

ARDESTO™

ХЛІБОПІЧКА

Інструкція з експлуатації

BREAD MAKER

Instruction manual



BM-A900BL

Будь ласка, уважно прочитайте посібник користувача та зберігайте його в належному вигляді для подальшого використання.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Ознайомтесь з усіма інструкціями.
- Перевірте, чи відповідає діапазон напруги, що використовується, тому, що зазначено в таблиці з маркуванням, і переконайтеся, що розетка має надійне заземлення.
- У разі несправності будь-якого електричного компонента припиніть експлуатацію та використання цього продукту. Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту.
- Тримайте прилад та його кабель живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Цей прилад не призначено для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Будьте обережні, зовнішня поверхня приладу може нагріватися під час роботи.
- Не дозволяється вставляти металеві листи, проволочку або інші струмопровідні матеріали в хлібопічку, щоб уникнути пожежі або короткого замикання.



ОБЕРЕЖНО! ГАРЯЧІ ПОВЕРХНІ!

- Тепло і пара, що утворюються під час процесу випікання хліба, повинні безперервно виводитися. Не накривайте хлібопічку рушниками або іншими предметами, щоб уникнути пожежі.
- Після приготування хліба не стукайте по поверхні або краях чаші, щоб уникнути пошкоджень.
- Не запускайте хлібопічку, якщо до того не було правильно встановлено будь-які її елементи чи не заван-

тажено усі необхідні для приготування інгредієнти (окрім першого запуску після розпаковки приладу).

- Ніколи не занурюйте прилад в води чи інші рідини та уникайте потрапляння вологи на кабель та вилку живлення приладу.
- Не використовуйте прилад за межами приміщень, в вологих приміщеннях та оберігайте його від потрапляння прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте прилад поруч з легкозаймистими речовинами, легкоплавкими пластиковими елементами декору, біля штор, фіранок і т.п. Слідкуйте щоб зі всіх сторін приладу було як мінімум 5 см вільного простору для належної вентиляції приладу.
- Перед чищенням приладу завжди від'єднуйте прилад від електромережі. Ніколи не тягніть за кабель живлення, а лише за його вилку.
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не старше 8 років і перебувають під наглядом.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, сервісним спеціалістом або подібним кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути небезпеки.
- Не розбирайте і не ремонтуйте прилад самостійно, завжди звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Не використовуйте більше ніж 500 г борошна та більше ніж 8 г сухих дріжджів чи розпушувачів для приготування однієї порції хліба (буханки) чи замі-

шування тіста. Недотримання цього може призвести до того, що тісто може піднятися вище країв форми для випікання, потрапити на нагрівальні елементи та спровокувати задимлення чи займання.

- Збережіть ці інструкції.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240 В~

Частота: 50-60 Гц

Потужність: 600 Вт

Клас захисту: I

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлібопічка – 1 шт.

Гачок для діставання лопатки для замішування – 1 шт.

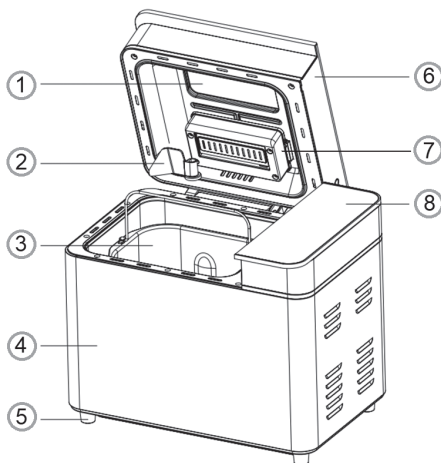
Мірна ємність – 1 шт.

Мірна ложка – 1 шт.

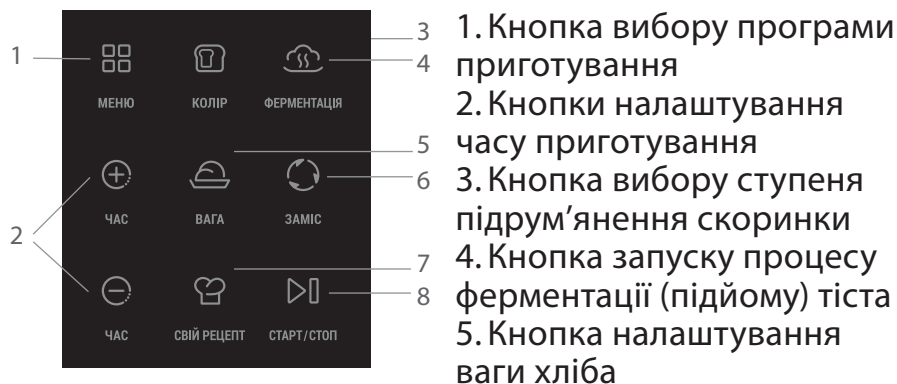
Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон) – 1 шт.

ОПИС ПРИЛАДУ

1. Оглядове віконце
2. Лопатка для замішування тіста
3. Форма для випікання хліба
4. Корпус
5. Ніжки приладу
6. Кришка приладу
7. Контейнер для додаткових інгредієнтів
8. Контрольна панель та дисплей



КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ



ДИСПЛЕЙ



Примітка: зображення в цьому посібнику з експлуатації наведено лише для ознайомлення.

ОПИС ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Номер програми	Назва програми	Опис програми	Робочий час програми (г:хв)			Коментар
			500 g	750 g	1000 g	
1	Звичайний хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для білого та чорного хліба, також можна додавати спеції та інші інгредієнти, такі як родзинки, для покращення смаку.	2:47	2:50	2:53	
2	Швидкий рецепт	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Процес приготування схожий з програмою Звичайний хліб, але час роботи цієї програми коротший.	1:57			
3	М'який хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для білого та чорного хліба з більш м'якою текстурою, ніж у звичайного хліба.	3:07	3:10	3:13	
4	Французький хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Випікання хліба за достатньо низької температури та подовженим часом ферментації. Підходить для приготування хліба з хрусткою скоринкою.	3:07	3:10	3:13	
5	Італійський хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Для випікання хліба з відносно твердою структурою за рахунок присутності в рецепті оливкової олії, молока та цукру та відносно довгого часу ферментації.	3:06	3:09	3:12	

Номер програми	Назва програми	Опис програми	Робочий час програми (г:хв)			Коментар
			500 g	750 g	1000 g	
6	Тостовий хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для білого та чорного хліба для тостів, також можна додавати спеції та інші інгредієнти, такі як родзинки, для покращення смаку.	2:47	2:50	2:53	
7	Цільнозерновий хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для білого та чорного хліба з цільнозернового борошна.	3:02	3:05	3:08	
8	Мультизерновий хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба з мультизернового борошна, що містить більше мінералів та клітковини, ніж звичайне борошно.	3:16	3:19	3:22	
9	Солодкий хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для випікання хліба з більшою кількістю цукру в рецепті або здоби.	2:59	3:02	3:05	
10	Дієтичний хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для випікання хліба зі зменшеною кількістю цукру в рецепті.	2:58	3:01	3:04	
11	Хліб без цукру	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для випікання хліба без цукру в рецепті.	3:11	3:14	3:17	
12	Безглютеновий хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для білого та чорного хліба з безглютенового борошна.	3:07	3:10	3:13	

