиентов в рецепте.
1. Не работает 2. Не замешивает тесто 3. Не выпекает	1. Шнур питания подключен неправильно или неплотно вставлен в разъем электросети. 2. Внутренняя проводка устройства повреждена.	1. Проверьте исправность шнура питания, правильность подключения вилки, или подключен ли прибор к электросети 2. Пожалуйста позвоните на местную горячую линию технической поддержки и обслуживания клиентов
Размер выпеченного хлеба слишком маленький, или тесто не подымается.	1. Использован неправильный вид муки 2. Дрожжи не сработали 3. Количество воды и муки неправильное, тесто слишком тугое. 4. Температура воды и окружающей среды слишком низкая	1. . Используйте муку высшего сорта 2. Дрожжи нужно хранить в прохладном и сухом месте. Следуйте правильным граммамкам использования дрожжей, указанным в рецепте. 3. Следуйте граммамкам рецепта, точно отмеряйте необходимое количество воды и муки 4. Температура воды, которая добавляется в тесто зимой должна быть 30-45°C.
Тесто слишком сильно поднимается / бродит	1. Использовано слишком много дрожжей 2. Температура окружающей среды выше 38°C 3. Добавлено много ингредиентов	1. Уменьшите количество дрожжей 2. Используйте воду правильной температуры 3. Уменьшите количество используемых ингредиентов в рецепте
Прогиб посередине хлеба после брожения и выпечки	Используется мука низкого сорта	Используйте муку высшего сорта (с большим содержанием клейковины) или специальную муку.
	Тесто быстро бродит / всходит и температура окружающей среды слишком высокая.	Работайте с тестом в помещении с нормальной комнатной температурой.
	Много воды, тесто сильно влажное и липнет к рукам и форме.	Следуйте указаниям рецепта, при различных погодных условиях и при использовании различных типов муки может потребоваться разное количество воды.
1. Корочка слишком темная или горчит 2. Корочка слишком толстая 3. Корочка слишком жесткая 4. Вкус готового хлебобулочного изделия недостаточно нежный	1. Слишком много сахара 2. Неправильно выбран режим выпекания в меню 3. Хлебобулочное изделие слишком долго находилось в устройстве на режиме подогрева (испарилась влага) 4. В рецепте допущена ошибка	1. Уменьшите количество используемого сахара 2. Выберите в меню функцию «Сладкая выпечка» и «бледный» цвет в степени запекания 3. Не оставляйте готовое изделие в приборе на режиме подогрева после завершения выпечки, сразу вынимайте его и ешьте или храните в закрытых герметичных пакетах. 4. Используйте сливочное масло и сухое молоко для улучшения вкуса

Хлеб пустой и пресный внутри	Много воды или забыли добавить соль.	Уменьшите количество используемой воды или добавьте больше соли.
	Температура воды слишком высокая.	Проверьте, чтобы вода, которую вы добавляете, была правильной температуры.
Изюм или другие фрукты измельчены, но не ощущаются или горчат	Изюм или другие сухофрукты хранились слишком долго в измельченном состоянии; Или хранились во влажном месте и сгнили.	Добавляйте фрукты, орехи и сухофрукты только тогда, когда хлебопечка просигналит об этом.
Трудно установить внутреннюю чашу	Головка, на которую устанавливается чаша, находится в неверном положении.	Выньте внутреннюю чашу, немного поверните головку и установите ее в правильное положение
	Нагрев распределяется неправильно.	Выньте внутреннюю чашу и отрегулируйте положение нагревательного элемента.
Добавление большого количества сахара влияет на цвет корочки	Использование большого количества сахара может сделать хлеб более темным.	Для рецептов, где используется большое количество сахара, нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» за 5-10 минут до окончания процесса выпекания по программе (остановите процесс выпекания) и оставьте изделие на 20 минут на режиме подогрева в хлебопечке, а потом выньте из формы и дайте остыть.