Номер програми	Назва програми	Опис програми	Робочий час програми (г:хв)			Коментар
			500 g	750 g	1000 g	
13	Хліб для сендвічів	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для випікання білого та чорного хліба з більш щільною структурою.	3:07	3:10	3:13	
14	Шоколадний хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для випікання хліба з додаванням какао-порошку або шоколадного масла чи шоколадної пасти в рецепт.	2:47	2:50	2:53	
15	Тісто	Автоматично налаштовані процеси ферментації та замісу тіста, без випікання.	1:30			
16	Варення	Програма для приготування джемів та варення. Помістіть фрукти або ягоди в форму для приготування хліба, додайте цукор та готуйте, періодично помішуючи дерев'яною або силіконовою лопаткою.	1:15			
17	Випічка	Лише процес випікання раніше приготовленого тіста.	0:10			Час виконання програми може бути налаштований вручну в діапазоні від 10 хвилин до 1 години
18	Горіхи	Програма для сушіння та легкого обсмажування горіхів (фісташки, фундук тощо).	0:40			Час виконання програми може бути налаштований вручну в діапазоні від 10 хвилин до 1 години

Номер програми	Назва програми	Опис програми	Робочий час програми (г:хв)			Коментар
			500 g	750 g	1000 g	
19	Кекс	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання кексів або коржів для тортів на основі спеціальних сумішей.			1:57	
20	Італійський кекс	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання кексів або коржів для тортів на основі спеціальних сумішей та з додаванням додаткових інгредієнтів, таких як цукати або родзинки, до тіста.			2:05	
21	Підігрів	Підігрів раніше приготовленого хліба або розмороження хліба чи тіста після його зберігання в холодильнику.	0:30			Час виконання програми може бути налаштований вручну в діапазоні від 1 хвилини до 1 години
22	Ферментація	Лише процес ферментації, без подальших процесів замішування тіста чи випікання.	1:00			Час виконання програми може бути налаштований вручну в діапазоні від 1 хвилини до 2 годин
23	Йогурт	Приготування йогуртів на основі молока та спеціальних заквасок при постійній температурі 40 °C	8:00			Час виконання програми може бути налаштований вручну в діапазоні від 6 годин до 15 годин
24	Фруктовий хліб	Автоматично налаштовані процеси ферментації, замісу та випікання хліба. Підходить для випікання білого хліба з додаванням шматків, м'якоті або соку фруктів до тіста згідно рецепту.	2:47	2:50	2:53	

Номер програми	Назва програми	Опис програми	Робочий час програми (г:хв)			Коментар
			500 g	750 g	1000 g	
25	Свій рецепт	Час усіх етапів приготування (замішування, ферментація, випікання) можна налаштувати вручну для досягнення найкращого результату.				див. розділ «Свій рецепт» для отримання додаткової інформації

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть весь пакувальний матеріал і протріть корпус приладу, лопатку для замішування тіста, форму для випікання та кришку приладу злегка вологою тканиною.
- Встановіть форму для випікання у прилад, підключіть живлення, натисніть кнопку «МЕНЮ»  декілька разів щоб встановити режим «17 Випічка», після чого натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» . Через 10 хвилин натисніть та утримайте кнопку «СТАРТ/СТОП»  протягом 2 секунд щоб зупинити процес випікання. Ці дії потрібні для видалення залишкового запаху нагрівального елемента та внутрішньої поверхні форми.
- Вимкніть хлібопічку з розетки, дайте їй повністю охолонути та повторно очистіть її.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Вставте форму для випікання у хлібопічку і злегка натисніть, доки вона повністю не зафіксується. Потім встановіть лопатку для замішування на обертовий вал унизу форми, злегка повертаючи до щільної посадки.

Примітка: щоб уникнути прилипання тіста до основи лопатки, рекомендується нанести трохи термостійкого масла в отвір лопатки під час встановлення.

2. Підготуйте необхідні інгредієнти та завантажте їх у форму в порядку, зазначеному в рецепті. Зазвичай спочатку додають воду або інші рідкі компоненти, потім цукор, сіль, борошно, а в кінці – дріжджі або розпушувач.



1. Вода або інші рідини
2. Борошно, цукор, сіль, тощо
3. Дріжджі або порошок для бродіння

Примітка: під час додавання борошна намагайтеся якомога рівномірніше покрити ним усю поверхню води. Перед тим як додавати розпушувач, зробіть пальцем невелике заглиблення в борошні та насипте його туди – важливо, щоб розпушувач не контактував із сіллю або рідкими інгредієнтами.

3. Закрийте кришку та підключіть хлібопічку до електромережі.
4. Декілька разів натисніть кнопку «МЕНЮ» , щоб вибрати бажану програму.
5. Натисніть кнопку «КОЛІР» , щоб вибрати бажаний ступінь підрум'янення скоринки. По черзі будуть змінюватися наступні значення: світла , середня  та темна  скоринка.
6. Натисніть кнопку «ВАГА» , щоб вибрати вагу хліба: 500 г, 750 г або 1000 г.
7. Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -»  щоб встановити

таймер приготування (цей крок можна пропустити, якщо відкладений старт не потрібен). Значення на дисплеї будуть збільшуватися або зменшуватися на 10 хвилин при натисканні відповідної кнопки. Також можна натиснути і потримати кнопку для більш швидкого налаштування часу відкладеного старту.

Максимальний час відтермінування: 13 годин. Обрана програма автоматично запуститься після закінчення встановленого часу.

Примітки:

- Не використовуйте швидкопсувні інгредієнти, такі як яйця, свіже молоко тощо, під час використання функції відкладеного старту.
- Функція відкладеного старту не застосовується до програм «Тісто», «Варення», «Випічка», «Горіхи», «Кекс», «Італійський кекс», «Підігрів», «Ферментація» або «Йогурт».
- Якщо програма вже розпочалася, функцію відкладеного старту активувати буде неможливо.

8. Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» , щоб розпочати програму приготування.

Примітка: щоб зупинити роботу хлібопічки, натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ/СТОП»  протягом 2 секунд.

9. Якщо потрібно лише замісити тісто, без випікання, то натисніть на контрольній панелі кнопку «ЗАМІС»  – вона відповідає пункту меню «15 Тісто». Буде встановлено максимальний час виконання цієї програми: 0:55. Для налаштування іншої тривалості замішування використовуйте кнопку «ЧАС-»  – кожне натискання зменшує час на 1 хвилину, мінімальне значення для цієї програми – 0:10 (10 хвилин). Щоб прискорити налаштування часу замішування, натисніть та утримуйте кнопку «ЧАС-» . Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» , щоб розпочати програму замішування тіста.
10. Під час роботи програм, таких як: «Звичайний хліб», «Швидкий рецепт», «М'який хліб», «Французький хліб»,

«Італійський хліб», «Тостовий хліб», «Цільнозерновий хліб», «Мультизерновий хліб», «Солодкий хліб», «Дієтичний хліб», «Хліб без цукру», «Безглютеновий хліб», «Шоколадний хліб», «Тісто», «Кекс», «Італійський кекс», «Фруктовий хліб» та «Свій рецепт» через дві хвилини від початку циклу змішування прилад автоматично відкриє контейнер для додаткових інгредієнтів (родзинки, трави тощо) та додасть попередньо покладені туди інгредієнти до тіста. Після цього прилад продовжить роботу.

11. Після завершення роботи пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться значення «00:00» та автоматично ввімкнеться режим підтримки тепла. Щоб вимкнути режим підтримки тепла, натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ/СТОП»  протягом 2 секунд, а потім вимкніть прилад з електромережі.

Примітка: після приготування хліба прилад автоматично перейде в режим підтримання тепла протягом 1 години. Ви можете в будь-який момент натиснути й утримувати кнопку «СТАРТ/СТОП»  протягом 2 секунд, щоб зупинити роботу цієї функції.

12. Відкрийте кришку, надягніть кухонні рукавички, міцно візьміть за ручку форми для хліба та обережно потягніть її вгору.

Примітка: температура форми для хліба та самого хліба може бути дуже високою, тому слід бути вкрай обережним.

13. Переверніть форму для хліба догори дном і помістіть її на решітку або дошку до її повного охолодження. Легенько струсіть форму, щоб хліб вискочив. Для очищення внутрішньої поверхні форми використовуйте дерев'яну або пластикову лопатку.

Примітка: якщо лопатка для змішування застрягла всередині хліба, скористайтеся спеціальним гачком, щоб витягнути її. Не діставайте лопатку для змішування руками, щоб уникнути опіків.

Програма «Свій рецепт»

Ця програма дозволяє повністю контролювати процес випікання. Ви можете налаштувати тривалість кожного етапу в таких діапазонах:

1. Замішування, перший етап: 0-20 хвилин
2. Ферментація, перший етап: 10-60 хвилин
3. Замішування, другий етап: 0-30 хвилин
4. Ферментація, другий етап: 0-120 хвилин
5. Замішування, третій етап: 0-1 хвилина
6. Ферментація, третій етап: 0-120 хвилин
7. Випікання: 0-60 хвилин
8. Підтримка тепла: 0-60 хвилин

Щоб налаштувати цю програму, дотримуйтесь інструкцій нижче:

1. Натисніть кнопку «Свій рецепт» . На дисплеї відобразиться час за замовчуванням.
2. Натисніть кнопку «Свій рецепт»  ще раз. На дисплеї почне блимати значок процесу замішування . Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -» , щоб встановити час для першого етапу процесу замішування.
3. Натисніть кнопку «Свій рецепт»  ще раз. На дисплеї почне блимати значок процесу ферментації . Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -» , щоб встановити час для першого етапу процесу ферментації.
4. Натисніть кнопку «Свій рецепт»  ще раз. На дисплеї почне блимати значок процесу замішування . Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -» , щоб встановити час для другого етапу процесу замішування.
5. Натисніть кнопку «Свій рецепт»  ще раз. На дисплеї почне блимати значок процесу ферментації . Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -» , щоб встановити час для другого етапу процесу ферментації.

6. Натисніть кнопку «Свій рецепт»  ще раз. На дисплеї почне блимати значок процесу ферментації . Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -» , щоб встановити час для третього етапу процесу замішування.
7. Натисніть кнопку «Свій рецепт»  ще раз. На дисплеї почне блимати значок процесу ферментації . Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -» , щоб встановити час для третього етапу процесу ферментації.
8. Знову натисніть кнопку «Свій рецепт» . На дисплеї почне блимати значок процесу випікання . Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -» , щоб встановити час випікання.
9. Останній раз натисніть кнопку «Свій рецепт» . На дисплеї почне блимати значок «Підтримка тепла» . Натисніть кнопки «ЧАС +»  або «ЧАС -» , щоб встановити час функції «Підтримка тепла».
10. Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП»  щоб запустити програму «Свій рецепт»

Температурні умови

Робочий діапазон температур хлібопічки становить від 15°C до 34 °C. Якщо температура навколишнього середовища занадто висока або занадто низька, це вплине на процес ферментації тіста та смак готового хліба. Розмір готового хліба може змінюватися залежно від температури навколишнього середовища.

Функція пам'яті

Хлібопічку оснащено системою захисту при відключенні живлення на період до 10 хвилин зі збереженням усіх налаштувань. Якщо під час відключення живлення програму приготування не було запущено чи хлібопічка знаходилася в процесі випікання, то не потрібно виконувати ніяких додаткових дій, програму приготування буде автоматично відновлено після

повторного увімкнення живлення. Якщо ж під час відключення живлення хлібопічка знаходилась в процесі ферментації тіста, рекомендується звільнити форму для випікання від інгредієнтів, замінити їх на нові та розпочати програму заново.

Особлива примітка щодо програми «Швидкий хліб»

Швидкий хліб готується з використанням розпушувача та харчової соди як агентів бродіння. Для кращого результату рекомендується спочатку помістити всі рідкі інгредієнти на дно форми для хліба, а сухі – зверху.

Однак на початку замішування частина сухих інгредієнтів може зібратися по кутах форми. Щоб уникнути утворення грудочок борошна, використовуйте дерев'яну або пластикову лопатку для допомоги в перемішуванні.

Оскільки домашній хліб не містить консервантів, він зазвичай має коротший термін зберігання, ніж магазинний. Якщо хліб не спожитий одразу, рекомендується зберігати його в пакетах або герметичних контейнерах. За кімнатної температури хліб зберігається до 3 днів. Для тривалішого зберігання помістіть хліб у герметичний пакет і зберігайте в холодильнику – у такому разі його можна зберігати до 10 днів.

ПОРАДИ ЩОДО ОСНОВНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА

1. Борошно для хліба

Хлібне борошно – це борошно з високим вмістом глютену (також відоме як борошно з високим вмістом білка або «сильне» борошно), яке підтримує міцність тіста після розширення в процесі бродіння, не осідаючи. У порівнянні зі звичайним борошном, хлібне борошно містить більше глютену, що сприяє більшому об'єму хліба та кращій структурі м'якуша. Це – найважливіший інгредієнт для випікання хліба.

2. Борошно загального призначення

Це борошно, виготовлене зі змішаних сортів м'якої та твердої пшениці, підходить для приготування швидкого хліба, здоби та тортів.

3. Цільнозернове борошно

Виготовляється шляхом подрібнення цілого зерна пшениці разом з висівками та глютенем. Цільнозернове борошно важче і поживніше за звичайне, хліб з нього щільніший і має менший об'єм. Часто в рецептах змішують цільнозернове борошно з хлібним для досягнення кращих результатів.

4. Житнє борошно

Має високий вміст клітковини, схоже за властивостями на цільнозернове, також відоме як грубе борошно. Для досягнення хорошого об'єму його потрібно змішувати з великою кількістю хлібного борошна.

5. Тортове борошно

Виготовляється з м'якої або малобілкової пшениці, спеціально для тортів. Хоча виглядає подібно до звичайного борошна, через відмінності у вирощуванні, подрібненні, зберіганні – має зовсім інші властивості, зокрема поглинання вологи й здатність до бродіння. Спробуйте різні бренди для порівняння і виберіть той, що дає найкращий результат.

6. Кукурудзяне та вівсяне борошно

Ці види борошна використовуються як добавки до грубого хліба, виготовляються шляхом подрібнення кукурудзи та вівса відповідно, покращують смак і текстуру.

7. Цукор

Цукор підсилює солодкість і сприяє підрум'яненню хліба. Він також є живленням для дріжджів у процесі бродіння. Зазвичай достатньо білого цукру, але за потреби можна використовувати коричневий, пудру або м'який цукор.

8. Дріжджі

Дріжджі утворюють вуглекислий газ у процесі бродіння тіста, що забезпечує збільшення об'єму хліба та м'якість м'якуша. Для швидкого росту дріжджам потрібні вуглеводи з цукру та борошна. Існує три типи: свіжі, активні сухі та швидкорозчинні дріжджі. У хлібопічках зазвичай використовують швидко-розчинні. Для досягнення кращих результатів бродіння хліба можна використовувати традиційні активні сухі дріжджі. Швидкорозчинні дріжджі мають більшу швидкість, а також їх необхідна кількість – менша.