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	52
Important safeguards	53
Equipment	54
Parts	55
Operation tips	56
Using tips	63
Cleaning and maintenance	64
Cook	65
Problem & Solutions	69
Correct disposal of this product	70

SPECIFICATIONS

Model	BMG-1000
Capacity	0.90kg
Rated Voltage	220-240 V~, 50 Hz
Rated Power	500W
Power of Motor	40W
Outer Dimension	298x208x310mm
Weight	4.3kg



Warn

- ① Overall dimensions are length x width x height in the order, it's an approximate, please consult the actual size.
- ② Dimensions: the width includes door handle (if has a handle), the plates after tensile length, the height values including stove feet.
- ③ Due to the improving of our products, technical data 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 all instructions.
2. To protect against electric shock, do not place any part of the bread maker in water or other liquid.
3. Do not touch hot surfaces when the bread maker is working.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Bread maker starts, please do not place your hands close to the moving parts to avoid injury.
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. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before cleaning or storing.
8. 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.
9. Do not use non-accessories provided by the manufacturer.
10. Do not pull the cord, before moving a bread maker, you first remove the plug, using both hands to move the bread maker.
11. Please do not use the appliance in outdoor.
12. Please place the bread maker at heat level used on the desktop.
13. When using this product, if you overload the circuit may cause the bread maker is not working properly. Bread makers should use a separate line.
14. Attachments can be placed in the bread maker in storage. Do not keep other items in the bread maker.
15. Do not allow the bread maker near inflammable materials or sources of heat. When used away from curtains, or draperies in case of fire. Bread maker at work, it is not allow keep any article on the place.
16. Do not keep cardboard, paper or plastic and other items placed in the inner bowl.
17. Please switch off the bread maker and unplug the cord after finish it.
18. Should not be heated in sealed containers placed in the bread maker, there may be a risk of explosion.
19. When you remove the bread, inner bowl not beat edge, would cause bread barrel damage. When you remove the inner bowl, be sure to wear gloves.
20. Bread maker is in working condition, do not open the top cover, and it may run into the moving parts, resulting in injury.
21. This product can produce a maximum of 900 g bread, not adding too many ingredients. Maximum amount of flour required is less than 450 g, yeast

- powder required less than 1,5 teaspoon about 3-4 g.
22. After use, clean the residual flour and crumb in the cavity, to prevent the smoke or fire when baking.
 23. Bread maker when it is in working condition, in order to avoid burns, use only the control panel or handle.
 24. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. Do not use appliance for other than intended use.
 25. Bread maker at work, and cannot remove the inner bowl part to avoid windows overheating deformation.
 26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if 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.
 27. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
 28. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 29. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 30. 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.

EQUIPMENT:

Bread maker - 1 pc

Baking barrel (inner bowl) - 1 pc

Measure cup - 1 pc

Measure spoon - 1 pc

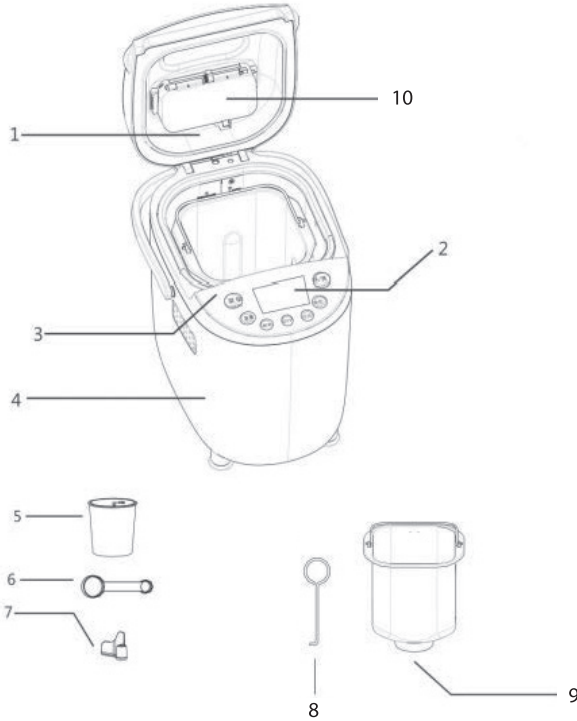
Mixing paddle - 1 pc

Hook Fork - 1 pc

Fruit box- 1 pc

Instruction manual (warranty card is included) - 1 pc

PARTS



1. Top Cover
2. LED Display
3. Control Panel
4. Main Body
5. Measuring Cup
6. Measuring Spoon
7. Mixing Palettes
8. Hook Fork
9. Removable inner bowl
10. Fruit box

CAUTION: The company reserves the right to change product design, you purchase this product may have been improved, it is not entirely consistent with the book, but would not change its properties and how to use it, please feel free to use.