- 1 ч. л. активних сухих дріжджів = $\frac{3}{4}$ ч. л. швидкорозчинних
- $1\frac{1}{2}$ ч. л. активних сухих дріжджів = 1 ч. л. швидкорозчинних
- 2 ч. л. активних сухих дріжджів = 1,5 ч. л. швидкорозчинних

Дріжджі потрібно зберігати в холодильнику. Висока температура їх вбиває. Перевіряйте термін придатності. Після відкриття – одразу помістіть у холодильник. Зазвичай погане бродіння хліба спричинене несвіжими дріжджами. Наступні методи допоможуть перевірити, чи свіжі та активні ваші дріжджі:

- Налийте $\frac{1}{2}$ склянки теплої води (45–50 °C) у мірну склянку.
 - Додайте 1 ч. л. цукру, розмішайте, насипте 2 ч. л. дріжджів зверху.
 - Залиште на 10 хвилин у теплому місці, не розмішуючи.
 - Бульбашки, що утворюються в результаті бродіння дріжджів, повинні досягти позначки «1 склянка».
- Якщо ні, ваші дріжджі застарілі або несвіжі.

9. Сіль

Покращує смак хліба і колір під час випікання, але пригнічує ріст дріжджів. Не додавайте забагато солі. Якщо зовсім її не додавати – тісто буде підійматися інтенсивніше.

10. Яйця

Покращує структуру м'якуша, надає поживності та об'єму, додає хлібу особливий аромат. Додається без шкаралупи, в добре перемішаному вигляді.

11. Олії, вершкове масло, рослинні жири

Пом'якшують текстуру хліба та подовжують термін зберігання. Масло треба розтопити або подрібнити перед додаванням для легшого змішування.

12. Розпушувач

Використовується для швидких хлібів і тортів, діє без тривалого бродіння, завдяки хімічній реакції утворює газ, що робить тісто пухким.

13. Сода

Має схожу дію з розпушувачем. Також не потребує часу на бродіння – при нагріванні хімічно утворює гази для підняття тіста.

14. Вода та інші рідкі інгредієнти

Вода – обов'язковий компонент. Ідеальна температура – 20–25 °С. Для швидкого хліба потрібна тепла вода (45–50 °С). Можна замінити на молоко або воду з додаванням 2% сухого молока – це покращує аромат і підрум'янення.

У деяких рецептах використовують фруктові соки (апельсиновий, яблучний, лимонний) для аромату.

Зважування інгредієнтів для хліба

Одним із найважливіших етапів приготування хліба є зважування інгредієнтів, яке повинно виконуватись з високою точністю за допомогою спеціальних мірних чашок і ложок. Неправильне зважування або розміщення інгредієнтів може призвести до незадовільного результату випікання хліба.

Зважування рідких інгредієнтів

Воду, свіже молоко та розчин сухого молока необхідно вимірювати за допомогою мірної чашки. Під час вимірювання очі повинні знаходитися на одному рівні з мірною шкалою на чашці – лише тоді можна зчитувати об'єм. Мірну чашку по-

трібно ретельно очищати та не допускати налипання інших порошкових речовин.

Вимірювання сухих порошкових інгредієнтів

Сухі інгредієнти необхідно відміряти мірною чашкою або ложкою. Порошок повинен бути в природно розсипчастому стані, а надлишки слід зрівняти ножем по краю чашки або ложки для точного вимірювання.

Порядок додавання інгредієнтів

Звертайте увагу на порядок розміщення інгредієнтів. Загалом спочатку додають рідкі інгредієнти, потім яйця, після чого інші складники, такі як сіль та сухе молоко.

Під час додавання борошна уникайте повного контакту борошна з рідиною, після чого зверху на сухе борошно додавайте дріжджі. Особливо важливо: дріжджі не повинні контактувати з сіллю. Фруктові інгредієнти слід додавати лише після попереднього перемішування тіста – коли прозвучить звуковий сигнал. Додавання фруктів занадто рано або тривале перемішування призведе до втрати їх смаку. Не додавайте швидкопсувні інгредієнти (як-от яйця або фрукти) при використанні функції відкладеного старту.

ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

- Перед очищенням вимкніть прилад з електромережі та дочекайтесь повного охолодження хлібопічки.
- Забороняється занурювати прилад, його кабель та вилку живлення у воду або будь-які інші рідини.
- Не використовуйте для очищення абразивні миючі засоби або губку з жорсткою поверхнею.
- **Форма для хліба.** Протріть внутрішню та зовнішню поверхні вологою тканиною. Не використовуйте абразивні або хімічно агресивні засоби, щоб не пошкодити антипригарне покриття.

- **Лопатка для замішування тіста.** Якщо її важко зняти, замочіть форму для хліба в теплій воді приблизно на 30 хвилин, після чого зніміть лопатку та акуратно протріть її вологою тканиною.
- **Верхня кришка та оглядове віконце.** Протирайте внутрішню та зовнішню поверхні вологою тканиною. Не мийте верхню кришку шляхом занурення у воду.
- **Корпус.** Використовуйте м'яку вологу тканину з невеликою кількістю нейтрального миючого засобу, після чого витріть корпус насухо. Заборонено занурювати корпус у воду!
- Перед використанням або зберіганням хлібопічки всі її компоненти мають бути очищені, висушені та встановлені на свої місця.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Виділення диму з нагрівального елемента під час випікання	Інгредієнти потрапили на нагрівальний елемент або поруч із ним, або ж на поверхні нагрівального елемента потрапила захисна олія, яка наливалась при першому використанні.	Витягніть вилку живлення з розетки, очистіть нагрівальний елемент. Будьте обережні, щоб не обпектис.
Хліб провалюється посередині, а низ має занадто товсту скоринку	Хліб занадто довго перебуває у режимі підтримки тепла після завершення випікання, через що надмірно випаровується волога.	Після завершення випікання хліб зазвичай потрібно одразу виймати, не залишаючи його в режимі підтримки тепла.
Важко вийняти хліб з форми	Лопатка для перемішування і оборотна вісь лопатки усередині форми сильно пристали до хліба.	Після виймання хліба налейте гарячу воду у форму для випічки та залиште для замочування на 10 хвилин, потім зніміть лопатку та ретельно очистіть.
Недостатнє перемішування інгредієнтів і погана якість випікання	Неправильно вибрана програма.	Перевірте, чи рецепт відповідає обраній програмі.
	Після запуску роботи було натиснуто кнопку «СТАРТ/СТОП», що перервало програму.	Якщо програма йде надто довго, перемішайте інгредієнти повторно та перезапустіть хлібопічку. Якщо пройшло менше 30 хвилин, можна просто обрати правильну програму та почати заново.
	Після запуску програми було відкрито кришку один чи декілька разів, внаслідок чого хліб став сухим і та без скоринки.	Не відкривайте кришку приладу часто та ніколи не відкривайте під час фінальної частини процесу ферментації.
	Опір під час перемішування занадто високий, тісто майже не перемішується.	Перевірте, чи не пошкоджено лопатку для замішування. Вийміть форму для випікання, перевірте роботу двигуна вхолосту з встановленою лопаткою. Якщо несправність залишається – зверніться до авторизованого сервісного центру.
Хлібопічка відображає на дисплеї код «ННН» при натисканні кнопки «СТАРТ/СТОП»	Температура всередині хлібопічки занадто висока для початку приготування хліба.	Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», витягніть вилку з розетки, дістаньте форму для хліба, відкрийте верхню кришку, дайте приладу охолонути перед повторним запуском.
Чути, як працює мотор, але тісто не перемішується	Форма для хліба встановлена неправильно або кількість тіста надто велика для перемішування.	Перевірте, чи форма встановлена належним чином, чи тісто приготоване згідно з рецептом і чи правильно зважені інгредієнти.
Тісто занадто сильно піднялось і торкається верхньої кришки	Додано занадто багато дріжджів, борошна, води або занадто висока температура.	Перевірте вказані фактори та зменшіть кількість дріжджів і борошна.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Хліб майже не піднявся або зовсім не піднявся	Перевірте, чи були додані дріжджі, чи їх було достатньо, чи дріжджі активні, чи не була надто висока температура води, чи не змішались дріжджі із сіллю.	Перевірте кількість і якість дріжджів, а також умови для бродіння.
Тісто занадто велике і переливається за межі форми для хліба	Додано занадто багато рідини, тісто надто м'яке, надто багато дріжджів.	Зменшіть кількість доданої рідини, зробіть тісто більш щільним, зменшіть кількість дріжджів.
Після бродіння і випікання тісто опадає посередині	Використане борошно не є борошном з високим вмістом глютену і має слабку здатність до бродіння.	Використовуйте хлібопекарське борошно або борошно з високим вмістом глютену.
	Занадто швидке бродіння, надто висока температура бродіння.	Усі інгредієнти повинні бути кімнатної температури.
	Занадто багато води, тісто занадто вологе і м'яке.	Залежно від здатності борошна поглинати воду, регулюйте її кількість згідно з рецептом.
Хліб важкий і має щільну структуру	Занадто багато борошна і недостатньо води.	Зменшіть кількість борошна і збільште кількість води.
	Занадто багато фруктових інгредієнтів або надто багато борошна з цільного зерна.	Зменшіть кількість відповідних інгредієнтів і збільшіть кількість дріжджів.
Після розрізання хліба в середині забагато отворів	Додано занадто багато води або не додано солі.	Зменшіть кількість води і перевірте, чи додана сіль.
	Температура води занадто висока.	Перевірте температуру води.
Зовнішня поверхня хліба покрита сухим порошком	Інгредієнти з сильною в'язкістю, такі як масло, банани тощо, не розчинилися.	Не додавайте інгредієнти з сильною липкістю.
	Недостатнє змішування, недостатній об'єм води.	Перевірте, чи правильно додано воду і чи немає проблем із передачею обертів механізму замішування.
Під час випікання тортів або виробів з надмірною кількістю цукру корка занадто темна і товста	Різні рецепти та інгредієнти мають значний вплив на колір випікання, більше цукру – темніший колір.	Для рецептів з надмірною кількістю цукру, якщо колір підгорає занадто сильно, можна вимкнути програму за 5-10 хвилин до кінця, зняти кришку після 20 хвилин підтримки тепла.