OPERATION TIPS

Before using for the first time by Attention

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

Install the removable inner bowl

- ① Take the removable inner bowl out: Raise the inner bowl up after counterclockwise rotation and take it out.
- ② Install the removable inner bowl: Press the inner bowl down after clockwise rotation, it can be tightly secured.

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

Accessories:

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

CAUTION: fluid ingredient and powder ingredient should use separately.

Measuring spoon: Use for measure the Salt, Oil, Yeast, Milk powder and so on.

CAUTION: Differences between small spoon and big spoon.

Hook: Use for take mixing palettes out.

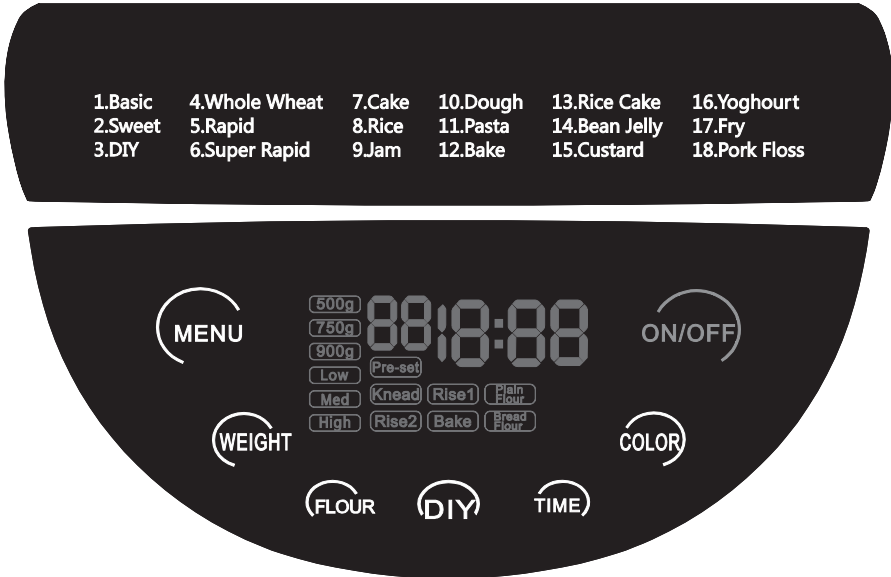
Gloves: Use for take the removable inner bowl out, when it finishes.

Fruit & Nuts box: For carrying the nuts, fruit pieces and so on.



OPERATION TIPS

Control panel:



Using tips for the control panel

1. Plug the cord, the bread maker will "BI", the LED display will display the default time and the menu code «1».

NOTE: Different code is corresponded to different menu. The system default program «1» is for menu «1.basic», and the «2» for menu «2.Sweet», and so on.

2. **«MENU» key:** press this key to choice a menu to make bread, the corresponding menu code shown in LED display.

OPERATION TIPS

Code	Name	Describe	Process
1	Basic	It is toast, the main material is strong flour.	Mix-Ferment (3 times)-Bake
2	Sweet	That sugar is more sugar content, the main material is strong flour.	Mix-Ferment (3 times)-Bake
3	DIY	Due to different material and climate in different locations, fixed program is hard to suit every taste. This menu let you set the time of every step to make the bread (time of mix, ferment, bake can be set by customer)	1, Each time you press "DIY", the screen flashes the step 2, then press "time" to set the time 3, repeat the step 1, 2 above until all is set 4, press "DIY", a long sound, the set is saved
4	Whole Wheat	Mixture normal flour and whole wheat flour.	Mix-Ferment (3 times)-High Temperature Bake
5	Rapid	The bread making time is less time, around 2 hours.	Mix-Ferment (2 times)-Bake
6	Super Rapid	The bread making time is around 1 hour.	Mix-Ferment (1 time)-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 time)-Bake
9	Jam	Mixture different types of fruits and sugar.	After bake, mixing and baking
10	Dough	No ferment the dough, use for making noodles and dumpling skin.	Mix
11	Pasta	Ferment the dough, use for making different types of bread.	Mix-Bread
12	Bake	The bake time can choose.	Bake (default 10 mins)
13	Rice Cake	Put sticky rice and water, then the machine will finish it automatically.	Mix and bake at the same time
14	Bean Jelly	Put pea flour and water and other material, then the machine will finish it automatically.	Press "DIY", then press "time" to set bake time, then press "start"
15	Custard	Main material is yolk and milk, put other material, then it work automatically, around 50 mins.	Press "DIY", then press "time" to set bake time, then press "DIY" again to finish set
16	Yoghourt	Material is milk, lactobacillus, acidophilus milk, around 8 hours.	Use preservative film to seal when making, it is better
17	Fry	Fry different types of nuts.	Press "DIY", then press "time" to set bake time, then press "start"
18	Pork Floss	Make pork floss automatically, set the time according to the component.	Press "DIY", then press "time" to set bake time, then press "start"

Note:

- Choice each menu, the screen displays the cooking time of bread.
- In the make bread, the element and motor will work in the same time, when ambient temperature is lower than the temperature of ferment.

3. **“WEIGHT” key:** press this key to choice the weight of the bread: “500g”, “750g” and “900g”. And the default weight is “750g”.

4. **“FLOUR” key:** press this key to choice the kind of the flour: “Plain Flour” and “Bread Flour”.

5. **“DIY” key:** this function is to set the making time of each making steps individually.

① press the key, and then set the making time of each making steps separately.

② press “ON/OFF” key to start the bread baking process.

6. **“TIME” key:**

① After selected the menu, press this key to set the pre-set time to delay the baking.

② The maximum setting is 13 hours.

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

7. **“COLOR” key:** press this key to choice the color of the baking color: “low”, “med” and “high”. And the default baking color is “med”.

8. **“ON/OFF” key:**

① After selected the menu, press this key to start baking bread process. The machine starts to countdown.

② In the working state, press and hold “ON/OFF” key for two seconds to cancel the baking process. The maker returns to standby mode.

9. Automatic Keep Warm: When the bread is finish, the machine will automatic keep warm by one hour if the user does not press «ON/OFF» key.

Warning Prompt:

① If the LED display shown “E3 ” after press «ON/OFF» key, it means the temperature of inner bowl is over-high. Press “ON /OFF” key again to stop the baking, and then open the lid for 10-20 minutes to let the maker cool.

② If the LED display shown “ E1 » or «E2» after press «ON/OFF» key, it means the temperature sensitivity of inner bowl is broke down, please send the maker to the professional maintenance service for maintenance.

NOTE:

① If there is smoke rise from the maker after the bread maker kept for long time, it is normal, and the smoke will gradual reduction after 1-2 minutes.

② The machine can working in a wide temperature range, but the effects will vary considerably in difference ambient temperature to make the bread. When the ambient temperature is too low, it will affect the fermentation. When the ambient temperature is too high, it will over-ferment.

The suggest ambient temperature is between 15°C-34°C.

INGREDIENTS USING TIPS

Bread Flour (Strong Flour)

Bread flour is also called strong bread (high protein content). Compared to normal flour, it contains more gluten.

National Flour (Self-raising Flour)

Protein content of self-raising flour is low, often used to make dumplings, steamed bread. Making bread is not recommended, because fermentation does not work.

Whole-Wheat Flour

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

Rye Flour

Rye flour is similar to a high-fiber of whole wheat flour, also known as semolina. It must be mixed with high proportion of bread flour to use. When make bread, made it relatively large in size.

Cake Flour

Cake flour is ground use soft wheat or low protein content of wheat, and specialized ingredients used to make cake.

Corn Flour and Oat Flour

Corn flour and oat flour are manufactured ingredients, there are ground use corn and oat respectively, used to increase bread tasty.