УТИЛІЗАЦІЯ

Упаковка повністю виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, які ви можете утилізувати на місцевих переробних підприємствах.



Зверніть увагу на маркування пакувальних матеріалів для роздільного збирання відходів, які позначені абрєвіатурами (a) та цифрами (b) з наступним значенням:

1-7: пластик / 20-22: папір і ДВП / 80-98: композитні матеріали.



Утилізуйте пакувальні матеріали екологічно. Упаковка повністю виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, які слід утилізувати на місцевих переробних підприємствах.



Щоб допомогти захистити навколишнє середовище, будь ласка, утилізуйте виріб належним чином після закінчення терміну його експлуатації, а не разом з побутовими відходами.



Інформацію про пункти збору та години їх роботи можна отримати у місцевих органах влади.



Зверніться до місцевого органу з утилізації відходів для отримання більш детальної інформації про те, як утилізувати прилад після закінчення його експлуатації.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів, що не погіршують експлуатаційні якості.

Please read the instruction manual carefully and keep it in a safe place for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical devices, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Check that the voltage range used corresponds to that indicated on the rating label and make sure that the socket is properly grounded.
- In the event of a malfunction of any electrical component, stop operating and using this product. Contact an authorized service centre for diagnosis or repair.
- Keep the device and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
- This device is not intended to be operated by an external timer or separate remote-control system.
- Be careful, the outer surface of the appliance may become hot during operation.
- Do not insert metal sheets, wires or other conductive materials into the bread maker to avoid fire or short circuit.



CAUTION! HOT SURFACES!

- Heat and steam generated during the bread baking process must be continuously vented. Do not cover the bread maker with towels or other objects to avoid fire.
- After baking bread, do not knock on the surface or edges of the bowl to avoid damage.
- Do not start the bread maker unless all its elements have been correctly installed or all the ingredients required for baking have been loaded (except for the first start after unpacking the appliance).

- Never immerse the device in water or other liquids and avoid getting moisture on the device's power cord and plug.
- Do not use the device outdoors, in damp rooms and protect it from direct sunlight.
- Do not place the device near flammable substances, easily melting plastic decorative elements, near curtains, drapes, etc. Make sure that there is at least 5 cm of free space on all sides of the appliance for proper ventilation of the appliance.
- Always unplug the device before cleaning it. Never pull on the power cord, only on its plug.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and particularly by those with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance in a safe way and understand the safety implications. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not disassemble or repair the device yourself, always contact an authorised service centre.
- Do not use more than 500 g of flour and more than 8 g of dry yeast or baking powder for one loaf of bread or dough. Failure to do so may cause the dough to rise off the top of the baking pan, fall onto the heating elements and cause smoke or fire.
- Save these instructions.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V~

Rated Frequency: 50-60 Hz

Power: 600 W

Safety class: I

EQUIPMENT

Bread Maker – 1 pc.

Hook for removing the dough paddle – 1 pc.

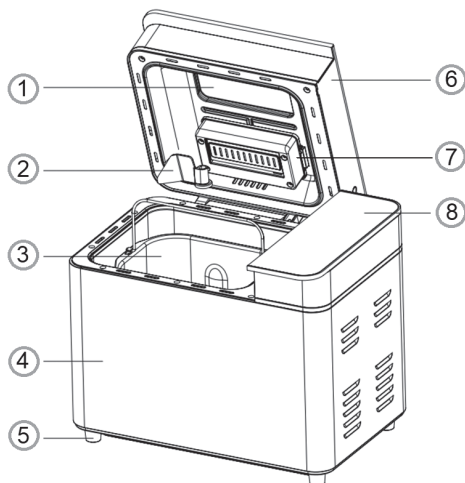
Measuring cup – 1 pc.

Measuring spoon – 1 pc.

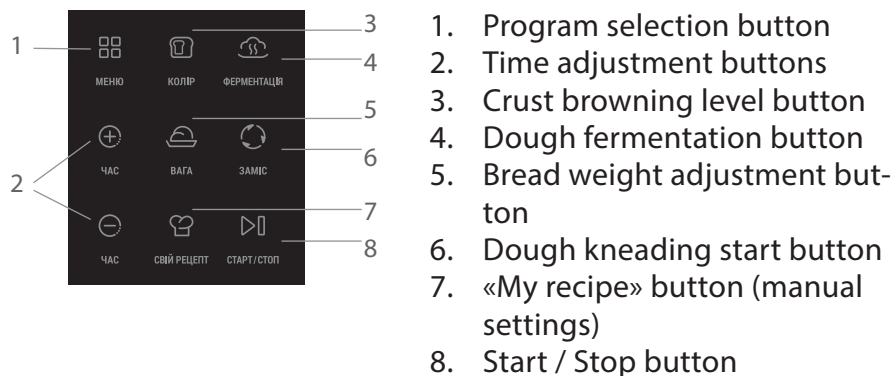
Instruction manual (warranty card included) – 1 pc.

PARTS DESCRIPTION

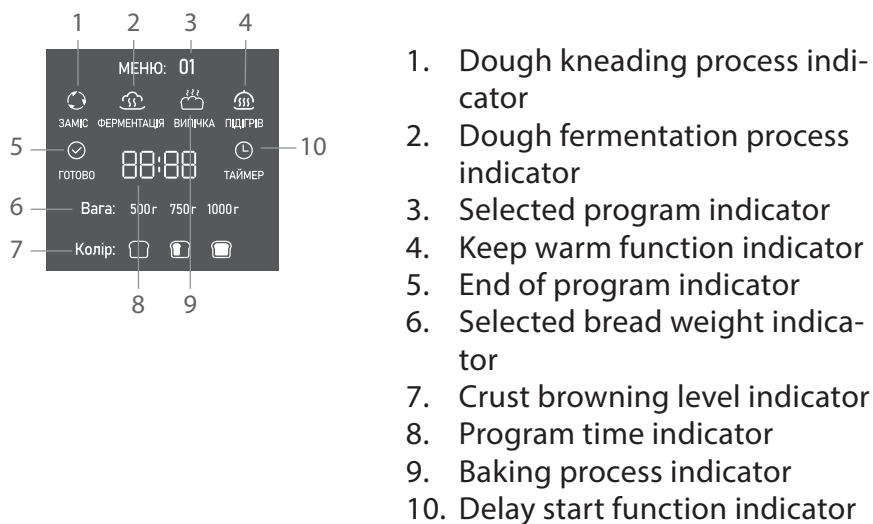
1. Viewing window
2. Dough paddle
3. Bread pan
4. Housing
5. Device feet
6. Device lid
7. Container for additional ingredients
8. Control panel and display



CONTROL PANEL



DISPLAY



Note: the images in this Instruction Manual are for reference only.

DESCRIPTION OF BAKING PROGRAMS

Program number	Program name	Description	Operating time (h:min)			Comment
			500 g	750 g	1000 g	
1	Standard bread (Звичайний хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For white and black bread. Spices and other ingredients such as raisins can also be added into dough to improve the taste.	2:47	2:50	2:53	
2	Quick bread (Швидкий хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. The cooking process is similar to the Standard bread program, but the operating time of this program is shorter.	1:57			
3	Soft bread (М'який хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For white and brown bread with a softer texture than regular bread.	3:07	3:10	3:13	
4	French bread (Французький хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. Baking bread at a fairly low temperature and extended fermentation time. For making bread with a crispy crust.	3:07	3:10	3:13	
5	Italian bread (Італійський хліб)	Baking bread at a fairly low temperature and extended fermentation time. Suitable for making bread with a crispy crust. For baking bread with a relatively firm structure due to the presence of olive oil, milk and sugar in the recipe and a relatively long fermentation time.	3:06	3:09	3:12	

Program number	Program name	Description	Operating time (h:min)			Comment
			500 g	750 g	1000 g	
6	Toast bread (Тостовий хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For white and black toast bread. Spices and other ingredients such as raisins can also be added into dough to improve the taste	2:47	2:50	2:53	
7	Whole grain bread (Цільнозерновий хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For white and brown bread made from whole grain flour.	3:02	3:05	3:08	
8	Multigrain bread (Мультизерновий хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking bread from multigrain flour, which contains more minerals and fiber than regular flour.	3:16	3:19	3:22	
9	Sweet bread (Солодкий хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For baking bread with a higher value of sugar in the recipe or baking muffins.	2:59	3:02	3:05	
10	Low sugar bread (Дієтичний хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For baking bread with reduced sugar in the recipe.	2:58	3:01	3:04	
11	Sugar free bread (Хліб без цукру)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For baking bread without sugar in the recipe.	3:11	3:14	3:17	
12	Non-gluten bread (Без-глютеновий хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For white and brown bread made from non-gluten flour.	3:07	3:10	3:13	
13	Sandwich bread (Хліб для сендвічів)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For baking white and brown bread with a denser structure.	3:07	3:10	3:13	

Program number	Program name	Description	Operating time (h:min)			Comment
			500 g	750 g	1000 g	
14	Chocolate bread (Шоколадний хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes. For baking bread with cocoa powder or chocolate butter or chocolate paste in the recipe.	2:47	2:50	2:53	
15	Dough (Тісто)	Automatic fermentation and dough kneading processes, without baking.	1:30			
16	Jam (Варення)	For making jam and preserves. Place fruit or berries into a bread pan, add sugar and cook, stirring occasionally with a wooden or silicone spatula.	1:15			
17	Baking (Випічка)	The baking of previously prepared dough only.	0:10			The program operating time can be manually set in the range from 10 minutes to 1 hour
18	Nuts (Горіхи)	For drying and lightly roasting nuts (pistachios, hazelnuts, etc.).	0:40			The program operating time can be manually set in the range from 10 minutes to 1 hour
19	Cake (Кекс)	Automatic fermentation, kneading and baking processes for cupcakes or cake layers using special baking mixes.			1:57	
20	Italian cake (Італійський кекс)	Automatic fermentation, kneading and baking processes for muffins or cake layers using special baking mixes and with additional ingredients, such as candied fruits or raisins in the dough.			2:05	

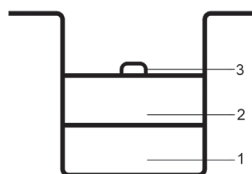
Program number	Program name	Description	Operating time (h:min)			Comment
			500 g	750 g	1000 g	
21	Thaw (Підігрів)	Reheating previously cooked bread or defrosting bread or dough after storing it in the refrigerator.	0:30			The program operating time can be manually set in the range from 1 minute to 1 hour
22	Fermentation (Ферментація)	Only the fermentation, without further dough kneading or baking processes.	1:00			The program operating time can be manually set in the range from 10 minute to 2 hours
23	Yogurt (Йогурт)	For making yogurts from milk and special starter cultures at a constant temperature of 40 °C	8:00			The program operating time can be manually set in the range from 6 hours to 15 hours
24	Fruit bread (Фруктовий хліб)	Automatic fermentation, kneading and baking processes of bread. For baking white bread with adding fruit pieces, pulp or fruit juice to the dough according to the recipe.	2:47	2:50	2:53	
25	Custom program (Свій рецепт)	The time of all cooking stages (kneading, fermentation, baking) can be adjusted manually to achieve the best result.				see the Custom program chapter for more information

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and wipe the device body, dough paddle, baking pan and device lid with a slightly damp cloth.
2. Place the baking pan in the appliance, connect the power, press the "MEHIO" (Menu)  button several times to set the mode to "17 Baking", then press the "CTAPT/CTOP" (Start/Stop)  button. After 10 minutes, press and hold the "CTAPT/CTOP" (Start/Stop)  button for 2 seconds to stop the baking process. This is to remove any residual odor from the heating element and the inner surface of the pan.
3. Unplug the bread maker, let it cool down completely and clean it again.

USING THE DEVICE

1. Insert the baking pan into the bread maker and press lightly until it is fully locked. Then install the kneading paddle onto the rotating shaft at the bottom of the pan, turning slightly until it is snug.
2. Prepare the necessary ingredients and load them into the pan in the order specified in the recipe. Usually, water or other liquid ingredients are added first, then sugar, salt, flour, and finally yeast or baking powder.



1. Water or other liquids
2. Flour, sugar, salt, etc.
3. Yeast or baking powder

Note: when adding flour, try to cover the entire surface of the water as evenly as possible. Before adding baking powder, make a small indentation in the flour with your finger and pour it in – it is important that the baking powder does not come into contact with the salt or liquid ingredients.