NOTE:

- ① Flour look very similar, in fact, because of the differences of wheat production method, the growing season, ground and storage, fermentation properties of the flour, water absorption, there is a big difference to make bread.
- ② You can choose different brands of flour to experiment, based on its own experience, choose which brand of flour, to get the best results when making bread.
- ③ You can also adjust appropriate increase or decrease in the quantity of water or other liquids, usually press the dough with your hands, if you feel a little sticky, the effect is the best.

Sugar

Sugar plays a very important role in bread making. It can increase the sweetness and color of bread. Normal Sugar for general use, special requirements can use brown sugar.

Yeast

- ① Effect of yeast dough to get the fermentation process to produce carbon dioxide gas, the increase in size of the bread, and soft on internal organization. To rapid propagation of yeast, it requires carbohydrate from sugar and flour as a secondary. Bread machines often use instant yeast.
- ② Yeast must keep in the refrigerator. The too high temperature will make the yeast lose its function completely.
- ③ You should check your yeast before use to make bread or store. After use, you should put it in the refrigerator as soon as possible, usually poor bread fermentation is caused due to the failure of yeast. Dosage according to its fermentation capacity of the yeast, adjust the amount of recipes.

Salt

- ① Salt can improve the taste of bread baking when it is necessary. The salt will inhibit the yeast propagation, so it should not put too much salt in a recipe.
- ② 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

Eggs can improve the fibrous tissue of bread.

Butter and Vegetable Oil

- ① Butter can make the bread softer and extend its shelf-life. When used it, remove the butter from the refrigerator and cut it into small block, easy to melt. (Typically, using butter as far as possible.)
- ② If you have no butter, you can use vegetable oil, but the taste and the scent will have large differences.

Baking Powder

Baking powder is mainly used for making quick breads and cakes made by leavening agent, without proof. Using chemistry to generate gas makes soft bread or cake.

Soda

Works the same as with baking powder, or add both into the flour, using chemistry makes the bread soft when heated.

Water and Other liquid ingredients

- ① Water is an indispensable ingredient of making bread.
- ② For the temperature of the water, typically using water temperature at 20-25°C in summer, 35-40°C in winter, and warm water temperature at 40-45°C for super rapid bread to increase the speed of fermentation.
- ③ The water can also be replaced with fresh milk or the mixture of 2% milk powder and water. It can increase the flavor of the bread and to improve the baking color of bread.

- ④ Some bread recipe need to add juices, such as the pineapple juice, apple juice, orange juice, lemon juice and so on, mainly in order to enhance the flavor of the bread.

NOTE:

- ① Water absorption varies with the different flour. Therefore, according to the bread recipe, user can increase or reduce the water according to the flour.
- ② When the dough is very wet, fermentation is overflow, it may be appropriate to reduce the water.
- ③ When the dough is very dry, it may be appropriate to increase the water.
- ④ Touch the dough with your hands, if it is a bit sticky, it means the dough is in best result. The dough must be sealed after using, and put it in a cool and dry place.

Batching and Weighing

One of the most important steps is the weighing of ingredients. We recommends use measuring cups, and measuring spoons to measure accurately. Batching and weighing incorrectly may cause bread making failure.

Liquid Weighing

- ① The measuring of liquid, such as water, fresh milk, should use the measuring cup. Measure the tick head-measuring cup with your eyes when reading.
- ② Before you measure the liquid, you should clean thoroughly the measuring cup or spoon.

NOTE: If you need to add egg or other liquids you want, be sure to reduce the water.

Powder Weighing

Use a measuring cup or spoons to measure dry ingredient. It should remain the powder in a loose condition. Using a knife to keep edge-level the powder in the cup to ensure accurate measure.

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

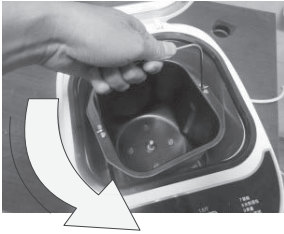
Ingredient Adding Method

- ① In generally, first put the liquid ingredients, such as eggs and milk. Secondly add the salt and powdered milk. And then add other ingredients.
- ② The flour should not all soak into the liquid, to place the yeast on the dry flour.

NOTE:

- ① Do not make the salt contact with the yeast. The yeast must be sealed after use, put it in a cool and dry place to avoid failure.
- ② Using longer time Pre-set function, do not add the perishable ingredients, such as eggs.

USING TIPS



1. Open the top cover, rotate the inner bowl counter-clockwise and take it out.



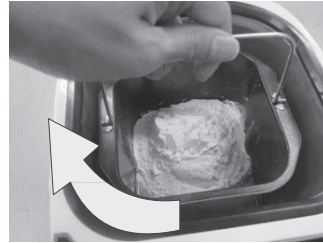
2. Insert the mixing palettes on the rotating shaft of inner bowl, and right on flat square. Insert it in the end.



3. Put the flour and the ingredient into the inner bowl. Make sure to put the liquid ingredient first. Secondly the salt and sugar. And then the flour. Finally, add the yeast.

NOTE:

- ① The temperature of the all ingredients should be at the room temperature when put them into the inner bowl.
- ② The yeast shouldn't contact with the salt.
- ③ If delay to bake the bread, the yeast cannot contact with the water, and shouldn't use perishable ingredient.



4. Install the inner bowl into bread maker. Rotate clockwise to install in place properly.

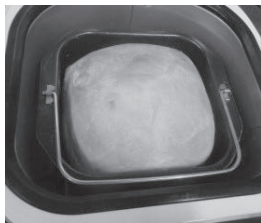
5. Plug the maker. And then select the desired menu and set the desired baking color.

NOTE: user can press «TIME» key to set the preset time to delay the baking process.

6. Press «ON/OFF» key to start the baking process. «>>» blinks in LED display.

7. If the bread need to add nut or fruit pieces, When the machine emit «Bl», «Bl», please add the nut or fruit pieces into the bowl.

8. It is normal if the smoke rise from the maker during the baking.



9. The maker emits beeps and stop working when the baking is complete. Press and hold the «ON/OFF» key for 2 seconds, and then unplug the maker. Open the top cover to take the inner bowl out.

NOTE: the maker will default to enter keep-warm mode for one hour after the baking is complete.



10. Turn the bowl over to take the bread out.

NOTE:

- ① If the mixing palettes remain in the bread, remove the mixing palettes with a hook fork.
- ② If the mixing palettes remain in the inner bowl, add some water to soak the inner bowl for some time, then you can remove it easily.



CAUTION:

- ① The inner bowl will be very hot after the baking, please take it out with gloves or thick cotton cloth.
- ② Turn the inner bowl over, shake down gently until the bread out. If the mixing palettes retain in the bread, uses the hook fork to take it out, but not to pick up with your hands, to avoid scalding.

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

RECIPES

NOTE:

1. These recipes are for reference only; you can also find recipes online. The water temperature should be 20-25 °C in summer, or 35-40°C in winter.
2. Ingredients should be added in the same order as listed.

White bread (MENU: Basic)

ingredients	500g bread	750g bread	900g bread
Water/milk	155 ml	220 ml	250 ml
butter	1.5 tablespoon	2 tablespoon	2.5 tablespoon
salt	3 g	4 g	4 g
sugar	15 g	23 g	30 g
bread flour	250 g	350 g	400 g
milk powder	1.5 tablespoon	1.5 tablespoon	2 tablespoon
yeast	0.8-1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Sweet bread (MENU: Sweet)

ingredients	500g bread	750g bread	900g bread
Water/milk	155 ml	220 ml	250 ml
butter	1.5 tablespoon	2 tablespoon	2.5 tablespoon
salt	0.5 teaspoon	0.7 teaspoon	0.8 teaspoon
sugar	2 tablespoon	3 tablespoon	4 tablespoon
bread flour	1.5 cup	2 cup	2.3 cup
milk powder	1 tablespoon	1.5 tablespoon	2 tablespoon
yeast	0.8-1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

NOTE: Water and milk powder can be replaced with fresh milk. And the fresh milk is similar in weight to water.

DIY bake (MENU: DIY)

ingredients	500g bread	750g bread	900g bread
Water/milk	155 ml	220 ml	250 ml
butter	1-2 tablespoon	2-3 tablespoon	2-3 tablespoon
milk powder	1.5 tablespoon	2 tablespoon	2 tablespoon
salt	0.5 teaspoon	0.7 teaspoon	0.7 teaspoon
sugar	2 tablespoon	3 tablespoon	3 tablespoon
flour	1.5 cup	2 cup	2 cup
yeast	0.8-1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Whole Wheel Bread (MENU: Whole Wheel)

ingredients	500g bread	750g bread	900g bread
Water/milk	155 ml	220 ml	250 ml
butter	1.5 tablespoon	2 tablespoon	2.5 tablespoon
salt	0.5 teaspoon	0.7 teaspoon	0.8 teaspoon
sugar	1 tablespoon	1.5 tablespoon	2 tablespoon
bread flour	1 cup	1.2 cup	1.3 cup
whole wheel flour	0.5 cup	0.8 cup	1 cup
yeast	0.8-1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Rapid Bread (MENU: Rapid)

ingredients	500g bread	750g bread	900g bread
Water/milk	110 ml	170 ml	200 ml
egg	1	1	1
butter	1.5 tablespoon	2 tablespoon	2.5 tablespoon
salt	0.6 teaspoon	0.8 teaspoon	1 teaspoon
sugar	2 tablespoon	1.5 tablespoon	4 tablespoon
bread flour	1.5 cup	1.2 cup	2.3 cup
milk powder	1.5 tablespoon	2 tablespoon	3 tablespoon
yeast	1.2 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Super Rapid Bread (MENU: Super Rapid)

ingredients	500g bread	750g bread	900g bread
Water/milk	110 ml	170 ml	200 ml
egg	1	1	1
butter	1.5 tablespoon	2 tablespoon	2.5 tablespoon
salt	0.7 teaspoon	0.75 teaspoon	1 teaspoon
sugar	2 tablespoon	3 tablespoon	4 tablespoon
bread flour	1.5 cup	2 cup	2.3 cup
milk powder	1.5 tablespoon	2 tablespoon	3 tablespoon
yeast	1.2 teaspoon	1.5 teaspoon	1.5 teaspoon

Dough (MENU: Dough)

ingredients	500g bread	750g bread	900g bread
Water	180 ml	240 ml	310 ml
oil	1 tablespoon	1.5 tablespoon	1.5 tablespoon
salt	appropriate amount	appropriate amount	appropriate amount
sugar	appropriate amount	appropriate amount	appropriate amount
bread flour	1.8 cup	2.2 cup	2.8 cup

Pasta (MENU: Pasta)

ingredients	500g bread	750g bread	900g bread
Water	180 ml	240 ml	310 ml
oil	1 tablespoon	1.5 tablespoon	1.5 tablespoon
salt	appropriate amount	appropriate amount	appropriate amount
sugar	appropriate amount	appropriate amount	appropriate amount
bread flour	1.8 cup	2.2 cup	2.8 cup
yeast	0.75-1 teaspoon	1-1.5 teaspoon	1-1.5 teaspoon

Jam (MENU: Jam)

ingredients	weight
Strawberry/apple/orange	400 g
sugar	120 g
vinegar	1.5 teaspoon
corn starch	30 g

NOTE:

1. Clean up and wipe dry the strawberries, and then cut into little pieces.
2. Blend all the ingredients with blender until pasty.
3. Put the mixture into the bread maker and then start the making process until complete.
4. Keep the jam in a dry sealed bottle. And then keep the bottle in fridge.

Bake (MENU: Bake)**To make the bread manually:**

1. Make a varied of dough with «Dough» function.
2. Keep the dough in the bread bowl to ferment until it is twice as big as the origin.
3. Select the «Bake» function, and then press «DIY» key to enter the setting mode.
4. Press the «TIME» key to set the time between 40-50 minutes.
5. Press «ON/OFF» key to start the making process.

Yoghourt (MENU: Yoghourt)

Ingredients 1: live bacterium yogurt and fresh milk in the proportion 1: 10

Ingredients 2: fresh milk, appropriate amount of bacteria

NOTE: put all the ingredients into the bread bowl, and then start the making process until complete.

PROBLEM AND SOLUTIONS

Problem	Analysis of Causes	Solutions
Smoke comes out from the vent during baking.	Bread ingredients stick to heaters; or it is used for the first time, heater surface is with packing oil.	When used for the first time, select «12. bake» menu to operate the unit for 10 minutes. Unplug it and let it to cool, and then clean the heater.
Caved in the top of the bread, the crust too thick or too hard.	Keep warm or remain the bread in the inner bowl for too long time after the bread done, lead to too much water evaporation.	1. Immediately take out the bread and let it cool down to 40-50°C when bread baking is finished; or store in bags sealed. 2. Use butter instead of Vegetable oil, it can make bread softy.
Difficult to take mixing palettes out.	Mixing palettes and shaft are stick too tight.	After you remove the bread, put the warm water into the inner bowl to soak for 10 minutes, and then remove the mixing palettes and clean
The ingredients are not mix.	The mixing palettes not install in its place; or haven't installed.	Install the mixing palettes properly.
The ingredients are not mix completely and the bread baked in bad result.	Do not choice the proper function.	Check the recipe whether apply to the function or not.
	Error to press «ON/OFF» key to cancel the function during the working.	If the cooking time is in 30 minutes, press «ON/OFF» key to re-start directly.
	Open the cover too much times during the working, the bread is dry and poor color.	Do not open the cover during the fermentation.
	Mixing palettes resistance, dough mixing is inadequate.	Check whether ingredients excess or less of water, or mixing palettes is broken or not. And take out the inner bowl, check the shaft is normal or not.
Press «ON/OFF» key, LED display shown «E3».	The temperature of inner bowl is too high, the program cannot be started.	Press «ON/OFF» key, unplug the cord, take the inner bowl out and then open the top cover, and let it cool.
Motor rotation sound is heard, but the dough is not mixed.	The inner bowl or mixing palettes not install properly. Or the dough is too heavy, mixing palettes cannot mix.	Check the inner bowl is installed correct or not, the ingredient whether measures follow the recipe or not.
1. No Power 2. No Mix 3. No Bake	1. The cord not plug correctly. 2. The internal wiring of machine is not installed well.	1. Check the cord whether plug correct or not. 2. Please call the national service hotline.
Fermented bread size is too small, or the dough does not ferment.	1. Use wrong flour 2. The yeast is failure 3. The measuring of water and flour are not correct, the dough is too hard. 4. Water and environment temperature is too low.	1. Use strong flour 2. The yeast need keep in cool and dry place. And follow the recipe to put. 3. The measuring of water and flour are following the recipe. 4. The temperature of water is 30-45°C in winter.

The dough over ferment.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use too much yeast 2. The environmental temperature is higher than 38°C 3. The weight of ingredient too much 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduce the yeast 2. Use the proper temperature water 3. Reduce the weight of ingredient
Caved in middle of bread after ferment	The flour is not strong flour.	Use strong flour or tailored flour
	The speed of ferment is too fast, and the temperature is too high.	Work in the room temperature.
	The water is too much; the dough is too wet and too soft.	Follow the recipe to add the water in difference season.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Crust is too coke 2. Crust is too thick 3. Crust is too hard 4. Taste is not soft 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sugar is too much 2. Choice incorrect menu 3. Time of Keep warm too long 4. The recipe is not properly 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduce sugar 2. Choice «Sweet» menu and «low» color 3. Do not keep warm after finish, immediately take out and then eat, or store in bags sealed. 4. Use butter and milk powder can improve the taste
The bread is hollow inside	Too much water or not add salt	Reduce water or add salt
	The temperature of water is too high	Check the temperature of water
Raisins or other fruit are crushed, but poor taste.	The time of raisins or other fruit are crushed too long; it goes rotten by absorb water.	Add the fruit when it remind during process
The inner bowl is difficult to install	Driving head is interference	Take the inner bowl out, slightly to turn the driving in place properly
	The place of heating is off normal	Take the inner bowl out, slightly adjust the heater properly.
Add much sugar, and it affects the color of crust	Much sugar can make the bread with dark color of crust	For the recipe which have much sugar, press « ON/OFF » key before 5-10 minutes finish, and take it out after keep warm for 20 minutes

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 your use 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 вини 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

ARDESTO