3. Close the lid and plug the bread maker into the power supply.
4. Press the "МЕНЮ" (Menu)  button several times to select the desired program.
5. Press the "КОЛІР" (Color)  button to select the desired level of browning of the crust. The following values will change in turn: light , medium  and dark  crust.
6. Press the "ВАГА" (Weight)  button to select the weight of the bread: 500 g, 750 g or 1000 g.
7. Press the "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  buttons to set the time for the delayed start (this step can be skipped if the delayed start is not required). The indication on the display will increase or decrease by 10 minutes when you press the corresponding button. You can also press and hold the button for faster setting of the delayed start time.

Maximum delay time: 13 hours. The selected program will automatically start after the delay time.

Notes:

- Do not use perishable ingredients such as eggs, fresh milk, etc. when using the delay start function.
 - The delay start function does not apply to the «Dough», «Jam», «Baking», «Nuts», «Cake», «Italian Cake», «Thaw», «Fermentation» or «Yogurt» programs.
 - If the program has already started, the delay start function cannot be activated
8. Press the "СТАРТ/СТОП" (Start/Stop)  button to start the baking program.
- Note:** to stop the bread maker, press and hold the "СТАРТ/СТОП" (Start/Stop)  button for 2 seconds.
9. If you only want to knead the dough, without baking, then press the "ЗАМІС" (Knead)  button on the control panel - it corresponds to the "15 DOUGH" menu. The maximum time for this program will be set to 0:55. To set a different kneading time, use the "ЧАС -" (Time -)  button - each press decreases the time by 1 minute, the minimum value for this program is

0:10 (10 minutes). To speed up the kneading time setting, press and hold the "ЧАС -" (Time -)  button. Press the "CTAPT/CTOП" (Start/Stop)  button to start the dough kneading program.

10. When selecting programs such as: "Standard Bread", "Quick Bread", "Soft bread", "French Bread", "Italian bread", "Toast bread", "Whole Grain Bread", "Multigrain bread", "Sweet Bread", "Low sugar bread", "Sugar free bread", "Non-gluten bread", "Chocolate bread", "Dough", "Cake", "Italian cake", "Fruit bread" and "Custom program" the device will automatically open the container for additional ingredients (raisins, herbs, etc.) after two minutes from the start of the kneading cycle and release the previously added ingredients to the dough. After this device will continue operation.
11. After the work is finished, a beep will sound and the display will show "00:00" and the keep warm mode will automatically turn on. To stop the keep warm mode, press and hold the "CTAPT/CTOП" (Start/Stop)  button for 2 seconds, then unplug the device.

Note: after the bread is made, the device will automatically enter the keep warm mode for 1 hour. You can press and hold the "CTAPT/CTOП" (Start/Stop)  button for 2 seconds at any time to stop the keep warm function.

12. Open the lid, put on oven gloves, firmly grasp the handle of the bread pan and gently pull it upwards.

Note: the temperature of the bread pan and the bread itself may be very high, so be extremely careful.

13. Turn the bread pan upside down and place it on a cooling rack to cool completely. Gently shake the pan to release the bread. Use a wooden or plastic spatula to clean the inside of the pan.

Note: if the mixing paddle is stuck inside the bread, use the special hook to pull it out. Do not remove the mixing paddle with your hands to avoid burns.

Custom program

This program allows full control of the baking process. You may adjust the duration for each stage within the following ranges:

1. Kneading, first phase: 0-20 minutes
2. Fermentation, first phase: 10-60 minutes
3. Kneading, second phase: 0-30 minutes
4. Fermentation, second phase: 0-120 minutes
5. Kneading, third phase: 0-1 minute
6. Fermentation, third phase: 0-120 minutes
7. Baking: 0-60 minutes
8. Keep Warm: 0-60 minutes

To setup the program, follow the instructions below:

1. Press the button Custom program (Свій рецепт) . The default time will be indicated on the display.
2. Press the button Custom program (Свій рецепт)  again. The kneading process  start flashing at the display. Press buttons "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  to set time of the first phase of kneading process.
3. Press the button Custom program (Свій рецепт)  again. The fermentation process icon  start flashing at the display. Press buttons "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  to set time of the first phase of fermentation process.
4. Press the button Custom program (Свій рецепт)  again. The kneading process icon  start flashing at the display. Press buttons "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  to set time of the second phase of kneading process.
5. Press the button Custom program (Свій рецепт)  again. The fermentation process icon  start flashing at the display. Press buttons "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  to set time of the second phase of fermentation process.
6. Press the button Custom program (Свій рецепт)  again. The kneading process icon  start flashing at the display. Press

- buttons "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  to set time of the third phase of kneading process.
7. Press the button Custom program (Свій рецепт)  again. The fermentation process icon  start flashing at the display. Press buttons "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  to set time of the third phase of fermentation process.
 8. Press button Custom program (Свій рецепт)  again. The baking process icon  start flashing at the display. Press buttons "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  to set time of the baking.
 9. Last time press the button Custom program (Свій рецепт).  The Keep warm icon  start flashing at the display. Press buttons "ЧАС +" (Time +)  or "ЧАС -" (Time -)  to set time of Keep warm function.
 10. Press the "СТАРТ/СТОП" (Start/Stop)  button to start the Custom program.

Usage environment

The working temperature range applicable to the device is from 15 °C to 34 °C. If the environment is too high or too low, it will affect the fermentation effect and a test of bread. The size of bread made may vary depending on the ambient temperature.

Memory function

The bread maker has a power failure protection system for a period of up to 10 minutes, with all settings saved. If the cooking program was not started or the bread maker was in the baking process when the power was turned off, no additional actions are required; the cooking program will be automatically resumed after the power is turned on again. If the bread maker was in the dough fermentation process when the power was turned off, it is recommended to empty the baking pan of ingredients, replace them with new ones and start the program again.

Special note on the Quick Bread program

Quick bread is made using baking powder and baking soda as leavening agents. For best results, it is recommended to place all the liquid ingredients in the bottom of the bread pan first, and the dry ingredients on top.

However, some of the dry ingredients may collect in the corners of the pan when you start mixing. To avoid lumps of flour, use a wooden or plastic spatula to help with mixing.

Since homemade bread does not contain preservatives, it usually has a shorter shelf life than store-bought bread. If the bread is not eaten immediately, it is recommended to store it in bags or airtight containers. At room temperature, bread will keep for up to 3 days. For longer storage, place the bread in an airtight bag and store in the refrigerator - in this case, it can be stored for up to 10 days.

TIPS ON ESSENTIAL INGREDIENTS FOR MAKING BREAD

1. Bread Flour

Bread flour is a high-gluten flour (also known as high-protein flour or “strong” flour) that maintains the strength of the dough after it has risen during the fermentation process without settling. Compared to regular flour, bread flour contains more gluten, which contributes to a higher volume of bread and a better crumb structure. It is the most important ingredient for baking bread.

2. All-Purpose Flour

Made from a mixture of soft and hard wheat, this flour is suitable for making quick breads and cakes.

3. Whole Wheat Flour

Made by grinding the entire wheat grain along with the bran and

gluten. Whole wheat flour is heavier and more nutritious than regular flour, and its bread is denser and has a lower volume. Recipes often mix whole wheat flour with bread flour for better results.

4. Rye Flour

High in fibre, similar in properties to whole wheat, also known as wholemeal flour. To achieve good volume, it needs to be mixed with a large amount of bread flour.

5. Cake Flour

Made from soft or low-protein wheat, especially for cakes. Although it looks similar to regular flour, due to differences in growing, milling, and storage, it has completely different properties, including moisture absorption and leavening ability. Try different brands to compare and choose the one that gives the best results.

6. Corn and Oat Flour

These types of flour are used as additives to wholemeal bread, made by grinding corn and oats respectively, to improve the taste and texture.

7. Sugar

Sugar enhances the sweetness and helps the bread brown. It also provides food for the yeast during the fermentation process. White sugar is usually enough, but brown, powdered or soft sugar can be used if necessary.

8. Yeast

Yeast produces carbon dioxide during the fermentation process of the dough, which ensures an increase in the volume of the bread and a soft crumb. For rapid growth, yeast needs carbohydrates from sugar and flour. There are three types: fresh, active dry and instant yeast. Instant yeast is usually used in bread makers. For better results in the fermentation of bread, you can

use traditional active dry yeast. Instant yeast has a faster rate, and the amount required is smaller.

- 1 tsp. active dry yeast = $\frac{3}{4}$ tsp. instant
- $1\frac{1}{2}$ tsp. active dry yeast = 1 tsp instant yeast
- 2 tsp active dry yeast = 1.5 tsp instant yeast

Yeast should be stored in the refrigerator. High temperatures kill it. Check the expiration date. Once opened, refrigerate immediately. Poor bread fermentation is usually caused by stale yeast. The following methods will help you check if your yeast is fresh and active:

- Pour $\frac{1}{2}$ cup of warm water (45–50 °C) into a measuring cup.
- Add 1 tsp sugar, stir, sprinkle 2 tsp yeast on top.
- Leave in a warm place for 10 minutes, without stirring.
- The bubbles formed by the yeast fermentation should reach the «1 cup» mark. If not, your yeast is stale or stale.

9. Salt

Improves the taste of bread and color during baking, but inhibits yeast growth. Do not add too much salt. If you do not add it at all, the dough will rise more intensively.

10. Eggs

Improves the structure of the crumb, gives nutrition and volume, gives the bread a special aroma. Added without the shell, well mixed.

11. Oils, butter, vegetable fats

Soften the texture of bread and extend the shelf life. The butter should be melted or chopped before adding for easier mixing.

12. Baking powder

Used for quick breads and cakes, works without prolonged fermentation, due to a chemical reaction it forms gas, which makes the dough fluffy.

13. Baking soda

It has a similar effect to baking powder. It also doesn't require fermentation time - it chemically creates gases when heated to raise the dough.

14. Water and other liquid ingredients

Water is a must. The ideal temperature is 20–25°C. Quick bread requires warm water (45–50°C). You can substitute milk or water with 2% powdered milk added—this improves flavour and browning.

Some recipes use fruit juices (orange, apple, lemon) for flavour.

Weighing bread ingredients

One of the most important steps in making bread is weighing the ingredients, which must be done with high accuracy using special measuring cups and spoons. Incorrect weighing or placement of ingredients can lead to unsatisfactory results in baking bread.

Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk and powdered milk solution must be measured using a measuring cup. When measuring, your eyes must be level with the measuring scale on the cup - only then can you read the volume. The measuring cup must be thoroughly cleaned and other powder substances must not stick to it.

Measuring dry powder ingredients

Dry ingredients must be measured with a measuring cup or spoon. The powder should be in a naturally friable state, and any excess should be levelled with a knife along the edge of the cup or spoon for accurate measurement.

Order of adding ingredients

Pay attention to the order of placing the ingredients. Generally, the liquid ingredients are added first, followed by the eggs,

followed by the other ingredients such as salt and milk powder. When adding the flour, avoid complete contact of the flour with the liquid, and then add the yeast on top of the dry flour. It is especially important that the yeast does not come into contact with the salt. Fruit ingredients should only be added after the dough has been pre-mixed - when the buzzer sounds. Adding fruit too early or mixing too long will cause it to lose its flavour. Do not add perishable ingredients (such as eggs or fruit) when using the delay start function.

CLEANING THE DEVICE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the bread maker to cool down completely.
- Do not immerse the appliance, its cable and the power plug in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaning agents or a hard-surfaced sponge for cleaning.
- **Bread pan.** Wipe the inside and outside with a damp cloth. Do not use abrasive or chemically aggressive products to avoid damaging the non-stick coating.
- **Dough paddle.** If it is difficult to remove, soak the bread pan in warm water for about 30 minutes, then remove the paddle and wipe it gently with a damp cloth.
- **Top cover and viewing window.** Wipe the inside and outside with a damp cloth. Do not wash the top cover by immersing it in water.
- **Housing.** Use a soft damp cloth with a small amount of neutral detergent, then wipe the housing dry. Do not immerse the housing in water!
- Before using or storing the bread maker, all its components must be cleaned, dried and installed in their places.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Smoke coming from the heating element during baking	Ingredients have been spilled on or near the heating element, or the protective oil that was applied during first use has been spilled on the surface of the heating element.	Unplug the power cord and clean the heating element. Be careful not to burn yourself.
The bread is sinking in the middle and the crust on the bottom is too thick	The bread is kept in the keep warm mode for too long after baking is complete, causing excessive moisture to evaporate.	After baking is complete, bread should usually be removed immediately, without leaving it in the keep warm mode.
It is difficult to remove the bread from the baking pan.	The dough paddle and the rotating blade axis inside the pan stuck tightly to the bread.	After removing the bread, pour hot water into the baking pan and leave to soak for 10 minutes, then remove the spatula and clean thoroughly.
Insufficient mixing of ingredients and poor baking quality	Incorrect program selected.	Check if the recipe is suitable for the selected program.
	After starting the operation, the «Start/Stop» button was pressed, which interrupted the program.	If the program takes too long, mix the ingredients again and restart the bread maker. If it has been less than 30 minutes, you can simply select the correct program and start again.
	The lid was opened one or more times after the program started, resulting in dry and crustless bread.	Do not open the lid of the device frequently and never open it during the final part of the fermentation process.
	The resistance during mixing is too high, the dough is hardly mixed.	Check if the dough paddle is damaged. Remove the baking pan, check the engine idle speed with the paddle installed. If the fault persists, contact an authorized service center.
The code «HHH» is indicated on the display when the «Start/Stop» button is pressed.	The temperature inside the bread maker is too high to start making bread.	Press the «Start/Stop» button, unplug the device, remove the bread pan, open the top lid, and let the device cool down before restarting.

DISPOSAL

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning:
1–7: plastics / 20–22: paper and fiberboard / 80–98: composite materials.



Dispose of the packaging materials environmentally. The packaging is made entirely of recyclable materials which should be disposed of at local recycling facilities.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications and design of products that do not impair their performance.

Умови гарантії:

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

Термін служби виробу становить 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 зазначеним 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 авторизованого СЦ 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. Дана гарантія не поширюється на монтаж та демонтаж приладу. Всі витрати, пов'язані з монтажем та демонтажем приладу (зокрема у випадку гарантійного ремонту), несе клієнт.

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 провадиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

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 Authorized Service Center 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. This warranty does not cover installation and uninstallation of the appliance. All costs associated with the installation and uninstallation of the appliance (including warranty repairs cases) are borne by the customer.

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 леза, фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів тощо.
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

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 product.

Keep this card during the warranty period. When purchasing a product ask for the warranty card to be completely filled out.

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 blades, filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products, etc.
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 _____

Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model/Модель

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

Address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

Coupon/Талон № 3

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 2

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 1

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання