

oursson 

bon appétit



BM1010, BM1015J, BM1020JY
BM1021JY, BM1022JY

DE Bedienungsanleitung

EN Instruction manual

ES Manual de instrucciones

FR Manuel d'instructions

IT Manuale di istruzioni

LV Lietošanas pamācība

PL Instrukcja manual

RO Instrucțiuni de utilizare

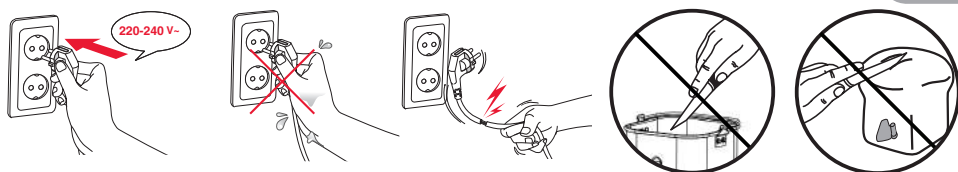
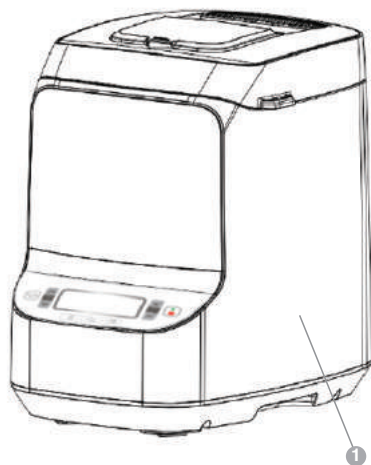
BG Ръководство за експлоатация







HU Üzemeltetési utasítások

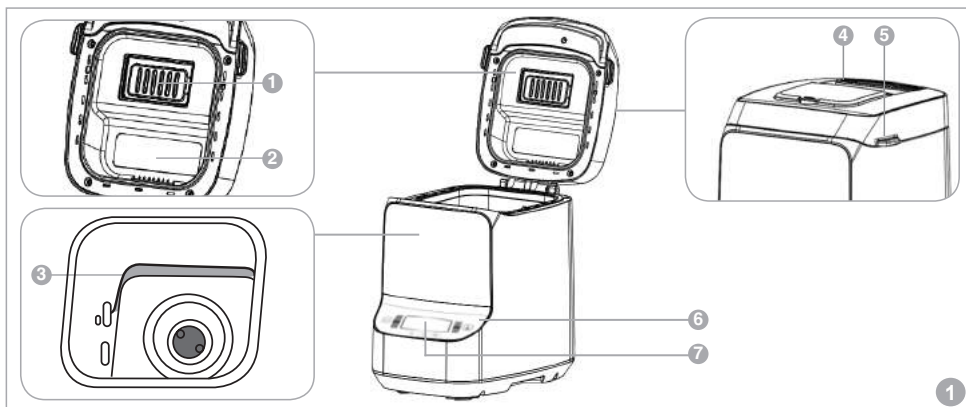
RU Руководство по эксплуатации

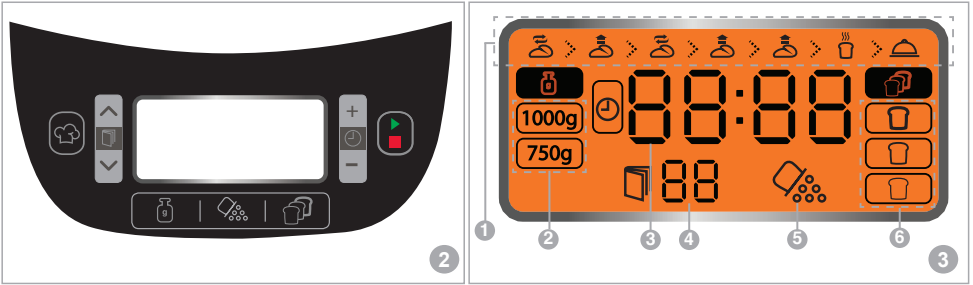
UA Керівництво з експлуатації



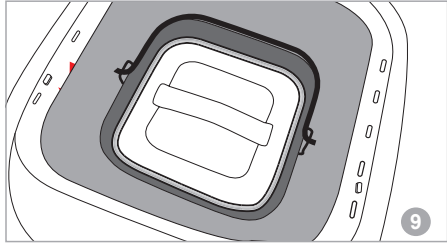
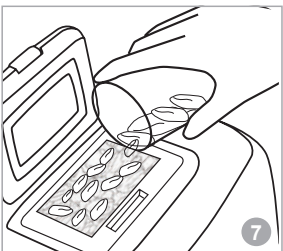
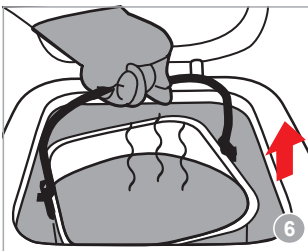
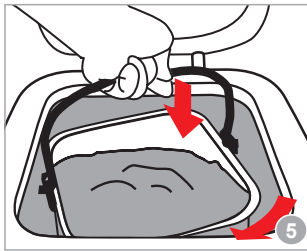
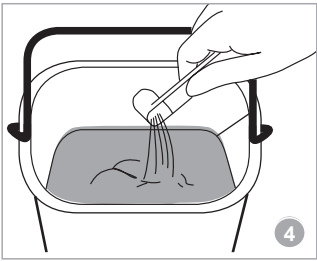
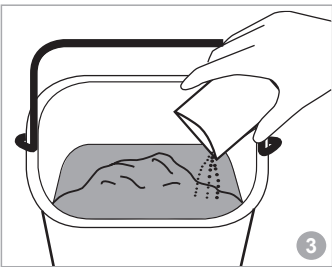
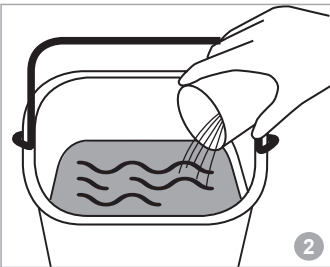
A**B**

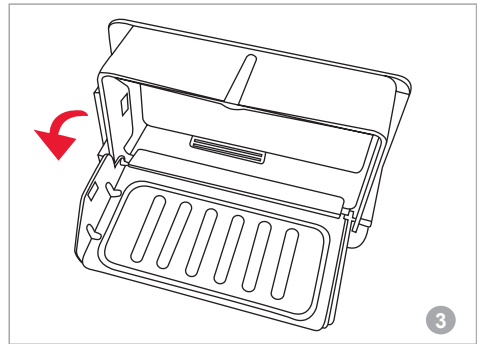
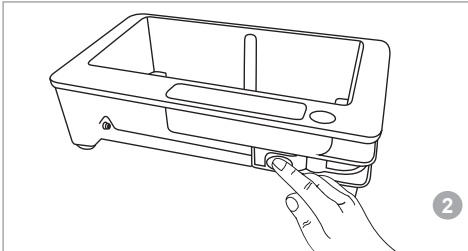
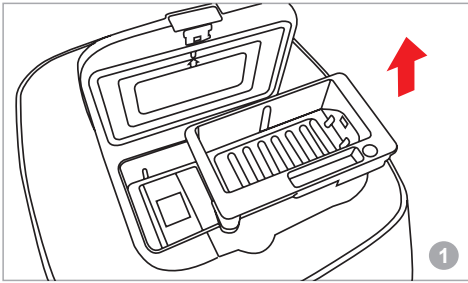
| | BM1020JY BM1021JY BM1022JY | BM1015J | BM1010 |
|--|----------------------------------|---------|--------|
|  5 | ✓ | ✓ | ✓ |
|  2 | ✓ | ✓ | ✓ |
|  4 | ✓ | ✓ | ✓ |
|  3 | ✓ | ✓ | ✓ |
|  6 | ✓ | ✗ | ✗ |
|  7 | ✓ | ✓ | ✓ |

C



D





| |  |  |  |
|---|---|---|---|
|  | ✗ | ✗ | ✓ |
|  | ✓ | ✗ | ✓ |

SICHERHEITSHINWEISE – Abbildung A

DE



Gefahrensymbol

Weist auf hohe elektrische Spannungen hin.



Warnsymbol

Weist darauf hin, dass Bedienschritte genau wie in der Anleitung beschrieben ausgeführt werden müssen.



Verbrennungsgefahr-Symbol

Weist auf hohe Temperaturen hin.

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets folgende Regeln beachten:

- Benutzen Sie das Gerät so wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage auf.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.

- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, halten Sie das Netzkabel von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls aus irgendwelchen Gründen Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen sollten, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, sondern wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst (ASC) der OURSSON AG.



- Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromquelle an.

- Benutzen Sie das Gerät nicht an Stellen, an denen leicht entzündliche Dämpfe in der Luft liegen können.

- Versuchen Sie niemals, das Gerät eigenmächtig zu öffnen – zum einen droht Stromschlaggefahr, zum anderen können dadurch schwere Fehlfunktionen eintreten; zusätzlich erlischt die Garantie. Wenden Sie sich bei Reparatur und Wartung nur an den autorisierten Kundendienst, der Reparaturen von OURSSON-Markenprodukten ausführt.



- Wenn Sie das Gerät von einem kühlen zu einem warmen Ort oder umgekehrt bringen, packen Sie es aus und warten Sie 1 – 2 Stunden ab, bevor Sie es einschalten. So kann kondensierte Feuchtigkeit verdunsten und keinen Schaden anrichten.

- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



- Gehen Sie besonders umsichtig vor, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.

- Berühren Sie keine heißen Teile; ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.



- Das Netzkabel wurde bewusst kurz gehalten, damit es nicht zur Stolperfalle werden kann.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tischkanten herabhängt oder heiße Gegenstände berührt.

- Schließen Sie das Gerät nicht an Stromkreise an, an die bereits andere Geräte angeschlossen wurden, die viel Strom verbrauchen: In diesem Fall können Leitungen überlastet werden, das Gerät funktioniert eventuell nicht mehr richtig.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen und -herden auf.

- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinen Erschütterungen, Vibrationen und anderen mechanischen Belastungen ausgesetzt wird, nicht umkippt oder stürzt.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Zubehörteile wechseln.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

- Das Gerät ist nicht für Personen geeignet, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten mangelt. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Solche Personen dürfen das Gerät nur nutzen, wenn sie verantwortungsvoll beaufsichtigt werden und/oder gründlich mit der Bedienung des Gerätes und den eventuell damit verbundenen Gefahren vertraut gemacht wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät ist für den reinen Hausgebrauch vorgesehen.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es von Fachleuten des autorisierten Kundendienstes (ASC) der OURSSON AG ausgetauscht werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.

- Verzichten Sie bei der Reinigung des Gerätes unbedingt auf Scheuermittel und organische Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin und dergleichen). Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie neben einem feuchten Tuch auch ein wenig mildes Reinigungsmittel benutzen.



Beim ersten Einschalten kann das Gerät einen leicht verbrannten Geruch abgeben; dies liegt daran, dass das Heizelement zum ersten Mal in Betrieb genommen wird. Der Geruch verschwindet nach dem ersten Aufheizen.



Wenden Sie beim Bedienen und Transportieren des Gerätes niemals Gewalt an. Andernfalls kann es zu Schäden kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt werden.

EMPFEHLUNGEN


- Lesen Sie die Anleitung gut durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können.

- Sämtliche Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur der Veranschaulichung, können daher etwas vom tatsächlichen Aussehen Ihres Gerätes abweichen.



Der Deckel darf nur zum Zugeben weiterer Zutaten geöffnet werden – und nur dann, wenn Sie durch ein Tonsignal dazu aufgefordert werden. Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Entfernen Sie die Backform nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Tauchen Sie die Backform nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie die Backform umsichtig heraus; jegliche Beschädigungen können dazu führen, dass Sie die Backform nicht mehr nutzen können.
- Nehmen Sie die Backform nur am Griff heraus. Achten Sie darauf, sie nicht zu schütteln.

 Die Antihaftbeschichtung der Backform kann sich verfärben, wenn sie mit Feuchtigkeit und Dampf in Berührung kommt. Ihre einwandfreie Funktion wird davon nicht beeinträchtigt.

- Das Gerät muss auf einer glatten, ebenen Unterlage aufgestellt werden. Achten Sie darauf, dass es mindestens 5 cm von Wänden/Möbeln und 10 cm von der Kante der Unterlage entfernt ist.
- Decken Sie das Gerät im Betrieb niemals mit Tüchern oder anderen Dingen ab.
 - Berühren Sie Backform, Innenfläche des Gerätes, Heizelement und Belüftungsöffnungen nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist oder gerade erst ausgeschaltet wurde. Andernfalls kann es zu Verbrennungen kommen.



- Verwenden Sie Handschuhe oder Topflappen, wenn Sie die Form aus dem Gerät nehmen.









LIEFERUMFANG – Abbildung B

- ① Brotbackautomat..... Stk.
- ② Backform..... Stk.
- ③ Knetmesser..... Stk.
- ④ Messlöffel..... Stk.
- ⑤ Messbecher (200 ml)..... Stk.
- ⑥ Joghurtbehälter mit Deckel..... Stk.
- ⑦ Haken..... Stk.
- Netz kabel..... Stk.
- Bedienungsanleitung..... Stk.

KOMPONENTEN – Abbildung C








- ① Spender
- ② Sichtfenster
- ③ Heizelement
- ④ Dampfauslass
- ⑤ Deckelgriff
- ⑥ Bedienfeld
- ⑦ Display

DIE EINZELNEN PROGRAMME

| Programmnummer | Programm | Kneten Schaufel | Symbol | Hinweis | Garzeit |
|----------------|--------------------|---|---|--|-------------------------|
| 1 | SCHNELL |  |  | Zum schnellen Brotbacken. Das Brot wird fester, erreicht aber nicht seinen vollen Geschmack. | 1 Stunden 55 Minuten |
| 2 | GRUNDREZEPT |  |  | Zum Backen von Weißbrot und Roggenbrot. | 2 Stunden 36 Minuten |
| 3 | FRANZÖSISCH |  |  | Für Rezepte mit weniger Zucker. Ergibt knackige Brote mit knuspriger Kruste. | 3 Stunden 10 Minuten |
| 4 | BORODINOER |  |  | Zum Backen von Borodinoer Brot. | 3 Stunden 12 Minuten |

BEDIENUNG



Bedienfeld – Abbildung C-2

-  - „IHRE WAHL“-Taste
-  - Programmauswahl-taste (SCHNELL, GRUNDREZEPT, FRANZÖSISCH USW.)
-  - Taste zur Auswahl des Brotweghts. So wählen Sie das Gewicht des Brotes: L – groß (~ 750 g), XL – sehr groß (~ 1000 g)
-  - Spender-taste (Spender ein- oder ausschalten)
-  - Bräunungsgrad-Auswahl-taste (leicht/mittel/stark)
-  - Backzeit-Verzögerung-taste oder Zeiteinstellung in diesen Programmen: IHRE WAHL, JOGHURT, MARMELADE, NUDELN, BACKEN, OBST IN SIRUP. Ein Tastendruck entspricht 10 Minuten.
-  - Mit dieser Taste können Sie das aktuelle Programm STARTEN, ANHALTEN oder AB-BRECHEN. Zum Abbrechen einer Auswahl sowie zum Stoppen eines Programms halten Sie die Taste ein paar Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein langes Tonsignal.

Display – Abbildung C-3

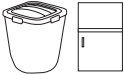





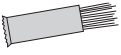







- ① Programm-anzeige (Kneten/Heben/Backen/ Warmhalten)
- ② Brotweghts-anzeige
- ③ Programmzeit-anzeige
- ④ Seriennummer des ausgewählten Programms
- ⑤ Spender-anzeige
- ⑥ Bräunungsgrad-anzeige

Betriebsarten

Mit der Taste  am Bedienfeld wählen Sie das gewünschte Programm zum Backen oder zur Zubereitung von Teig/Marmelade/Joghurt: SCHNELL, GRUNDREZEPT, FRANZÖSISCH, BORODINOER, JOGHURT (nur bei Modell BM102*JY), MARMELADE (nur bei den Modellen BM102*JY, BM1015J), KUCHEN, NUDELN, TEIG, CIABATTA, BACKEN, OBST IN SIRUP (nur bei den Modellen BM102*JY, BM1010). Oder wählen Sie mit der Taste  das Programm „IHRE WAHL“.

* - 0, 1, 2, 3, 4








DIE EINZELNEN PROGRAMME




| Programmnummer | Programm | Kneten Schaufel | Symbol | Hinweis | Garzeit |
|----------------|---|---|---|--|---|
| 5 | JOGHURT (außer Modell BM1015J und BM1010) | |  | Zur Zubereitung von hausgemachtem Joghurt aus natürlichen Zutaten. | 6-12 Stunden (8 Stunden per Standard) |
| 6 | MARMELADE (außer Modell BM1010) |  |  | Zur Zubereitung von hausgemachter Marmelade. | 80-120 Minuten (1 Stunde 20 Minuten per Standard) |
| 7 | KUCHEN |  |  | Zum Backen von Kuchen. | 1 Stunde 18 Minuten |
| 8 | NUDELN |  |  | Zur Zubereitung von Teigen für Nudeln, Klöße und andere Teiggerichte. | 10-20 Minuten (10 Minuten per Standard) |
| 9 | TEIG |  |  | Zur Zubereitung klassischer Hefeteige mit weiteren Zutaten. | 1 Stunde 30 Minuten |
| 10 | CIABATTA |  |  | Zur Zubereitung von Teig für Ciabatta. | 2 Stunden 12 Minuten |
| 11 | BACKEN | |  | Zum Backen von Kuchen, Aufbacken zuvor bereiteter Teige sowie zum Nachbacken von Broten, die zuvor nicht ganz fertig geworden sind. | 30-80 Minuten (30 Minuten per Standard) |
| 12 | OBST IN SIRUP (außer Modell BM1015J) | |  | Zur Zubereitung von Obst in Sirup. | 50-110 Minuten (60 Minuten per Standard) |
| p | „Ihre Wahl“ | |  | Zur manuellen Einstellung jedes Schrittes der Teigzubereitung und des Backvorgangs. Zum Erstellen und Speichern individueller Rezepte. | (2 Stunden 36 Minuten per Standard) |























Entfernen Sie vor Benutzung der Programme Joghurt, Backen und Obst in Sirup die Knetschaufel.

PROGRAMMBESCHREIBUNG

| Programme | SYMBOL | Schnell | | Grundrezept | | Französisch | |
|-------------------------------|---|---------|------|-------------|------|-------------|------|
| Größe |  | L | XL | L | XL | L | XL |
| Programmabschlusszeit (hh:mm) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| Erstes Kneten (Minuten) |  | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Erstes Aufgehen (Minuten) |  | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Zweites Kneten (Minuten) |  | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| Zweites Aufgehen (Minuten) |  | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Drittes Aufgehen (Minuten) |  | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Backen (Minuten) |  | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |

| | | | | | | | |
|-----------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Brot wärmen (Minuten) |  | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Spender – Zugabe |  | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Timer (Stunden) |  | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Programme | SYMBOL | Borodinoer | Joghurt | Marmelade | Kuchen | Nudeln | Teig |
|-------------------------------|---|------------|--------------|-----------|--------|-------------|------|
| Größe |  | | | | | | |
| Programmabschlusszeit (hh:mm) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| Erstes Kneten (Minuten) |  | 10 | - | 15 | 5 | 0:10 – 0:20 | 18 |
| Erstes Aufgehen (Minuten) |  | 10 | - | - | - | - | 22 |
| Zweites Kneten (Minuten) |  | 12 | - | - | - | - | - |
| Zweites Aufgehen (Minuten) |  | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| Drittes Aufgehen (Minuten) |  | 55 | - | - | - | - | - |
| Backen (Minuten) |  | 55 | - | 65 – 105 | 73 | - | - |
| Brot wärmen (Minuten) |  | 60 | - | - | - | - | - |
| Spender – Zugabe |  | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Timer (Stunden) |  | 13:00 | - | - | - | - | - |

| Programme | SYMBOL | Ciabatta | Backen | „Ihre Wahl“ | | Obst in Sirup |
|-------------------------------|---|----------|-------------|---------------------|---------|---------------|
| Größe |  | | | | | |
| Programmabschlusszeit (hh:mm) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (per Standard) | Bereich | 1:00 |
| Erstes Kneten (Minuten) |  | 15 | - | 10 | 0 – 20 | - |
| Erstes Aufgehen (Minuten) |  | 10 | - | 10 | 0 – 60 | - |
| Zweites Kneten (Minuten) |  | 17 | - | 13 | 0 – 50 | - |
| Zweites Aufgehen (Minuten) |  | 30 | - | 15 | 0 – 80 | - |
| Drittes Aufgehen (Minuten) |  | 60 | - | 56 | 0 – 120 | 0:50 – 1:50 |
| Backen (Minuten) |  | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0 – 120 | |
| Brot wärmen (Minuten) |  | - | - | 60 | 0 – 60 | |
| Spender – Zugabe |  | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Timer (Stunden) |  | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

ZUTATEN ZUM BROTBACKEN

Halten Sie sich sorgsam an die richtige Reihenfolge, wenn Sie Zutaten in den Brotbackautomaten geben. Hefe (Trockenhefe) sollte immer zuoberst in die Backform gegeben werden. Nutzen Sie zur richtigen Dosierung immer den mit dem Gerät gelieferten Messbecher und den Messlöffel. Füllen Sie den Messlöffel immer gestrichen bis zum Rand. Quetschen Sie die Zutaten nicht mit Gewalt in den Messbecher oder Messlöffel.

 **Sämtliche Zutaten müssen bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.**

Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie Brot mit einem maximalen Gewicht von 1000 g backen.



ZUTATENAUSWAHL


Mehl

Das Mehl ist natürlich die Hauptzutat. Mehl enthält Gluten, dadurch geht das Brot gut auf und wird schön fest.

Weizenmehl wird durch Mahlen von Weizenkörnern gewonnen. Bei der Verarbeitung werden Schale und Keimling entfernt. Am besten entscheiden Sie sich für ein Mehl, das ausdrücklich zum Backen geeignet ist (gewöhnlich Typ 405).

Vollkornmehl wird aus dem ganzen Korn mitsamt Schale und Keimling gewonnen. Mit solchen Mehlsorten gebackenes Brot gilt als recht gesund, muss aber etwas anders als andere Brotsorten gebacken werden. Es ist für gewöhnlich kleiner und härter. Anderer Name: Zerealien.

Roggenmehl wird durch Mahlen von Roggenkörnern gewonnen. Im Vergleich mit Weizenmehl enthält Roggenmehl mehr Eisen, Magnesium und Kalium – Bestandteile, die der menschliche Körper braucht. Allerdings enthält diese Mehlsorte weniger Gluten, das Brot wird dadurch fester und kleiner. Achten Sie beim Backen mit Roggenmehl darauf, keinesfalls die im Rezept angegebene Mehlmenge zu überschreiten; andernfalls kann der Motor überhitzen. Bei den Rezepten setzen wir Roggenmehl ohne Schalenanteile voraus.

 **Damit Ihr Brot perfekt gelingt, muss das Mehl sorgfältig abgewogen und durch ein Sieb gestrichen werden – so gelangt mehr Luft ins Mehl.**

TROCKENHEFE

Sorgt dafür, dass der Teig gut aufgeht. Verwenden Sie nur Hefe, die nicht zuvor eingeweicht werden muss. Auch auf frische Hefe, die zuvor eingeweicht werden muss, sollten Sie verzichten. Wir empfehlen Hefe, die für ein schnelles Aufgehen sorgt. Falls Sie frische Hefe verwenden, verschließen Sie die Packung gleich nach dem Entnehmen wieder, lagern Sie angebrochene Hefepäckchen im Kühlschrank, beachten Sie dabei das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum.

WASSER

Verwenden Sie einwandfreies Trinkwasser. Messen Sie die Wassermenge immer sorgfältig mit dem Messbecher ab.

SALZ

Verbessert den Geschmack, unterstützt das Gluten beim Aufgehen des Teiges. Wenn Salz nicht richtig dosiert wird, können die Brote kleiner ausfallen und an Geschmack verlieren.

FETT

Sorgt für Geschmack und weiches, fluffiges Brot. Wir empfehlen Butter oder Margarine.

ZUCKER

Sorgt zusammen mit der Hefe für ein gutes Aufgehen, verleiht dem Brot einen süßlichen Geschmack und eine dunkle Kruste. Als Zucker können Sie Puderzucker, Kristallzucker oder braunen Zucker verwenden. Wenn Sie Trockenfrüchte wie Rosinen, Feigen, Aprikosen und dergleichen mit in den Teig geben, geben Sie weniger Zucker hinzu.

MILCH

Verleiht Geschmack und verbessert den Nährwert. Wenn Sie Milch statt Wasser verwenden, steigt der Nährwert des Brotes. Verzichten Sie auf Milch, wenn Sie die Zeitverzögerung verwenden, da Milch schnell sauer werden kann. Geben Sie entsprechend weniger Wasser hinzu, wenn Sie Milch verwenden.

FRÜCHTE, NÜSSE, GEMÜSE

Wenn Sie Ihr Brot mit weiteren Zutaten ergänzen, müssen Sie den Zucker-, Wasser- und Fettgehalt der zusätzlichen Zutaten berücksichtigen.

Faustregel: Das Gesamtgewicht der zusätzlichen Zutaten darf 15 % des Gewichtes der ursprünglichen Rezeptur nicht überschreiten. Bei der Zugabe weiterer Zutaten kann das fertige Brot etwas kleiner ausfallen, da die Wirkung des Glutens dadurch beeinträchtigt werden kann. Zusätzliche Zutaten sollten immer erst nach dem Tonsignal hinzugegeben werden.






FERTIGBACKMISCHUNGEN

Ihr Brotbackautomat zaubert auch aus Fertigbackmischungen leckere Brote. Wir empfehlen, jeweils 750 bis 1000 g für Brote nach dem Grundrezept oder für schnelle Brote zu verwenden; Sie können auch die Hälfte der Backmischung nutzen.

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Einsatz wischen Sie das Gerätegehäuse **1** und die Innenseite mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich ab. Reinigen Sie Backform **2**, Knetschaufel **3**, Messlöffel **4** und Messbecher **5**, Joghurtbehälter mit Deckel **6** und Haken **7** mit warmem Wasser und Spülmittel. Öffnen Sie den Spender. Entfernen Sie ihn vorsichtig, Abb. E-1. Spülen Sie ihn mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, Abb. E-2, 3. Trocknen Sie alle Teile. **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile vom Gerät abnehmen oder wieder anbringen.**

Bedienung

- Öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten. Fassen Sie die Backform am Griff, lösen Sie die Backform durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Heben Sie die Backform anschließend am Griff gerade nach oben heraus.
- Installieren Sie die Knetschaufel, Abb. D-1.
- Geben Sie die Zutaten nach Rezept in die Backform; beginnen Sie mit den Flüssigkeiten, geben Sie zuletzt die trockenen Zutaten hinzu. Wischen Sie sämtliche Wasser- und Mehreste von den Außenflächen der Backform ab, Abb. D-2, 3, 4.
- Setzen Sie die Backform vorsichtig in den Backraum ein. Fixieren Sie die Backform, indem Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, Abb. D-5.
- Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten sanft. Stecken Sie den Netzstecker ein. Das Display leuchtet auf und Sie hören ein Tonsignal.
- Wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms mit der Taste , stellen Sie die Brotgröße  nach Rezept ein, wählen Sie dann den gewünschten Bräunungsgrad . Wählen Sie bei Bedarf mit Taste , dass Zutaten aus dem Spender zugefügt werden sollen. Die ausgewählten Parameter und die Zubereitungszeit werden angezeigt.
- Drücken Sie zum Starten . Drücken Sie die Taste zum Anhalten noch einmal (Informationen im Display blinken). Zum Abbrechen einer Auswahl sowie zum Stoppen eines Programms halten Sie die Taste ein paar Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein langes Tonsignal.


Hinweis: Sie können die Pausefunktion nicht benutzen, wenn der Timer aktiv ist. Sie ist nur bei aktivem Programm verfügbar.

- Wenn das Programm JOGHURT, MARMELADE, KUCHEN, NUDELN, TEIG, CIABATTA, BACKEN, OBST IN SIRUP abgeschlossen ist, hören Sie einige Tonsignale und die Anfangsanzeigen des Menüs werden angezeigt.



Wenn das Backen im Programm SCHNELL, GRUNDREZEPT, FRANZÖSISCH und BORODINOER abgeschlossen ist, hören Sie einige Tonsignale und das Display zeigt „0:00“. Anschließend wird das Brot 60 Minuten lang warmgehalten.

HINWEIS: Wir empfehlen, unmittelbar nach dem Backen den Netzstecker zu ziehen und das Brot auf einen Rost zu legen. Lassen Sie das Brot zum Auskühlen nicht in der Form. Andernfalls kommt es zu Kondensation, wodurch sich das Brot verformt.

Halten Sie zum Abschalten des Brotbackprogramms einige Sekunden die Taste  gedrückt. Sie hören ein Tonsignal. Das Display zeigt die Anfangsanzeigen im Menü. Nehmen Sie vorsichtig die Backform aus dem Brotbackautomaten und legen Sie das Brot zum Abkühlen auf einen Rost. Verwenden Sie zur Vermeidung von Verbrennungen Ofenhandschuhe oder Topflappen.

Nehmen Sie die Knetschaufel erst nach dem Abkühlen heraus. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Die Knetschaufel könnte noch heiß sein.







Achten Sie gut darauf, die Knetschaufel zu entfernen, bevor Sie das Brot schneiden, Abb. A.

ZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN



Lesen Sie unter „Programmbeschreibung“ nach, wann und wie Sie die Zeitverzögerung mit dem Timer nutzen können.



- Bevor Sie das Programm mit der Taste  starten, können Sie das Brotbacken mit dem Timer in 10-Minuten-Schritten um bis zu 13 Stunden verzögern.
- Stellen Sie mit der Taste  den Timer ein (zum schnelleren Ändern gedrückt halten). Starten Sie das Programm mit der Taste . Der Countdown beginnt. Das Display zeigt die Restzeit des ausgewählten Programms und das Symbol .

HINWEIS: Bei leicht verderblichen Zutaten sollten Sie die Zeitverzögerung nicht nutzen: Eier, Milch, Sahne, Käse usw.

MIT ZUSÄTZLICHEN ZUTATEN BACKEN

Das Gerät ist mit einem Zutatenspender ausgestattet, der dem Brot oder Teig automatisch Zutaten zugibt. Sie können die zusätzlichen Zutaten auch in die Backform

geben. Die Zugabe von Zutaten ist in den Programmen, SCHNELL, GRUNDREZEPT, FRANZÖSISCH, BORODIONER, TEIG, CIABATTA, IHRE WAHL möglich.



1. Öffnen Sie den Deckel des Spenders. Er muss trocken sein. Wischen Sie ihn bei Bedarf mit einem Tuch ab.
2. Bereiten Sie die Zutaten entsprechend dem Rezept vor.
3. Schließen Sie den Deckel des Spenders.
4. Drücken Sie die Taste . Das Symbol  erscheint im Display. Der Spender fügt automatisch rechtzeitig die Zutaten hinzu.

Zutatenempfehlungen





- Messen Sie feuchte Zutaten nach Rezept ab, damit

der Gesamtflüssigkeitsgehalt des Teiges nach wie vor stimmt.

- Große, harte Körner können die Backform verkratzen. Daher sollten Sie sie grob mahlen.
- Wenn Sie die Zeitverzögerung nutzen, geben Sie die Zutaten gleich zu Anfang direkt mit dem Mehl in die Backform, bevor Sie das Programm starten.
- Beim Knetgang erklingt ein Tonsignal: Nun können Sie weitere Zutaten hinzugeben. Öffnen Sie dazu den Deckel, geben Sie die Zutaten direkt in die Backform. Schließen Sie den Deckel. Halten Sie den Deckel nur möglichst kurz geöffnet, damit die Temperatur im Brotbackautomaten nicht unnötig stark abfällt.



| Trockene Zutaten | | Feuchte Zutaten | |
|---|--|---|---|
| In den Zutatenspender geben | | Direkt in die Form geben | |
|  | |  | |
| Nüsse | Nüsse schneiden oder mahlen | Obst, Gemüse – frisch oder aus der Dose. (Äpfel, Oliven, Knoblauch, Paprika usw.) | In 1 cm große Stücke schneiden. Damit Zutaten und Form nicht aneinanderkleben, sollten Sie sie leicht mit Mehl bestäuben. |
| Getrocknete Früchte (Rosinen usw.), kandierte Früchte. | Große getrocknete/ kandierte Früchte in Würfel á 5 x 5 x 5 mm schneiden. | Schokolade | Mahlen oder reiben. |
| Körner | | Hartkäse | Reiben oder in Stücke schneiden (siehe Rezept). |
| Kräuter (trocken) | 1 – 2 Teelöffel. | | |
| Kräuter (frisch) | Siehe Rezepte. | | |

TEIG BEREITEN

1. Wählen Sie ein passendes Rezept aus dem Rezeptbüchlein, setzen Sie die Knetschaufel in die Backform, geben Sie sämtliche Zutaten in die Form. Fixieren Sie die Backform im Brotbackautomaten, schließen Sie den Deckel. Stecken Sie den Netzstecker ein.
2. Wählen Sie eines der Programme: TEIG/NUDELN/CIABATTA mit der Taste . TEIG/NUDELN/CIABATTA. Im NUDELN-Programm können Sie die Knetzeit mit der Taste  auf 10 bis 20 Minuten einstellen.
3. Die voraussichtliche Backzeit erscheint im Display. Drücken Sie die Taste . Der Brotbackautomat beginnt mit dem Kneten des Teiges. Die automatische Zugabe von Zutaten ist nur in den Programmen TEIG und CIABATTA möglich. (Vergessen Sie nicht, den Zutatenspender über die Taste  einzuschalten.)

4. Zum Abschluss des Backens erklingen einige Tonsignale.
5. Geben Sie den Teig nun auf eine mit Mehl bestäubte Unterlage, verarbeiten Sie den Teig nach Wunsch weiter.

KUCHEN ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie die Zutaten entsprechend dem Rezept vor. Geben Sie sie in die Backform. Ziehen Sie die Knetschaufel nicht heraus. Stecken Sie den Netzstecker ein.
2. Wählen Sie mit der Taste  das Programm KUCHEN und drücken Sie .
3. Die voraussichtliche Backzeit erscheint im Display. Der Knetgang in diesem Programm ist kurz, wodurch




die Feuchtigkeit des Teiges beibehalten wird. Öffnen Sie nach dem Kneten den Deckel. Falls der Teig in den Ecken der Form nicht ausreichend geknetet wurde, platzieren Sie ihn vorsichtig in der Mitte.

- Der Backvorgang beginnt. Zum Abschluss des Backens erklingt ein Tonsignal. Gerne können Sie den fertigen Kuchen mit etwas Puderzucker bestreuen.

MARMELADE ZUBEREITEN

(außer Modell BM1010)

Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie auch leckere Marmeladen zubereiten.

- Bereiten Sie die Zutaten entsprechend dem Rezept vor. Geben Sie die Knetschaufel und die Zutaten in die Backform.
- Fixieren Sie die Backform im Brotbackautomaten. Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Wählen Sie mit der Taste  das Programm MARMELADE.
- Stellen Sie die erforderliche Garzeit auf 1 Stunde 20 Minuten bis 2 Stunden ein. Verwenden Sie dazu die Taste  (Standardgarzeit ist 1 Stunde 20 Minuten).
- Starten Sie das Garen mit der Taste . Im Betrieb werden die Zutaten gut durchgemischt und erhitzt.
- Zum Abschluss des Garens erklingt ein Tonsignal. Die Marmelade können Sie beispielsweise zum Füllen von Waffeln, als Brotaufstrich, Eissoße oder als Kuchenfüllung verwenden.



Geben Sie die fertige Marmelade nach dem Abkühlen in ein Glasgefäß, bewahren Sie die Marmelade im Kühlschrank auf. Wenn Sie gerne etwas festere Marmelade mögen, können Sie einen bis anderthalb Teelöffel Pektin hinzugeben.



Nach der Zubereitung muss die Marmelade sofort aus der Backform gegossen werden. Füllen Sie die Backform gleich nach dem Abkühlen mit warmem Wasser, spülen Sie die Backform gut aus, da Marmeladenrückstände die Antihafbeschichtung angreifen können.

JOGHURT ZUBEREITEN

(nur bei Modell BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4

- Nehmen Sie die Backform aus dem Brotbackautomaten. Ziehen Sie die Knetschaufel heraus.




- Bereiten Sie das Gemisch für die Joghurtfermentierung zu und geben Sie sie in den Joghurtbehälter. Schließen Sie den Deckel sicher, Abb. D-8.

HINWEIS: Sie sollten Vollmilch oder fette Milch verwenden, damit der Joghurt sämiger wird.

- Geben Sie den Fermentierungsbehälter in die Backform.
- Fixieren Sie ihn im Brotbackautomaten, schließen Sie den Deckel.





Wenn der Fermentierungsbehälter installiert ist, darf ausschließlich das Fermentierungsprogramm eingeschaltet werden.

- Wählen Sie das JOGHURT-Programm mit der Taste . Stellen Sie die Fermentierungszeit mit der Taste  entsprechend dem Rezept ein. Sie können die Zeit auf 6 bis 12 Stunden einstellen. Standard – 8 Stunden.
- Starten Sie die Zubereitung mit der Taste .
- Zum Abschluss der Zubereitung erklingt ein Tonsignal. Der Joghurt sollte anschließend 2 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden.

OBST IN SIRUP

(außer BM1015J)




- Bereiten Sie die Zutaten entsprechend dem Rezept vor. Ziehen Sie die Knetschaufel aus der Form.
- Geben Sie die Zutaten in die Backform: Wasser, Obst, Zucker usw. Sie können die Form mit Backpapier abdecken, damit weniger Sirup verdampft. Machen Sie in der Mitte des Papiers ein Loch von 1 cm Durchmesser.
- Fixieren Sie die Backform im Brotbackautomaten. Stecken Sie den Netzstecker ein. Wählen Sie das Programm OBST IN SIRUP.
- Stellen Sie die Zeit mit der Taste  ein; Sie können Backzeiten von 50 Minuten bis 1 Stunde 50 Minuten einstellen).
- Starten Sie die Zubereitung mit der Taste .
- Zum Abschluss der Zubereitung erklingt ein Tonsignal. Entfernen Sie vorsichtig das Obst.

HINWEIS: Halten Sie sich bei der Menge der einzelnen Zutaten an das Rezept. Andernfalls könnten Zutaten überlaufen, anbrennen oder nicht richtig garen. Verwenden Sie Obst, das nicht weich gekocht ist: Pflirsiche, Ananas, harte Apfelsorten, Birnen.

BACKEN

Bei diesem Programm wird der Teig nicht mehr geknetet, muss auch nicht aufgehen. Sie können also auf die















Knetschaufel verzichten. Ihr Brotbackautomat dient in diesem Fall lediglich als kleiner Backofen. Sie können beispielsweise Napfkuchen und Aufläufe zaubern oder andere Speisen nachbacken, falls diese noch nicht ganz fertig geworden sind.

7. Ziehen Sie die Knetschaufel heraus. Geben Sie die erforderlichen Zutaten in die Backform.
8. Wählen Sie das BACKEN-Programm mit der Taste . Stellen Sie die Backzeit mit der Taste  ein; Sie können Backzeiten von 30 Minuten bis 80 Minuten einstellen.
9. Starten Sie das Backen mit der Taste .
10. Zum Abschluss des Backens erklingen einige Tonsignale.

HINWEIS: Lassen Sie das Gebäck nach Programmabschluss etwa 10 Minuten lang im Brotbackautomaten abkühlen, lösen Sie es dann vorsichtig aus der Form.

PROGRAMM „IHRE WAHL“ VERWENDEN

Mit diesem Programm können Sie Gerichte entsprechend Ihrem eigenen Rezept zubereiten und die Zeit jedes Programmschrittes einstellen: Kneten, Aufgehen, Backen, Erhitzen.

1. Bereiten Sie die Zutaten entsprechend dem Rezept vor. Geben Sie sie in die Backform. Ziehen Sie die Knetschaufel nicht heraus. Stecken Sie den Netzstecker ein.
2. Drücken Sie die „Ihre Wahl“ -Taste. Die Zeit bis zum Programmabschluss und das Symbol  erscheinen im Display.
3. Drücken Sie erneut die Taste . Das Display zeigt  und die Zeit des ersten Schrittes – Kneten . Standard – 10 Minuten. Stellen Sie mit der Taste  die Zeit des ersten Knetgangs auf 0 bis 20 Minuten ein. Ein Tastendruck – 1 Minute.
4. Drücken Sie erneut die Taste . Das Display zeigt  und die Zeit des zweiten Schrittes . Stellen Sie mit der Taste  die Zeit des zweiten Schrittes ein und drücken Sie zum Einstellen des nächsten Schrittes .
5. Stellen Sie die Zeit jedes Programmschrittes ein und drücken Sie ein letztes Mal . Das Display zeigt das Symbol  und die gesamte Programmzeit.
6. Starten Sie das Garen mit der Taste .
7. Zum Abschluss des Garens erklingt ein Tonsignal.

HINWEIS: Die Einstellungen der Garschritte werden zur künftigen Nutzung im Brotbackautomaten gespeichert. Zum Zurücksetzen des Gerätes auf die

Werkseinstellungen müssen Sie den Netzstecker ziehen.

TEIG GLASIEREN

Warten Sie immer, bis der Teig komplett aufgegangen ist. Nutzen Sie zum Bestreichen immer einen Pinsel. Backen Sie den Teig nach Rezept. Wenn Sie eine goldene Kruste mögen, bestreichen Sie den Teig mit Ei oder Eigelb. Wenn es eine etwas spröde Kruste sein darf, bestreichen Sie den Teig mit Eiweiß. Da nun das Eigelb fehlt, fällt die Kruste etwas blasser aus.

GLASURREZEPTE

EIGLASUR – vermischen Sie ein ganzes geschlagenes Ei mit einem Esslöffel Milch oder Wasser.







EIGELBGLASUR – vermischen Sie einen geschlagenen Eidotter mit einem Esslöffel Milch oder Wasser.

EIWEISSGLASUR – vermischen Sie das geschlagene Eiweiß eines Eies mit einem Esslöffel Milch oder Wasser.

REINIGUNG UND PFLEGE – Abb. E



Wenn Sie das Gerät gleich nach dem Einsatz reinigen, geht das Reinigen besonders leicht von der Hand.

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie Backform , Knetschaufel , Messlöffel  und Messbecher , Joghurtbehälter mit Deckel  und Haken  mit warmem Wasser und Spülmittel. **Die Teile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben werden.** Wenn Sie die Knetschaufel nicht aus der Form herausnehmen können, weichen Sie sie 5 bis 10 Minuten in warmem Wasser ein. **Tauchen Sie die Form nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- Öffnen Sie den Deckel des Spenders. Entfernen Sie ihn vorsichtig und waschen Sie ihn mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie ihn und bringen Sie ihn wieder an.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse und die Innenseite mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich ab. Entfernen Sie alle Brotkrümel, Mehreste und andere Verschmutzungen.
 - Tauchen Sie Motoreinheit und Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; es besteht Stromschlaggefahr.
 - Trocknen Sie alle Teile des Gerätes nach der Reinigung gründlich.
- Verstauen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGEN

| Mögliche Probleme | Lösungen |
|--|--|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten. | Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie ab, bis es wieder Strom gibt. |
| Das Brot wird zu groß. | <ul style="list-style-type: none"> • Sie verwenden zu viel Hefe oder Wasser. Lesen Sie im Rezept nach, messen Sie die richtige Menge Hefe und Wasser mit Messbecher und Messlöffel ab. Achten Sie darauf, dass nicht zu viel Flüssigkeit durch zusätzliche Zutaten in den Teig gerät. • Zu wenig Mehl. Wiegen Sie das Mehl sorgfältig ab. |
| Das Brot wird blass und klebrig | <ul style="list-style-type: none"> • Zu wenig Hefe. Benutzen Sie den Messlöffel. • Prüfen Sie das Verfallsdatum der Hefe. Bewahren Sie geöffnete Hefepäckchen im Kühlschrank auf. • Der Strom ist zwischenzeitlich ausgefallen, der Brotbackautomat wurde mitten im Betrieb gestoppt. Der Brotbackautomat schaltet sich ab, wenn er länger als 10 Minuten gestoppt wurde. Sie müssen das Brot aus der Form lösen, anschließend mit frischen Zutaten erneut mit dem Backen beginnen. • Halten Sie sich eng an das Rezept, wiegen Sie die richtige Mehlmenge mit der Waage ab, dosieren Sie die Flüssigkeit mit Hilfe des Messbechers. |
| Das gebackene Brot ist mit Mehl bedeckt. | <ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit. Halten Sie sich eng an das Rezept, wiegen Sie die richtige Mehlmenge mit der Waage ab, dosieren Sie die Flüssigkeit mit Hilfe des Messbechers. |
| Die Zutaten werden nicht gut durchgemischt. | <ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die Knetschaufel nicht installiert. • Überzeugen Sie sich davon, dass die Knetschaufel in der Backform sitzt, bevor Sie die Zutaten einfüllen. • Der Strom ist zwischenzeitlich ausgefallen, der Brotbackautomat wurde mitten im Betrieb gestoppt. Leider müssen Sie mit dem Backen noch einmal von vorne beginnen. Wenn der Teig jedoch bereits angeknetet wurde, sollten Sie lieber frische Zutaten verwenden. |
| Das Brot wird nicht gebacken. | <ul style="list-style-type: none"> • Sie haben das TEIG-Programm gewählt. Beim TEIG-Programm wird nicht gebacken. • Der Strom ist zwischenzeitlich ausgefallen, der Brotbackautomat wurde mitten im Betrieb gestoppt. Der Brotbackautomat schaltet sich ab, wenn er länger als 10 Minuten gestoppt wurde. Sie können den Teig nach dem Aufgehen auch im Backofen backen. • Zu wenig Wasser, die Motorschutzschaltung wurde ausgelöst. Dies geschieht, wenn das Gerät überlastet wurde, der Motor an seiner Leistungsgrenze arbeiten musste. Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den Kundendienst. Halten Sie sich demnächst eng an das Rezept, geben Sie die Zutaten in der richtigen Menge hinzu. • Wenden Sie sich an den Händler oder an den autorisierten Kundendienst der OURSSON AG. Halten Sie sich demnächst eng an das Rezept und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. • Sie haben vergessen, die Knetschaufel einzusetzen. Vergewissern Sie sich, dass dieser eingesetzt wurde. • Die Welle zum Antrieb des Knethakens in der Backform dreht sich nicht. Falls sich die Welle bei eingesetzter Knetschaufel nicht drehen sollte, müssen Sie die Welle austauschen. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst der OURSSON AG. |
| Teig läuft am Boden der Backform aus. | <ul style="list-style-type: none"> • Eine geringe Menge Teig kann aus der Durchführung austreten, die Drehung wird dadurch jedoch nicht beeinflusst. Dies ist normal; allerdings müssen sie sich wieder davon überzeugen, dass sich die Welle richtig dreht. |
| Knetschaufel klappert. | <ul style="list-style-type: none"> • Dies liegt daran, dass die Knetschaufel durch die Welle bewegt wird, ist also keine Fehlfunktion. • Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen. Nehmen Sie das Brot kurz nach dem Backen heraus. |
| Das Brot ist zusammengesackt, der untere Teil ist noch feucht. | <ul style="list-style-type: none"> • Der Strom ist zwischenzeitlich ausgefallen, der Brotbackautomat wurde mitten im Betrieb gestoppt. Der Brotbackautomat schaltet sich ab, wenn er länger als 10 Minuten gestoppt wurde. Sie können den Teig nach dem Aufgehen auch im Backofen backen. |

| | |
|--|---|
| Das Brot ist klebrig und unterschiedlich dicht. | <ul style="list-style-type: none"> • Das Brot war noch zu heiß zum Schneiden. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit restlicher Dampf entweichen kann. |
| Beim Backen riecht es verbrannt. Rauch dringt aus den Öffnungen. | <ul style="list-style-type: none"> • Vermutlich sind Zutaten auf das Heizelement gelangt. Hin und wieder kann es vorkommen, dass kleine Zutatenmengen beim Vermengen an das Heizelement gelangen. Wischen Sie das Heizelement nach dem vollständigen Abkühlen wieder sauber. |
| Knetschaufel ist im Brot, wenn ich sie herausnehme. | <ul style="list-style-type: none"> • Der Teig ist zu dicht. Lassen Sie das Brot abkühlen, ziehen Sie die Knetschaufel erst dann heraus. • Ablagerungen haben sich unter der Knetschaufel gesammelt. Reinigen Sie Knetschaufel und Welle nach dem Gebrauch. |
| Die Brotkruste wird beim Abkühlen weich. | <ul style="list-style-type: none"> • Wasserdampf, der nach dem Backen langsam aus dem Brot entweicht, kann die Kruste etwas aufweichen. Reduzieren Sie die Wassermenge um 10 – 20 ml, damit sich etwas weniger Dampf bildet. |
| Die Kruste wird nicht knusprig. | <ul style="list-style-type: none"> • Damit Ihr Brot richtig knusprig wird, nutzen Sie das FRANZÖSISCH-Programm oder die DUNKEL-Bräunungsgradeinstellung. |

| MODELL | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|------------------------------|---------|-------------------------------|
| Stromverbrauch (W) | Max 575 | | |
| Netzspannung | 220-240 V~; 50/60 Hz | | |
| Temperatur bei Lagerung und Transport | -25°C bis 35°C | | |
| Temperatur im Betrieb | 5°C bis 35°C | | |
| Luftfeuchtigkeit im Betrieb, bei Lagerung und Transport | 15-75% (nicht kondensierend) | | |
| Schutzklasse | I | | |
| Abmessungen (H × B × L, mm) | 348×350×254 | | |
| Gewicht (kg) | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

Die Geräte müssen an einer trockenen, gut belüfteten Stelle bei Temperaturen über -25 °C gelagert werden.

ZERTIFIZIERUNG

Hinweise zur Produktzertifizierung finden Sie unter <http://www.oursson.com>; Sie können auch Ihren Händler danach fragen.



Reparaturen des Gerätes dürfen nur über den autorisierten Kundendienst der OURSSON AG ausgeführt werden.

REPARATUREN

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Produkt der OURSSON AG entschieden haben. Wir achten darauf, Ihnen stets sinnvolle, wirklich praxistaugliche Geräte zu bieten. Auch bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Falls Ihr OURSSON-Produkt doch einmal repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Kundendienst (nachstehend einfach Kundendienst genannt). Eine vollständige Liste mit Kundendienstniederlassungen und ihren Anschriften finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

Garantiebedingungen der OURSSON AG:

1. Die Garantiebedingungen der OURSSON AG, die über den Kundendienst der OURSSON AG erbracht werden, gelten ausschließlich in dem Land, in dem die Geräte der OURSSON AG vertrieben werden, da Garantieleistungen nach landesspezifischen Vorschriften und Konformitätsvorgaben erbracht werden müssen.
2. Die OURSSON AG erbringt Garantieleistungen gemäß den im jeweiligen Vertriebsland gültigen Verbraucherschutzgesetzen. Garantieleistungen

können nur in Anspruch genommen werden, wenn das jeweilige Produkt ausschließlich zu persönlichen, familiären Zwecken sowie im Haushalt eingesetzt wird. Die OURSSON AG ist nicht zur Erbringung von Garantieleistungen verpflichtet, wenn Produkte für gewerbliche Zwecke, in Unternehmen, Institutionen, Organisationen oder in einem ähnlichen Umfeld eingesetzt werden.

3. Folgende Nutzungsbedingungen und Garanzzeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

| Produktbezeichnung | Einsatzzeit in Monaten | Garanzzeit, in Monaten |
|---|------------------------|------------------------|
| Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionskochfelder, Multikochgeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogrills, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter, Röstgeräte, Kaffeebereiter, Dampfgarer, Entsafter, Zerhacker, Dörrofen, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen, Milchaufschäumer, Universalzerkleinerer, Joghurtbereiter/Fermentierer, Küchenwaagen, Siphons | 60 | 24 |

4. Die Garantieleistungen der OURSSON AG erstrecken sich nicht auf folgende Produkte, bei denen es sich um Verschleißteile handelt oder die nicht mit dem Hauptprodukt in Verbindung stehen:

- Batterien.
- Mit dem Produkt gelieferte Hüllen, Kordeln, Tragekordeln und -gurte, Befestigungszubehör, Werkzeuge, Dokumentation.

5. Die Garantie deckt keine Defekte ab, die durch falsche Nutzung, falsche Lagerung oder falschen Transport der Waren, durch Eingriffe Dritter oder Höhere Gewalt verursacht werden. Dazu zählen:

- Defekte, die durch nachlässige Handhabung, Einsatz für Fremdzwecke, Nichteinhaltung der Anweisungen der Bedienungsanleitung, zu hohe oder zu geringe Temperaturen, Feuchtigkeit und Staub, eigenmächtiges Öffnen oder eigenmächtige Reparaturversuche, Betrieb mit ungeeigneter Stromversorgung, Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten, sonstigen Fremdkörpern und Substanzen sowie Langzeiteinsatz des Produktes unter extremen Einsatzbedingungen entstehen.
- Defekte, die durch nicht autorisierte Versuche zum Testen oder Prüfen des Produktes, durch physische Veränderung oder Veränderung von Software, durch nicht autorisierte Wartung oder Reparatur verursacht werden.
- Defekte, die durch Einsatz nicht standardisierter oder minderwertiger Ausrüstung, Zubehörteile,

Ersatzteile oder Batterien verursacht werden.

- Defekte, die durch den Einsatz in Verbindung mit Zusatzteilen (Zubehör) entstehen, die nicht von der OURSSON AG zum Einsatz mit dem Produkt empfohlen werden. Die OURSSON AG übernimmt keine Haftung für die Qualität von Zusatzteilen (Zubehör) von Drittanbietern und damit verbundenen Produkten. Zusätzlich gewährleistet die OURSSON AG nicht, dass Produkte einwandfrei mit Produkten anderer Hersteller zusammenarbeiten.

6. Produktdefekte, die während der regulären Einsatzzeit eines Produktes auftreten, werden vom autorisierten Kundendienst behoben. Innerhalb der Garanzzeit werden Defekte kostenlos behoben. Dazu müssen das Garantiezertifikat sowie ein Kaufbeleg (aus dem das Kaufdatum hervorgeht) im Original vorgelegt werden. Fehlen solche Nachweise, beginnt die Garanzzeit mit dem Herstellungsdatum der jeweiligen Waren. Bitte beachten:

- Einrichtung und Installation (Zusammenbau, Anschluss und dergleichen) des Produktes gemäß Bedienungsanleitung fallen nicht unter den Garantieleistungsumfang der OURSSON AG. Solche Tätigkeiten müssen vom Anwender selbst ausgeführt, können gegen Gebühr auch von Spezialisten der meisten Kundendienstniederlassungen übernommen werden.
- Wartungstätigkeiten (wie Reinigen und Schmierungen beweglicher Teile, Austausch von Verschleißteilen, Verbrauchsgütern und dergleichen) werden gegen Gebühr ausgeführt.

7. Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkten oder indirekten Schädigungen von Menschen oder Tieren sowie nicht für Sachschäden, sofern diese durch Nichtbeachtung der Nutzungsbedingungen, unsachgemäße Lagerung, unsachgemäßen Transport, falsche Installation, beiläufige falsche oder fahrlässige Handlungen von Verbrauchern oder Dritten entstehen.

8. Unter keinen Umständen haftet die OURSSON AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden, zu denen auch Folgendes zählt: entgangener Gewinn, Schädigungen durch Geschäfts- und andere Unterbrechungen, verursacht durch Nutzung oder Nichtnutzbarkeit des Produktes.

9. Im Zuge ständiger Produktverbesserungen können sich Designelemente und bestimmte technische Spezifikationen ohne Vorankündigung durch den Hersteller ändern.

Nutzung des Produktes über seine reguläre Einsatzzeit hinaus:

1. Die von der OURSSON AG für dieses Produkt festgelegte Einsatzzeit gilt nur dann, wenn das Produkt ausschließlich für den persönlichen, familiären sowie Haushaltsbedarf eingesetzt wird und sich der Anwender an die Vorgaben zu ordnungsgemäßen Betrieb, Transport sowie zur richtigen

Lagerung hält. Bei sachgerechter Handhabung und Einhaltung der Betriebshinweise kann die tatsächliche Lebenserwartung des Produktes die von der OURSSON AG festgelegte Einsatzzeit überschreiten.

2. Wenden Sie sich nach Ablauf der regulären Einsatzzeit an den autorisierten Kundendienst, lassen Sie eine vorsorgliche Wartung ausführen und ermitteln, ob sich das Produkt für eine weitere Nutzung eignet. Vorsorgliche Wartungsarbeiten werden vom Kundendienst auch während der regulären Einsatzzeit gegen Gebühr ausgeführt.
3. Die OURSSON AG rät vom Einsatz dieses Produktes über die reguläre Einsatzzeit hinaus ab, sofern keine vorsorgliche Wartung über den autorisierten Kundendienst vorgenommen wird, da das Produkt in diesem Fall eine mögliche Gefahr für Leben, Gesundheit und Eigentum des Anwenders darstellen kann.

Recycling und Entsorgung

Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu elektrischen und elektronischen Altgeräten – WEEE.

Nach Ende seiner Einsatzzeit darf das Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben, dort nach gesetzlichen Vorgaben verarbeitet, recycelt oder entsorgt werden. Durch sachgerechte Entsorgung des Produktes leisten Sie einen kleinen, aber dennoch wichtigen Beitrag zur Bewahrung unserer natürlichen Ressourcen, zum Schutz unserer Umwelt und unserer Mitmenschen. Weitere Hinweise zu Sammelstellen und zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder Ihrer Entsorgungsgesellschaft für Haushaltsabfälle.



Herstellungsdatum

Jedes Produkt trägt eine eindeutige Seriennummer aus Buchstaben und Ziffern sowie einen Barcode, der folgende Angaben enthält: Produktgruppe, Herstellungsdatum, Seriennummer des Produktes.

Die Seriennummer finden Sie an der Rückseite des Produktes, auf seiner Verpackung und auf der Garantiekarte.



- 1 Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (BM – Brotbackautomat).
- 2 Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.
- 3 Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungswoche.
- 4 Die restlichen Ziffern bilden die Seriennummer des Produktes.

Um Missverständnissen vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantiebedingungen aufmerksam durchzulesen. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf der Garantiekarte stimmen. Die Garantiekarte ist nur dann gültig, wenn folgende Dinge richtig und klar angegeben wurden: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, lesbarer Stempel, Unterschrift des Käufers. Modell- und Seriennummer des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte übereinstimmen. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt oder die Angaben auf der Garantiekarte geändert werden, verliert die Garantiekarte ihre Gültigkeit.



Falls Sie Fragen zu oder Probleme mit Produkten der OURSSON AG haben sollten, wenden Sie sich bitte einfach per E-Mail an uns: support@oursson.com

Diese Anleitung wird durch internationale und EU-Urheberrechtsgesetze geschützt. Eine nicht autorisierte Verwendung der Anleitung einschließlich Kopieren, Ausdrucken und Verteilen kann strafrechtliche Verfolgung nach sich ziehen.

Kontakt:

1. Produkthersteller – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Schweiz.
2. Zertifizierungsangaben zum Produkt finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

OURSSON AG
In China hergestellt



SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A



Danger symbol

A reminder to user about high voltage.



Warning symbol

A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.



Risk of burn symbol

Reminder for user of high temperatures.

EN

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.

- Install the device on a stable surface.

- Use only the tools, which are included in the product set.

- To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.

- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.

- Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.

- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.

- In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.

- Be particularly careful and cautious when using the device near children.

- Do not touch any hot parts, as this may cause injury.

- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.

- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.

- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.

- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.

- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.

- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.

- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.

- Do not use the device outdoors.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and

knowledge. They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.

- This product is intended only for use in the home.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.

- Use only the tools, which are included in the product set.

- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.



When you turn it on for the first time, there may be a slight burn smell, which may be emitted during the first heating of the heating element of the device. During next uses, this smell won't be emitting.



The operation of this device in any case does not imply application of any force to it, as this may damage the product due to user fault.

RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.

- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.



The lid may be opened only when you need to add different ingredients and only when you hear a sound signal. Do not open the lid when the device is working

- Do not remove the baking mold when the device is working.

- Do not immerse the baking mold into the water.

- Be careful when using the mold, any damage may lead to malfunction of the mold.

- Remove the baking mold only by the handle, do not shake it.



Non-stick coating of the mold may change color when exposed to moisture and steam, but this will not affect its performance.

- The device must be placed on smooth horizontal surface within 5 cm. from the wall/ furniture and 10 cm. from the edge of the surface

- Do not cover the device with a towel or napkin when it is operating.



- Do not touch the baking mold, inner surface of the device, heating element, and ventilation holes when the device is working or immediately after use, to avoid burns.



- Use potholders or oven mitts to remove the mold from the device.

PRODUCT SET, Pic. B

| | |
|-----------------------------------|-------|
| 1 Bread maker | 1 pc. |
| 2 Baking mold | 1 pc. |
| 3 Kneading Blade..... | 1 pc. |
| 4 Measuring spoon | 1 pc. |
| 5 Measuring cup (200 ml) | 1 pc. |
| 6 Yogurt container with lid | 1 pc. |
| 7 Hook..... | 1 pc. |
| Power Cord | 1 pc. |
| Instruction manual | 1 pc. |

ELEMENTS OF DESIGN, Pic. C

- 1 Dispenser
- 2 Viewing window
- 3 Heating element
- 4 Steam exhaust
- 5 Lid's handle
- 6 Control panel
- 7 Display

OPERATION

Control panel, Pic. C-2



- «YOUR CHOICE» button



- Program selecting button (QUICK, BASIC, FRENCH ETC.)



- Button for selecting baking weight. Used for selecting the weight of the bread: L – large (~750 g), XL – extra large (~1000 g)



- Dispenser button (turn off or on the dispenser)



- Select crust color button (light/mid/dark)



- Delayed baking time button or to set time in these programs: YOUR CHOICE, YOGURT, JAM, PASTA, BAKE, FRUIT IN SYRUP. One press equals 10 minutes





- Use this button to START, to PAUSE or STOP the current program. To cancel the selection or to stop the program, press and hold it for a few seconds. You will hear a long sound

Display, Pic. C-3

- 1 Program indication (kneading/lifting/ baking/heat preservation)
- 2 Selected baking weight indication
- 3 Time, required for the program, indication
- 4 Serial number of the selected program
- 5 Dispenser utilization indication
- 6 Selected crust color indication

Modes




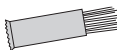

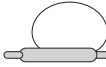





Press  button on the control panel to select one of the baking programs, dough/jam/yogurt preparation: QUICK, BASIC, FRENCH, BORODINSKY, YOGURT (only for BM102*JY model), JAM (only for BM102*JY, BM1015J models), CAKE, PASTA, DOUGH, CIABATTA, BAKE, FRUITS IN SYRUP (only for BM102*JY, BM1010 models). Or, with the help of  button select «YOUR CHOICE» program.

* - 0, 1, 2, 3, 4

PURPOSE OF THE PROGRAMS

| Program number | Program | Kneading Blade | Icon | Note | Cooking time |
|----------------|--|----------------|------|--|---|
| 1 | QUICK | | | Used for quick bread baking. Bread is more dense, but not less tasty. | 1 h. 55 min. |
| 2 | BASIC | | | Suitable for baking white and rye bread from baking flour. | 2 h. 36 min. |
| 3 | FRENCH | | | Suitable for recipes with reduced sugar, allows to bake bread with a crispy crust and brittle air crumb. | 3 h. 10 min. |
| 4 | BORODINSKY | | | For baking borodinsky bread. | 3 h. 12 min. |
| 5 | YOGURT (except BM1015J, BM1010 models) | | | Preparing homemade yogurt with the use of natural ingredients. | 6-12 hours. (8 hrs. by default.) |
| 6 | JAM (except BM1010 model) | | | Preparing homemade jam. | 80-120 min. (1 h. 20 min. by default.) |









PURPOSE OF THE PROGRAMS



| Program number | Program | Kneading Blade | Icon | Note | Cooking time |
|----------------|---|---|---|--|-------------------------------------|
| 7 | CAKE |  |  | Used for baking cakes. | 1 h. 18 min. |
| 8 | PASTA |  |  | Preparation of the dough for pasta, dumplings, angel wings. | 10-20 min (10 min. by default) |
| 9 | DOUGH |  |  | Preparation of classic yeast dough with additives for different bakery products. | 1 h. 30 min. |
| 10 | CIABATTA |  |  | Preparing dough for ciabatta. | 2 h. 12 min |
| 11 | BAKE | |  | Used for baking cakes, bread from dough prepared earlier and to bring bread to readiness, which for some reason turned out half-baked. | 30-80 min. (30 min. by default) |
| 12 | FRUITS IN SYRUP (except BM1015J model) | |  | Preparing fruits in syrup. | 50-110 min. (60 min. by default) |
| p | «Your Choice» | |  | Manual setting of every step of preparation of dough and baking. Creating and saving individual recipes into the memory. | (2h. 36 min. by default.) |























Before using YOGURT, BAKE, FRUITS IN SYRUP programs, remove the kneading blade beforehand.

PROGRAMS DESCRIPTION

| Programs | ICON | Quick | | Basic | | French | |
|-------------------------------|---|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|
| Baking size |  | L | XL | L | XL | L | XL |
| Program completion time (h:m) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| 1st kneading (min) |  | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 1st inflation (min) |  | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 2nd kneading (min) |  | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| 2nd inflation (min) |  | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 3rd inflation (min) |  | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Baking (min) |  | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Warm bread (min) |  | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

| | | | | | | | |
|--------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Dispenser - adding |  | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Timer (hour) |  | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Programs | ICON | Boro-dinsky | Yogurt | Jam | Cake | Pasta | Dough |
|-------------------------------|---|-------------|--------------|--------|------|-----------|-------|
| Baking size |  | | | | | | |
| Program completion time (h:m) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| 1st kneading (min) |  | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| 1st inflation (min) |  | 10 | - | - | - | - | 22 |
| 2nd kneading (min) |  | 12 | - | - | - | - | - |
| 2nd inflation (min) |  | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| 3rd inflation (min) |  | 55 | - | - | - | - | - |
| Baking (min) |  | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Warm bread (min) |  | 60 | - | - | - | - | - |
| Dispenser - adding |  | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Timer (hour) |  | 13:00 | - | - | - | - | - |

| Programs | ICON | Ciabatta | Bake | «Your Choice» | | Fruits in syrup |
|-------------------------------|---|----------|-------------|----------------------|-------|-----------------|
| Baking size |  | | | | | |
| Program completion time (h:m) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (by default) | range | 1:00 |
| 1st kneading (min) |  | 15 | - | 10 | 0-20 | - |
| 1st inflation (min) |  | 10 | - | 10 | 0-60 | - |
| 2nd kneading (min) |  | 17 | - | 13 | 0-50 | - |
| 2nd inflation (min) |  | 30 | - | 15 | 0-80 | - |
| 3rd inflation (min) |  | 60 | - | 56 | 0-120 | 0:50-1:50 |
| Baking (min) |  | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0-120 | |
| Warm bread (min) |  | - | - | 60 | 0-60 | |
| Dispenser - adding |  | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Timer (hour) |  | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

INGREDIENTS FOR MAKING BREAD

Carefully follow the sequence when adding ingredients into the bread maker. Yeast should always be placed at the top and be dry. For proper dosage, always use a measuring cup and measuring spoon that include into the product set. Always fill the measures to the edges. When filling the measures do not crush the contents.



Bread maker is designed for baking mold bread weighing up to 1000 grams.



INGREDIENTS SELECTION

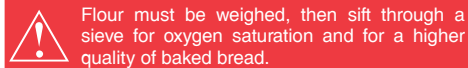
Flour

Main bread component, contains gluten (helps the bread to rise, gives it rigidity).

Wheat flour is obtained by grinding wheat grains. Bran and germ are removed during processing. The most suitable for baking bread is flour marked with «baking».

Whole flour made from whole-wheat grain, including the bran and germ. Bread made from this flour is very healthy, but requires other conditions for baking and? When baked is smaller and harder. Other names: wholegrain, cereal.

Rye flour is obtained by grinding the grains of rye. In comparison to wheat, rye flour has more iron, magnesium and potassium that is essential for the human body. However, the content of gluten is lower, so the bread is more dense and small. When baking rye bread do not exceed the amount of rye flour in the recipe, it can lead to overheating of the motor. The recipe uses peeled rye flour.



DRY YEAST

Provide dough inflation. Use only yeast that does not require prior fermentation (do not use fresh compressed yeast or dry yeast that requires fermentation before use). In addition, it is recommended using yeast that has «fast-acting yeast» on the package. When using packet yeast, immediately close the package after use, store it in the refrigerator, use within the period recommended by the manufacturer.

WATER

Use drinking water. Always measure liquid with the help of measuring cup.

SALT

Improves the taste and intensifies the effect of gluten on dough inflation. Bread may get smaller in size and lose taste with careless use of salt.

FAT

Adds flavor and softness to bread. It is recommended to use butter or margarine.

SUGAR

Supplies yeast, imparts a sweet taste to bread, changes crust color. As sugar, you may use sugar powder, unrefined cane sugar, honey, molasses, etc.

If using dried fruit, such as raisins, figs, apricots, etc., add less sugar.

DAIRY

Add flavor and nutritional value. If you use milk instead of water, bread nutritional value will be higher, but do not use delayed start, or milk may turn sour. Reduce the amount of water in proportion to the amount of milk.

FRUITS, NUTS, VEGETABLES

When you add additional ingredients into the bread, you must take in account sugar, water and fat that they contain.

Therefore, the total weight of the filler must not exceed 15% of the total weight of the starting products. The height of the finished bread with additives may be slightly lower than that, without them because impurities disturb gluten structure of the dough. Fillers should be added after a sound signal.






READY-TO-BAKE BREAD MIXTURES

You can use ready-to-bake bread mixtures in the bread maker. It is recommended to use the packages for 750 -1000 grams of baking main or quick breads, or use half of the mixture.

UTILIZATION

Before first use, wipe the body of the device ① and inner part with a soft, dry cloth. Baking mold ②, kneading blade ③, measuring spoon ④ and cup ⑤, yogurt container with lid ⑥ and hook ⑦ wash with warm water and detergent. Open the dispenser. Carefully remove it, Pic. E-1. Wash it with warm water and detergent, Pic. E-2, 3. Dry all the parts. **Before assembling or disassembling, make sure that the device is unplugged.**


Order of operation:

1. Open the lid of the bread maker. Take the baking mold by the handle and carefully turn it counter clockwise until it stops, to unlock it. Then remove the baking mold straight up, holding the handle.
2. Install the kneading blade, Pic. D-1.
3. Place into the mold ingredients according to the recipe, beginning with liquid and finishing with dried ones. Remove water and flour from the outer surfaces of the mold, Pic. D-2, 3, 4.
4. Place the mold into the bread maker, carefully inserting it into the baking chamber. Turn it clockwise until it stops, to lock it, Pic. D-5.
5. Carefully close the lid of the bread maker. Plug it in, display will light up and you will hear a signal.
6. Select the number of the required program by  button, set the size  of the baked bread according to recipe, set the required crust color . If required, press the  button to select add ingredients from dispenser. Selected parameter and the preparation time will be displayed.
7. Press , to start. Press the button again for pause (information on the display will flash). To cancel the


selection or to stop the program, press and hold it for a few seconds. You will hear a long sound signal.


Note: You cannot use the pause function when timer is active, you can use it only when the program is operating.

8. When the YOGURT, JAM, CAKE, PASTA, DOUGH, CIABATTA, BAKE, FRUITS IN SYRUP program is completed, you will hear a few signals and initial indications of the menu will be displayed.

 When the baking is completed in QUICK, BASIC, FRENCH and BORODINSKY programs, you will hear a few signals and display will show «0:00», and within next 60 minutes the bread will be kept warm.


NOTE: It is recommended to unplug the device and place the bread on a grid immediately after baking. Do not leave the bread to cool in the mold, otherwise it will create condensate, which will ruin the shape of the bread.





To turn off the bread baking program, press and hold the  button for a few seconds. You will hear a sound signal. Display will show initial indications on the menu. Carefully remove the mold from the bread maker and place the bread on a grid to cool. Use potholders or oven mitts to avoid burns.

 If the kneading blade is inside, wait for it to cool, and then remove it. Be careful, not to burn, the kneading blade may be still hot.

 Before cutting the bread make sure that kneading blade isn't in it, Pic. A.

SETTING THE DELAYED START



 Ability to use the timer function is specified in the table «Programs description».

1. Before pressing the  button to start the program, set the timer for the time after which you would like to have bread prepared from the starting time of the program up to 13 hours with 10-minute intervals.
2. By pressing  button set the timer (hold it for a faster change). Press  button to start the program. Countdown will start. Display will show the remained time for the selected program and a  icon.

NOTE: It is not recommended using the delayed start with perishable ingredients: eggs, milk, cream, cheese, etc.



BAKING WITH ADDITIONAL INGREDIENTS

The device is equipped with a dispenser for automatic addition of ingredients into bread or dough. You may also place additional ingredients into the baking mold. Adding ingredients is possible in QUICK, BASIC, FRENCH, BORODINSKY, DOUGH, CIABATTA, YOUR CHOICE programs.




1. Open the lid of the dispenser. It must be dry. Wipe it with a napkin if necessary.
2. Place the ingredients, according to the recipe.
3. Close the lid if the dispenser.
4. Press  button.  icon will appear on the display. Dispenser will automatically add the ingredients in time.

Ingredients recommendations



- Measure wet ingredients according to the recipe, not to disturb the amount of moisture in the dough.
- Big, hard seeds may scratch the mold. Better to slightly grind them.
- If you are using the delayed start, it is better to add the ingredients directly into the mold with the flour, before starting the program.
- During the kneading, you will hear a sounds signal, which suggests that in this moment, you can add additional ingredients. For that, open the lid and pour the ingredients into the mold of the bread maker. Close the lid. Try to open the lid for the shortest period, to not affect the temperature in the bread maker.

| Dry ingredients | | Wet ingredients | |
|---|---|---|--|
| Place into the dispenser | | Place into directly into the mold | |
|  | |  | |
| Nuts | Cut or grind the nuts | Fruits, vegetables – fresh or canned. (Apples, olives, garlic, peppers, etc.) | Cut into pieces 1 cm. To avoid sticking of the ingredients and mold, it is better to lightly sprinkle them with flour. |
| Dried fruits (raisins, etc.), candied fruit. | Large dried fruits/candied fruit cut into cubes 5x5x5 mm. | Chocolate | Grind or grate. |
| Seeds | | Hard cheese | Grate or cut in cubes.(see recipe) |
| Herbs (dry) | 1-2 teaspoon. | | |
| Herbs (fresh) | See recipe. | | |

PREPARING DOUGH




1. Choose a recipe from the recipe book and place all the ingredients into the mold with kneading blade. Place the mold into the bread maker and close the lid. Plug in the device.
2. Select one of the programs: DOUGH/PASTA/CIABATTA. In PASTA program you can adjust the kneading time with the help of  button, from 10 up to 20 min.
3. Required baking time will be displayed. Press  button. Bread maker will start kneading dough. Automatic addition of the ingredients is provided only in DOUGH and CIABATTA programs. (Do not forget to turn on the dispenser by pressing the  button.)
4. When the baking is completed, you will hear a few sound signals.
5. Dough must be removed from the mold onto a board, floured and used as specified in the recipe.

PREPARING CAKE

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place them into the mold. Do not remove the kneading blade. Plug in the device.
2. Select the CAKE program with the help of  button and press  button.
3. Required baking time will be displayed. Kneading in this program is short, which allows to keep the lightness of the dough. After the kneading, open the lid and, if the dough isn't kneaded enough in the corners of the mold, carefully place it to the middle.
4. Baking will start. When the baking is completed, you will hear a sound signal. Baked cake can be sprinkled with powdered sugar.

PREPARING JAM (except BM1010 model)

You can prepare a very tasty jam in the bread maker.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place the kneading blade and the ingredients into the baking mold.
2. Place the mold into the bread maker. Plug in the device.
3. With the help of  button select the JAM program.
4. Set the required cooking time from 1h. 20 min. up to 2 h. with the help of  button (default cooking time 1h. 20 min.).
5. Press  button to start cooking. In the operation process, the ingredients are mixed and heated.
6. When the cooking is completed, you will hear a sound signal. Prepared jam can be spread on waffles, bread, added to ice cream or used as a filling for cakes.



After cooling, place prepared jam into a glass container and keep it in the fridge. To change the structure of jam, you may add 1-1,5 spoons of pectin.



After the jam is prepared, you must immediately pour it into another container. The mold must be filled with warm water and washed immediately after cooling, as any dry residues of jam may damage the non-stick coating.

PREPARING YOGURT

(only for BM102*JY model)

* - 0, 1, 2, 3, 4




1. Remove the baking mold from the bread maker. Remove the kneading blade.
2. Prepare the mixture for yogurt fermentation and place it into the yogurt container. Tightly close the lid, Pic. D-8.

NOTE: It is recommended using whole and fatty milk, yogurt from it is gentler.



3. Place the fermentation container into the baking mold.
4. Place it into the bread maker and close the bread maker's lid.



If the fermentation container is installed, turning on any other program, besides fermentation, is strictly prohibited.

5. Select the YOGURT program with the  button. With the help of  button set the fermentation time according to the recipe. You can set time from 6 up to 12 hours. Default – 8 h.
6. Press  button to start the preparation.
7. When the preparation is completed, you will hear a sound signal. Prepared yogurt is recommended to be placed into the fridge to cool for 2 hours.



FRUITS IN SYRUP (except BM1015J)


1. Prepare the ingredients according to the recipe. Remove the kneading blade from the mold.
2. Place the ingredients into the baking mold: water, fruits, sugar etc. You can cover the mold with a parchment paper, so that syrup less steams away. In the center of the paper, make a hole 1 cm. diameter.
3. Place the mold into the bread maker. Plug in the device. Select the FRUITS IN SYRUP program.
4. Set the time with the help of  button (from 50 min. up to 1 h. 50 min.).
5. Press  button to start the preparation.
6. When the preparation is completed, you will hear a sound signal. Carefully remove fruits.

NOTE: : Keep with the amount of products according to the recipe. Excessive amount can lead to overflowing, insufficient - to scorching. Use fruits that are not boiled soft: peaches, pineapples, hard varieties of apples, pears.

BAKING

No kneading and no inflation of the dough is happening when using this program, so it isn't necessary to install kneading blade. Bread maker is working as an oven. You can bake cupcakes, casseroles, complete baking of products which aren't baked well.















1. Remove the kneading blade. Place required ingredients into the baking mold.
2. Select BAKE program, using  button. With the help of  button, set the baking time, from 30 min. up to 80 min.

- Press  button to start baking.
- When the baking is complete you will hear a few sound signals.

NOTE: After the baking is complete, let the product cool for 10 minutes in the bread maker, and then carefully remove it from the mold.

USING «YOUR CHOICE» PROGRAM

When using this program, you can prepare according to your own recipe, setting the time for each step of the selected program: kneading, inflation, baking, heating.

- Prepare the ingredients according to the recipe. Place them into the baking mold. Do not remove the kneading blade. Plug in the device.
- Press «Your Choice»  button. Display will show program completion time and  icon.
- Press  button again. Display will show  and time for the first step – kneading . Default – 10 min. With the help of  button set the time required for the first kneading from 0 up to 20 min. One press – 1 min.
- Press  button again. Display will show  and time for the second step . With the help of  button set the time required for the second step and press , button to set the next step.
- Set the time for every step of the program operation, press , button for the last time, display will show  icon and total time for the program completion.
- Press , button to start cooking.
- When the cooking is complete you will hear a sound signal.

NOTE: Cooking steps settings will be saved in the bread maker memory for further use. To return to the factory settings, you must unplug the device.

DAUBING DOUGH

Always strive to provide maximum inflation of the dough. For daubing always use a brush. Baking must be done according to the recipe. For a golden crust, use egg glaze or glaze of egg yolks. For a brittle crust, use glaze of egg whites, wherein the egg yolk is not used and the crust color will be less golden.

GLAZE RECIPE

EGG GLAZE – mix one whipped egg with one tablespoon of milk or water.







EGG YOLK GLAZE – mix one whipped yolk with one tablespoon of milk or water.

WHITE GLAZE – mix one whipped egg white with one tablespoon of milk or water.

CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. E



Clean all the parts of the device immediately after use.

- Unplug the device and let it cool. Baking mold , kneading blade , measuring spoon  and cup , yogurt container with lid  and hook  wash with warm water and detergent. **They can't be washed in dishwasher.** If you can't remove the kneading blade from the mold, fill it with warm water for 5-10 minutes. **Do not immerse the mold into the water.**
- Open the lid of the dispenser. Carefully remove it and wash with warm water and detergent. Dry it and place it back.
- Wipe the body of the device and inner part with a soft, dry cloth. Remove all crumbs, flour residues or other contamination.
 - Never immerse the motor unit into the water to avoid electric shock.
- After cleaning, thoroughly dry all elements of the device.
- Store the device with closed lid.



POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

| Possible problems | Solutions |
|---|--|
| Device doesn't turn on. | Unplug the device, wait for the normalization of voltage. |
| Bread is too inflated | <ul style="list-style-type: none"> You are using too much yeast or water. Check the recipe and measure the right amount of yeast and water with the help of measuring cup. Make sure that too much water hasn't been received from other ingredients. There isn't enough flour. Carefully weigh the flour. |
| Bread turned pale and clammy | <ul style="list-style-type: none"> There isn't enough yeast. Use the measuring spoon. Check the expiration date of yeast. After the opening yeast, store it in the refrigerator. There has been a power failure, or bread maker was stopped while baking bread. Bread maker turns off when it is stopped for more than 10 minutes. You need to remove the bread from the mold and start the cycle again with new ingredients. Check the recipe and measure the right amount of flour with scales or right amount of liquid with the measuring cup. |
| There is flour on the surface of the baked bread. | <ul style="list-style-type: none"> You are using too much flour, or there isn't enough liquid. Check the recipe and measure the right amount of flour with scales or right amount of liquid with the measuring cup. |

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

| Possible problems | Solutions |
|---|---|
| The ingredients mixed poorly. | <ul style="list-style-type: none"> You haven't installed the kneading blade. Before you put ingredients, make sure that the kneading blade is installed into the baking mold. There has been a power failure, or bread maker was stopped while baking bread. Apparently you will need to start the baking again, however it may lead to a negative result if the kneading has begun. |
| Bread does not bake. | <ul style="list-style-type: none"> You have selected DOUGH program. DOUGH program does not start baking. There has been a power failure, or bread maker was stopped while baking bread. Bread maker turns off when it is stopped for more than 10 minutes. You can try to bake the dough in your oven if it is inflated. There wasn't enough water and motor protection activated. This occurs when the device is overloaded; the motor was working at maximal limit. Consult the seller or service center. The next time check the recipe and measure and add the right amount of ingredients. Contact seller or an OURSSON AG authorized service center for consultation. Next time check the recipe and carefully measure the ingredients. You have forgotten to install kneading blade. Make sure it is installed. Mounting shaft for mixing in the baking mold is not rotating. If the mounting shaft for mixing is not rotating when the kneading blade is inserted, you need to replace the mounting shaft. Contact an OURSSON AG authorized service center. |
| Dough leaks at the bottom of the mold. | <ul style="list-style-type: none"> A small amount of dough can leak out of the vents, however the rotating parts won't stop moving. This is normal, but sometimes you need to make sure that the mounting shaft for mixing is rotating correctly. |
| Kneading blade rattles. | <ul style="list-style-type: none"> This is because the kneading blade is moving on the shaft (not a malfunction). You left the bread in the baking mold for too long after baking. Immediately remove the bread after baking. |
| The bread edges fell, and the lower part is wet. | <ul style="list-style-type: none"> There has been a power failure, or bread maker was stopped while baking bread. Bread maker turns off when it is stopped for more than 10 minutes. You can try to bake the dough in your oven if it is inflated. |
| Bread is clammy and chunks are uneven. | <ul style="list-style-type: none"> It was too hot when you cut it. Allow the bread to cool before slicing it, so that all the steam goes out. |
| There is burning smell when baking. Smoke comes out from steam holes. | <ul style="list-style-type: none"> Perhaps ingredients have spilled on the heating element. Sometimes a small amount of the ingredients may spill on the heating element during mixing. Simply wipe the heating element after baking, when bread maker is cooled completely. |
| Kneading blade is in the bread when I take it out. | <ul style="list-style-type: none"> The dough is too dense. Allow bread to cool, then remove the kneading blade. Crust has formed under the kneading blade. Wash the kneading blade and shaft after each use. |
| Crust becomes soft when it is cooled. | <ul style="list-style-type: none"> Water steam that remains in the bread after baking may slightly soften the crust. To reduce the amount of steam reduce the amount of water for 10-20 ml. |
| Crust is not crispy. | <ul style="list-style-type: none"> For the bread to become crispy, use FRENCH mode or «DARK» crust color option. |

| MODEL | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|-----------------------------|---------|-------------------------------|
| Weight, kg | Max 575 | | |
| Power consumption, W | 220-240 V~ ; 50/60 Hz | | |
| Rated voltage | from -25°C to +35°C | | |
| Storage and transportation temperature | from +5°C to +35°C | | |
| Operating temperature | 15-75% without condensation | | |
| Humidity Requirements for operation, storage and transportation | I | | |
| Class of protection | 348x350x254 | | |
| Weight, kg | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

Products must be stored in dry, ventilated warehouses at a temperature not lower than -25° C.

PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com> or ask seller for a copy.



Only a qualified specialist of an authorized service center OURSSON AG can repair the device

SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website www.oursson.com.

Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

| Product name | Terms of use, months | Warranty Period, months |
|---|----------------------|-------------------------|
| Microwave ovens breadmakers, induction hobs Multicookers, kitchen processors, electric kettles, electric grills, hand blenders, hand mixers, meat grinders, blenders, toasters, airpots, toasters, juicers, steamers, coffee makers, choppers, freezers, refrigerators, automatic coffee machines, milk frother Kitchen scales | 60 | 24 |

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
 - Batteries.
 - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure,

including but not limited to the following cases:

- If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.
 - If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
 - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
 - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
 - Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
 - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
 7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectly caused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result of non-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
 8. Under no circumstances, OURSSON AG is not

responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.

9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal, family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under the condition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.
2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitability for further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.



Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and

disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.

Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product. Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.



- 1 The first two letters – correspondence to the product group (BM - breadmaker).
- 2 The first two digits – year of manufacture.
- 3 The second two digits – week of manufacture.
- 4 The last two digits – serial number of product.

To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.



If you have questions or problems with OURSSON AG products – please contact us by e-mail: support@oursson.com

This manual is under protection of international and EU copyright law. Any unauthorized use of the instructions, including copying, printing and distribution, but not limited to, involves the application of the guilty person to civil liability and criminal liability.

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A

ES



Símbolo de peligro

Recuerda al usuario el peligro de la alta tensión.



Símbolo de advertencia

Recuerda al usuario la necesidad de seguir las instrucciones al pie de la letra.



Símbolo de riesgo de incendio

Recordatorio para el usuario de altas temperaturas.

Al usar aparatos eléctricos, es preciso tomar las siguientes precauciones:

- Use el aparato según se indica en el siguiente manual de instrucciones.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.



- No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua u otros líquidos a fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.

- Utilice una red de alimentación eléctrica de características adecuadas para el suministro de corriente.
- No use el aparato en zonas en donde el aire pueda contener vapores de sustancias inflamables.



- Nunca trate de abrir el aparato por su cuenta, ya que podría provocar una descarga eléctrica que podría averiar el aparato e invalidar la garantía del fabricante. Deje las tareas de mantenimiento y reparación únicamente en manos de los centros técnicos autorizados por la marca OURSSON.

- Cuando traslade el aparato de una zona caliente a una fría y viceversa, desembálelo antes de usarlo, y espere entre 1 y 2 horas antes de conectarlo.



- Para evitar las descargas eléctricas, evite sumergir el aparato o sus cables en agua.

- Tenga especial cuidado cuando use el aparato con niños cerca.



- No toque las partes calientes del aparato, ya que podría causarle lesiones.

- El cable de corriente es relativamente corto expresamente con el fin de evitar el riesgo de sufrir lesiones.
- No deje que el cable de corriente quede colgando sobre el borde afilado de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.

- No conecte este aparato a una red sobrecargada con otros aparatos, ya que podría causar que no funcionara correctamente.

- No instale el aparato cerca de cocinas, hornos eléctricos y hornos de gas.

- Tras su uso, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica.

- Evite que el aparato sufra golpes, caídas, vibraciones y otros efectos mecánicos.

- Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o de cambiar sus accesorios.

- No use el aparato en exteriores.

- Este aparato no está diseñado para su uso por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos niños), o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios. Dichas personas solo pueden usar este aparato bajo la vigilancia de una tercera persona responsable de su seguridad o tras

recibir formación acerca de su uso. No permita que los niños jueguen con el producto.

- Este producto está únicamente indicado para uso doméstico.

- Si el cable eléctrico presenta daños, deberá solicitar su sustitución a un especialista de un centro técnico autorizado OURSSON AG para evitar cualquier peligro.

- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.

- No use limpiadores abrasivos u orgánicos tales como alcohol o gasolina para limpiar el aparato. Puede limpiar el aparato con una pequeña cantidad de detergente neutro.



Cuando encienda el aparato por primera vez, es posible que note un ligero olor a quemado la primera vez que el elemento de calentamiento del aparato se caliente. Ese olor desaparecerá en usos posteriores.



No fuerce el aparato al manipularlo, ya que los daños causados podrían caer bajo la responsabilidad del usuario.

RECOMENDACIONES

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar este aparato. Conserve el manual tras su lectura para futuras consultas.

- Todas las ilustraciones contenidas en este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de la apariencia real.



Abra la tapa únicamente cuando deba añadir diferentes ingredientes y solo tras escuchar una señal acústica. No abra la tapa cuando el dispositivo está funcionando

- No quite el molde para hornear cuando el dispositivo está en funcionamiento.

- No sumerja el molde de horneado en agua.

- Tenga cuidado al usar el molde, ya que cualquier daño que sufra puede provocar el mal funcionamiento del molde.

- Retire el molde para hornear solamente por el mango, no lo sacuda.



Es posible que el revestimiento antiadherente del molde cambie de color al quedar expuesto a la humedad y el vapor, pero esto no afectará al rendimiento.

- El dispositivo debe colocarse sobre una superficie horizontal lisa a 5 cm. de la pared / muebles y a 10 cm. del borde de la superficie

- No cubra el aparato con toallas o servilletas mientras esté en funcionamiento.



- No toque el molde para hornear, la superficie interna del aparato, elemento de calefacción y los orificios de ventilación cuando el dispositivo está en funcionamiento o inmediatamente después de su uso, para evitar quemaduras.



- Use tomaollas o guantes para retirar el molde del dispositivo.

PARTES DEL PRODUCTO, Fig. B

- 1 Panificadora 1 ud.
 - 2 Molde de horneado 1 ud.
 - 3 Cuchilla amasadora 1 ud.
 - 4 Cuchara medidora 1 ud.
 - 5 Taza medidora (200 ml) 1 ud.
 - 6 Frasco de yogur con tapa 1 ud.
 - 7 Soporte 1 ud.
- Cable de alimentación 1 ud.
Manual de instrucciones 1 ud.

ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. C

- 1 Dispensador
- 2 Ventana de visualización
- 3 Elemento calentador
- 4 Escape de vapor
- 5 Asa de la tapa
- 6 Panel de control
- 7 Pantalla

FUNCIONAMIENTO

Panel de control, Fig. C-2



- Botón «SU ELECCIÓN»



- Botón de selección de programa (RÁPIDO, BÁSICO, FRANCÉS, ETC.)



- Botón de selección de peso para hornear. Utilizado para seleccionar el peso del pan: L – grande (~750 g), XL – extra grande (~1000 g)



- Botón del dispensador (enciende o apaga el dispensador)



- Seleccione el botón del color de la corteza (claro/medio/oscuro)



- Botón de tiempo de horneado retrasado o para ajustar el tiempo en estos programas: SU ELECCIÓN, YOGUR, MERMELADA, PASTA, PASTEL, FRUTA EN ALMÍBAR. Una pulsación equivale a 10 minutos





- Utilice este botón para INICIAR, PAUSAR o DETENER el programa actual. Para cancelar la selección de un programa o detenerlo, mantenga pulsado el botón durante unos segundos. Escuchará un tono prolongado

Pantalla, Pic. C-3












- 1 Indicación de programa (amasado/elevación/horneado/preservación de calor)
- 2 Indicación de peso de horneado seleccionado
- 3 Tiempo, requerido para el programa, indicación
- 4 Número de serie del programa seleccionado
- 5 Indicación de utilización del dispensador
- 6 Indicación de color de corteza seleccionada




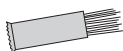







Modos

Pulse el botón  en el panel de control para seleccionar uno de los programas de horneado, preparaciones de masa/mermelada/yogur: RÁPIDO, BÁSICO, FRANCÉS, BORODINSKY, YOGURT (solo para el modelo BM102*JY), MERMELADA (solo para los modelos BM102*JY, BM1015J), PASTEL, PASTA, MASA, CHAPATA, HORNEADO, FRUTAS EN ALMÍBAR (solo para los modelos BM102*JY, BM1010). O bien, con la ayuda del botón , seleccione el programa «SU ELECCIÓN».

* - 0, 1, 2, 3, 4

FUNCIÓN DE LOS PROGRAMAS









| Número de programa | Programa | Cuchilla de amasado | Ícono | Nota | Tiempo de cocción |
|--------------------|---|---|---|--|--|
| 1 | RÁPIDO |  |  | Se usa para el horneado rápido de pan. El pan queda más denso, pero no menos sabroso. | 1 h. 55 min. |
| 2 | BÁSICOS |  |  | Ideal para hornear pan blanco y de centeno con harina de hornear. | 2 h. 36 min. |
| 3 | FRANCÉS |  |  | Ideal para recetas con bajo contenido en azúcar, permite preparar pan de corteza crujiente y miga esponjosa. | 3 h. 10 min. |
| 4 | BORODINSKY |  |  | Para el horneado del pan Borodinsky. | 3 h. 12 min. |
| 5 | YOGUR (salvo para los modelos BM1015J y BM1010) | |  | Preparación de yogur casero con el uso de ingredientes naturales. | 6-12 horas (8 hrs. de forma predeterminada.) |
| 6 | MERMELADA (excepto el modelo BM1010) |  |  | Preparar mermelada casera. | 80-120 min. (1 h. 20 min de forma predeterminada.) |

| | | | | | |
|----|---|---|---|--|---|
| 7 | PASTEL |  |  | Utilizado para la cocción de pasteles. | 1 h. 18 min |
| 8 | PASTA |  |  | Preparación de la masa para pasta alimenticia, bolas de masa, alas de ángel. | 10-20 min (10 min de forma predeterminada.) |
| 9 | MASA |  |  | Preparación de la masa de levadura clásica con ingredientes adicionales para diversos productos de panadería. | 1 h. 30 min |
| 10 | CHAPATA |  |  | Preparación de masa para pan chapata. | 2 h. 12 min |
| 11 | HORNEADO | |  | Se usa para hornear bizcochos o pan de masa preparada con anterioridad y para acabar de hornear pan que por algún motivo se quedó a medio hornear. | 30-80 min. (30 min. de forma predeterminada.) |
| 12 | FRUTAS EN ALMÍBAR (salvo el modelo BM1015J) | |  | Preparación de frutas en almíbar. | 50-110 min. (60 min. de forma predeterminada.) |
| p | «Su elección» | |  | Ajuste manual de cada paso de la preparación de la masa y el horneado. Crear y guardar cada receta en la memoria. | (2 h. 36 min. de forma predeterminada.) |



Antes de utilizar los programas YOGUR, FRUTAS EN ALMÍBAR, retire antes la cuchilla de amasado.

DESCRIPCIÓN DE PROGRAMAS

| Programas | ÍCONO | Rápido | | Básica | | Francés | |
|--|---|--------|------|--------|------|---------|------|
| | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Tamaño de horneado |  | L | XL | L | XL | L | XL |
| Tiempo de finalización del programa (h: m) | | 1:53 | 1:55 | 02:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| 1. amasado (min) |  | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 1er crecimiento (min) |  | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 2. amasado (min) |  | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| 2. crecimiento (min) |  | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 3er crecimiento (min) |  | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Horneado (min) |  | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Pan caliente (min) |  | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

| | | | | | | | |
|-----------------------|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Dispensador - agregar | | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:21 | 2:23 |
| Temporizador (horas) | | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Programas | ÍCONO | Borodinsky | YOGUR | Mermelada | Pastel | Pasta | Masa |
|--|-------|------------|--------------|-----------|--------|-----------|------|
| Tamaño de horneado | | | | | | | |
| Tiempo de finalización del programa (h: m) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| 1. amasado (min) | | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| 1er crecimiento (min) | | 10 | - | - | - | - | 22 |
| 2. amasado (min) | | 12 | - | - | - | - | - |
| 2. crecimiento (min) | | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| 3er crecimiento (min) | | 55 | - | - | - | - | - |
| Horneado (min) | | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Pan caliente (min) | | 60 | - | - | - | - | - |
| Dispensador - agregar | | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Temporizador (horas) | | 13:00 | - | - | - | - | - |

| Programas | ÍCONO | Chapata | Horneado | «Su elección» | | Frutas en almibar |
|--|-------|---------|-------------|--------------------------------|-------|-------------------|
| Tamaño de horneado | | | | | | |
| Tiempo de finalización del programa (h: m) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (de forma predeterminada) | rango | 1:00 |
| 1. amasado (min) | | 15 | - | 10 | 0-20 | - |
| 1er crecimiento (min) | | 10 | - | 10 | 0-60 | - |
| 2. amasado (min) | | 17 | - | 13 | 0-50 | - |
| 2. crecimiento (min) | | 30 | - | 15 | 0-80 | - |
| 3er crecimiento (min) | | 60 | - | 56 | 0-120 | 0:50-1:50 |
| Horneado (min) | | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0-120 | |
| Pan caliente (min) | | - | - | 60 | 0-60 | |
| Dispensador - agregar | | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Temporizador (horas) | | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

INGREDIENTES PARA HACER PAN

Respete escrupulosamente la secuencia de añadido de ingredientes a la panificadora. La levadura debe depositarse siempre en la parte superior, y debe estar seca. Para que las dosis sean adecuadas, use siempre la taza de medición y la cuchara de medición incluidas en el conjunto de piezas del producto. Llene siempre las medidas hasta el borde. No aplaste los contenidos al llenar los recipientes de medición.



Todos los ingredientes usados en la panificadora deben estar a temperatura ambiente.

La panificadora está diseñada para hornear piezas de pan de molde de hasta 1000 gramos.



SELECCIÓN DE INGREDIENTES

Harina

Principal ingrediente del pan, contiene gluten, que ayuda al pan a crecer y le da su consistencia.

La harina de trigo se obtiene moliendo los granos de trigo. Durante ese proceso se apartan el salvado y el germen. La harina más adecuada para hacer pan es aquella en cuya etiqueta pone «harina para hornear».

La harina integral, hecha de grano de trigo integral, que incluye el salvado y el germen. El pan hecho con esta harina es muy saludable, pero requiere otras condiciones de horneado, y además crece menos y queda más duro. Otros nombres: cereales integrales, cereales.

La harina de centeno se obtiene moliendo los granos de centeno. En comparación con la harina de trigo, la harina de centeno contiene más hierro, magnesio y potasio, elementos esenciales para el cuerpo humano. Si embargo, su contenido de gluten es inferior, de modo que el pan es más denso y pequeño. Al hornear pan de centeno, no rebase la cantidad de harina de centeno de la receta, ya que podría provocar el sobrecalentamiento del motor. La receta usa harina de centeno pelado.



La harina debe pesarse y a continuación tamizarse para su aireado y para lograr una mayor calidad del pan horneado.

LEVADURA SECA

La levadura hace crecer la masa. Use únicamente levadura que no requiera fermentación previa (no use levadura fresca comprimida o levadura que requiera fermentación antes de su uso). Además, se recomienda usar levadura en cuyo envase se indique que es «de acción rápida». Cuando use levadura en paquete, cierre este inmediatamente tras

su uso, guárdelo en el frigorífico y consúmlalo antes de la fecha recomendada por el fabricante.

AGUA

Use agua potable. Mida siempre los líquidos con la ayuda de la taza medidora.

SAL

Mejora el sabor e intensifica el efecto del gluten en el crecimiento de la masa. Un uso negligente de la sal puede hacer que el pan no crezca lo suficiente y pierda su sabor.

GRASA

Añade sabor y suavidad al pan. Se recomienda usar mantequilla o margarina.

AZÚCAR

Suple a la levadura, le da al pan un sabor dulce, cambia el color de la corteza. Puede usar azúcar en polvo, azúcar de caña sin refinar, miel, melaza, etc.

Si usa frutas secas como pasas, higos, albaricoques, etc., añada menos azúcar.

PRODUCTOS LÁCTEOS

Añaden sabor y nutrientes. Si usa leche en vez de agua, el valor nutritivo del pan será mayor; pero en tal caso no use la opción de inicio retardado, ya que la leche se agriará. Reduzca la cantidad de agua con respecto a la cantidad de leche.

FRUTAS, FRUTOS SECOS, VERDURAS

Cuando añada ingredientes adicionales al pan, debe tener en cuenta su contenido en azúcar, agua y grasas.

El peso total del relleno no debe rebasar el 15 % del peso total de los productos iniciales. La altura del pan acabado con aditivos puede ser ligeramente inferior a la que resultaría sin ellos, porque los ingredientes añadidos modifican la estructura del gluten de la masa. Los ingredientes adicionales deben añadirse tras escucharse una señal acústica.






MEZCLAS DE PAN LISTAS PARA HORNEAR

Puede usar mezclas de pan listas para hornear en la panificadora. Se recomienda usar los paquetes de 750 - 1000 gramos para el horneado de pan en el programa principal, o usar la mitad del preparado en el programa rápido.

USO

Antes del primer uso, pase un paño suave y seco por el aparato ① y su interior. Lave el molde de horneado ②, la cuchilla de amasado ③, la cuchara de medición ④ y la taza ⑤, el envase de yogur con tapa ⑥ y el soporte ⑦ con agua tibia y detergente. Abra el dispensador. Retírelo con cuidado, Fig. E-1. Lávelo con agua tibia y detergentes, Fig. E-2, 3. Seque todas las partes. **Antes de montar o desmontar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado.**

Funcionamiento:

1. Abra la tapa de la panificadora. Extraiga el molde de horneado por el asa y gírelo con cuidado hacia la izquierda hasta su tope para desbloquearlo. A continuación, levante el molde de horneado sujetándolo por el asa.
2. Instale la cuchilla amasadora, Fig. D-1.
3. Deposite en el molde los ingredientes de la receta, empezando por los líquidos y acabando con los secos. Elimine el agua y la harina de la superficies externas del molde, Fig. D-2, 3, 4.
4. Introduzca el molde en la panificadora, insertándolo con cuidado en la cámara de horneado. Gírelo hacia la derecha hasta que se detenga para bloquearlo, Fig. D-5.
5. Cierre la tapa de la panificadora con cuidado. Enchufe la panificadora. El visor deberá encenderse y se escuchará una señal.
6. Seleccione el número del programa que desee aplicar mediante el botón , ajuste el tamaño  del pan según la receta, y ajuste el color de corteza que desee . En caso necesario, pulse el botón  para seleccionar la opción de añadir los ingredientes desde el dispensador. Se mostrará el parámetro seleccionado y el tiempo de preparación.
7. Pulse , para comenzar. Pulse el botón de nuevo para pausa (la información parpadeará en la pantalla). Para cancelar la selección de un programa o detenerlo, mantenga pulsado el botón durante unos segundos. Escuchará una señal acústica prolongada.


Nota: No podrá usar la función de pausa cuando el temporizador esté activo, solo podrá cuando el programa esté en funcionamiento.

8. Una vez finalizado el programa YOGUR, MERMELADA, PASTEL, PASTA, MASA, CHAPATA, HORNEADO, FRUTAS EN ALMÍBAR, escuchará unas cuantas señales acústicas y se mostrarán unas indicaciones iniciales del menú.



Una vez finalizado el horneado en los programas RÁPIDO, BÁSICO, FRANCÉS y BORODINSKY, escuchará unas cuantas señales y la pantalla mostrará «0:00», y el pan se mantendrá caliente durante los siguientes 60 minutos.

NOTA: Se recomienda desconectar el dispositivo y colocar el pan sobre una rejilla inmediatamente después del horneado. No deje enfriar el pan en el molde, en caso contrario se formará una condensación que estropeará la forma del pan.

Para apagar el programa de horneado, mantenga pulsado el botón  durante unos cuantos segundos. Escuchará una señal acústica. La pantalla mostrará las indicaciones iniciales del menú. Retire el molde con cuidado de la panificadora y coloque el pan sobre un rejilla para que se enfríe. Use toalla o guantes para evitar quemaduras.



Si la cuchilla de amasado está dentro, espere a que se enfríe y luego retírela. Tenga cuidado de

no quemarse, la cuchilla de amasado puede estar todavía caliente.







Antes de cortar el pan, asegúrese de que la cuchilla de amasado no esté en su interior, Fig. A

AJUSTE DEL INICIO RETARDADO





La posibilidad de usar la función del temporizador se indica en la tabla «Descripción de programas».

1. Antes de pulsar el botón  para comenzar el programa, ajuste el temporizador para el tiempo después del que desea tener el pan preparado desde el tiempo de inicio del programa hasta 13 horas con intervalos de 10 minutos.
2. Ajuste el temporizador pulsando el botón  (manténgalo pulsado para un cambio más rápido). Pulse el botón  para dar comienzo al programa. Dará comienzo la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante para el programa seleccionado y un icono .

NOTA: No se recomienda utilizar el comienzo retrasado con ingredientes perecederos: huevos, leche, crema, queso, etc.



HORNEADO CON INGREDIENTES ADICIONALES

El aparato cuenta con un dispensador para la adición automática de ingredientes en el pan o en la masa. También puede colocar ingredientes adicionales en el molde para hornear. La adición de ingredientes es posible en los programas RÁPIDO, FRANCÉS, BORODINSKY, MASA, CHAPATA, SU ELECCIÓN.




1. Abra la tapa del dispensador. Debe estar seco. Límpielo con una servilleta en caso necesario.
2. Añada los ingredientes según la receta.
3. Cierre la tapa del dispensador.
4. Pulse el botón . El icono  aparecerá en la pantalla. El dispensador añadirá automáticamente los ingredientes a tiempo.

Recomendaciones de ingredientes



- Mida los ingredientes húmedos según la receta, no modifique la cantidad de humedad de la masa.
- Las semillas grandes y duras podrían dejar arañazos en el molde. Es mejor que las mueva ligeramente antes.
- Si va a usar la función de inicio retardado, es mejor que añada los ingredientes directamente en el molde con la harina, antes de iniciar el programa.
- Durante el amasado escuchará una señal acústica que le indica que puede añadir los ingredientes adicionales. Para eso, abra la tapa de la panificadora y vierta los ingredientes en el molde. Cierre la tapa. Procure tener la tapa abierta el menor tiempo posible para no afectar a la temperatura de la panificadora.

| Ingredientes secos | | Ingredientes húmedos | |
|---|---|--|---|
| Colocar en el dispensador | | Colocar directamente en el molde | |
|  | |  | |
| Frutos secos | Corte o muele los frutos secos | Frutas, verduras, frescas o enlatadas. (Manzanas, aceitunas, ajo, pimientos, etc.) | Corte en pedazos de 1 cm. Para evitar que se peguen los ingredientes en el molde, es mejor espolvorearlos ligeramente con harina. |
| Frutos secos (pasas de uva, etc.), fruta escarchada. | Frutos secos grandes/ confitados cortados en dados de 5x5x5 mm. | Chocolate | Moler o rallar. |
| Semillas | | Queso duro | Rallar o cortar en dados. (ver receta) |
| Hierbas (secas) | 1/2 cucharaditas. | | |
| Hierbas (frescas) | Vea la receta. | | |

PREPARACIÓN DE LA MASA

1. Escoja una receta del libro de recetas y ponga todos los ingredientes en el molde con la cuchilla de amasado. Coloque el molde en la panificadora y cierre la tapa. Enchufe el aparato.
2. Seleccione uno de los programas MASA/PASTA/CHAPATA. En el programa PASTA podrá ajustar el tiempo de amasado con la ayuda del botón , de 10 a 20 min.
3. Se mostrará el tiempo de cocción necesario. Pulse el botón . La panificadora empezará a amasar la masa. En los programas MASA Y CHAPATA se proporciona la incorporación de ingredientes adicionales. (No olvide apagar el dispensador pulsando el botón .)
4. Una vez finalizado el horneado, escuchará unas cuantas señales acústicas.
5. Saque la masa del molde y deposítela en una tabla, espolvoréela con harina y úsela según se indique en la receta.




PREPARACIÓN DE REPOSTERÍA

1. Prepare los ingredientes según la receta. Colócalos en el molde. No retire la cuchilla amasadora. Enchufe el aparato.
2. Seleccione el programa PASTEL con la ayuda del botón  y pulse el botón .
3. Se mostrará el tiempo de cocción necesario. En este programa la duración del amasado es corta, lo que permite mantener la ligereza de la masa. Después del amasado, abra la tapa, y si la masa no está suficientemente amasada en las esquinas del molde, colóquela con cuidado en el centro.
4. Dará comienzo el horneado. Una vez finalizado el horneado, escuchará una señal acústica. El pastel horneado puede espolvorearse con azúcar en polvo.

PREPARACIÓN DE MERMELEDA

(excepto el modelo BM1010)

La panificadora permite preparar una mermelada muy sabrosa.

1. Prepare los ingredientes según la receta. Coloque la cuchilla amasadora y los ingredientes en el molde de horneado.
2. Coloque el molde en la panificadora. Enchufe el aparato.
3. Con la ayuda del botón , seleccione el programa MERMELEDA.
4. Programe el tiempo de cocción necesario de 1h. 20 min. hasta 2 h. con la ayuda del botón  (tiempo de cocción predeterminado 1h. 20 min.).
5. Pulse el botón  para iniciar la cocción. En el proceso de operación, los ingredientes se calientan y mezclan.
6. Una vez finalizada la cocción, escuchará una señal acústica. La mermelada preparada puede usarse en gofres, pan, helados o como relleno de pasteles.



Una vez fría, deposite la mermelada preparada en un recipiente de cristal y guárdela en el frigorífico. Para modificar la estructura de la mermelada puede añadir entre 1 y 1,5 cucharadas de pectina.



Una vez preparada la mermelada, puede verterla inmediatamente en otro contenedor. El molde debe llenarse de agua caliente y lavarse inmediatamente una vez enfriado, ya que los residuos de mermelada podrían dañar el revestimiento antiadherente.

PREPARACIÓN DE YOGUR

(solo para el modelo BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4

1. Retire el molde de horneado de la panificadora. Retire la cuchilla amasadora.
2. Prepare la mezcla para la fermentación del yogur y colóquela en el recipiente del yogur. Cierre la tapa con firmeza, Fig. D-8.

NOTA: Se recomienda utilizar leche entera y grasa, el yogur quedará así mucho más cremoso.

3. Coloque el recipiente de fermentación en el molde de horneado.
4. Colóquelo en la panificadora y cierre la tapa de la panificadora.



Si está instalado el recipiente de fermentación, está terminantemente prohibido activar cualquier otro programa que no sea el de la fermentación.

5. Seleccione el programa YOGUR con el botón . Con la ayuda del botón , ajuste el tiempo de fermentación según la receta. Puede ajustar el tiempo de 6 hasta 12 horas. Por defecto – 8 h.
6. Pulse el botón para dar comienzo a la preparación.
7. Una vez finalizada la preparación, escuchará una señal acústica. Se recomienda colocar el yogur preparado en la nevera a enfriar durante 2 horas.

FRUTAS EN ALMÍBAR

(excepto el BM1015J)

1. Prepare los ingredientes según la receta. Retire la cuchilla amasadora del molde.
2. Coloque los ingredientes en el molde de horneado: agua, frutas, azúcar, etc. Puede cubrir el molde con un papel pergamino, de modo que el almíbar no desprenda tanto vapor. Realice un agujero de 1 cm. de diámetro en el centro del papel.
3. Coloque el molde en la panificadora. Enchufe el aparato. Seleccione el programa FRUTAS EN ALMÍBAR.
4. Ajuste el tiempo con la ayuda del botón (de 50 min. a 1 h. 50 min.).
5. Pulse el botón para dar comienzo a la preparación.
6. Una vez finalizada la preparación, escuchará una señal acústica. Retire las frutas con cuidado.

NOTA: Mantener la cantidad de productos de acuerdo a la receta. Una cantidad excesiva puede provocar desbordamiento, insuficiencia o quemado. Utilice frutas que no puedan hervirse fácilmente: duraznos, piñas, variedades duras de manzana, peras.

HORNEADO

En este programa no se realiza el amasado y la masa no crece, por lo que no es necesario instalar la cuchilla de amasado. La panificadora actuará como un horno.

Puede hornear magdalenas o casseroles, o bien terminar el horneado de productos a medio hornear.

7. Retire la cuchilla amasadora. Coloque los ingredientes necesarios en el molde de horneado.
8. Seleccione el programa HORNEADO mediante el botón . Con la ayuda del botón , ajuste el tiempo de horneado de 30 min. a 80 min.
9. Pulse el botón para iniciar el horneado.
10. Una vez finalizado el horneado escuchará unas cuantas señales acústicas.

NOTA: Una vez finalizado el horneado, deje que el producto se enfríe durante 10 minutos en la panificadora, y posteriormente retírelo cuidadosamente de la masa.

USO DEL PROGRAMA «SU ELECCIÓN»

Cuando utilice este programa podrá preparar según su propia receta, ajustar el tiempo para cada paso del programa seleccionado: amasado, inflado, horneado, calentamiento.

1. Prepare los ingredientes según la receta. Colóquelos en el molde de horneado. No retire la cuchilla amasadora. Enchufe el aparato.
2. Pulse el botón «Su elección» . El visor mostrará el tiempo de restante hasta la finalización del programa y el icono.
3. Pulse el botón de nuevo. La pantalla mostrará y el tiempo para el primer paso – amasado . Predeterminado – 10 min. Con la ayuda del botón , ajuste el tiempo necesario para el primer amasado de 0 a 20 minutos. Una pulsación equivale a 1 min.
4. Pulse el botón de nuevo. La pantalla mostrará y el tiempo para el segundo paso . Con la ayuda del botón , ajuste el tiempo necesario para el segundo paso y pulse el botón para ajustar el siguiente paso.
5. Ajuste el tiempo para cada paso del funcionamiento del programa, pulse el botón para el último tiempo, la pantalla mostrará el icono y el tiempo total para la finalización del programa.
6. Pulse el botón para iniciar la cocción.
7. Una vez completada la cocción, escuchará una señal acústica.

NOTA: Los ajustes de los pasos de funcionamiento se guardarán en la memoria de la panificadora para su uso posterior. Para restablecer los ajustes de fábrica debe desconectar el aparato.

EMBADURNADO DE LA MASA

Procure siempre que la masa crezca todo lo posible. Utilice siempre un cepillo para embadurnar. Lleve a cabo el horneado según las indicaciones de la receta. Para obtener una corteza dorada, use rebocado de huevo o de yema de huevo. Para obtener una corteza crujiente,

use rebozado de clara de huevo. Puesto que no se usa la yema, el color de la corteza será menos dorado.

RECETA DEL REBOZADO

REBOZADO DE HUEVO: mezcle un huevo batido con una cucharada de leche o agua.

REBOZADO DE YEMA DE HUEVO: mezcle una yema batida con una cucharada de leche o agua.

REBOZADO DE CLARA DE HUEVO: mezcle una clara de huevo batida con una cucharada de leche o agua.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. E



Limpie todas las piezas del aparato justo después de usarlo.

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Lave el molde de horneado ②, la cuchilla de amasado ③,



- Jamás sumerja el motor del aparato en agua, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Tras la limpieza, seque concienzudamente todos los componentes del aparato.
- Guarde el aparato con la tapa cerrada.

la cuchara de medición ④ y la taza ⑤, el envase de yogur con tapa ⑥ y el soporte ⑦ con agua tibia y detergente. **No pueden lavarse en lavavajillas.** Si no puede retirar la cuchilla amasadora del molde, llénelo con agua caliente durante 5-10 minutos. **No sumerja el molde en agua.**

- Abra la tapa del dispensador. Retírelo con cuidado y lávelo con agua caliente y detergente. Séquelo y colóquelo nuevamente.
- Pase un paño suave y seco por el aparato y su interior. Retire todas las migas, restos de harina u otros restos de suciedad.

POSIBLES PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

| Posibles problemas | Soluciones |
|---|--|
| El aparato no se enciende. | Desenchufe el aparato y espere hasta la normalización del suministro de corriente. |
| El pan crece demasiado | <ul style="list-style-type: none"> • Está usando demasiada levadura o agua. Compruebe la receta y mida la cantidad exacta de levadura y agua con la ayuda de la taza medidora. Asegúrese de que los demás ingredientes no estén aportando una cantidad excesiva de agua. • No hay harina suficiente. Pese con cuidado la harina. |
| El pan ha quedado pálido y pegajoso | <ul style="list-style-type: none"> • La levadura es insuficiente. Use la cuchara medidora. • Compruebe la fecha de caducidad de la levadura. Una vez abierta la levadura, guárdela en el frigorífico. • Ha habido un corte del fluido eléctrico, o la panificadora se detuvo durante el proceso. La panificadora se apaga cuando lleva parada más de 10 minutos. Debe extraer el pan del molde y comenzar de nuevo el proceso con nuevos ingredientes. • Compruebe la receta y mida la cantidad exacta de harina con la ayuda de una balanza y la cantidad adecuada de líquido con la ayuda de la taza medidora. |
| Hay harina en la superficie del pan horneado. | <ul style="list-style-type: none"> • Está usando demasiada harina, o no hay líquido suficiente. Compruebe la receta y mida la cantidad exacta de harina con la ayuda de una balanza y la cantidad adecuada de líquido con la ayuda de la taza medidora. |
| Los ingredientes no se mezclaron bien. | <ul style="list-style-type: none"> • No ha instalado la cuchilla amasadora. • Antes de depositar los ingredientes, asegúrese de que la cuchilla amasadora esté instalada en el molde de horneado. • Ha habido un corte del fluido eléctrico, o la panificadora se detuvo durante el proceso. Aparentemente, deberá iniciar el proceso de horneado de nuevo; sin embargo, si lo hace puede que el resultado no sea satisfactorio si el amasado hubiera dado comienzo. |
| El pan no se hornea. | <ul style="list-style-type: none"> • Ha seleccionado el programa MASA. El programa MASA no hornea. • Ha habido un corte del fluido eléctrico, o la panificadora se detuvo durante el proceso. La panificadora se apaga cuando lleva parada más de 10 minutos. Puede probar a hornear la masa en el horno si está crecida. • No había agua suficiente y la protección del motor se activó. Eso sucede cuando el aparato se sobrecarga; el motor estaba funcionando a su máxima capacidad. Consulte al vendedor o al servicio técnico. La próxima vez compruebe la receta y añada la cantidad exacta de ingredientes. • Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado de OURSSON AG o un distribuidor para cualquier consulta. La próxima vez compruebe la receta y mida cuidadosamente los ingredientes. • Ha olvidado instalar la cuchilla amasadora. Asegúrese de que esté instalada. • El eje de montaje de mezclado del molde de horneado no gira. Si el eje de montaje de mezclado no gira al insertar la cuchilla amasadora, deberá sustituir el eje de montaje. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado de OURSSON AG. |

POSIBLES PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

| Posibles problemas | Soluciones |
|---|--|
| La masa rebosa por la parte inferior del molde. | <ul style="list-style-type: none"> Es posible que una pequeña cantidad de masa rebosa por los respiraderos; sin embargo, las partes giratorias no se detendrán. Esto es normal, pero a veces deberá asegurarse de que el eje de montaje de mezclado gira correctamente. |
| Traqueteos de la cuchilla amasadora. | <ul style="list-style-type: none"> Ello se debe a que la cuchilla amasadora se está moviendo en el eje (no es una avería). Dejó el pan demasiado tiempo en el molde de horneado una vez finalizado el proceso. Retire el pan del molde inmediatamente una vez finalizado el horneado. |
| El pan rebosó por los bordes y la parte inferior está húmeda. | <ul style="list-style-type: none"> Ha habido un corte del fluido eléctrico, o la panificadora se detuvo durante el proceso. La panificadora se apaga cuando lleva parada más de 10 minutos. Puede probar a hornear la masa en el horno si está crecida. |
| El pan está viscoso y las rebanadas son irregulares. | <ul style="list-style-type: none"> El pan estaba demasiado caliente cuando lo cortó. Debe que el pan se enfríe antes de cortarlo, para que salga todo el vapor. |
| Se nota un olor a quemado durante el horneado. Sale humo de los orificios de vapor del aparato. | <ul style="list-style-type: none"> Es posible que se hayan vertido ingredientes sobre el elemento de calentamiento. A veces puede que una pequeña cantidad de ingredientes se viertan sobre el elemento de calentamiento durante la mezcla. Una vez la panificadora esté completamente fría, pase un paño por el elemento de calentamiento. |
| La cuchilla amasadora está en el pan cuando la retiro. | <ul style="list-style-type: none"> La masa es demasiado densa. Deje que el pan se enfríe y luego retire la cuchilla amasadora. Se ha formado corteza debajo de la cuchilla amasadora. Lave la cuchilla amasadora y el eje tras cada uso. |
| La corteza se reblandece al enfriarse. | <ul style="list-style-type: none"> Puede que el vapor de agua que permanece en el pan tras el horneado reblandezca un poco la corteza. Para reducir la cantidad de vapor, reduzca la cantidad de agua en 10-20 ml. |
| La corteza no está crujiente. | <ul style="list-style-type: none"> Para que el pan esté crujiente, use el modo FRANCÉS o la opción de color de corteza «OSCURA». |

| MODELO | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|-------------------------|---------|-------------------------------|
| Consumo energético, W | Máx. 575 | | |
| Tensión nominal | 220-240 V~ ; 50/60 Hz | | |
| Temperatura de almacenamiento y transporte | de -25°C a +35°C | | |
| Temperatura de funcionamiento | de +5°C a +35°C | | |
| Requisitos de humedad para el funcionamiento, almacenamiento y transporte | 15-75% sin condensación | | |
| Clase de protección | I | | |
| Dimensiones (Al x An x Lo) (mm) | 348x350x254 | | |
| Peso, kg | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas no inferiores a - 25 °C.

CERTIFICADO DEL PRODUCTO

Para obtener información sobre el certificado del producto, visite <http://www.oursson.com> o solicite una copia a su vendedor.



Deje cualquier reparación del aparato en manos de un centro de servicio técnico autorizado por OURSSON AG.

REPARACIONES

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que este producto satisfaga sus necesidades según la calidad que demandan las normas internacionales más exigentes. Si su producto de marca OURSSON precisa de mantenimiento, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado (en adelante, CAT). Encontrará una lista de los CAT y sus direcciones en nuestro sitio web: www.oursson.com.

Obligaciones de la garantía de OURSSON AG:

- Las obligaciones de la garantía OURSSON AG, proporcionadas por los CAT de OURSSON AG, son válidas únicamente para los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro y venta en el país donde el servicio de garantía se proporcione, adquiridos en este país, homologados según las normativas de este país y dotados de las marcas de conformidad oficiales.
- Las obligaciones de la garantía OURSSON AG se rigen por la ley de protección de los derechos de los consumidores y por las leyes del país en el cual se suministra el producto, y se aplicarán únicamente cuando el producto se use exclusivamente para propósitos personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán en caso de uso comercial de los productos o si estos se han adquirido para satisfacer las necesidades de empresas, instituciones y organizaciones.
- OURSSON AG establece para sus productos los siguientes términos de uso y periodos de garantía:

| Nombre del producto | Términos de uso, meses | Periodo de garantía, meses |
|---|------------------------|----------------------------|
| Hornos microondas panificados, placas de inducción Robots de cocina, procesadores de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras manuales, mezcladoras manuales, picadoras de carne, batidoras, tostadoras, termos, exprimidores, vaporizadores, cafeteras, picadores, congeladores, frigoríficos, máquinas de café automáticas, vaporizador de leche Balanzas de cocina | 60 | 24 |

- Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si es asume su reposición y si no pertenecen al grupo de productos de desmontaje:
 - Baterías.
 - Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.
- La garantía no cubre los defectos causados por incumplimiento de las reglas de uso por parte del consumidor, el almacenamiento o el transporte de las mercancías, las acciones de terceros o fuerza mayor, incluidos pero sin limitación en los siguientes casos:
 - Si el defecto se debió a una manipulación imprudente,

al uso para otros propósitos, incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidos en el manual de instrucciones, incluido el resultado de la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o niveles altos de humedad, indicios de apertura independiente del aparato y/o intento de reparación por parte del usuario, conexión a redes de alimentación de parámetros distintos a los estipulados, penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el aparato, así como el uso prolongado del producto en modos operativos extremos.

- Si la avería del producto fue resultado de intentos no autorizados de probar el producto o de realizar cualquier cambio en su configuración o en sus programas de software, incluidos la reparación o el mantenimiento en centros técnicos no autorizados.
 - Si el defecto del producto fue resultado del uso de equipos, accesorios, recambios o baterías no estándar y/o de baja calidad.
 - Si la avería del producto está asociada a su uso junto con otros equipos (accesorios) distintos de los equipos adicionales recomendados por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable de la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, ni de la calidad de sus productos al operar junto con dichos equipos, ni tampoco de la calidad del trabajo de los equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.
- Los centros de asistencia técnica (CAT) autorizados son los encargados de reparar las averías detectadas durante la vida útil de los productos. Durante el periodo de garantía, la reparación de las averías se lleva a cabo sin coste alguno presentando el certificado de garantía original y los documentos que confirmen la fecha de compra del aparato. En ausencia de los documentos, el periodo de garantía se calcula a partir de la fecha de fabricación del producto. Debe tenerse en cuenta:
 - Los procesos de configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto descrito en la documentación que se adjunta quedan fuera del ámbito de la garantía de OURSSON AG, y pueden quedar a cargo del usuario o de especialistas de la mayoría de los centros técnicos autorizados tienen un coste adicional.
 - Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles igual que la sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.
 - OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto que sus productos causen a personas, mascotas o bienes, si estos son consecuencia de la inobservancia de las reglas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, así como de acciones intencionales o negligentes del usuario o de terceros.
 - OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuente, incluidos los siguientes sin limitación: pérdida de beneficios, daños causados por interrupciones en actividades comerciales, industriales o de otra índole, derivadas del uso o de la imposibilidad de uso del producto.
 - Debido a las continuas mejoras en el producto, los elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas

están sujetas a cambio sin previo aviso por parte del fabricante.

Uso del producto una vez superado el tiempo de vida útil:

1. El tiempo de vida útil que OURSSONAG otorga a este producto sólo es válido si el producto se usa exclusivamente para satisfacer necesidades personales, familiares o domésticas, y siempre y cuando el usuario cumpla con las normas de uso, almacenamiento y transporte de productos indicadas. Si el producto se maneja de manera cuidadosa y se usa conforme a las instrucciones del manual, es posible que su vida útil se prolongue más allá del plazo especificado por OURSSON AG.
2. Al final de la vida útil del producto, deberá ponerse en contacto con un centro técnico autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad de prolongar su uso. Las tareas para realizar un mantenimiento preventivo de los productos se llevan a cabo también en los centros de servicio (con coste adicional).
3. OURSSON AG recomienda no usar este producto una vez rebasado el límite de su vida útil sin que un centro técnico autorizado realice antes un mantenimiento preventivo, ya que, en caso contrario, el producto podría suponer un riesgo para la vida, la salud o los bienes del usuario.



Reciclaje y desecho del producto

Este aparato se ha identificado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EG sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Al final de su vida útil, el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos corrientes. En su lugar, deberá llevarlo a un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos adecuado para llevar a cabo el tratamiento y la eliminación conformes a las normativas nacionales o locales. Al deshacerse de este producto de forma correcta, está ayudando a la conservación de los recursos naturales y evitando que el producto dañe el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener más información sobre los puntos de recogida y reciclaje de este producto, diríjase a las autoridades de

su municipio o a la empresa de recogida de residuos domésticos.

Fecha de fabricación

Cada producto cuenta con un número de serie único en forma de cadena alfanumérica, duplicada en un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de productos, fecha de fabricación, número de serie del producto.

El número de serie se encuentra en la parte posterior del producto, en el embalaje y en la tarjeta de garantía.



1 2 3 4

- 1 Las dos primeras letras corresponden con el grupo del producto (panificadora "BM" por sus siglas en inglés).
- 2 Los dos primeros dígitos corresponden al año de fabricación.
- 3 Los siguientes dos dígitos corresponden a la semana de fabricación.
- 4 Los últimos dos dígitos corresponden al número de serie del producto.

Para evitar malentendidos, recomendamos encarecidamente que lea con atención el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Compruebe que la tarjeta de garantía sea correcta. La tarjeta de garantía es válida únicamente si se especifica correcta y claramente lo siguiente: modelo, número de serie, fecha de compra, etiquetas claras, firma del comprador. El número de serie y el modelo del aparato deben coincidir con los que se indican en la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o bien los datos especificados en la tarjeta de garantía están cambiados, la tarjeta de garantía queda invalidada.



oursson

Si desea realizar alguna consulta o tiene algún problema con un producto OURSSON AG, – por favor póngase en contacto con nosotros por correo electrónico: support@oursson.com

Este manual está protegido por las leyes de copyright internacionales y de la UE. Cualquier uso no autorizado de las instrucciones, incluidas (sin limitación) la copia, la impresión y la distribución, puede acarrear responsabilidades civiles o penales.

Información de contacto:

1. Fabricante - OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suiza.
2. Información de certificación del producto disponible en el sitio web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabricado en China



CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Image A

FR



Symbole de danger

Rappel à l'utilisateur concernant la haute tension.



Symbole d'avertissement

Un rappel à l'utilisateur sur la nécessité d'utiliser l'appareil exactement selon les instructions.



Symbole du risque de brûlure

Rappel à l'attention de l'utilisateur concernant les températures élevées.

Lors de l'utilisation des appareils électriques, l'utilisateur doit prendre les précautions suivantes :

- Utiliser l'appareil conformément au présent manuel d'instructions.
- Installer l'appareil sur une surface stable.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.

- Ne pas plonger le cordon dans de l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique. Si pour une raison ou une autre, de l'eau pénètre dans l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.



- Pour l'alimentation, utilisez un réseau électrique présentant les caractéristiques appropriées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances combustibles.

- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même ; cela pourrait causer un choc électrique, un dysfonctionnement de l'appareil et annuler la garantie du fabricant. Pour la réparation et l'entretien, veuillez contacter uniquement les centres de service agréés pour la réparation des produits de marque OURSSON.



- Lorsque l'appareil est déplacé d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, retirez-le de son emballage avant de l'utiliser et patientez 1 à 2 heures avant de le mettre en marche.



- Afin d'éviter tout choc électrique, ne plongez pas l'appareil ou les câbles dans de l'eau.

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez l'appareil à proximité des enfants.



- Ne touchez aucune pièce chaude, cela pourrait causer des blessures.

- Le cordon d'alimentation est spécialement conçu relativement court afin d'éviter tout risque de blessure.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord coupant d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils ; cela peut affecter le bon fonctionnement de votre appareil.

- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours à gaz ou électriques.

- Après utilisation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.

- Protégez l'appareil contre les chocs, chutes, vibrations et autres influences mécaniques.

- Assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer le nettoyage ou le remplacement des accessoires.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (notamment les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances. Ces personnes peuvent utiliser

l'appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité, ou après instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un technicien du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou organiques (alcool, essence, etc.) lors du nettoyage de l'appareil. Lors du nettoyage de l'appareil, vous pouvez utiliser une petite quantité de détergent neutre.



Lorsque vous l'allumez pour la première fois, il peut se dégager une légère odeur de brûlé qui se produit lors du premier chauffage de l'élément chauffant de l'appareil. Cette odeur disparaît au cours des prochaines utilisations.



Le fonctionnement de cet appareil ne nécessite en aucun cas l'usage de la force, car cela pourrait l'endommager par la faute de l'utilisateur.

RECOMMANDATIONS

- Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Conservez le manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.

- Toutes les illustrations dans ce manuel sont des représentations schématisques des objets réels, qui peuvent être différentes des images réelles.



N'ouvrez le couvercle que lorsque vous devez ajouter d'autres ingrédients et lorsque vous entendez un signal sonore. N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche.

- Ne retirez pas le moule cuisson lorsque l'appareil est en marche.

- Ne trempez pas le moule de cuisson dans de l'eau.

- Soyez prudents lors de l'utilisation du moule, car tout dommage pourrait entraîner un dysfonctionnement du moule.

- Retirez le moule de cuisson en le tenant uniquement par la poignée ; évitez de le secouer.



Le revêtement antiadhésif du moule peut changer de couleur lorsque le moule est exposé à l'humidité et à la vapeur. Toutefois, cela n'a aucun impact sur ses performances.

- L'appareil doit être placé sur une surface plane et horizontale à 5 cm du mur/des meubles, et à 10 cm du

- bord de la surface.
- Ne couvrez pas l'appareil avec une serviette ou une nappe lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas le moule de cuisson, la surface intérieure de l'appareil, l'élément chauffant et les trous de ventilation lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après l'utilisation.



- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le moule de l'appareil.

CONTENU DU KIT, Image. B

| | | |
|---|--|--------|
| 1 | Machine à pain | 1 pce. |
| 2 | Moule de cuisson | 1 pce. |
| 3 | Lame de pétrissage | 1 pce. |
| 4 | Cuillère de dosage | 1 pce. |
| 5 | Verre doseur (200 ml) | 1 pce. |
| 6 | Contenant de yaourt avec couvercle | 1 pce. |
| 7 | Support | 1 pce. |
| | Cordon d'alimentation | 1 pce. |
| | Manuel d'utilisation | 1 pce. |

ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Image C

- 1 Distributeur
- 2 Fenêtre de visualisation
- 3 Élément chauffant
- 4 Échappement de la vapeur
- 5 Poignée de couvercle
- 6 Panneau de commande
- 7 Écran

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande, Image. C-2



- Bouton « VOTRE CHOIX »



- Bouton de sélection de programme (RAPIDE, PRINCIPAL, FRANÇAIS, ETC.)



- Bouton de sélection du poids de cuisson. Utilisée pour sélectionner le poids du pain : L – grand (~750 g), XL – extra large (~1000 g)



- Bouton Distributeur (éteindre ou allumer le distributeur)



- Bouton de sélection de coloration de la croûte (claire/moyenne/foncée)



- Bouton de temps de cuisson retardé ou de réglage de durée dans ces programmes : VOTRE CHOIX, YAOURT, CONFITURE, PÂTE À PASTA, PÂTE, FRUITS AU SIROP. Une pression de touche correspond à 10 minutes





- Utilisez ce bouton pour DÉMARRER, SUSPENDRE ou ARRÊTER le programme actuel. Pour annuler la sélection ou arrêter le programme, appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes. Un signal sonore se fait entendre

Afficheur, Image. C-3









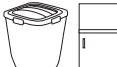
- 1 Indicateur de programme (pétrissage / levage / cuisson / conservation de la chaleur)
- 2 Indicateur de poids de cuisson sélectionné
- 3 Indicateur de la durée du programme
- 4 Numéro de série du programme sélectionné
- 5 Indicateur d'utilisation du distributeur
- 6 Indicateur de coloration de croûte sélectionnée






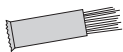

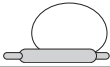





Modes

Appuyez sur le bouton  du panneau de commande pour sélectionner l'un des programmes pour la cuisson, la préparation de pâte/confiture/yogourt : RAPIDE, PRINCIPAL, FRANÇAIS, BORODINSKY, YAOURT (uniquement pour le modèle BM102*JY), CONFITURE (uniquement pour les modèles BM102*JY, BM1015J), GÂTEAU, PÂTE À PASTA, PÂTE, CIABATTA, CUISSON AU FOUR, FRUITS AU SIROP (uniquement pour les modèles BM102*JY, BM1010). Vous pouvez également, à l'aide du bouton , sélectionner le programme « VOTRE CHOIX ».

* - 0, 1, 2, 3, 4

BUT DES PROGRAMMES









| Numéro du programme | Programme | Pétrissage Lame | Icône | Remarque | Temps de cuisson |
|---------------------|--|---|---|---|--|
| 1 | RAPIDE |  |  | Utilisé pour la cuisson rapide de pain. Le pain est plus lourd, mais moins savoureux. | 1 h. 55 min |
| 2 | PRINCIPAL |  |  | Indiqué pour la cuisson du pain blanc et du pain de seigle fait avec de la farine de boulangerie. | 2 h. 36 min |
| 3 | FRANÇAIS |  |  | Indiqué pour les recettes pauvres en sucre, il permet de cuire le pain en rendant sa croûte croustillante et sa mie cassante. | 3 h. 10 min |
| 4 | BORODINSKY |  |  | Pour la cuisson du pain borodinsky. | 3 h. 12 min |
| 5 | YAOURT (à l'exception des modèles BM1015J, BM1010) | |  | Préparation de yaourt maison avec l'utilisation d'ingrédients naturels. | 6 à 12 heures. (8 heures. valeur par défaut.) |

| | | | | | |
|----------|---|---|---|---|--|
| 6 | CONFITURE (à l'exception du modèle BM1010) |  |  | Préparation de confiture maison. | 80 à 120 min (1 h. 20 min valeur par défaut.) |
| 7 | GÂTEAU |  |  | Utilisé pour faire cuire des gâteaux. | 1 h. 18 min |
| 8 | PÂTE À PASTA |  |  | Préparation de la pâte à pasta, des raviolis, des fagots, des bugnes. | 10 à 20 min (10 min valeur par défaut) |
| 9 | PÂTE |  |  | Préparation de la pâte levée classique avec différents additifs pour produits de boulangerie. | 1 h. 30 min |
| 10 | CIABATTA |  |  | Préparation de la pâte pour ciabatta. | 2 h. 12 min |
| 11 | CUISSON AU FOUR | |  | Utilisé pour la cuisson des gâteaux et du pain faits avec une pâte préparée plus tôt et pour cuire à point du pain qui, pour une raison quelconque, a été partiellement cuit. | 30 à 80 min (30 min valeur par défaut) |
| 12 | FRUITS AU SIROP (à l'exception du modèle BM1015J) | |  | Préparation de fruits au sirop. | 50 à 110 min (60 min valeur par défaut) |
| p | « Votre choix » | |  | Réglage manuel de chaque étape de la préparation de la pâte et de la cuisson. Création et enregistrement de recettes individuelles dans la mémoire. | (2 h. 36 min valeur par défaut.) |























Avant d'utiliser les programmes YAOURT, PÂTE, FRUITS AU SIROP, retirez au préalable la lame de pétrissage.

DESCRIPTION DE PROGRAMMES

| Programmes | ICÔNE | Rapide | | Principal | | Français | |
|---------------------------------------|---|----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|
| Taille du pain |  | L | XL | L | XL | L | XL |
| Temps d'achèvement de programme (h:m) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 03:10 |
| 1er pétrissage (min) |  | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 1er gonflage (min) |  | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 2ème pétrissage (min) |  | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| 2ème gonflage (min) |  | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 3ème gonflage (min) |  | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Cuisson (min) |  | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Pain chaud (min) |  | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

| | | | | | | | |
|----------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Distributeur - ajout |  | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Minuterie (heure) |  | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Programmes | ICÔNE | Boro-dinsky | Yaourt | Confiture | Gâteau | Pâte à pasta | Pâte |
|---------------------------------------|---|-------------|------------|-----------|--------|--------------|------|
| Taille du pain |  | | | | | | |
| Temps d'achèvement de programme (h:m) | | 3:12 | 8:00 | 01:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| 1er pétrissage (min) |  | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| 1er gonflage (min) |  | 10 | - | - | - | - | 22 |
| 2ème pétrissage (min) |  | 12 | - | - | - | - | - |
| 2ème gonflage (min) |  | 50 | 6:00-12:00 | - | - | - | 50 |
| 3ème gonflage (min) |  | 55 | - | - | - | - | - |
| Cuisson (min) |  | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Pain chaud (min) |  | 60 | - | - | - | - | - |
| Distributeur - ajout |  | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Minuterie (heure) |  | 13:00 | - | - | - | - | - |

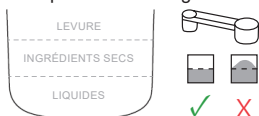
| Programmes | ICÔNE | Ciabatta | Cuisson au four | « Votre choix » | | Fruits au sirop |
|---------------------------------------|---|----------|-----------------|-----------------------------|-------|-----------------|
| Taille du pain |  | | | | | |
| Temps d'achèvement de programme (h:m) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (valeur par défaut) | plage | 1:00 |
| 1er pétrissage (min) |  | 15 | - | 10 | 0-20 | - |
| 1er gonflage (min) |  | 10 | - | 10 | 0-60 | - |
| 2ème pétrissage (min) |  | 17 | - | 13 | 0-50 | - |
| 2ème gonflage (min) |  | 30 | - | 15 | 0-80 | - |
| 3ème gonflage (min) |  | 60 | - | 56 | 0-120 | 0:50-1:50 |
| Cuisson (min) |  | - | 0:30- 1:20 | 52 | 0-120 | |
| Pain chaud (min) |  | - | - | 60 | 0-60 | |
| Distributeur - ajout |  | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Minuterie (heure) |  | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

INGRÉDIENTS POUR LA PRÉPARATION DU PAIN

Suivez attentivement la séquence lors de l'ajout d'ingrédients dans la machine à pain. Veuillez toujours mettre de la levure en vous assurant qu'elle est sèche. Pour un bon dosage, il est recommandé de toujours utiliser un verre doseur et une cuillère de dosage. Vous les trouverez dans la boîte. Assurez-vous de toujours remplir les mesures entièrement. Lors du remplissage des mesures, évitez d'écraser le contenu.

 Tous les ingrédients utilisés dans la machine à pain doivent être conservés à température ambiante.

La machine à pain est conçue pour la cuisson du pain dont le poids ne dépasse les 1000 grammes.



SÉLECTION D'INGRÉDIENTS


Farine

Composante principale de pain, contient du gluten (fait lever le pain et lui donne de la rigidité).

La farine de blé est obtenue en moulant les grains de blé. Le son et le germe sont retirés lors du processus. La farine la plus appropriée pour la cuisson du pain celle marquée de la mention « cuisson au four ».

Farine de blé entier faite à partir de grains de blé entier, y compris le son et le germe. Le pain fait à base de cette farine est très sain, mais exige d'autres conditions pour la cuisson qui est lente et plus longue. Lorsqu'il est cuit, il devient plus petit et plus dur. Autres noms : grains entiers, céréales.

La farine de seigle est obtenue en moulant les grains de seigle. En comparaison avec le blé, la farine de seigle contient plus de fer, de magnésium et de potassium, éléments essentiels pour le corps humain. Toutefois, la teneur en gluten est plus faible, de sorte que le pain est plus lourd et plus petit. Lors de la cuisson du pain de seigle, ne dépassez la quantité de farine de seigle indiquée dans la recette, car cela peut entraîner une surchauffe du moteur. La recette utilise de la farine de seigle dépulvé

 La farine doit être pesée, puis tamisée à l'aide d'un tamis pour la saturation d'oxygène et pour une meilleure qualité de pain cuit.

LEVURE SÈCHE

Fait gonfler la pâte. Utilisez uniquement de la levure qui ne nécessite pas de fermentation préalable (n'utilisez pas de la levure comprimée ou sèche qui nécessite d'être fermentée avant l'utilisation). En outre, il est recommandé d'utiliser une levure qui porte la mention « levure à action rapide » sur l'emballage. Lorsque vous utilisez de la levure en sachet, refermez immédiatement le sachet après utilisation, rangez-le dans le réfrigérateur, tout en

veillant à respecter la date de péremption indiquée par le fabricant.

EAU

Utilisez de l'eau potable. Veuillez à toujours mesurer la quantité de liquide à l'aide du verre doseur.

SEL

Relève le goût et intensifie la capacité du gluten à faire gonfler la pâte. Une mauvaise utilisation du sel peut entraîner la réduction de la taille du pain et une perte de saveur.

MATIÈRES GRASSES

Ajoute du goût et de la douceur au pain. Il est conseillé d'utiliser du beurre ou de la margarine.

SUCRE

Renforce l'effet de la levure, confère un goût sucré au pain, change la coloration de la croûte. Comme sucre, vous pouvez utiliser le sucre en poudre, le sucre de canne non raffiné, le miel, la mélasse, etc.

Si vous utilisez des fruits secs, tels que les raisins secs, les figues, les abricots, etc., ajoutez moins de sucre.

PRODUITS LAITIERS

Riches en goût et en valeurs nutritives Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain sera plus élevée. Toutefois, n'utilisez pas de lait aigre pour éviter que le lait ne devienne aigre. Réduisez la quantité d'eau en fonction de la quantité de lait.

FRUITS, NOIX, LÉGUMES

Lorsque vous ajoutez des ingrédients supplémentaires dans le pain, tenez compte de la quantité de sucre, d'eau et de gras qu'il contient.

Par conséquent, le poids total de l'additif ne doit pas dépasser de 15 % le poids total des produits de départ. La hauteur du pain fini avec des additifs peut être légèrement inférieure à celle du pain sans additifs, parce que les impuretés perturbent la structure du gluten de la pâte. Ajoutez les additifs dès que le signal sonore se fait entendre






MÉLANGES DE PAIN PRÊT À CUIRE

Vous pouvez utiliser des mélanges de pain prêt à cuire dans la machine à pain. Il est recommandé d'utiliser les paquets de 750 à 1000 grammes de bicarbonate pour la cuisson normale ou rapide des pains, ou d'utiliser la moitié du mélange.

UTILISATION

Avant la première utilisation, essayez le corps de l'appareil ① et la partie intérieure à l'aide d'un chiffon doux et sec. Moule de cuisson ②, lame de pétrissage ③, cuillère de dosage ④ et verre doseur ⑤, contenant de yaourt avec couvercle ⑥ et crochet ⑦ lavables à l'eau tiède contenant du détergent. Ouvrez le distributeur. Retirez-le soigneusement, Image. E-1 Lavez-le avec de l'eau tiède contenant du détergent, Image. E-2, 3. Séchez toutes les pièces. **Avant le montage ou le démontage de l'appareil, assurez-vous que ce dernier est débranché.**

Étapes de fonctionnement :

1. Ouvrez le couvercle de la machine à pain. Tenez le moule de cuisson par la poignée et tournez-le soigneusement dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête, pour le déverrouiller. Retirez ensuite le moule de cuisson vers le haut, en tenant la poignée.
2. Installez la lame de pétrissage, Image. D-1.
3. Placez les ingrédients dans le moule selon la recette, en commençant avec les ingrédients liquides et en finissant par ceux séchés. Éliminez l'eau et la farine des surfaces extérieures du moule, Image. D-2, 3, 4.
4. Placez le moule dans la machine à pain, en l'insérant avec précaution dans la chambre de cuisson. Tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller, Image. D-5.
5. Fermez délicatement le couvercle de la machine à pain. Branchez-le. L'écran s'allume et un signal sonore se fait entendre.
6. Sélectionnez le numéro du programme requis à l'aide du bouton , définissez la taille  du pain cuit selon les indications de la recette et réglez la coloration de la croûte . Si nécessaire, appuyez sur le bouton  pour ajouter les ingrédients à partir du distributeur. Le paramètre sélectionné et le temps de préparation s'affichent.
7. Appuyez sur  pour commencer. Appuyez à nouveau sur le bouton pour marquer une pause (les valeurs de la minuterie à l'écran clignotent). Pour annuler la sélection ou arrêter le programme, appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes. Un signal sonore long se fait entendre.


Remarque : Vous ne pouvez pas utiliser la fonction de pause lorsque la minuterie est active ; vous ne pouvez l'utiliser que lorsque le programme est en fonctionnement.

8. À la fin du programme YAOURT, CONFITURE, GÂTEAU, PÂTE À PASTA, PÂTE, CIABATTA, CUISSON AU FOUR, FRUITS AU SIROP, des signaux sonores se font entendre et les premières indications du menu s'affichent.



Lorsque la cuisson est terminée dans les programmes RAPIDE, PRINCIPAL, FRANÇAIS et BORODINSKY, quelques signaux sonores se font entendre et l'écran affiche « 0:00 » ; le pain restera chaud pendant les 60 prochaines minutes.

REMARQUE : Il est recommandé de débrancher l'appareil et de placer le pain sur une grille immédiatement après la cuisson. Ne laissez pas le pain refroidir dans le moule, car il se forme une condensation qui peut déformer le pain.

Pour désactiver le programme de cuisson du pain, maintenez le bouton  enfoncé pendant quelques secondes. Un signal sonore se fait entendre. L'écran affiche les premières indications du menu. Retirez délicatement le moule de la machine à pain et placez le pain sur une grille pour qu'il refroidisse. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter des brûlures.



Si la lame de pétrissage se trouve à l'intérieur, attendez qu'elle refroidisse puis retirez-la. Soyez



prudents, car la lame de pétrissage peut être encore chaude.







Avant de couper le pain, assurez-vous que la lame de pétrissage ne s'y trouve pas, Image. A.

RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ





La possibilité d'utiliser la fonction de minuterie est indiquée dans le tableau « Description des programmes »

1. Avant d'appuyer sur le bouton  pour lancer le programme, réglez la minuterie sur le temps après lequel vous souhaitez avoir du pain cuit, à partir de l'heure de début du programme jusqu'à 13 heures avec des intervalles de 10 minutes.
2. Appuyez sur le bouton  pour régler la minuterie (maintenez-le enfoncé pour un changement plus rapide). Appuyez sur le bouton  pour lancer le programme. Le compte à rebours commence. L'écran affiche le temps restant pour le programme sélectionné et une icône .

REMARQUE : Il n'est pas recommandé d'utiliser le départ différé avec des ingrédients périssables : œufs, lait, crème, fromage, etc.



CUISSON AU FOUR AVEC DES INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

L'appareil est équipé d'un distributeur pour l'ajout automatique d'ingrédients dans le pain ou la pâte. Vous pouvez également placer des ingrédients supplémentaires dans le moule de cuisson. L'ajout d'ingrédients est possible dans les programmes RAPIDE, PRINCIPAL, FRANÇAIS, BORODINSKY, PÂTE, CIABATTA, VOTRE CHOIX.




1. Ouvrez le couvercle du distributeur. Il doit être sec. Essuyez-le avec une serviette si nécessaire.
2. Placez les ingrédients selon les indications de la recette.
3. Fermez le couvercle du distributeur.
4. Appuyez sur le bouton . L'icône  s'affiche à l'écran. Le distributeur ajoute automatiquement les ingrédients en temps opportun.

Recommandations liées aux ingrédients



- Mesurez les ingrédients humides selon les indications de la recette, pour ne pas saturer la quantité d'humidité de la pâte.
- Les graines dures et grosses peuvent rayer le moule. Il est préférable de les mouler légèrement.
- Si vous utilisez départ différé, il est préférable d'ajouter les ingrédients directement dans le moule avec la farine, avant de lancer le programme.
- Au cours du pétrissage, vous entendrez un signal sonore, indiquant que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires. Pour cela, ouvrez le couvercle et versez les ingrédients dans le moule de la machine à pain. Fermez le couvercle. Essayez d'ouvrir le couvercle pour la durée la plus brève possible, pour ne pas affecter la température du four à pain.

| Ingrédients secs | | Ingrédients humides | |
|---|---|---|---|
| Placez-les dans le distributeur | | Placez-les directement dans le moule | |
|  | |  | |
| Noix | Coupez ou broyez les noix | Fruits, légumes – frais ou en conserve. (Pommes, olives, ail, poivrons, etc.) | Coupez-les en morceaux de 1 cm de diamètre. Pour éviter que les ingrédients collent au moule, il est préférable de le saupoudrer de farine. |
| Fruits séchés (raisins secs, etc.), fruits confits. | Grands fruits secs / fruits confits coupés en cubes 5 x 5 x 5 mm. | Chocolat | Moudre ou râper. |
| Graines | | Fromage à pâte dure | Râper ou couper en cubes (voir recette) |
| Herbes (sèches) | 1 à 2 cuillères à café. | | |
| Herbes (fraîches) | Voir recette. | | |

PRÉPARATION DE LA PÂTE

- Choisissez une recette du livre de recette et mettez tous les ingrédients dans le moule à l'aide de la lame de pétrissage. Placez le moule dans la machine à pain et fermez le couvercle. Branchez l'appareil.
- Sélectionnez l'un des programmes : PÂTE/PÂTE À PASTA/CIABATTA. Dans le programme PÂTE À PASTA, vous pouvez régler le temps de pétrissage à l'aide du bouton  de 10 à 20 min.
- Le temps de cuisson requis s'affiche. Appuyez sur le bouton . La machine à pain commence à pétrir la pâte. L'ajout automatique d'ingrédients est fourni uniquement pour les programmes PÂTE et CIABATTA. (N'oubliez pas d'allumer le distributeur en appuyant sur le bouton .)
- Lorsque la cuisson est terminée, quelques signaux sonores se font entendre.
- La pâte doit être retirée du moule et placée sur une planche, farinée et utilisée comme indiqué dans la recette.




PRÉPARATION DU GÂTEAU

- Préparez les ingrédients selon les indications de la recette. Placez-les dans le moule. Ne retirez pas la lame de pétrissage. Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le programme GÂTEAU à l'aide du bouton  et appuyez sur le bouton .
- Le temps de cuisson requis s'affiche. Le pétrissage dans ce programme est court, ce qui permet de garder la légèreté de la pâte. Après le pétrissage, ouvrez le couvercle et, si la pâte n'est pas assez pétrie dans les coins du moule, placez-la délicatement au milieu.
- La cuisson au four commence. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez saupoudrer de sucre en poudre un gâteau cuit au four.

PRÉPARATION DE LA CONFITURE

(à l'exception du modèle BM1010)

Vous pouvez préparer une confiture très savoureuse dans la machine à pain.

- Préparez les ingrédients selon les indications de la recette. Placez la lame de pétrissage et les ingrédients dans le moule de cuisson.
- Placez le moule dans la machine à pain. Branchez l'appareil.
- À l'aide du bouton , sélectionnez le programme CONFITURE.
- Réglez le temps de cuisson requis de 1 h 20 min à 2 h à l'aide du bouton  (temps de cuisson par défaut 1 h. 20 min).
- Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson. Pendant le fonctionnement, les ingrédients sont mélangés et chauffés.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fait entendre. La confiture préparée peut être étalée sur des gaufres, du pain, ajoutée dans la crème glacée ou utilisée comme garniture pour les gâteaux.



Après refroidissement, placez la confiture préparée dans un récipient en verre et conservez-la dans le réfrigérateur. Pour modifier la structure de la confiture, vous pouvez ajouter 1 à 1 cuillère et demi de pectine.



Une fois la confiture préparée, vous devez immédiatement la verser dans un autre récipient. Le moule doit être rempli d'eau chaude et lavé immédiatement après refroidissement, car les résidus secs de confiture peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

PRÉPARATION DU YAOURT

(uniquement pour le modèle BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4

1. Retirez le moule de la machine à pain. Retirez la lame de pétrissage.
2. Préparez le mélange pour la fermentation du yaourt et placez-le dans le contenant de yaourt. Fermez hermétiquement le couvercle, Image. D-8.

REMARQUE : Il est recommandé d'utiliser du lait entier et gras et du yaourt, car celui-ci est plus doux.

3. Placez le récipient de fermentation dans le moule de cuisson.
4. Placez-le dans la machine à pain et fermez le couvercle.



Si le récipient de fermentation est installé, il est strictement interdit d'activer tout autre programme, outre la fermentation.

5. Sélectionnez le programme YAOURT à l'aide du bouton . • À l'aide du bouton , réglez le temps de fermentation selon la recette. Vous pouvez le temps de 6 à 12 heures. Valeur par défaut – 8 h.
6. Appuyez sur le bouton pour lancer la préparation.
7. Lorsque la préparation est terminée, un signal sonore se fait entendre. Il est recommandé de laisser le yaourt préparé refroidir 2 heures au réfrigérateur.

FRUITS AU SIROP

(à l'exception du modèle BM1015J)

1. Préparez les ingrédients selon les indications de la recette. Retirez la lame de pétrissage du moule.
2. Placez les ingrédients dans le moule de cuisson : eau, fruits, sucre, etc. Vous pouvez couvrir le moule avec du papier parchemin, pour contenir le sirop qui pourrait s'écouler du moule. Au centre du papier, faites un trou de 1 cm de diamètre.
3. Placez le moule dans la machine à pain. Branchez l'appareil. Sélectionnez le programme FRUITS AU SIROP.
4. Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton (de 50 min à 1 h 50 min).
5. Appuyez sur le bouton pour lancer la préparation.
6. Lorsque la préparation est terminée, un signal sonore se fait entendre. Retirez délicatement les fruits.

REMARQUE : Respectez la quantité de produits spécifiée dans la recette. Une quantité excessive de produit peut entraîner un débordement et des brûlures. Utilisez des fruits tels que les pêches, les ananas, des variétés dures de pommes, les poires, etc.

CUISSON AU FOUR

Le pétrissage et le gonflage de la pâte ne se produisent pas lors de l'utilisation de ce programme. Par

conséquent, il n'est pas nécessaire d'installer la lame de pétrissage. La machine à pain fonctionne comme un four. Vous pouvez faire cuire des petits gâteaux, des ragoûts, et terminer la cuisson des produits qui ne sont pas bien cuits.

1. Retirez la lame de pétrissage. Placez les ingrédients requis supplémentaires dans le moule de cuisson.
2. Sélectionnez le programme CUISSON AU FOUR à l'aide du bouton . À l'aide du bouton , réglez le temps de cuisson de 30 à 80 min.
3. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, quelques signaux sonores se font entendre.

REMARQUE : À la fin de la cuisson, laissez le produit refroidir pendant 10 minutes dans la machine à pain, puis retirez-le délicatement du moule.

UTILISATION DU PROGRAMME « VOTRE CHOIX »

Lorsque vous utilisez ce programme, vous pouvez préparer selon les indications de votre recette, en réglant le temps pour chaque étape du programme sélectionné: pétrissage, gonflage, cuisson, chauffage.

1. Préparez les ingrédients selon les indications de la recette. Placez-les dans le moule de cuisson. Ne retirez pas la lame de pétrissage. Branchez l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton « Votre choix » . L'écran affiche le temps d'achèvement du programme et l'icône .
3. Appuyez de nouveau sur le bouton . L'écran affiche et la durée de la première étape – pétrissage . Valeur par défaut – 10 min. À l'aide du bouton , réglez le temps requis pour le premier pétrissage de 0 à 20 min. Une pression correspond à 1 min.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton . L'écran affiche et la durée de la deuxième étape . À l'aide du bouton , réglez le temps requis pour la deuxième étape et appuyez sur le bouton pour sélectionner l'étape suivante.
5. Réglez le temps pour chaque étape de l'opération du programme, appuyez sur le bouton , pour la dernière fois ; l'écran affiche l'icône et le temps total pour l'achèvement du programme.
6. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.
7. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fait entendre.

REMARQUE: Les réglages des étapes de cuisson seront enregistrés dans la mémoire de la machine à pain pour une utilisation ultérieure. Pour revenir aux réglages d'usine, vous devez débrancher l'appareil.

BARBOUILLAGE DE LA PÂTE

Prenez toujours toutes les mesures nécessaires pour assurer un gonflage maximal de la pâte. Pour barbouiller la pâte, utilisez toujours une brosse. La cuisson doit être faite selon la recette. Pour obtenir une croûte dorée, utilisez le glaçage d'œuf ou le glaçage de jaunes d'œufs. Pour obtenir une croûte fragile, utilisez le glaçage de blancs d'œufs, dans lequel le jaune d'œuf n'est pas utilisé. Toutefois, la couleur de la croûte sera moins dorée.

RECETTE DE GLAÇAGE

GLAÇAGE D'ŒUF – mélangez un œuf battu avec une cuillère à soupe de lait ou d'eau.

GLAÇAGE DE JAUNE D'ŒUF – mélangez un jaune d'œuf battu avec une cuillère à soupe de lait ou d'eau.

GLAÇAGE DE BLANC D'ŒUF – mélangez un blanc d'œuf battu avec une cuillère à soupe de lait ou d'eau.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Image E



Nettoyez immédiatement toutes les pièces de l'appareil après utilisation.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Moule de cuisson ②, lame de pétrissage ③, cuillère de dosage ④ et verre doseur ⑤, contenant de yaourt avec couvercle ⑥ et crochet ⑦ lavables à l'eau tiède et au détergent. **Il est impossible de les nettoyer au lave-vaisselle.** Si vous ne pouvez pas enlever la lame de pétrissage du moule, mettez-y de l'eau tiède pendant 5 à 10 minutes. **Ne trempez pas le moule dans de l'eau.**
- Ouvrez le couvercle du distributeur. Retirez-le délicatement et lavez-le avec de l'eau tiède et du détergent. Séchez-le et placez-le en arrière.
- Essuyez le corps de l'appareil et la partie intérieure à l'aide d'un chiffon doux et sec. Enlevez toutes les miettes, résidus de farine ou autre contamination.
 - N'immergez jamais le bloc moteur dans de l'eau, pour éviter tout choc électrique.
 - Séchez complètement tous les composants l'appareil après le nettoyage.
- Rangez l'appareil en vous assurant que le couvercle est fermé.



PROBLÈMES ET SOLUTIONS ÉVENTUELS

| Problèmes éventuels | Solutions |
|--|---|
| L'appareil ne se met pas en marche | Débranchez l'appareil et attendez que la tension revienne à la normale. |
| Le pain est trop gonflé | <ul style="list-style-type: none">• Vous utilisez trop de levure ou une quantité d'eau excessive. Vérifiez la recette et mesurez la bonne quantité de levure et d'eau à l'aide du verre doseur. Vérifiez que les autres ingrédients ne contiennent pas beaucoup d'eau.• La quantité de farine n'est pas suffisante. Pesez soigneusement la farine. |
| Le pain est devenu pâle et moite | <ul style="list-style-type: none">• La quantité de levure n'est pas suffisante. Utilisez la cuillère de dosage.• Vérifiez la date de péremption de la levure. Après avoir ouvert la levure, conservez-la dans le réfrigérateur.• Il y a eu une panne de courant, ou la machine à pain a été arrêtée pendant la cuisson du pain. La machine à pain s'éteint lorsqu'on l'arrête pendant plus de 10 minutes. Vous devez retirer le pain du moule et commencer un nouveau cycle avec de nouveaux ingrédients.• Vérifiez la recette et mesurez la bonne quantité de farine à l'aide d'une balance ou la bonne quantité de liquide avec le verre doseur. |
| Il y a de la farine sur la surface du pain cuit. | <ul style="list-style-type: none">• Vous utilisez trop de farine ou la quantité de liquide est insuffisante. Vérifiez la recette et mesurez la bonne quantité de farine à l'aide d'une balance ou la bonne quantité de liquide avec le verre doseur. |
| Les ingrédients ont été mal mélangés. | <ul style="list-style-type: none">• Vous n'avez pas fixé la lame de pétrissage.• Avant de mettre les ingrédients, assurez-vous que la lame de pétrissage est installée dans le moule de cuisson.• Il y a eu une panne de courant, ou la machine à pain a été arrêtée pendant la cuisson du pain. Apparemment, vous devez recommencer la cuisson, mais une telle action pourrait entraîner un résultat négatif si le pétrissage a commencé. |
| Le pain ne cuit pas. | <ul style="list-style-type: none">• Vous avez sélectionné le programme PÂTE. Le programme PÂTE ne lance pas la cuisson.• Il y a eu une panne de courant, ou la machine à pain a été arrêtée pendant la cuisson du pain. La machine à pain s'éteint lorsqu'on l'arrête pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de faire cuire la pâte dans votre four si elle a gonflé.• Il n'y avait pas assez d'eau et la protection du moteur s'est déclenchée. Cela se produit en cas de surcharge du dispositif ; le moteur tournait à la limite maximale. Contactez votre vendeur ou le centre de service. La prochaine fois, vérifiez la recette et mesurez puis ajoutez la bonne quantité d'ingrédients. |

PROBLÈMES ET SOLUTIONS ÉVENTUELS

| Problèmes éventuels | Solutions |
|--|--|
| Le pain ne cuit pas. | <ul style="list-style-type: none"> • Veuillez contacter votre vendeur ou un Centre de service agréé OURSSON AG pour toute assistance. La prochaine fois, vérifiez la recette et mesurez la bonne quantité d'ingrédients. • Vous avez oublié d'installer la lame de pétrissage. Assurez-vous qu'elle est installée. • L'arbre de montage utilisé pour le mélange dans le moule de cuisson ne tourne pas. Si l'arbre de montage ne tourne pas lorsque la lame de pétrissage est insérée, vous devez remplacer l'arbre de montage. Veuillez contacter un Centre de service agréé OURSSON AG. |
| La pâte se déverse au fond du moule. | <ul style="list-style-type: none"> • Une petite quantité de pâte peut s'échapper des événements, mais les pièces tournantes n'arrêteront pas de bouger. C'est tout à fait normal ; mais vous devrez parfois vous assurer que l'arbre de montage tourne correctement. |
| La lame de pétrissage vibre. | <ul style="list-style-type: none"> • Cela est dû au fait que la lame de pétrissage est en mouvement sur l'arbre (il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement). • Vous avez laissé le pain dans le moule trop longtemps après la cuisson. Retirez le pain immédiatement après la cuisson. |
| Les bords de pain ont chuté, et la partie inférieure est humide. | <ul style="list-style-type: none"> • Il y a eu une panne de courant, ou la machine à pain a été arrêtée pendant la cuisson du pain. La machine à pain s'éteint lorsqu'on l'arrête pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de faire cuire la pâte dans votre four si elle a gonflé. |
| Le pain est moite et les morceaux sont inégaux. | <ul style="list-style-type: none"> • Il était trop chaud lorsque vous l'avez coupé. Laissez le pain refroidir avant de le trancher pour laisser la vapeur s'échapper. |
| Il se dégage une odeur de brûlé lors de la cuisson. Les trous de vapeur laissent échapper de la fumée. | <ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients se sont probablement déversés sur l'élément chauffant. Il peut parfois arriver qu'une petite quantité d'ingrédients se déverse sur l'élément chauffant au cours du mélange. Il suffit tout simplement d'essuyer l'élément chauffant après la cuisson, lorsque la machine à pain a complètement refroidi. |
| La lame de pétrissage est figée dans le pain lorsque je la retire. | <ul style="list-style-type: none"> • La pâte est trop épaisse. Laissez le pain refroidir, puis retirez la lame de pétrissage. • De la croûte s'est formée sous la lame de pétrissage. Lavez la lame de pétrissage et l'arbre après chaque utilisation. |
| La croûte s'assouplit une fois qu'elle refroidit. | <ul style="list-style-type: none"> • La vapeur d'eau qui se dégage du pain après cuisson peut légèrement adoucir la croûte. Pour réduire la quantité de vapeur, diminuez la quantité d'eau de 10 à 20 ml. |
| La croûte ne croustille pas. | <ul style="list-style-type: none"> • Pour que le pain croustille, utilisez le mode FRANÇAIS ou l'option coloration de croûte «FONCÉE». |

| MODÈLE | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|-----------------------------|---------|-------------------------------|
| Consommation d'énergie (en W) | Max 575 | | |
| Tension nominale | 220-240 V~ ; 50/60 Hz | | |
| Température de stockage et de transport | de -25 °C à +35 °C | | |
| Température de fonctionnement | de +5 °C à +35 °C | | |
| Conditions d'humidité requises pour l'exploitation, l'entreposage et le transport | 15 à 75 % sans condensation | | |
| Classe de protection | I | | |
| Dimensions (l x L x H) en mm | 348 x 350 x 254 | | |
| Poids en kg | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

Les produits doivent être conservés dans des entrepôts secs et ventilés, à une température supérieure ou égale à -25 °C.

CERTIFICATION DU PRODUIT

Pour plus d'informations sur la certification du produit, allez à l'adresse <http://www.oursson.com> ou demandez une copie au vendeur.



Seul un spécialiste qualifié d'un centre de service d'OURSSON AG doit effectuer la réparation.

ENTRETIEN

La société OURSSON AG vous témoigne sa profonde gratitude pour avoir choisi ses produits. Nous avons fait tout notre possible pour que ce produit vous satisfasse et que sa qualité soit conforme aux normes mondiales les plus exigeantes. Pour tout besoin d'entretien de votre produit de marque OURSSON, veuillez contacter l'un de nos centres de service agréés (ci-après dénommés ASC). Une liste complète de nos ASC avec leurs adresses respectives est disponible sur le site Web www.oursson.com.

Obligations de garantie de OURSSON AG :

1. Les obligations de garantie d'OURSSON AG, fournies par ASC OURSSON AG, s'appliquent exclusivement aux modèles conçus par OURSSON AG dans le cadre de la production, de l'achat et de la vente dans le pays où le service de garantie est fourni, acheté dans ce pays, certifié conformément aux normes de ce pays et portant les marques officielles de la conformité.
2. Les obligations de garantie d'OURSSON AG s'appliquent dans le cadre de la loi relative à la protection des droits du consommateur et sont régularisées par les lois en vigueur dans le pays dans lequel elles sont définies. Elles s'appliquent uniquement lorsque le produit est utilisé exclusivement à des fins personnelles, au sein de la famille et de la maison. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne s'appliquent pas à l'utilisation des produits à des fins commerciales ou en relation avec l'acquisition de biens qui seront utilisés par des entreprises, des institutions et des organisations.
3. OURSSON AG définit les conditions d'utilisation et les périodes de garantie suivantes de ses produits :

| Nom du produit | Cycle de vie, mois | Période de garantie, mois |
|---|--------------------|---------------------------|
| Fours à micro-ondes, machines à pain, foyers à induction Multicuisiseurs, robots, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs, batteuses, broyeurs de viande, grille-pains, casseroles thermiques, cafetières, marmites à vapeur, presse-fruits, hachoirs, déshydrateurs, yaourtières, fermenteurs, mini-fours, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques, mousser à lait, râpe multifonction, yaourt/fermenteur Balances de cuisine, siphons | 60 | 24 |

4. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne sont pas applicables aux produits suivants, si leur remplacement est pris en charge et effectué ou si des produits qui ne sont pas fournis par l'entreprise sont utilisés :
 - Les batteries.
 - Les boîtiers, les courroies, les cordons destinés au transport des accessoires de montage, les outils, la documentation fournie avec l'appareil.

5. La garantie ne couvre pas les défauts causés résultant du non-respect des règles d'utilisation, de stockage ou de transport des marchandises, toute action réalisée par un tiers ou un cas de force majeure, y compris mais s'en s'y limiter, les cas suivants :
 - Lorsque le défaut résulte d'une négligence, d'une utilisation de l'appareil à d'autres fins, d'une violation des conditions et règles d'utilisation définies au préalable dans le manuel d'instructions, incluant l'exposition à des températures élevées et faibles ou à un niveau élevé d'humidité ou de poussière, l'ouverture de l'appareil par soi-même et ou après une tentative de réparation par soi-même, le non-respect des normes d'état concernant les secteurs, la présence de liquides, d'insectes, d'autres corps étrangers, de substances dans l'appareil, ainsi que de l'utilisation prolongée de l'appareil dans des modes de fonctionnement extrêmes.
 - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de tentatives non autorisées de tester l'appareil ou de toute modification de sa constitution ou des logiciels, y compris toute réparation et maintenance dans des centres de service non autorisés.
 - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de l'utilisation d'équipements, d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries non conformes et ou de mauvaise qualité.
 - Lorsque le défaut de l'appareil est associé à son utilisation avec un équipement supplémentaire (accessoires), différent de l'équipement supplémentaire recommandé par OURSSON AG pour toute utilisation avec cet appareil. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de la qualité de l'équipement supplémentaire (accessoires) fabriqué par un tiers, de la qualité de ses appareils utilisés avec ce type d'équipement, ainsi que de la qualité du fonctionnement de l'équipement supplémentaire d'OURSSON AG avec des appareils d'autres fabricants.
6. Les défauts de l'appareil détectés au cours de sa durée de vie sont réparés par les centres de service agréés (ASC). Pendant la période de garantie, la réparation des défauts est gratuite sur présentation de l'original du certificat de garantie et des documents qui attestent de l'objet et de la date du contrat d'achat. En l'absence de tels documents, la période de garantie est estimée à partir de la date de fabrication des marchandises. Veuillez noter :
 - Les procédures de configuration et d'installation (montage, raccordement, etc.) de l'appareil décrites dans le manuel joint ne rentrent pas dans la garantie d'OURSSON AG ; celles-ci peuvent être effectuées par l'utilisateur et par des spécialistes de la plupart des centres de service agréés à un coût.
 - Tous les travaux de maintenance des appareils (nettoyage et lubrification des pièces amovibles, remplacement des pièces consommables et d'alimentation, etc.) sont rémunérés.
7. OURSSON AG n'est pas responsable de tout dommage causé directement ou indirectement par ses appareils sur les personnes, les animaux, la propriété, si ce dommage résulte du non-respect des règles et conditions d'utilisation, de stockage, de transport ou d'installation de l'appareil, et

de toute action intentionnelle ou de négligence menée par l'utilisateur ou des tiers.

- OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de toute perte ou de tout dommage spécifique, accidentel, indirect ou conséquent, y compris mais sans s'y limiter: les pertes de profits, les dommages causés par des interruptions d'activités commerciales, industrielles ou autres, résultant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.
- En raison des améliorations continues apportées à l'appareil, le design et les caractéristiques techniques sont sujets à modifications, sans aucun préavis de la part du fabricant.

Utilisation de l'appareil conformément aux normes d'utilisation (durée de vie) :

- La durée de vie fixée par OURSSON AG pour cet appareil s'applique uniquement lorsque celui-ci est utilisé exclusivement pour des besoins personnels, de la famille ou de la maison, ainsi que lorsque l'utilisateur respecte les consignes d'utilisation, de stockage et de transport des produits. Lorsque l'appareil est utilisé avec soin et conformément aux normes d'utilisation, la durée de vie réelle peut excéder celle définie par OURSSON AG.
- À la fin de la durée de vie de l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé pour effectuer une maintenance de l'appareil à titre préventif et afin de déterminer si cet appareil est approprié pour une utilisation future. Toute maintenance à titre préventif effectuée sur l'appareil est également réalisée par d'autres centres de service et cela à un coût.
- OURSSON AG ne recommande pas l'utilisation de cet appareil après la fin de sa durée de vie, sans la réalisation de la maintenance à titre préventif par le centre de service agréé, car l'appareil pourrait constituer un danger pour la vie, la santé ou les possessions de l'utilisateur.

Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Cet appareil a été identifié conformément à la Directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE.

Une fois la durée de vie écoulée, évitez de jeter l'appareil avec les autres ordures ménagères. Déposez-le plutôt dans une déchèterie recyclant des équipements électriques et électroniques pour un traitement approprié et une mise au rebut conforme aux lois fédérales

et locales en vigueur. En mettant cet appareil au rebut de façon correcte, vous participez à la conservation des ressources naturelles et à la prévention de la destruction de l'environnement et de la santé humaine. Pour de plus amples informations sur la déchèterie et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou l'entreprise afin d'obtenir les règles de mise au rebut des ordures ménagères.



Date de fabrication

Chaque produit est doté d'un numéro de série unique au format alphanumérique doublé d'un code à barres qui comporte les informations suivantes : nom du groupe de produit, date de fabrication et numéro de série du produit.

Le numéro de série se trouve à l'arrière du produit, sur l'emballage et la carte de garantie.



- Les deux premières lettres correspondent au groupe de produit (BM - machine à pain).
- Les deux premiers chiffres correspondent à l'année de fabrication.
- Les deux chiffres suivants correspondent à la semaine de fabrication.
- Les deux derniers chiffres correspondent au numéro de série de l'appareil.

Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons fortement de lire attentivement le manuel d'instructions et les obligations de garantie. Assurez-vous de l'exactitude de votre carte de garantie. La carte de garantie est uniquement valable lorsque les éléments suivants sont corrects et clairement spécifiés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, les timbres clairs et la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux indiqués sur la carte de garantie. Si ces conditions ne sont pas remplies ou en cas de modification des données, la carte de garantie n'est pas valide.



oursson

Pour toute question ou en cas de problème lors de l'utilisation des appareils OURSSON AG – veuillez-nous contacter par courriel à l'adresse : support@oursson.com

Ce manuel est protégé par la loi internationale et celle de l'UE relatives aux droits d'auteur. Toute utilisation non autorisée de ce manuel d'instructions, y compris toute copie, impression et publication, sans s'y limiter, implique la responsabilité civile et criminelle de la personne coupable.

Informations de contact :

- Fabricant de marchandises - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suisse.
- Les informations relatives à la certification du produit sont disponibles sur le site Web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabriqué en Chine



ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A



Simbolo di pericolo

Un promemoria per l'utente relativo all'alta tensione.



Simbolo di avvertenza

Un promemoria per l'utente sulla necessità di operare esattamente secondo le istruzioni.



Simbolo per il rischio di ustioni

Promemoria che ricorda all'utente l'impiego di temperature elevate.

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare le seguenti precauzioni:

- Utilizzare il dispositivo come indicato nel seguente manuale di istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare esclusivamente gli strumenti e gli accessori forniti.



- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo in acqua o altri liquidi. Se per qualsiasi ragione dovesse entrare dell'acqua all'interno dell'unità, contattare un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.

- Per l'alimentazione, utilizzare esclusivamente una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo all'interno di locali in cui l'aria potrebbe includere vapori di sostanze infiammabili.

- Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente— ciò potrebbe causare una scossa elettrica e quindi un malfunzionamento del prodotto, invalidando la garanzia del produttore.



Per la riparazione e la manutenzione, contattare solo i centri di assistenza autorizzati alla riparazione dei prodotti OURSSON.

- Quando si sposta il dispositivo da un luogo freddo a uno caldo e viceversa, disimballarlo e attendere 1-2 ore prima di accenderlo.



- Per evitare scosse elettriche, non immergere l'intero prodotto o i cavi in acqua.

- Prestare particolare attenzione e cautela quando si utilizza il dispositivo in prossimità di bambini.



- Non toccare le parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.

- Il cavo di alimentazione è fabbricato relativamente corto di proposito, per evitare il rischio di lesioni.
- Evitare che il cavo penda dai bordi acuminati del ripiano o che venga a contatto con superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo a una presa che sia sovraccaricata con altri apparecchi: può comportarne un funzionamento non corretto.
- Non installare il dispositivo vicino a forni e fornelli a gas o elettrici.
- Dopo l'uso, accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.
- Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri stimoli meccanici.
- Accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o il cambio di accessori.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti esterni.
- Questo dispositivo non risulta adatto all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali ovvero mancanza di esperienza o conoscenza. Tali soggetti possono

azionare il dispositivo solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro tutela oppure dopo essere stati istruiti in merito al suo utilizzo in sicurezza. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.

- Questo prodotto è concepito esclusivamente per l'uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato, per evitare pericoli dovrà essere sostituito da uno specialista di un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.
- Utilizzare esclusivamente gli strumenti e gli accessori in dotazione.
- Nella pulizia del dispositivo, non impiegare detergenti abrasivi e organici (alcol, benzina, ecc.). A tal fine, utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.



Alla prima attivazione, si potrebbe percepire un lieve odore di bruciato, emesso dall'elemento riscaldante del dispositivo la prima volta che va in temperatura. Durante gli utilizzi successivi, ciò non si verificherà.



Non forzare in nessun il funzionamento di questo dispositivo: si potrebbero arrecare danni al prodotto e la colpa ricadrebbe sull'utente.

RACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Dopo la lettura, conservare il manuale per necessità future.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali che possono differire dal loro aspetto concreto.



Il coperchio può essere aperto solo quando è necessario aggiungere degli ingredienti, e comunque quando indicato da un segnale acustico. Non aprirlo mentre il dispositivo è in funzione.

- Non rimuovere lo stampo da cottura quando il dispositivo è in funzione.
- Non immergere lo stampo in acqua.
- Prestare attenzione a come si utilizza lo stampo, poiché ogni danneggiamento potrebbe comportare il suo malfunzionamento.
- Rimuovere lo stampo da cottura solamente tramite l'apposito manico, senza scuoterlo.



Se esposto a vapore e umidità, il rivestimento antiaderente dello stampo potrebbe cambiare colore, senza comunque ridurne le prestazioni.

- Collocare il dispositivo su una superficie orizzontale, a 10 cm dalle estremità di quest'ultima e a 5 cm da pareti e mobilio.
- Non coprire il dispositivo con canovacci o tovaglioli durante l'uso.



- Per prevenire ustioni, evitare di toccare lo stampo da cottura, la superficie interna del dispositivo, il suo elemento riscaldante nonché i fori di ventilazione quando è attivo o negli istanti successivi.
- Per rimuovere lo stampo dal dispositivo, impiegare presine o guanti da forno.

SET DEL PRODOTTO, Fig. B

| | | |
|---|---|-------|
| 1 | Macchina per il pane..... | 1 pz. |
| 2 | Stampo da cottura..... | 1 pz. |
| 3 | Lama da impasto..... | 1 pz. |
| 4 | Cucchiaino di misurazione..... | 1 pz. |
| 5 | Bicchiere dosatore (200 ml)..... | 1 pz. |
| 6 | Contenitore per yogurt con coperchio..... | 1 pz. |
| 7 | Gancio..... | 1 pz. |
| | Cavo di alimentazione..... | 1 pz. |
| | Manuale di istruzioni..... | 1 pz. |

ELEMENTI DI PROGETTAZIONE, Fig. C

- 1 Erogatore
- 2 Finestra di controllo
- 3 Elemento riscaldante
- 4 Sfiato del vapore
- 5 Manico del coperchio
- 6 Pannello di controllo
- 7 Display

FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo, Fig. C-2

- Pulsante «YOUR CHOICE».
- Pulsante di selezione del programma (RAPIDO, BASE, FRANCESE, ECC.).
- Pulsante di selezione del peso dell'impasto. Da usare per impostare il peso del pane: L – large (~750 g), XL – extra large (~1000 g).

CARATTERISTICHE DEI PROGRAMMI

| N° programma | Programma | Lama da Impasto | Simbolo | Nota | Tempo di elaborazione |
|--------------|-------------------------------|-----------------|---------|---|-----------------------|
| 1 | QUICK (RAPIDO) | | | Per ottenere un pane a cottura rapida. Rimane più denso, ma non meno gustoso. | 1 h 55 min |
| 2 | BASIC (BASE) | | | Per pane bianco e di segale da farina panificabile. | 2 h 36 min |
| 3 | FRENCH (FRANCESE) | | | Per ricette a ridotto contenuto di zucchero; consente di preparare un pane dalla crosta croccante e friabile. | 3 h 10 min |
| 4 | BORODINSKY (PANE NERO) | | | Per cuocere del pane nero di segale, magari aggiungendo dei semi di coriandolo o anche del cumino per ottenere il pane di origine russa Borodinsky. | 3 h 12 min |



- Pulsante di attivazione/disattivazione dell'erogatore.



- Pulsante di selezione dell'imbrunimento della crosta (leggero/medio/scuro).



- Pulsante per l'avvio ritardato o per l'impostazione del tempo nei seguenti programmi: YOUR CHOICE, YOGURT, JAM, PASTA, BAKE E FRUIT IN SYRUP. Una pressione equivale a 10 minuti.



- Usare questo pulsante come AVVIO, PAUSA o STOP del programma corrente. Per annullare la selezione o arrestare il programma, tenere premuto per qualche secondo. Si sentirà un segnale acustico prolungato.

Display, Fig. C-3

- 1 Indicatore della fase del programma (impasto/lievitazione/cottura/mantenimento calore)
- 2 Indicatore del peso selezionato
- 3 Indicatore del tempo richiesto dal programma
- 4 Indicatore del numero di programma selezionato
- 5 Indicatore di utilizzo dell'erogatore
- 6 Indicatore dell'imbrunimento della crosta selezionato (leggero/medio/scuro)

Modalità

Premere il pulsante sul pannello di controllo per selezionare uno dei programmi per la cottura o la preparazione di impasti, marmellate e yogurt: QUICK (RAPIDO), BASIC, FRENCH (FRANCESE), BORODINSKY (PANE NERO), YOGURT (solo per il modello BM102*JY), JAM (MARMELLATA) (solo modelli BM102*JY e BM1015J), CAKE (TORTA), PASTA, DOUGH (IMPASTO), CIABATTA, BAKE (COTTURA), FRUITS IN SYRUP (FRUTTA SCIROPATA) (solo BM102*JY e BM1010). In alternativa, tramite il pulsante è possibile selezionare il programma personalizzato «YOUR CHOICE».

* - 0, 1, 2, 3, 4

| | | | | | |
|----|---|--|---|--|---|
| 5 | YOGURT (eccetto i modelli BM1015J e BM1010) | | Per la preparazione di yogurt casalingo utilizzando ingredienti naturali. | 6-12 h (impostato su 8 h) | |
| 6 | JAM (MARME-LATA) (eccetto il modello BM1010) | | | Per la preparazione di confetture casalinghe. | 80-120 min (impostato su 1 h 20 min) |
| 7 | CAKE (TORTA) | | | Per cuocere torte. | 1 h 18 min |
| 8 | PASTA | | | Per la preparazione di impasti per pasta fresca e ravioli, oppure anche le chiacchiere o bugie di carnevale. | 10-20 min (impostato su 10 min) |
| 9 | IMPASTO | | | Per la preparazione dei classici impasti lievitati con additivi per ottenere diversi prodotti da forno. | 1 h 30 min |
| 10 | CIABATTA | | | Per la preparazione del pane stile ciabatta. | 2 h 12 min |
| 11 | BAKE (COTTURA) | | | Per la cottura di dolci, pane da impasti già pronti e per terminare di cuocere pagnotte che, per qualche motivo, in precedenza non erano uscite alla perfezione. | 30-80 min (impostato su 30 min) |
| 12 | FRUTTA SCIROPATA (eccetto il modello BM1015J) | | | Per la preparazione di frutta sciroppata. | 50-110 min (impostato su 60 min) |
| P | «Your Choice» (Personalizzato) | | | Per configurare manualmente ogni fase di impasto e cottura. Permette di creare e salvare in memoria delle ricette personalizzate. | (impostato su 2 h 36 min) |























Rimuovere la lama da impasto prima di usare i programmi YOGURT, BAKE o FRUITS IN SYRUP.

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

| Programmi | SIMBOLO | Quick (Rapido) | | Basic (Base) | | French (Francese) | |
|--|---------|----------------|------|--------------|------|-------------------|------|
| | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Dimensione impasti da cuocere | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Tempo di completamento del programma (h:m) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| Primo impasto (min) | | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Prima lievitazione (min) | | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Secondo impasto (min) | | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| Seconda lievitazione (min) | | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Terza lievitazione (min) | | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Cottura (min) | | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |


| | | | | | | | |
|-----------------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Mantenimento in caldo (min) |  | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Erogatore - aggiunta |  | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Timer (ora) |  | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Programmi | SIMBOLO | Boro-dinsky | Yogurt | Jam (Marmell.) | Cake (Torta) | Pasta | Dough (Impasto) |
|--|---|-------------|--------------|----------------|--------------|-----------|-----------------|
| Dimensione impasti da cuocere |  | | | | | | |
| Tempo di completamento del programma (h:m) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| Primo impasto (min) |  | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| Prima lievitazione (min) |  | 10 | - | - | - | - | 22 |
| Secondo impasto (min) |  | 12 | - | - | - | - | - |
| Seconda lievitazione (min) |  | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| Terza lievitazione (min) |  | 55 | - | - | - | - | - |
| Cottura (min) |  | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Mantenimento in caldo (min) |  | 60 | - | - | - | - | - |
| Erogatore - aggiunta |  | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Timer (ora) |  | 13:00 | - | - | - | - | - |

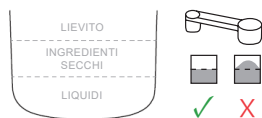
| Programmi | SIMBOLO | Ciabatta | Bake (Cottura) | «Your Choice» (Personalizzato) | Fruits in syrup |
|--|---|----------|----------------|--------------------------------|-----------------|
| Dimensione impasti da cuocere |  | | | | |
| Tempo di completamento del programma (h:m) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (default) | intervallo |
| Primo impasto (min) |  | 15 | - | 10 | 0-20 |
| Prima lievitazione (min) |  | 10 | - | 10 | 0-60 |
| Secondo impasto (min) |  | 17 | - | 13 | 0-50 |
| Seconda lievitazione (min) |  | 30 | - | 15 | 0-80 |
| Terza lievitazione (min) |  | 60 | - | 56 | 0-120 |
| Cottura (min) |  | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0-120 |
| Mantenimento in caldo (min) |  | - | - | 60 | 0-60 |
| Erogatore - aggiunta |  | 1:35 | - | 2:16 | - |
| Timer (ora) |  | - | - | 15:00 | 15:00 |

INGREDIENTI PER PREPARARE IL PANE

Seguire attentamente la sequenza esposta per aggiungere gli ingredienti nella macchina del pane. Il lievito, secco, deve essere sempre inserito in cima a tutti gli altri ingredienti. Per un dosaggio corretto, utilizzare sempre il bicchiere e il cucchiaino graduati in dotazione. Riempire sempre fino al limite della misura considerata. Riempiendo i dosatori, evitare di schiacciarne il contenuto.

 Tutti gli ingredienti usati nella macchina del pane devono essere a temperatura ambiente.

La macchina per il pane è concepita per cuocere forme che non pesino più di 1000 grammi.



SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI


Farina

Componente principale del pane, contiene glutine (che serve a sostenerne la lievitazione e a donargli consistenza).

La farina di frumento si ottiene dalla macinatura del grano. Crusca e germe sono rimossi durante la lavorazione. La farina più adatta alla preparazione del pane è quella indicata dalla dicitura «per panificazione».

Farina integrale preparata con cereali integrali, comprensivi di crusca e germe. Il pane a base di farine integrali è molto salutare, ma richiede altre condizioni di cottura e la pagnotta risulterà più bassa e più dura. Si può usare farina integrale di un solo tipo o mischiarne per un pane ai cereali vari.

La farina di segale si ottiene dalla macinatura dei chicchi di segale. Rispetto al grano o frumento, la farina di segale contiene più ferro, magnesio e potassio, elementi essenziali per il corpo umano. Il suo contenuto di glutine è però inferiore, quindi il pane risulta più basso e compatto. Durante la cottura di questa variante, non superare la quantità di farina di segale indicata, altrimenti potrebbe surriscaldare il motore. La ricetta impiega farina di segale decorticata.

 La farina deve essere pesata e poi passata attraverso un setaccio, in modo da ossigenarla per ottenere del pane di migliore qualità.

LIEVITO SECCO

Permette la lievitazione dell'impasto. Utilizzare solo del lievito che non richieda una precedente fermentazione (evitare il lievito fresco compresso o quello essiccato da pretrattare). Inoltre, si consiglia di usare quei lieviti con l'indicazione «ad azione rapida» riportata sulla confezione. Quando si fa ricorso al lievito confezionato, dopo l'uso richiudere immediatamente il pacchetto, conservarlo in

frigorifero e utilizzarlo entro la scadenza consigliata dal produttore.

ACQUA

Usare acqua potabile. Per misurare i liquidi utilizzare sempre il bicchiere dosatore.

SALE

Insaporisce e intensifica l'effetto del glutine in fase di lievitazione dell'impasto. Un impiego del sale non accurato potrebbe portare a ottenere del pane di dimensioni e sapore inferiori.

GRASSO

Aggiunge al pane sapore e morbidezza. Si consiglia l'uso di burro o margarina.

ZUCCHERO

Favorisce la lievitazione, conferisce al pane un certo gusto e ne cambia il colore della crosta. È possibile utilizzare zucchero semolato, zucchero di canna non raffinato, miele, melassa, ecc.

Se si utilizza della frutta secca, come uvetta, fichi, albicocche, ecc., aggiungere meno zucchero.

PRODOTTI CASEARI

Aggiungono sapore e valore nutritivo. Se si utilizza del latte invece dell'acqua, l'apporto nutrizionale del pane sarà superiore; tuttavia, evitare di selezionare l'avvio ritardato, altrimenti potrebbe inacidirsi. Ridurre la quantità d'acqua in proporzione a quella del latte.

FRUTTA, NOCI, VERDURE

Quando si aggiungono altri ingredienti al pane, bisogna tener conto del loro contenuto di zucchero, d'acqua e grassi. Pertanto, il peso totale del ripieno non deve superare il 15% del peso totale dei prodotti di partenza. Una volta terminata la preparazione, l'altezza del pane con ingredienti aggiuntivi sarà leggermente inferiore di quello classico; questo perché le impurità influenzano la struttura del glutine durante l'impasto. Gli elementi aggiuntivi dovranno essere aggiunti dopo che il dispositivo abbia un segnale acustico.

MISCELE PRONTE






Con la macchina del pane è possibile utilizzare miscele già pronte per la panificazione. Si consiglia di utilizzare pacchetti da 750-1000 grammi, oppure usarne la metà.

UTILIZZO

Al primo utilizzo, pulire il corpo del dispositivo ❶ e l'interno con un panno morbido e asciutto. Lavare con acqua calda e detergente lo stampo ❷, la lama da impasto ❸, cucchiaino ❹ e bicchiere ❺ dosatore, il contenitore dello yogurt con coperchio ❻ e il gancio ❼. Aprire il contenitore. Rimuoverlo con cura. Fig. E-1. Lavarlo con acqua calda e detergente. Fig. E-2, E-3. Asciugare tutte le parti.

Prima di montare o smontare il dispositivo, accertarsi che sia scollegato.

Sequenza di funzionamento:

1. Aprire il coperchio della macchina per il pane. Prendere lo stampo dal suo manico e, per sbloccarlo, ruotarlo con cautela in senso antiorario finché non si arresta. Quindi rimuoverlo tirandolo verso l'alto mentre lo si sostiene dal manico.
2. Innestare la lama da impasto. Fig. D-1.
3. Introdurre gli ingredienti nello stampo come da ricetta, cominciando da quelli liquidi. Rimuovere eventuali tracce d'acqua e farina dalla superficie esterna dello stampo. Fig. D-2, D-3, D-4.
4. Posizionare lo stampo nella macchina del pane, inserendolo con attenzione all'interno del vano cottura. Per bloccarlo, ruotare in senso orario fino in fondo. Fig. D-5.
5. Chiudere accuratamente il coperchio della macchina per il pane. Collegandola all'alimentazione, il display si illumina ed emetterà un segnale acustico.
6. Selezionare il numero di programma richiesto con il pulsante , quindi impostare la dimensione  del pane in base alla ricetta e il colore della crosta  desiderato. Se necessario, premere il pulsante  per selezionare l'aggiunta di ingredienti tramite erogatore. Si visualizzeranno i parametri selezionati e il relativo tempo di preparazione.
7. Premere  per iniziare. Premere nuovamente il pulsante per mettere in pausa (i dati sul display lampeggeranno). Per annullare la selezione o arrestare il programma, tenere premuto per qualche secondo. Si sentirà un suono prolungato.


Nota: Non è possibile mettere in pausa quando il timer risulta attivo, ma solo quando il programma è in funzione.

8. Al termine dei programmi YOGURT, JAM, CAKE, PASTA, DOUGH, CIABATTA, BAKE, FRUITS IN SYRUP, si sentirà qualche segnale e il display mostrerà le indicazioni iniziali del menu.



Quando la cottura tramite i programmi QUICK, BASIC, FRENCH e BORODINSKY risulta completata, si sentirà qualche segnale, il display mostrerà «0:00» e il pane verrà mantenuto al caldo durante i 60 minuti successivi.

Nota: Subito dopo la cottura, si raccomanda di scollegare il dispositivo e posizionare il pane su una griglia. Non lasciare il pane all'interno dello stampo a raffreddare, altrimenti si genererà della condensa che ne rovinerà la forma.

Per disattivare il programma di cottura, tenere premuto il pulsante  per alcuni secondi. Si sentirà un segnale acustico. Il display mostrerà le indicazioni iniziali del menu. Rimuovere con cautela lo stampo dal dispositivo e mettere il pane a raffreddare su una griglia. Per evitare ustioni, impiegare presine o guanti da forno.



Se la lama da impasto è rimasta all'interno, per rimuoverla attendere il raffreddamento. Prestare attenzione a non bruciarsi, potrebbe essere ancora calda.







Prima di tagliare il pane, assicurarsi che la lama da impasto non sia ancora dentro. Fig. A.

IMPOSTAZIONE AVVIO RITARDATO





La possibilità di utilizzare la funzione timer è indicata nella tabella «Descrizione dei programmi».

1. Prima di premere il tasto  per avviare il programma, impostare il timer indicando il tempo che il dispositivo attenderà prima di preparare il pane; è regolabile fino a 13 ore dopo, con intervalli di 10 minuti.
2. Impostare il timer premendo il pulsante  (tenerlo premuto per cambiare più velocemente). Premere il pulsante  per avviare il programma. Si avvierà il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente per il programma selezionato e il simbolo .

Nota: Si sconsiglia di usare l'avvio ritardato con ingredienti deperibili come uova, latte, panna, formaggio, ecc.



COTTURA CON INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Il dispositivo è dotato di un erogatore per l'aggiunta automatica di ingredienti al pane o all'impasto. Si può anche inserire altri ingredienti direttamente all'interno dello stampo. L'aggiunta è possibile per i programmi QUICK, BASIC, FRENCH, BORODINSKY, DOUGH, CIABATTA e YOUR CHOICE.




1. Aprire il coperchio dell'erogatore. Deve essere asciutto. Se necessario, passarlo con una salvietta.
2. Inserire gli ingredienti secondo la ricetta.
3. Chiudere il coperchio dell'erogatore.
4. Premere il pulsante . Apparirà sul display il simbolo . Al momento giusto l'erogatore aggiungerà automaticamente gli ingredienti.

Consigli sugli ingredienti



- Per non alterare l'umidità dell'impasto, dosare la quantità di ingredienti umidi seguendo la ricetta.
- I semi grossi e duri possono graffiare lo stampo. È meglio tritarli un po'.
- Se si usa l'avvio ritardato, è preferibile aggiungere gli altri ingredienti direttamente all'inizio insieme alla farina, prima di avviare il programma.
- Durante l'impasto, un segnale acustico indicherà il momento in cui diviene possibile aggiungere gli ingredienti extra. Per farlo, aprire il coperchio e inserire gli ingredienti nello stampo della macchina per il pane. Chiudere il coperchio. Cercare di tenere aperto il coperchio il più breve tempo possibile, in modo da non alterare la temperatura all'interno del dispositivo.

| Ingredienti secchi | | Ingredienti umidi | |
|---|--|---|---|
| Inserire all'interno dell'erogatore | | Inserire direttamente all'interno dello stampo | |
|  | |  | |
| Noci ecc. | Le noci sono da spezzettare o tritare | Frutta e verdura, fresca o in conserva. (Mele, olive, aglio, peperoni, ecc.) | Tagliare in pezzi da 1 cm. Per evitare che gli ingredienti si attacchino allo stampo, è meglio spolverarli di farina. |
| Frutta secca (uvetta, ecc.) e candita. | Inserire la frutta essiccata/candita in cubetti da 5 mm. | Cioccolato | Tritare o grattugiare. |
| Semi | | Formaggio duro | Grattugiare o tagliare a cubetti (come da ricetta) |
| Erbe (essiccate) | 1-2 cucchiaini. | | |
| Erbe (fresche) | Come da ricetta. | | |

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

- Scegliere una ricetta fra quelle fornite, quindi introdurre tutti gli ingredienti nello stampo con la lama da impasto inserita. Posizionare lo stampo dentro alla macchina del pane e chiudere il coperchio. Collegare il dispositivo.
- Selezionare uno dei programmi: DOUGH/PASTA/CIABATTA. Con il programma PASTA, è possibile regolare la durata della fase di impasto da 10 a 20 minuti tramite il pulsante .
- Sarà mostrato il tempo di cottura richiesto. Premere il pulsante . La macchina per il pane inizierà a preparare l'impasto. L'aggiunta automatica di ingredienti risulta possibile solo nei programmi DOUGH (IMPASTO) e CIABATTA. (ricordarsi di azionare l'erogatore premendo il pulsante ).
- Al termine della cottura, si sentiranno alcuni segnali acustici.
- L'impasto deve essere rimosso dallo stampo e posizionato su un ripiano cosparso di farina, quindi impiegarlo come indicato dalla ricetta.




PREPARAZIONE DI TORTE

- Preparare gli ingredienti indicati dalla ricetta. Inserirli direttamente all'interno dello stampo. Non rimuovere la lama da impasto. Collegare il dispositivo.
- Utilizzando il pulsante  selezionare il programma CAKE, quindi premere il tasto .
- Sarà mostrato il tempo di cottura richiesto. In questo programma la fase di impasto è di breve durata, allo scopo di mantenere il prodotto leggero. Dopodiché aprire il coperchio e, se l'impasto non è stato lavorato abbastanza agli angoli dello stampo, portarlo con cura verso il centro.

- Inizierà la cottura. Una volta completata, il dispositivo emetterà un segnale acustico. A questo punto è possibile dare una spolverata di zucchero a velo.

PREPARAZIONE DI MARMELLATA (eccetto il modello BM1010)

La macchina per il pane consente di preparare delle marmellate davvero gustose.

- Preparare gli ingredienti indicati dalla ricetta. Inserire la lama da impasto e gli ingredienti all'interno dello stampo.
- Posizionare lo stampo dentro alla macchina del pane. Collegare il dispositivo.
- Utilizzando il pulsante  selezionare il programma JAM.
- Con l'aiuto del tasto  impostare il tempo di cottura richiesto, da 1 ora e 20 minuti (predefinito) fino a 2 ore.
- Premere il pulsante  per avviare la cottura. Nel processo di preparazione gli ingredienti vengono mescolati e scaldati.
- Al termine della cottura, il dispositivo emetterà un segnale acustico. Una volta pronta, la marmellata potrà essere spalmata su cialde o sul pane, aggiunta al gelato o utilizzata come farcitura per dolci.



Dopo che si è raffreddata, introdurre la marmellata in un contenitore di vetro e conservarla in frigorifero. Per variare la consistenza della marmellata, è possibile aggiungere della pectina (1 cucchiaino o uno e mezzo).



Quando la marmellata è pronta, bisogna immediatamente versarla in un altro contenitore. Lo stampo deve essere riempito con acqua calda e lavato appena si raffredda, in quanto anche un minimo residuo secco di marmellata potrebbe danneggiarne il rivestimento antiaderente.

PREPARAZIONE DI YOGURT

(solo per il modello BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4

1. Rimuovere lo stampo dalla macchina per il pane. Rimuovere la lama da impasto.
2. Preparare il mix per la fermentazione dello yogurt e inserirlo nell'apposito contenitore per lo yogurt. Chiudere bene il coperchio. Fig. D-8.

NOTA: Si consiglia l'impiego di latte intero, da cui deriva uno yogurt più delicato.

3. Inserire il contenitore per la fermentazione all'interno dello stampo.
4. Posizionare lo stampo dentro alla macchina del pane e chiudere il coperchio.



Quando il contenitore per la fermentazione risulta installato, è strettamente proibito avviare programmi diversi da quello dedicato.

5. Selezionare il programma YOGURT tramite il pulsante . Con l'aiuto del pulsante impostare la durata della fermentazione secondo la ricetta. Il tempo è impostabile fra 6 e 12 ore (predefinito 8 ore).
6. Premere il pulsante per avviare la preparazione.
7. Al termine delle operazioni, il dispositivo emetterà un segnale acustico. Una volta pronto, si consiglia di mettere lo yogurt in frigo a raffreddare per un paio d'ore.

FRUTTA SCIROPATA

(eccetto il modello BM1015J)

1. Preparare gli ingredienti indicati dalla ricetta. Rimuovere la lama da impasto dallo stampo.
2. Inserire gli ingredienti all'interno dello stampo: acqua, frutta, zucchero e quant'altro. È possibile coprire lo stampo con della carta forno, in modo che evaporino meno sciroppo. Praticare un foro del diametro di 1 cm al centro della carta.
3. Posizionare lo stampo dentro alla macchina del pane. Collegare il dispositivo. Selezionare il programma FRUITS IN SYRUP.
4. Impostare la durata con il tasto (da 50 minuti fino a 1 ora e 50).
5. Premere il pulsante per avviare la preparazione.

6. Al termine delle operazioni, il dispositivo emetterà un segnale acustico. Con cura, rimuovere la frutta.

NOTA: Rispettare le quantità indicate dalla ricetta. Un eccesso potrebbe portare a fuoriuscite; il difetto, invece, a una temperatura troppo elevata. Impiegare della frutta che non si pone molle una volta bollita: pesche, ananas, mele di qualità più dura o pere.

COTTURA

Questo programma non esegue né l'impasto né la lievitazione, quindi non è necessario montare la lama da l'impasto. La macchina per il pane funziona proprio come un forno. È possibile cuocere dei cupcake, dei piatti in casseruola o terminare cotture incomplete.


7. Rimuovere la lama da impasto. Inserire gli ingredienti richiesti all'interno dello stampo.
8. Selezionare il programma BAKE tramite il pulsante . Impostare la durata di cottura con il tasto (da 30 fino a 80 minuti).
9. Premere il pulsante per avviare la cottura.
10. Al termine della cottura, si sentiranno alcuni segnali acustici.

NOTA: Quando la cottura è completa, lasciar raffreddare il prodotto per 10 minuti all'interno della macchina del pane, quindi rimuoverlo con attenzione dallo stampo.

USO DEL PROGRAMMA PERSONALIZZATO

Con questo programma diviene possibile preparare personali ricette, regolando la durata di ogni fase: impasto, lievitazione, cottura e mantenimento in caldo.

1. Preparare gli ingredienti indicati dalla ricetta. Inserirli all'interno dello stampo. Non rimuovere la lama da impasto. Collegare il dispositivo.
2. Premere il pulsante «Your Choice» . Il display mostrerà il tempo necessario al completamento del programma e il simbolo .
3. Premere nuovamente il pulsante . Il display mostrerà e la durata della prima fase, impasto . Il tempo preimpostato è 10 minuti. Con l'aiuto del tasto inserire la durata del primo impasto fra 0 e 20 minuti. Una pressione equivale a 1 minuto.
4. Premere nuovamente il pulsante . Il display mostrerà e la durata della seconda fase . Servendosi del tasto inserire la durata del secondo impasto e premere il pulsante per passare all'impostazione della seguente fase.
5. Regolare la durata di ogni fase del programma, premere per l'ultima volta e il display mostrerà il simbolo insieme al tempo totale necessario al completamento del programma.

6. Premere il pulsante  per avviare la cottura.
7. Al termine della cottura, il dispositivo emetterà un segnale acustico.

NOTA: Le impostazioni delle fasi di cottura rimarranno salvate nella memoria della macchina del pane ad uso futuro. Per tornare alle impostazioni di fabbrica, scollegare il dispositivo.

STESURA DELL'IMPASTO

Cercare sempre di ottenere la massima lievitazione dell'impasto. Per stendere l'impasto utilizzare sempre una spazzola. Effettuare la cottura come da ricetta. Per una crosta dorata, dare una spennellata d'uovo, anche solo i tuorli. Per una crosta croccante, invece, utilizzare solo l'albume, senza tuorlo; il colore della crosta risulterà meno dorato.

INDICAZIONI ALL'USO DELL'UOVO

UOVO INTERO: mescolare un uovo sbattuto con un cucchiaino di latte o acqua.







SOLO TUORLO: mescolare un tuorlo d'uovo sbattuto con un cucchiaino di latte o acqua.

SOLO ALBUME: mescolare un albume d'uovo sbattuto con un cucchiaino di latte o acqua.

PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. E



Pulire tutte le parti del dispositivo subito dopo l'uso.

- Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare. Lavare con acqua calda e detergente lo stampo , la lama da impasto , cucchiaino  e bicchiere  dosatore, il contenitore dello yogurt con coperchio  e il gancio . **Non lavare queste parti in lavastoviglie.** Qualora non si riesca a rimuovere la lama da impasto dallo stampo, lasciarlo per 5-10 minuti con dell'acqua calda. **Non immergere lo stampo in acqua.**
- Aprire il coperchio dell'erogatore. Rimuoverlo con cautela e lavarolo con acqua calda e detergente. Asciugare e riposizionarlo.
- Pulire il corpo del dispositivo e l'interno con un panno morbido e asciutto. Rimuovere briciole, tracce di farina e ogni altro eventuale residuo.
 - Per evitare scosse elettriche, non immergere in acqua l'unità motore.
- Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutte le parti del dispositivo.
- Riporre il dispositivo con il coperchio chiuso.



POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

| Possibili problemi | Soluzioni |
|---|---|
| Il dispositivo non si accende. | Scollegare il dispositivo e attendere la normalizzazione della tensione elettrica. |
| Il pane è lievitato eccessivamente | <ul style="list-style-type: none"> • Eccesso di lievito o d'acqua. Verificare la ricetta e misurare le giuste quantità di lievito e d'acqua con l'apposito bicchiere dosatore. Assicurarsi che non siano altri ingredienti ad aver rilasciato troppa acqua. • Non c'è sufficiente farina. Pesare la farina con attenzione. |
| Il pane è diventato pallido e umido | <ul style="list-style-type: none"> • Non c'è sufficiente lievito. Utilizzare il cucchiaino dosatore. • Controllare la data di scadenza del lievito. Dopo aver aperto il lievito, conservarlo in frigorifero. • Si è verificata un'interruzione di elettricità oppure la macchina per il pane è stata interrotta in fase di cottura. La macchina per il pane si spegne se rimane ferma per più di 10 minuti. Diviene necessario rimuovere il pane dallo stampo e avviare nuovamente il ciclo con nuovi ingredienti. • Verificare la ricetta e misurare la giusta quantità di farina con la bilancia e i liquidi con il bicchiere graduato. |
| C'è della farina sulla superficie del pane cotto. | <ul style="list-style-type: none"> • Si sta usando troppa farina o non c'è sufficiente liquido. Verificare la ricetta e misurare la giusta quantità di farina con la bilancia e i liquidi con il bicchiere graduato. |
| Gli ingredienti non sono stati mescolati adeguatamente. | <ul style="list-style-type: none"> • La lama da impasto non è stata inserita. • Prima di introdurre gli ingredienti, assicurarsi che la lama da impasto sia installata nello stampo. • Si è verificata un'interruzione di elettricità oppure la macchina per il pane è stata interrotta in fase di cottura. Apparentemente è necessario avviare di nuovo la preparazione, tuttavia il risultato finale potrebbe essere negativo, se la fase d'impasto era già avviata. |
| Il pane non si cuoce. | <ul style="list-style-type: none"> • È stato selezionato il programma DOUGH (IMPASTO). Il programma DOUGH non prevede la fase di cottura. • Si è verificata un'interruzione di elettricità oppure la macchina per il pane è stata interrotta in fase di cottura. La macchina per il pane si spegne se rimane ferma per più di 10 minuti. Se lievitato, è possibile provare a cuocere l'impasto nel proprio forno. |

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

| Possibili problemi | Soluzioni |
|---|--|
| Il pane non si cuoce. | <ul style="list-style-type: none"> Non c'era acqua a sufficienza e si è attivata la protezione del motore. Questo accade quando il dispositivo è sovraccarico; il motore stava operando al limite massimo. Consultare il rivenditore o il centro assistenza. All'utilizzo seguente, verificare la ricetta, misurando e aggiungendo la quantità corretta di ingredienti. Contattare il proprio rivenditore o un centro di assistenza autorizzato OURSSON AG per informazioni. All'utilizzo seguente, verificare la ricetta e misurare attentamente gli ingredienti. La lama da impasto non è stata inserita. Assicurarsi di averla installata. L'albero per mescolare gli ingredienti all'interno dello stampo non ruota. Se l'albero di miscelazione non ruota con la lama da impasto inserita, risulta necessario sostituirlo. Contattare un centro di assistenza autorizzato OURSSON AG. |
| Si verificano perdite di impasto dal fondo dello stampo. | <ul style="list-style-type: none"> Una piccola quantità di impasto può fuoriuscire dagli sfati, ma le parti rotanti non interromperanno il loro movimento. È qualcosa di normale, tuttavia talvolta sarà necessario controllare che l'albero di miscelazione ruoti in modo corretto. |
| La lama da impasto fa rumore. | <ul style="list-style-type: none"> Questo avviene perché la lama da impasto di muove sull'albero di miscelazione (non si tratta di un malfunzionamento). Il pane è stato lasciato nello stampo troppo a lungo dopo la cottura. Rimuovere immediatamente il pane in seguito alla cottura. |
| I bordi del pane cadono e la parte inferiore è umida. | <ul style="list-style-type: none"> Si è verificata un'interruzione di elettricità oppure la macchina per il pane è stata interrotta in fase di cottura. La macchina per il pane si spegne se rimane ferma per più di 10 minuti. Se lievitato, è possibile provare a cuocere l'impasto nel proprio forno. |
| Il pane è umido e i pezzi non sono uniformi. | <ul style="list-style-type: none"> Il pane era troppo caldo quando è stato tagliato. Lasciare sempre raffreddare il pane prima di affettarlo, in modo che fuoriesca tutto il vapore. |
| Si sente odore di bruciato durante la cottura. Fuoriesce del fumo dai fori per il vapore. | <ul style="list-style-type: none"> È possibile che alcuni schizzi degli ingredienti siano finiti sull'elemento riscaldante. A volte una modica quantità di ingredienti può schizzarvi sopra durante il mescolamento. È sufficiente pulire l'elemento riscaldante dopo la cottura, quando la macchina del pane sarà completamente fredda. |
| All'estrazione del pane, la lama da impasto vi è rimasta dentro. | <ul style="list-style-type: none"> L'impasto è troppo denso. Lasciare che il pane si raffreddi, quindi rimuovere la lama da impasto. Si è formata una crosta sotto alla lama da impasto. Lavare la lama e l'albero di rotazione dopo ogni utilizzo. |
| La crosta si ammorbidisce quando si raffredda. | <ul style="list-style-type: none"> Il vapore acqueo che rimane all'interno del pane dopo la cottura potrebbe ammorbidire leggermente la crosta. Per ridurre la quantità il vapore, diminuire l'acqua utilizzata di 10-20 ml. |
| La crosta non è croccante. | <ul style="list-style-type: none"> Perché il pane diventi croccante, utilizzare la modalità FRENCH oppure l'opzione «DARK» per inscurire la crosta. |

| MODELLO | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|-----------------------|---------|-------------------------------|
| Consumo di energia, W | Max 575 | | |
| Tensione nominale | 220-240 V~ ; 50/60 Hz | | |
| Temperatura di conservazione e trasporto | da -25°C a +35°C | | |
| Temperatura d'esercizio | da +5°C a +35°C | | |
| Requisiti di umidità per funzionamento, conservazione e trasporto | 15-75% senza condensa | | |
| Classe di protezione | I | | |
| Dimensioni (LxPxH), mm | 348x350x254 | | |
| Peso, kg | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

I prodotti devono essere conservati in ambienti asciutti, ventilati e con temperature non inferiori a -25°C.

CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Per informazioni sulla certificazione del prodotto, consultare il sito <http://www.oursson.com> o richiederne una copia al rivenditore.



Le operazioni di riparazione possono essere eseguite esclusivamente da uno specialista qualificato di un centro assistenza autorizzato OURSSON AG.

ASSISTENZA

OURSSON AG si congratula per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti possano rispondere alle esigenze dei clienti e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web www.oursson.com è presente un elenco completo di ASC, con il rispettivo indirizzo.

Obblighi di garanzia OURSSON AG:

1. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, in particolare del centro assistenza OURSSON AG, si applicano solo ai modelli progettati da OURSSON AG per la produzione o la fornitura e la vendita nel Paese in cui è disponibile il servizio di garanzia, ai modelli acquistati in detto Paese, certificati per la conformità agli standard nazionali e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
2. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolamentati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e dalle leggi del Paese in cui vengono forniti e solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente a fini personali, familiari o domestici. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano all'uso dei prodotti per fini commerciali o in relazione all'acquisizione di beni per soddisfare le esigenze di aziende, istituzioni e organizzazioni.
3. OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodi di garanzia per i propri prodotti:

| Nome del prodotto | Termini d'uso, mesi | Periodo di garanzia, mesi |
|---|---------------------|---------------------------|
| Forni a microonde macchine per il pane, piani cottura a induzione Robot multifunzione (multicooker), robot da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori manuali, mixer manuali, tritacarne, miscelatori, tostapane, termos, tostapane, spremiagrumi, pentole a vapore, caffettiere, tritatutto, congelatori, frigoriferi, macchine del caffè automatiche, montalatte Bilance da cucina | 60 | 24 |


4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, considerando la loro sostituzione non relazionata allo smontaggio del prodotto:
 - Batterie.
 - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati da violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni da parte di terzi o cause di forza maggiore, inclusi ma non limitati a, i seguenti casi:

- Se il difetto è causato da una gestione negligente, dall'uso per altri fini, dalla violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite nel manuale di istruzioni, compresi l'esposizione ad alte o basse temperature, ad elevata umidità o a polvere, le tracce di apertura e/o di riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, dalla mancata corrispondenza agli standard nazionali della rete di alimentazione elettrica, dall'ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei così come di sostanze all'interno del dispositivo, nonché dall'utilizzo a prolungato del prodotto in modalità operative estreme.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di testare il prodotto o di apportare modifiche alla struttura o ai programmi software, comprese le riparazioni o la manutenzione in centri di assistenza non autorizzati.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di un uso non conforme e/o di attrezzature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
 - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in combinazione con attrezzature aggiuntive (accessori), diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG, per l'utilizzo con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle attrezzature aggiuntive (accessori) realizzate da terzi, della qualità dei suoi prodotti associati a tali attrezzature, nonché della qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG quando impiegate insieme a prodotti di altri produttori.
6. I difetti del prodotto rilevati durante il ciclo di vita del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti viene effettuata gratuitamente, a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano l'avvenuto contratto di acquisto e la data. In assenza di tali documenti il periodo di garanzia è calcolato a partire dalla data di produzione dei prodotti. Si prega di considerare che:
 - Configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto, descritte nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella garanzia OURSSON AG e possono essere eseguite dall'utente o, a pagamento, dagli specialisti della maggior parte dei centri assistenza autorizzati.
 - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione delle parti mobili, sostituzione dei materiali di consumo e delle forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.
 7. OURSSON AG non è responsabile dei danni causati direttamente o indirettamente dai prodotti a persone, animali, proprietà, se tali danni si sono verificati in conseguenza di inosservanza di norme e condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, di azioni intenzionali o negligenti da parte del consumatore o di terzi.
 8. In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni accidentali, indiretti o consequenziali,

inclusivi di ma non limitati a: perdita di profitti, danni causati da interruzioni delle attività commerciali, industriali o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.

9. Al fine del miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

Utilizzo del prodotto oltre i termini d'uso (durata di vita utile):

1. La durata di vita utile prevista da OURSSON AG per questo prodotto si applica a prodotti utilizzati esclusivamente per fini personali, familiari o domestici e utilizzati correttamente dal consumatore, che osserva altresì le corrette condizioni di conservazione e trasporto dei prodotti. In condizioni di corretto maneggiamento del prodotto e in conformità alle norme di funzionamento, la durata di vita utile effettiva può superare quella stabilita da OURSSON AG.
2. Al termine della durata di vita utile del prodotto è necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un uso successivo. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento. 
3. OURSSON AG sconsiglia l'uso del presente prodotto oltre il termine della durata di vita utile, in assenza di manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe risultare pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE sulle Apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE.

Dopo il termine della durata di vita utile, non è possibile smaltire il prodotto fra i normali rifiuti domestici. Piuttosto, il prodotto deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche, per un corretto trattamento e smaltimento in conformità alle

leggi federali o locali. Uno smaltimento corretto del prodotto contribuisce a preservare le risorse naturali e ad evitare che il prodotto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio del prodotto, contattare le autorità municipali locali o le aziende per lo smaltimento dei rifiuti domestici.

Data di produzione

Ciascun prodotto ha un numero di serie unico, in forma di codice alfanumerico ed è duplicato con un codice a barre che contiene le seguenti informazioni: nome del gruppo di prodotti, data di produzione, numero di serie del prodotto. Il numero di serie si trova sulla parte posteriore del prodotto, sulla confezione e sulla scheda del prodotto.



- 1 Le prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (BM - Macchina per pane).
- 2 Le prime due cifre – anno di produzione.
- 3 Le successive due cifre – settimana di produzione.
- 4 Le ultime due cifre – numero di serie del prodotto.

Per evitare incomprensioni, si consiglia di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue viene indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello del dispositivo devono essere gli stessi della scheda di garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte o i dati specificati nella scheda di garanzia sono stati modificati, la scheda di garanzia non è valida.

oursson

Per domande o problemi relativi ai prodotti OURSSON AG, si prega di inviare un'e-mail a: support@oursson.com

Questo manuale è tutelato dalle norme sui diritti d'autore a livello internazionale ed europeo. Qualsiasi uso non autorizzato delle istruzioni, incluso di, ma non limitato a riproduzione, stampa e distribuzione, comporta l'applicazione di responsabilità civili e penali.

Informazioni di contatto:

1. Produttore - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Losanna, Svizzera.
2. Le informazioni sulla certificazione dei prodotti sono disponibili sul sito web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabbricato in Cina



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI, A att.



Bīstamības simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



Bīdinājuma simbols

Atgādinājums lietotājam, ka ierīce jālieto atbilstoši norādījumiem.

Izmantojot elektroierīces, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus.

- Izmantojiet ierīci atbilstoši šai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.

- Lai neizraisītu elektriskās strāvas triecienu, negremdējiet kabeli ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē tomēr iekļuvjis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotu apkopes centru (PAC).



- Barošanai izmantojiet elektrotīklu ar atbilstošiem raksturlielumiem.
- Nelietojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt uzliesmojošu vielu garaiņi.

- Nekad nemēģiniet pats atvērt ierīci, jo šāda rīcība var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai izstrādājuma nepareizu darbību, kā arī ražotāja garantijas anulēšanu. Par remontu un apkopi sazinieties tikai ar pilnvarotiem apkopes centriem, kas nodarbojas ar OURSSON preču zīmes izstrādājumu remontu.



- Ja ierīce tiek pārvietota no vēsas vietas uz siltu vai pretēji, pirms lietošanas to izsaiņojiet un neieslēdzot nogaidiet 1–2 stundas.



- Lai neizraisītu elektriskās strāvas triecienu, negremdējiet ūdenī visu izstrādājumu vai kabelus.

- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi un piesardzīgi.



- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, jo pretējā gadījumā varat gūt traumas.

- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ar nolūku ir nodrošināts salīdzinoši īss barošanas kabelis.

- Nepieļaujiet, lai kabelis nokarātos pār asām galda malām, kā arī nokļūtu saskarē ar karstām virsmām.

- Nepievienojiet šo ierīci elektrotīklam, kuram jau ir pievienotas citas ierīces. Pretējā gadījumā ierīce var nedarboties pareizi.

- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes plītim, elektriskajām plītim un cepeškrāsnīm.

- Pēc ierīces lietošanas neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.

- Sargājiet ierīci no triecieniem un nokrišanas, vibrācijas un citas mehāniskas iedarbības.

- Pirms ierīces tīrīšanas vai piederumu maiņas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personām bez pieredzes vai zināšanām. Šādas personas ierīci drīkst izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kura ir atbildīga par viņu drošību, vai tad, ja ir saņēmušas norādījumus

LV



Apdedzināšanās riska simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu temperatūru.

par ierīces drošu izmantošanu. Neatļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.

- Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai mājās.
- Ja barošanas kabelis ir bojāts, tā nomaina ir jāveic OURSSON AG pilnvarotā apkopes centra (PAC) speciālistam, lai novērstu bīstamību.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
- Ierīces tīrīšanā neizmantojiet abrazīvus un organiskus tīrīšanas līdzekļus (spirtu, benzīnu u. c.). Tīrot ierīci, var izmantot nedaudz neitrāla tīrīšanas līdzekļa.



Ieslēdzot ierīci pirmoreiz, var būt jūtams viegls deguma smārds, kas rodas, pirmoreiz sakarsot ierīces sildelementus. Nākamajās lietošanas reizēs šāds smārds nebūs jūtams.



Ierīces lietošanas laikā nekādā gadījumā nelietojiet spēku, jo lietotāja kļūdas dēļ ierīci var sabojāt.

IETEIKUMI

- Pirms šīs ierīces izmantošanas izlasiet lietošanas pamācību. Pēc izlasīšanas saglabājiet pamācību turpmākai lietošanai.
- Visos šajā pamācībā ietvertajos attēlos ir parādīts shematisks reālu priekšmetu attēlojums, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.



Vāku var atvērt tikai tad, ja nepieciešams pievienot dažādas sastāvdaļas, un tikai pēc skaņas signāla atskanēšanas. Neatveriet vāku ierīces darbības laikā.

- Kad ierīce darbojas, neizņemiet cepšanas veidni.
- Neiegremdējiet cepšanas veidni ūdenī.
- Izmantojot veidni, ievērojiet piesardzību, jo jebkādi bojājumi var izraisīt veidnes darbības traucējumus.
- Izņemiet cepšanas veidni tikai aiz roktura; nekrieti veidni.



Ja veidnes nepiedegošais pārklājums tiek pakļauts mitruma un tvaika ietekmei, tas var mainīt krāsu, taču veidnes veiktspēja netiek ietekmēta.

- Ierīce jānovieto uz gludas horizontālas virsmas, 5 cm attālumā no sienas vai mēbelēm un 10 cm attālumā no virsmas malas.
- Ierīces darbības laikā nepārsedziet to ar diviļi vai salveti.



- Lai izvairītos no apdegumiem, nepieskarieties cepšanas veidnei, ierīces iekšējai virsmai,



sildelementam un ventilācijas atverēm, kad ierīce darbojas vai uzreiz pēc tās lietošanas. Lai izņemtu veidni no ierīces, izmantojiet katlu turētājus vai virtuves cimdus.

IZSTRĀDĀJUMA KOMPLEKTS, att B.

- 1 Maizes cepšanas ierīce 1 gab.
- 2 Cepšanas veidne 1 gab.
- 3 Mīklas mīcīšanas lāpstiņa 1 gab.
- 4 Mērkarote 1 gab.
- 5 Mērtrauks, 200 ml 1 gab.
- 6 Jogurta tvertne ar vāciņu 1 gab.
- 7 Āķis 1 gab.
- Barošanas kabelis 1 gab.
- Lietošanas pamācība 1 gab.

KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, C att.

- 1 Dozators
- 2 Skatlodziņš
- 3 Sildelements
- 4 Tvaika izplūdes atvere
- 5 Vāciņa rokturis
- 6 Vadības panelis
- 7 Displejs

LIETOŠANA

Vadības panelis, att. C-2



- Poga «JŪSU IZVĒLE»



- Programmu pārslēgšanas poga (PROGRAMMA: ĀTRĀ, PAMATA, FRANČU U. C.)



- Cepšanas svara izvēles poga. Izmanto maizes svara izvēlei: L: liels (~750 g), XL: īpaši liels (~1000 g)



- Dozatora poga (dozatora ieslēgšana vai izslēgšana)



- Garozas krāsas izvēles poga (gaiša, vidēji brūna, tumši brūna)



- Cepšanas laika atlikšanas vai šādu programmu laika iestatīšanas poga: JŪSU IZVĒLE, JOGURTS, IEVĀRĪJUMS, MAKARONI, CEPŠANA, AUGĻI SĪRUPĀ. Vienu reizi nospiežot pogu, iestatītais laiks ir 10 minūtes.





- Izmantojiet šo pogu, palaistu (START), PAUZĒTU vai APTURĒTU pašreizējo programmu. Lai atceltu izvēli vai apturētu programmu, turiet nospieztu šo pogu dažas sekundes. Tiks atskaņots ilgstošs skaņas signāls.

Displejs, att. C-3

- 1 Programmas norāde (mīklas mīcīšana/raudzēšana/cepšana/siltuma saglabāšana)
- 2 Izvēlēta cepšana ar svara norādi
- 3 Programmas izpildes laika norāde
- 4 Izvēlētās programmas sērijas numurs
- 5 Dozatora lietošanas norāde
- 6 Izvēlētās garozas krāsas norāde

Režīmi




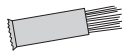







Nospiediet vadības paneļa pogu , lai izvēlētos kādu no cepšanas, mīklas mīcīšanas, ievārījuma vai jogurta pagatavošanas programmām: ĀTRĀ, PAMATA, FRANČU, BORODINSKI, JOGURTS (tikai modelim BM102*JY), IEVĀRĪJUMS (tikai modelim BM102*JY, BM1015J), KŪKA, MAKARONI, MĪKLA, CIABATTA, CEPŠANA, AUGĻI SĪRUPĀ (tikai modelim BM102*JY, BM1010). Vai arī, nospiežot pogu , izvēlieties programmu «JŪSU IZVĒLE».

* - 0, 1, 2, 3, 4

PROGRAMMU APRAKSTS

| Programmas numurs | Programma | Mīklas mīcīšanas lāpstiņa | Ikona | Piezīme | Gatavošanas laiks |
|-------------------|--|---------------------------|-------|--|--|
| 1 | ĀTRĀ | | | Lietoama ātrai maizes cepšanai. Maize ir blīvāka, bet ne mazāk garšīga. | 1 h 55 min |
| 2 | PAMATA | | | Piemērota baltmaizes un rudzu maizes cepšanai no maizes miltiem. | 2 h 36 min |
| 3 | FRANČU | | | Piemērota kulinārijas receptēm ar samazinātu cukura daudzumu un ļauj izcept maizi ar kraukšķīgu garozu un gaisīgi irstošu struktūru. | 3 h 10 min |
| 4 | BORODINSKI | | | Borodinska maizes cepšanai. | 3 h 12 min |
| 5 | JOGURTS (izņemot modeli BM1015J, BM1010). | | | Mājas jogurta pagatavošana, izmantojot dabiskas sastāvdaļas. | 6-12 stundas (8 h pēc noklusējuma) |
| 6 | IEVĀRĪJUMS (izņemot modeli BM1010). | | | Mājas ievārījuma pagatavošana. | 80-120 min (1 h 20 min pēc noklusējuma) |









PROGRAMMU APRAKSTS

| Programmas numurs | Programma | Mīklas mīcīšanas lāpstiņa | Ikona | Piezīme | Gatavošanas laiks |
|-------------------|--|---|---|--|--|
| 7 | KŪKA |  |  | Kūku cepšanai. | 1 h 18 min |
| 8 | MAKARONI |  |  | Makaronu, pelmeņu, žagariņu pagatavošana. | 10–20 min (10 min pēc noklusējuma) |
| 9 | MĪKLA |  |  | Klasiskās rauga mīklas ar dažādām piedevām pagatavošana dažādiem miltu un mīklas izstrādājumiem. | 1 h 30 min |
| 10 | CIABATTA |  |  | Ciabatta mīklas pagatavošana. | 2 h 12 min |
| 11 | CEPŠANA | |  | Šis režīms ir piemērots, lai ceptu kūkas, maizi no iepriekš pagatavotas mīklas un pabeigtu cepšanu maizei, kas kāda iemesla dēļ nav pilnībā izcepta. | 30–80 min (30 min pēc noklusējuma) |
| 12 | AUGĻI SĪRUPĀ (izņemot modeli BM1015J) | |  | Augļu sīrupa pagatavošana. | 50–110 min (60 min pēc noklusējuma) |
| p | «Jūsu izvēle» | |  | Mīklas pagatavošanas un cepšanas darbību manuāla iestatīšana. Individuālu kulinārijas receptu izveide un saglabāšana. | (2 h 36 min pēc noklusējuma) |



Pirms izmantot programmu JOGURTS, CEPŠANA, AUGĻI SĪRUPĀ, izņemiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu.

PROGRAMMU APRAKSTS

| Programmas | IKONA | Ātrā | | Pamata | | Franču | |
|-----------------------------------|---|------|------|--------|------|--------|------|
| Cepšanas apjoms |  | L | XL | L | XL | L | XL |
| Programmas izpildes laiks (h:min) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| 1. mīklas mīcīšanas reize (min) |  | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 1. raudzēšana (min) |  | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 2. mīklas mīcīšanas reize (min) |  | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| 2. raudzēšana (min) |  | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 3. raudzēšana (min) |  | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Cepšana (min) |  | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Silta maize (min) |  | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

| | | | | | | | |
|-------------------------|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Dozators — pievienošana | | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:36 | 2:40 |
| Taimeris (stunda) | | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Programmas | IKONA | Borodinski | Jogurts | Ievārījums | Kūka | Makaroni | Mīkla |
|-----------------------------------|-------|------------|------------|------------|------|-----------|-------|
| Cepšanas apjoms | | | | | | | |
| Programmas izpildes laiks (h:min) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| 1. mīklas mīcīšanas reize (min) | | 10 | - | 15 | 5 | 0:10–0:20 | 18 |
| 1. raudzēšana (min) | | 10 | - | - | - | - | 22 |
| 2. mīklas mīcīšanas reize (min) | | 12 | - | - | - | - | - |
| 2. raudzēšana (min) | | 50 | 6:00–12:00 | - | - | - | 50 |
| 3. raudzēšana (min) | | 55 | - | - | - | - | - |
| Cepšana (min) | | 55 | - | 65–105 | 73 | - | - |
| Silta maize (min) | | 60 | - | - | - | - | - |
| Dozators — pievienošana | | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Taimeris (stunda) | | 13:00 | - | - | - | - | - |

| Programmas | IKONA | Ciabatta | Cepšana | «Jūsu izvēle» | | Augļi sīrupā |
|-----------------------------------|-------|----------|-----------|---------------------------|-----------|--------------|
| Cepšanas apjoms | | | | | | |
| Programmas izpildes laiks (h:min) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (pēc noklusējuma) | diapazons | 1:00 |
| 1. mīklas mīcīšanas reize (min) | | 15 | - | 10 | 0–20 | - |
| 1. raudzēšana (min) | | 10 | - | 10 | 0–60 | - |
| 2. mīklas mīcīšanas reize (min) | | 17 | - | 13 | 0–50 | - |
| 2. raudzēšana (min) | | 30 | - | 15 | 0–80 | - |
| 3. raudzēšana (min) | | 60 | - | 56 | 0–120 | 0:50–1:50 |
| Cepšana (min) | | - | 0:30–1:20 | 52 | 0–120 | |
| Silta maize (min) | | - | - | 60 | 0–60 | |
| Dozators — pievienošana | | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Taimeris (stunda) | | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

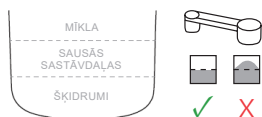
MAIZES CEPŠANAS SASTĀVDAĻAS

Pievienojot sastāvdaļas maizes cepšanas ierīcē, rūpīgi ievērojiet norādīto secību. Raugam vienmēr jāatrodas virspusē un jābūt sausam. Pareizai dozēšanai vienmēr izmantojiet ierīces komplektā iekļauto mērkrūzi un mērkaroti. Vienmēr piepildiet mērtraukus līdz malām. Piepildot mērtraukus, nesaspiediet saturu.



Visām maizes cepšanas ierīcē iepildāmajām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Maizes cepšanas ierīce ir paredzēta formas maizes cepšanai ar maks. svaru 1000 grami.



SASTĀVDAĻU IZVĒLE

Milti

Galvenā maizes sastāvdaļa; satur glutēnu (palīdz maizei uzbriest un sacietēt).

Kviešu milti tiek iegūti, maļot kviešu graudus. Apstrādes laikā tiek atdalītas klijas un dīļļi. Maizes cepšanai piemērotākie ir milti ar marķējumu «maizes milti».

Pilngraudu miltu iegūšanai tiek izmantots viss kviešu grauds, tostarp klijas un asni. No šādiem miltiem cepta pilngraudu maize ir ļoti veselīga, taču tai nepieciešami citi cepšanas apstākļi; izceptai maizei ir mazāks izmērs un tā ir cietāka. Citī nosaukumi: pilngraudu maize, graudaugu maize.

Rudzu milti tiek iegūti, maļot rudzu graudus. Saldzinājumā ar kviešiem, rudzu milti satur vairāk dzelzs, magnēzija un kālija, tādēļ šie elementi ir būtiski svarīgi cilvēka ķermenim. Tomēr glutēna saturs ir mazāks, un tāpēc maize ir blīvāka un mazāka izmēra. Cepot rudzu maizi, nepārsniedziet kulinārijas receptē norādīto miltu daudzumu, jo pretējā gadījumā var pārkarst motors. Receptē ir izmantoti lobītu rudzu milti.



Milti ir jānosver un jāizsijā caur sietu, lai nodrošinātu piesātinājumu ar skābekli un izceptās maizes augstāku kvalitāti.

SAUSAIS RAUGS

Nodrošina mīklas uzbriešanu. Lietojiet tikai raugu, kam nav nepieciešama iepriekšēja fermentēšana (nelietojiet svaigo saspiesto raugu vai sauso raugu, kas pirms lietošanas jāfermentē). Turklāt ir ieteicams izmantot raugu, uz kura iepakojuma ir norādīts, ka tas ir «ātri rūgstošs». Izmantojot iepakotu raugu, pēc tā lietošanas nekavējoties aizveriet iepakojumu, uzglabājiet to ledusskapī un izlietojiet ražotāja norādītajā termiņā.

ŪDENS

Izmantojiet dzeramo ūdeni. Šķidrums daudzuma noteikšanai vienmēr lietojiet mērkrūzi.

SĀLS

Uzlabo garšu un intensificē glutēna iedarbību, mīklai uzbriestot. Nepievērsot pienācīgu uzmanību sāls lietojumam, maize var sarukt un zaudēt garšu.

TAUKVIELAS

Padara maizi aromātisku un mīkstu. Ieteicams izmantot sviestu vai margarīnu.

CUKURS

Baro raugu, piešķir maizei saldu garšu un maina garozas krāsu. Parastā cukura vietā var izmantot pūdercukuru, nerafinētu cukurniedru cukuru, medu, melases u. c. Ja tiek pievienoti kaltēti augļi, piemēram, rozīnes, viģes, aprikozes u. c., pievienojiet mazāk cukura.

PIENA PRODUKTI

Nodrošina aromātu un uzturvērtību. Ja ūdens vietā izmantojat pienu, maizes uzturvērtība būs augstāka, bet šādā gadījumā nepielietojiet sākšanas aizkavi, jo pretējā gadījumā piens var saskābt. Samaziniet ūdens daudzumu proporcionāli piena daudzumam.

AUGĻI, RIEKSTI UN DĀRZENĪ

Pievienojot maizes papildu sastāvdaļas, ir jāņem vērā to saturētais cukura, ūdens un taukvielu daudzums. Tādēļ šī pildījuma kopsvars nedrīkst pārsniegt 15 % no sākotnējo izejvielu kopsvara. Izceptas maizes ar piedevām augstums var būt nedaudz mazāks nekā maizei bez piedevām, jo šīs piedevas traucē glutēna struktūrai mīklā. Pildījums jāpievieno pēc skaņas signāla atskanēšanas.






CEPŠANAI GATAVI MAIZES MAISIJUMI

Maizes cepšanas ierīcē varat izmantot cepšanai gatavus maizes maisījumus. Ieteicams lietot 750–1000 gramu maizes vai ātrās maizes cepšanas maisījuma iepakojumus vai pusī no maisījuma.

LIETOŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet ierīces korpusu ① un tā iekšpusi ar mīkstu, sausu drānu. Cepšanas veidni ②, mīklas mīcīšanas lāpstiņu ③, mērkaroti ④, mērkrūzi ⑤, jogurta tvertni ar vāku ⑥ un āķi ⑦ mazgājiet siltā ūdenī, pievienojot mazgāšanas līdzekli. Atveriet dozatoru. Uzmanīgi noņemiet to; att. E-1. Mazgājiet to siltā ūdenī, pievienojot mazgāšanas līdzekli. E-2, 3. Nosusiniet visas daļas. **Pirms ierīces salikšanas vai izjaukšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla.**

Darbību secība.

1. Atveriet maizes cepšanas ierīces vāku. Satveriet cepšanas veidni aiz roktura un uzmanīgi pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz atdurei, lai to atbloķētu. Pēc tam izņemiet cepšanas veidni vertikālā virzienā, turot aiz roktura.
2. Uzstādiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu; att. D-1.
3. Ievietojiet veidnē sastāvdaļas atbilstoši kulinārijas receptei, sākot ar šķidrajām un beidzot ar sausajām. Notīriet ūdeni un mitlus no cepšanas veidnes ārējām virsmām; att. D-2, 3, 4.
4. Ievietojiet cepšanas veidni maizes cepšanas ierīcē, uzmanīgi ievietojot to cepšanas kamerā. Lai to nofiksētu, pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz atdurei; att. D-5.
5. Kārtīgi aizveriet maizes cepšanas ierīces vāku. Pievienojot ierīci elektrotīklam, ieslēgsies displejs un atskanēs skaņas signāls.
6. Ar pogu  izvēlieties nepieciešamās programmas numuru, iestatiet maizes lielumu  atbilstoši kulinārijas receptei un iestatiet nepieciešamo garozas krāsu . Ja nepieciešams, nospiediet pogu , lai atlasītu no dozatora pievienojamās sastāvdaļas. Tiks parādīts izvēlētais parametrs un pagatavošanas laiks.
7. Nospiediet , lai palaistu programmu. Vēlreiz nospiediet pogu, lai iestatītu programmu pauzes režīmā (displejā sāks mirgot informācija). Lai atceltu izvēli vai apturētu programmu, turiet nospiestu šo pogu dažas sekundes. Tiks atskaņots ilgstošs skaņas signāls.


Piezīme. Ja ir ieslēgts taimeris, pauzes funkciju nevar izmantot; to var lietot tikai, ja programma darbojas.

8. Pēc programmas JOGURTS, IEVĀRĪJUMS, KŪKA, MAKARONI, MĪKLA, CIABATTA, CEPŠANA, AUGĻI SĪRUPĀ pabeigšanas atskanēs signāls un būs redzamas izvēlnes sākotnējās norādes.



Kad cepšana pabeigta, izmantojot programmu ĀTRĀ, PAMATA, FRANČU un BORODINSKI, skanēs vairāki signāli, bet displejā parādīsies «0:00», un nākamās 60 minūtes maize tiks uzturēta silta.

PIEZĪME. Pēc cepšanas ieteicams atvienot ierīci no elektrotīkla un uzreiz novietot maizi uz režģa. Neļaujiet maizei atdzist veidnē, citādi veidosies kondensāts, kas sabojās maizes formu.

Lai izslēgtu maizes cepšanas programmu, dažas sekundes turiet nospiestu pogu . Tiks atskaņots skaņas signāls. Displejā tiks parādītas sākotnējās izvēlnes norādes. Uzmanīgi izņemiet veidni no maizes cepšanas ierīces un novietojiet maizi uz režģa, lai tā atdzistu. Lai izvairītos no apdegumiem, izmantojiet katlu turētājus vai virtuves cimdus.



Ja ierīcē ir mīcīšanas lāpstiņa, uzgaidiet, līdz tā atdziest, un tad to izņemiet. Mīklas mīcīšanas



lāpstiņa joprojām var būt karsta, tādēļ uzmanieties, lai nerastos apdegumi.







Pirms maizes griešanas pārliecinieties, ka tajā neatrodas mīklas mīcīšanas lāpstiņa; A att.

SĀKŠANAS AIZKAVES IESTATĪŠANA





Taimera funkcijas izmantošanas iespējas ir norādītas tabulā «Programmu apraksts».

1. Pirms nospiešanas pogu , programmas palaišanai, iestatiet taimerī laiku, pēc kura vēlaties pagatavot maizi — no programmas startēšanas laika līdz 13 stundām ar 10 minūšu intervāliem.
2. Nospiežot pogu , tiks iestatīts taimeris (turiet to nospiestu, lai veiktu izmaiņas ātrāk). Nospiediet pogu , lai palaistu programmu. Tiks sākta laika atskaitīšana. Displejā būs redzams atlikušais izvēlētais programmas laiks un ikona .

PIEZĪME. Sākšanas aizkaves funkciju nav ieteicams izvēlēties, izmantojot produktus, kuri ātri bojājas, piemēram, olas, pienu, krējumu, sieru u. c.



CEPŠANA AR PAPILDU SASTĀVDAĻĀM

Ierīce ir aprīkota ar dozatoru, kas automātiski pievieno sastāvdaļas maizei vai mīklai. Papildu sastāvdaļas var ievietot arī cepšanas veidnē. Papildu sastāvdaļas ir iespējams pievienot, izmantojot programmu ĀTRĀ, PAMATA, FRANČU, BORODINSKI, MĪKLA, CIABATTA, JŪSU IZVĒLE.




1. Atveriet dozatora vāku. Tam jābūt sausam. Ja nepieciešams, noslaukiet to ar salveti.
2. Ievietojiet sastāvdaļas saskaņā ar kulinārijas recepti.
3. Aizveriet dozatora vāku.
4. Nospiediet pogu . Displejā parādīsies ikona . Dozators paredzētajā laikā automātiski pievienos sastāvdaļas.

Ieteikumi sastāvdaļu pievienošanai



- Mitro sastāvdaļu daudzums ir jānosaka atbilstoši kulinārijas receptei, lai neizjauktu nepieciešamo mīklas mitruma līmeni.
- Lielas, cietas sēklas var saskrāpēt veidni. Labāk tās nedaudz samalt.
- Ja izmantojat sākšanas aizkaves funkciju, pirms palaist programmu, ieteicams ievietot piedevas tieši veidnē kopā ar miltiem.
- Mīklas mīcīšanas laikā atskanēs signāls, norādot, ka šajā brīdī var pievienot papildu sastāvdaļas. Tādēļ atveriet vāku un iebēriet sastāvdaļas maizes cepšanas ierīces veidnē. Aizveriet vāku. Centieties turēt vāku atvērtu iespējami mazāku laiku, lai neietekmētu temperatūru maizes cepšanas ierīcē.

| Sausās sastāvdaļas | | Mitrās sastāvdaļas | |
|---|---|---|---|
| Ievietojiet dozatorā | | Ievietojiet tieši veidnē | |
|  | |  | |
| Rieksti | Riekstus sagriežiet vai sasmalciniet | Augļi, dārzeņi — svaigi vai konservēti. (Āboli, olīvas, ķiploks, pipari u. c.) | Sagriežiet 1 cm gabalos. Lai nepieļautu sastāvdaļu un veidnes salīšanu, sastāvdaļas un veidni ieteicams pārkaisīt ar miltiem. |
| Žāvēti augļi (rozīnes u. c.), augļu sukādes. | Sagriežiet lielus augļus un augļu sukādes 5×5×5 mm gabaliņos. | Šokolāde | Sasmalciniet vai sarīvējiet. |
| Sēklas | | Cietais siers | Sarīvējiet vai sagriežiet gabaliņos (skatiet recepti) |
| Zaļumi (sausī) | 1–2 tējkarotes. | | |
| Zaļumi (svaigi) | Skatiet kulinārijas recepti. | | |

MĪKLAS GATAVOŠANA

1. Receptu grāmatā izvēlieties recepti un ievietojiet visas sastāvdaļas veidnē ar mīklas mīcīšanas lāpstiņu. Ievietojiet veidni maizes cepšanas ierīcē un aizveriet vāku. Pieslēdziet ierīci elektroīklam.
2. Izvēlieties kādu no programmām: MĪKLA/MAKARONI/CIABATTA. Programmā MAKARONI, izmantojot pogu , varat pielāgot mīklas mīcīšanas laiku no 10 līdz 20 minūtēm.
3. Tiks parādīts nepieciešamais cepšanas laiks. Nospiediet pogu . Maizes cepšanas ierīce sāks mīcīt mīklu. Sastāvdaļu automātiska pievienošana ir iespējama tikai programmā MĪKLA un CIABATTA. (Neaizmirstiet ieslēgt dozatoru, nospiežot pogu .)
4. Kad cepšana pabeigta, atskanēs vairāki signāli.
5. Mīkla ir jāizņem no veidnes, jānovieto uz dēlīša, jāapkaisa ar miltiem un jāizmanto atbilstoši receptē norādītajam.

KŪKAS PAGATAVOŠANA




1. Sagatavojiet sastāvdaļas saskaņā ar kulinārijas recepti. Ievietojiet tās veidnē. Neizņemiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu. Pieslēdziet ierīci elektroīklam.
2. Ar pogu  izvēlieties programmu KŪKA un nospiediet pogu .
3. Tiks parādīts nepieciešamais cepšanas laiks. Mīklas maisīšana šajā programmā ir īslaicīga, neļaujot kļūt mīklai smagai. Pabeidzot mīklas mīcīšanu, atveriet vāku un, ja mīkla vēl nav pietiekami izmīcīta veidnes stūros, rūpīgi novietojiet mīklu veidnes vidusdaļā.

4. Tiks sāka cepšana. Kad cepšana pabeigta, atskanēs signāls. Izcepto kūku var pārkaisīt ar pūdercukuru.

IEVĀRĪJUMA PAGATAVOŠANA

(izņemot modeli BM1010)

Maizes cepšanas ierīcē ir iespējams pagatavot ļoti garšīgu ievārījumu.

5. Sagatavojiet sastāvdaļas saskaņā ar kulinārijas recepti. Cepšanas veidnē ievietojiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu un sastāvdaļas.
6. Ievietojiet veidni maizes cepšanas ierīcē. Pieslēdziet ierīci elektroīklam.
7. Nospiežot pogu , izvēlieties programmu IEVĀRĪJUMS.
8. Nospiežot pogu , iestatiet vajadzīgo pagatavošanas laiku, sākot ar 1 stundu 20 min līdz 2 stundām (pagatavošanas noklusējuma laiks ir 1 stunda 20 min).
9. Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Gatavošanas laikā sastāvdaļas tiek karsētas un maisītas.
10. Kad gatavošana pabeigta, atskanēs skaņas signāls. Pagatavoto ievārījumu var uzklāt uz vafelēm un maizes, pievienot saldējumam vai izmantot kūku pildījumam.



Pēc atdzišanas ievietojiet pagatavoto ievārījumu stikla traukā un uzglabājiet ledusskapī. Lai mainītu ievārījuma konsistenci, varat pievienot 1–1,5 tējkarotes pektīna.



Pēc ievārījuma pagatavošanas tas nekad nevajadzētu jāpārlej citā traukā. Veidne ir jāpiepilda ar siltu ūdeni un jāizmazgā uzreiz pēc atdzišanas, jo piekaltušas ievārījuma atliekas var sabojāt nepiedeģošo pārklājumu.

JOGURTA PAGATAVOŠANA

(tikai modelī BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4




1. Izņemiet cepšanas veidni no maizes cepšanas ierīces. Izņemiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu.
2. Pagatavojiet jogurta fermentācijas maisījumu un ievietojiet jogurta tvertnē. Stingri aizveriet vāku; att. D-8.

PIEZĪME. Ieteicams izmantot pilnpienu ar augstu tauku saturu, tad jogurts būs maigāks.

3. Ievietojiet fermentācijas tvertni cepšanas veidnē.
4. Ievietojiet veidni maizes cepšanas ierīcē un aizveriet tās vāku.





Pēc fermentācijas tvertnes ievietošanas citas programmas (nevis fermentācijas) ieslēgšana ir stingri aizliegta.

5. Nospiežot pogu , izvēlieties programmu JOGURTS. Ar pogu  iestatiet fermentācijas laiku saskaņā ar kulinārijas recepti. Varat iestatīt laiku no 6 līdz 12 stundām. Noklusējums: 8 h.
6. Nospiediet pogu , lai sāktu pagatavošanu.
7. Kad pagatavošana pabeigta, atskanēs skaņas signāls. Pagatavoto jogurtu ieteicams ievietot ledusskapī uz 2 stundām atdzišanai.

AUGĻI SĪRUPĀ




(izņemot modeli BM1015J)

1. Sagatavojiet sastāvdaļas saskaņā ar kulinārijas recepti. Izņemiet no veidnes mīklas mīcīšanas lāpstiņu.
2. Cepšanas veidnē ievietojiet sastāvdaļas: ūdeni, augļus, cukuru u. c. Pārklājiet veidni ar pergamenta papīru, lai ierobežotu sīrupa iztvaikošanu. Papīra vidusdaļā izveidojiet atveri ar 1 cm diametru.
3. Ievietojiet veidni maizes cepšanas ierīcē. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam. Izvēlieties programmu AUGĻI SĪRUPĀ.
4. Nospiežot pogu , iestatiet laiku (no 50 min līdz 1 h 50 min).
5. Nospiediet pogu , lai sāktu pagatavošanu.
6. Kad pagatavošana pabeigta, atskanēs skaņas signāls. Uzmanīgi izņemiet augļus.

PIEZĪME. Izmantojiet produktus tādā daudzumā, kā norādīts receptē. Pārmērīgs daudzums var izraisīt pārplūšanu, bet nepietiekams — apdegšanu. Izmantojiet augļus, kas vārot nepaliek mīksti, piemēram, ananasus, dažādu šķirņu cietus ābolus, bumbierus.

CEPŠANA














Izmantojot šo programmu, netiek veikta mīklas mīcīšana un nenotiek mīklas uzbriešana, tādēļ nav nepieciešams uzstādīt mīklas mīcīšanas lāpstiņu. Maizes cepšanas ierīce darbojas kā cepeškrāsns. Varat cept kūkus, pagatavot sautējumus un izcept līdz galam neizcepušos produktus.

7. Izņemiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu. Ievietojiet cepšanas veidnē nepieciešamās sastāvdaļas.
8. Nospiežot pogu , izvēlieties programmu CEPŠANA. Nospiežot pogu , iestatiet cepšanas laiku no 30 min līdz 80 min.
9. Nospiediet pogu , lai sāktu cepšanu.
10. Kad cepšana pabeigta, atskanēs daži skaņas signāli.

PIEZĪME. Pēc cepšanas pabeigšanas ļaujiet produktam atdzist maizes cepšanas ierīcē 10 minūtes un tad uzmanīgi izņemiet to no veidnes.

PROGRAMMAS «JŪSU IZVĒLE» IZMANTOŠANA

Izmantojot šo programmu, varat sākt pagatavošanu atbilstoši savai receptei, iestatot katras izvēlētas programmas darbības laiku: mīklas mīcīšanas, uzbriešanas, cepšanas, karsēšanas laiku.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas saskaņā ar kulinārijas recepti. Ievietojiet tās cepšanas veidnē. Neizņemiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
2. Nospiediet pogu «Jūsu izvēle» , Displejā tiks parādīts programmas izpildes laiks un ikona .
3. Vēlreiz nospiediet pogu , Displejā tiks parādīts  un pirmās darbības — mīklas mīcīšanas  — laiks. Noklusējuma laiks: 10 min. Nospiežot pogu , iestatiet mīklas mīcīšanas laiku no 0 līdz 20 min. Viena pogas nospiešana: 1 min.
4. Vēlreiz nospiediet pogu , Displejā tiks parādīts  un nākamās darbības  laiks. Nospiežot pogu , iestatiet nepieciešamo nākamās darbības laiku un nospiediet pogu , lai iestatītu nākamo darbību.
5. Iestatiet katras darbības laiku programmā, pēdējo reizi nospiediet pogu , displejā tiks parādīta ikona  un kopējais programmas izpildes laiks.

6. Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu.

7. Kad gatavošana pabeigta, atskanēs skaņas signāls.

PIEZĪME. Pagatavošanas darbību iestatījumi tiks saglabāti maizes cepšanas ierīces atmiņā turpmākai izmantošanai. Lai atjaunotu rūpnīcas iestatījumus, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

MĪKLAS APZIEŠANA

Vienmēr centieties panākt mīklas maksimālu uzbriecšanu. Apziešanai vienmēr izmantojiet otu. Cepšana vienmēr jāveic atbilstoši kulinārijas receptei. Lai garoza būtu zeltaina, apziediet ar olas vai olas dzeltenuma maisījumu. Lai garoza būtu kraukšķīga, apziediet ar olas baltuma maisījumu. Tā kā olas dzeltenums netiek izmantots, garoza būs mazāk zeltaina.

GLAZŪRAS RECEPTĒ

OLAS GLAZŪRA — samaisiet vienu sakultu olu ar tējkaroti piena vai ūdens.

OLAS DZELTENUMA GLAZŪRA — samaisiet vienu sakultu olas dzeltenumu ar tējkaroti piena vai ūdens.

OLAS BALTUMA GLAZŪRA — samaisiet vienu sakultu olas baltumu ar tējkaroti piena vai ūdens.

IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN RISINĀJUMI

| Iespējamās problēmas | Risinājumi |
|---|---|
| Ierīci nevar ieslēgt. | Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un uzgaidiet, līdz normalizējas sprieguma līmenis. |
| Maize ir pārāk uzbriedusi. | <ul style="list-style-type: none">Jūs izmantojat pārāk daudz rauga vai ūdens. Skatiet recepti un nomēriet atbilstošu rauga un ūdens daudzumu, izmantojot mērkrūzi. Pārlicinieties, ka no pārējām sastāvdaļām netiek saņemts pārāk liels ūdens daudzums.Nav pievienots pietiekami daudz miltu. Rūpīgi nosveriet miltus. |
| Maize ir bāla un jēla | <ul style="list-style-type: none">Nav pievienots pietiekami daudz rauga. Izmantojiet mērkaroti.Pārbaudiet rauga derīguma termiņu. Pēc rauga iepakojuma atvēršanas uzglabājiet to ledusskapī.Ir noticis energoapgādes pārtraukums vai maizes cepšanas ierīce cepšanas laikā tika apturēta. Maizes cepšanas ierīce izslēdzas, ja tās darbība tiek apturēta ilgāk nekā 10 minūtes. Maize ir jāizņem no veidnes un cikls jāsāk no jauna ar jaunām sastāvdaļām.Skatiet recepti un nosveriet atbilstošu miltu daudzumu, izmantojot svarus, vai nomēriet atbilstošu šķidruma daudzumu, lietojot mērkrūzi. |
| Uz izceptās maizes virsmas ir milti. | <ul style="list-style-type: none">Jūs izmantojāt pārāk daudz miltu vai pārāk maz šķidruma. Skatiet recepti un nosveriet atbilstošu miltu daudzumu, izmantojot svarus, vai nomēriet atbilstošu šķidruma daudzumu, lietojot mērkrūzi. |
| Sastāvdaļas nav pietiekami rūpīgi samaisītas. | <ul style="list-style-type: none">Nav uzstādīta mīklas mīcīšanas lāpstiņa.Pirms sastāvdaļu ievietošanas pārlicinieties, ka cepšanas veidnē ir mīklas mīcīšanas lāpstiņa.Ir noticis energoapgādes pārtraukums vai maizes cepšanas ierīce cepšanas laikā tika apturēta. Maizes cepšana, visticamāk, būs jāatsāk, tomēr rezultāts var būt negatīvs, ja mīcīšana jau tika uzsākta. |
| Neatliek maizes cepšana. | <ul style="list-style-type: none">Ir izvēlēta programma MĪKLA. Programmā MĪKLA netiek sākota cepšana.Ir noticis energoapgādes pārtraukums vai maizes cepšanas ierīce cepšanas laikā tika apturēta. Maizes cepšanas ierīce izslēdzas, ja tās darbība tiek apturēta ilgāk nekā 10 minūtes. Ja mīkla ir uzbriedusi, varat mēģināt to izcept cepeškrāsnī. |

TĪRĪŠANA UN APKOPE; att E.



Uzreiz pēc lietošanas notīriet visas ierīces daļas.

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist. Cepšanas veidni **2**, mīklas mīcīšanas lāpstiņu **3**, mērkaroti **4**, mērkrūzi **5**, jogurta tvertni ar vāku **6** un āķi **7** mazgājiet siltā ūdenī, pievienojot mazgāšanas līdzekli. **Nemazgājiet šīs daļas trauku mazgājamā mašīnā.** Ja nevarat izņemt mīklas mīcīšanas lāpstiņu no veidnes, iepildiet veidnē siltu ūdeni un atstājiet 5–10 minūtes. **Neiegremdējiet veidni ūdenī.**
- Atveriet dozatora vāku. Uzmanīgi izņemiet dozatoru no nomazgājiet ar siltu ūdeni, pievienojot mazgāšanas līdzekli. Nosusiniet to un ievietojiet atpakaļ.
- Noslaukiet ierīces korpusu un tā iekšpusi ar mīkstu, sausu drānu. Izņemiet visas drupatas, miltu atliekas vai citus gružus.
 - Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, nekādā gadījumā neiemērciet motora bloku ūdenī.
 - Pēc tīrīšanas rūpīgi nosusiniet visus ierīces elementus.
- Uzglabājiet ierīci ar aizvērtu vāku.



IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN RISINĀJUMI

| Iespējamās problēmas | Risinājumi |
|---|--|
| Neotiek maizes cepšana. | <ul style="list-style-type: none"> • Ūdens daudzums nebija pietiekams un tika ieslēgta motora aizsardzība. Šāda problēma rodas, ja ierīce ir pārslogota; motora darbība sasniedza maksimālo robežvērtību. Sazinieties ar tirgotāju vai apkopes centru. Nākamajā reizē skatiet recepti un nomēriet un pievienojiet pareizus sastāvdaļu daudzumus. • Lai saņemtu informāciju, sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu OURSSON AG apkopes centru. Nākamajā reizē skatiet recepti un rūpīgi nomēriet sastāvdaļu daudzumu. • Nav uzstādīta mīklas mīcīšanas lāpstiņa. Pārbaudiet, vai tā ir uzstādīta. • Negriežas stiprinājuma vārpsta, kas nodrošina maisīšanu cepšanas veidnē. Ja maisīšanas stiprinājuma vārpsta negriežas, kad ir ievietota mīklas mīcīšanas lāpstiņa, stiprinājuma vārpsta ir jānomaina. Sazinieties ar pilnvarotu OURSSON AG apkopes centru. |
| Mīklas noplūde veidnes apakšā. | <ul style="list-style-type: none"> • Neliels daudzums mīklas var noplūst caur atverēm, tomēr rotējošās detaļas nepārtrauks kustību. Šī ir parasta parādība, tomēr dažreiz ir jāpārlecinās, ka maisīšanas stiprinājuma vārpsta griežas pareizi. |
| Mīklas mīcīšanas lāpstiņa grab. | <ul style="list-style-type: none"> • To izraisa mīklas mīcīšanas lāpstiņas kustība uz vārpstas (tie nav darbības traucējumi). • Maize ir atstāta cepšanas veidnē pārāk ilgi pēc cepšanas. Nekavējoties izņemiet maizi pēc izcepšanas. |
| Maizes sāni ir iekrituši un apakšdaļa ir mitra. | <ul style="list-style-type: none"> • Ir noticis energoapgādes pārtraukums vai maizes cepšanas ierīce cepšanas laikā tika apturēta. Maizes cepšanas ierīce izslēdzas, ja tās darbība tiek apturēta ilgāk nekā 10 minūtes. Ja mīkla ir uzbrīdusi, varat mēģināt to izcept cepeškrāsnī. |
| Maize ir jēla un gabali nav vienādi. | <ul style="list-style-type: none"> • Kad maizi sagriežat, tā bija pārāk karsta. Pirms maizes sagriešanas ļaujiet tai atdzist, lai viss tvaiks paspētu izgarot. |
| Cepšanas laikā ir jūtama deguma smaka. No tvaika izplūdes atverēm nāk dūmi. | <ul style="list-style-type: none"> • Sastāvdaļas, iespējams, ir izlijušas uz sildelementa. Dažkārt maisīšanas laikā uz sildelementa var izlīst neliels daudzums sastāvdaļu. Pēc cepšanas noslaukiet sildelementu, kad maizes cepšanas ierīce ir pilnībā atdzisusi. |
| Izņemot maizi, tajā ir mīklas mīcīšanas lāpstiņa. | <ul style="list-style-type: none"> • Mīkla ir pārāk blīva. Ļaujiet maizei atdzist un pēc tam izņemiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu. • Zem mīklas mīcīšanas lāpstiņas ir izveidojusies garoza. Pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet mīklas mīcīšanas lāpstiņu un vārpstu. |
| Garoza pēc atdzišanas paliek mīksta. | <ul style="list-style-type: none"> • Ūdens tvaiki, kas maizē palikuši pēc cepšanas, var garozu padarīt nedaudz mīkstāku. Lai mazinātu tvaiku apjomu, samaziniet ūdens daudzumu par 10–20 ml. |
| Garoza nav kraukšķīga. | <ul style="list-style-type: none"> • Lai maize būtu kraukšķīga, izmantojiet režīmu FRANČU vai garozas krāsas opciju «TUMŠĀ». |

| MODELIS | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|--|---------------------------|---------|-------------------------------|
| Enerģijas patēriņš, W | Līdz 575 | | |
| Nominālais spriegums | 220-240 V~; 50/60 Hz | | |
| Glabāšanas un pārvadāšanas temperatūra | no -25°C līdz +35°C | | |
| Darba temperatūra | no +5°C līdz +35°C | | |
| Mitruma parametri lietošanas, glabāšanas un pārvadāšanas laikā | 15-75 % bez kondensācijas | | |
| Aizsardzības klase | I | | |
| Izmēri (A×P×G), mm | 348×350×254 | | |
| Svars, kg | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

Izstrādājumi jāuzglabā sausās, vēdinātās noliktavās, kur temperatūra nav zemāka par -25 °C.

IZSTRĀDĀJUMA SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par izstrādājuma sertifikāciju skatiet vietnē <http://www.oursson.com> vai pieprasiet tirgotājam tās kopiju.



Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists no pilnvarota OURSSON AG apkopes centra.

APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG pauž pateicību par to, ka izvēlaties mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi būtu piemēroti jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON zīmola izstrādājumam nepieciešama apkope, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (tālāk tekstā — PAC). Visu PAC saraksts un precīzas centru adreses ir norādītas tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG garantijas saistības

- OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, ko OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope, tad, ja izstrādājums ir pirktis šajā valstī, ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgais sertifikāts un ja izstrādājums ir marķēts arī ar oficiālām atbilstības zīmēm.
- OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši Patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības reglamentē tās valsts tiesību akti, kurā ir paredzēta šo saistību izpilde; šīs garantijas saistības attiecas tikai uz izstrādājumiem, kas lietoti tikai personiskām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz preču lietošanu uzņēmējdarbības nolūkos vai saistībā ar preču iegādi uzņēmumu, iestāžu un organizāciju vajadzībām.
- OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādas lietošanas noteikumus un garantijas periodus.

| Izstrādājuma nosaukums | Lietošanas noteikumi, mēneši | Garantijas periods, mēneši |
|---|------------------------------|----------------------------|
| Mikrovilņu krāsnis, maizes cepšanas ierīces, indukcijas plītiš MultiVāres katli, virtuves kombaini, elektriskās tējkannas, elektriskie grīli, rokas blenderi, rokas mikseri, gaļas maļamās mašīnas, blenderi, tosteri, karstā gaisa katli, tosteri, sulu spiedes, tvaicētāji, kafijas automāti, kapājamie naži, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti, piena putotāji Virtuves svāri | 60 | 24 |

- OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz izstrādājumiem, ja to nomaīņa ir bijusi paredzēta un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu, piemēram:
 - akumulatoriem,
 - futrāļiem, siksnām, pārvietošanas auklām, montāžas piederumiem, instrumentiem, izstrādājuma

komplektācijā iekļauto dokumentāciju.

- Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai transportēšanas dēļ, kā arī bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) turpmāk norādītajos gadījumos.
 - Ja bojājums radies nevērtīgas lietošanas dēļ, izstrādājums lietots neatbilstīgi lietošanas mērķim, izstrādājuma bojājumi radušies lietošanas pamācībā aprakstīto ekspluatācijas nosacījumu un noteikumu pārkāpumu dēļ, tostarp, ja izstrādājums ir bijis pakļauts zemei vai augstai vides temperatūrai, lielummitrumam vai putekļiem, ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu, ja lietoti standartiem neatbilstoši elektrofilki, ja izstrādājumā iekļūvis šķidrums, kukaini vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietots smagas slodzes apstākļos.
 - Ja izstrādājuma bojājumu ir izraisījuši nesankcionēti mēģinājumi veikt izstrādājuma pārbaudi vai tā konstrukcijā vai programmatūrā veikt izmaiņas, tostarp remontu vai tehnisko apkopi nepilnvarotos apkopes centros.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir radies standartiem neatbilstīga un/vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai akumulatoru dēļ.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir saistīts ar tā izmantošanu kopā ar papildaprīkojumu (piederumiem), ko izmantošanai kopā ar izstrādājumu nav ieteicis uzņēmums OURSSON AG. OURSSON AG neuzņemas atbildību par trešo pušu ražotā papildaprīkojuma (piederumu) kvalitāti, par to izstrādājuma darbības kvalitāti kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti, ja to lieto kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.
- Izstrādājuma izmantošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērti pilnvarotos apkopes centros (PAC). Garantijas perioda laikā bojājumu novēršana ir bez maksas, ja tiek uzrādīts oriģinālais garantijas sertifikāts un dokumenti, kas apstiprina mazumtirzniecības pirkuma līguma faktu un datumu. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datuma. Jāņem vērā tālāk minētie nosacījumi.
 - OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajām dokumentācijā aprakstīto izstrādājuma iestāīšanu un uzstādīšanu (montāžu, pieslēgumiem u. c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotu apkopes centru speciālisti par maksu.
 - izstrādājumu apkope (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, nodilumam pakļauto daļu un materiālu nomaīņa, piegāde u. c.) tiek veikta par maksu.
- OURSSON AG neuzņemas atbildību par savu izstrādājumu tieši vai netieši radīto kaitējumu cilvēkiem,

mājdzīvniekiem, īpašumam, ja šie bojājumi radušies izstrādājuma lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas dēļ vai ja šos bojājumus izraisījis tīša vai nolaidīga lietotāja vai trešo pušu darbība.

8. Nekādos apstākļos OURSSON AG nav atbildīgs par jebkādiem tīšiem, netīšiem, tiešiem vai izrietošiem zaudējumiem vai bojājumiem, iekļaujot, bet ne tikai: zaudēto peļņu, bojājumus no pārtraukumiem komercdarbībā vai citām darbībām, kas rodas no izstrādājuma izmantošanas vai nespējas to izmantot.
9. Pastāvīgu izstrādājuma uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementus un tehniskās specifikācijas ražotājs var mainīt bez iepriekšēja paziņojuma.

Izstrādājuma izmantošana pēc derīguma (darbmūža) beigām

1. OURSSON AG norādītais izstrādājuma izmantošanas laiks ir spēkā tikai tad, ja izstrādājums tiek lietots tikai personiskajām, ģimenes vai māsaiņniecības vajadzībām, kā arī ja lietotājs izpilda pareizas izstrādājuma ekspluatācijas, glabāšanas un transportēšanas prasības. Ja izstrādājums tiek lietots saudzīgi un atbilstīgi tā ekspluatācijas noteikumiem, izstrādājuma izmantošanas laiks var pārsniegt OURSSON AG norādīto izstrādājuma darbmūžu.
2. Beidzoties izstrādājuma darbmūžam, jums jāvēršas pilnvarotā apkopes centrā, lai veiktu izstrādājuma profilaktisko apkopi un noteiktu izstrādājuma piemērotību turpmākai lietošanai. Izstrādājumu profilaktiskā apkope apkopes centros arī tiek veikta par maksu.
3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo izstrādājumu pēc tā izmantošanas laika beigām, ja nav veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai īpašumu.

Izstrādājuma otrreizējā pārstrāde un utilizācija

Šī ierīce ir identificēta kā atbilstoša Eiropas direktīvai 2002/96/EG par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

Pēc izmantošanas laika beigām šo izstrādājumu nedrīkst

izmest mājsaimniecības atkritumos. Tas ir jānodod atbilstošā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā, lai veiktu pareizu apstrādi un utilizāciju atbilstīgi valsts vai vietējiem likumiem. Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsiet saglabāt dabas resursus un novērsīsiet risku saistībā ar nelabvēlīgu izstrādājuma ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šā izstrādājuma savākšanas vietām un otrreizēju pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Ražošanas datums

Katram izstrādājumam ir unikāls sērijas numurs burtpapuru rindas formā, un tas ir dublēts ar svītkodu, kurā ir šāda informācija: izstrādājuma grupas nosaukums, izstrādājuma ražošanas datums, sērijas numurs.

Sērijas numurs atrodas izstrādājuma aizmugurē, uz iesaiņojuma un uz garantijas kartes.



- 1 Pirmie divi burti attiecas uz izstrādājuma grupu (BM — maizes cepšanas ierīce).
- 2 Pirmie divi cipari norāda ražošanas gadu.
- 3 Trešais un ceturtais cipars norāda ražošanas nedēļu.
- 4 Pēdējie divi cipari norāda izstrādājuma sērijas numuru.

Lai izvairītos no pārpratumiem, noteikti ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet, vai garantijas kartē norādītā informācija ir pareiza. Garantijas karte ir derīga tikai, ja pareizi un skaidri norādīta šāda informācija: modelis, sērijas numurs, iegādes datums, skaidri salasāmi zīmogi, pircēja paraksts. Ierīces sērijas numuram un modelim jāatbilst garantijas kartē norādītajiem datiem. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai ir mainīti garantijas kartē norādītie dati, garantijas karte nav derīga.



oursson

Ja jums ir jautājumi vai radušās problēmas ar OURSSON AG izstrādājumiem, — lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: support@oursson.com

Šo lietošanas pamācību aizsargā starptautiskais un Eiropas Savienības Autortiesību likums. Nesankcionēta šīs lietošanas pamācības izmantošana, tostarp (bet ne tikai) kopēšana, drukāšana un izplatīšana, ir civiltiesiski un krimināli sodāma.

Kontaktinformācija:

1. Preču ražotājs — OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Šveice.
2. Sertifikācijas informācija par izstrādājumu ir pieejama tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG
Ražots Ķīnā



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, rys. A



Symbol zagrożenia

Przypomina użytkownikowi o obecności wysokiego napięcia.



Symbol ostrzeżenia

Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.



Symbol ryzyka oparzenia

Przypomina użytkownikowi o występowaniu wysokich temperatur.

Używając urządzeń elektrycznych, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Urządzenie musi być ustawione na stabilnej powierzchni.
- Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.



- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu zasilającego do wody ani innych płynów. Jeśli z jakiegoś powodu woda dostanie się do urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (ASC) OURSSON AG.

- Sieć zasilająca musi mieć odpowiednie parametry.
- Nie należy używać urządzenia w miejscach, gdzie w powietrzu mogą występować opary substancji łatwopalnych.

- Nie wolno próbować samodzielnie otwierać urządzenia — może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, nieprawidłowe działanie urządzenia i utratę gwarancji producenta. W sprawie napraw i konserwacji należy kontaktować się tylko z autoryzowanymi punktami serwisowymi naprawiającymi wyroby marki OURSSON AG.



- Przy przenoszeniu urządzenia z pomieszczenia zimnego do ciepłego i na odwrót należy rozpakować je przed użyciem i odczekać 1–2 godziny przed jego włączeniem.



- Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać całego urządzenia ani przewodów w wodzie.

- Należy zachować szczególną uwagę i ostrożność podczas używania urządzenia w obecności dzieci.



- Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.

- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.

- Nie dopuszczać, aby przewód zwisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.

- Nie należy podłączać urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.

- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu kucharek ani piekarników gazowych i elektrycznych.

- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- Należy chronić urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi czynnikami mechanicznymi.

- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy się upewnić, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.

- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i psychicznej albo bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy (w tym dzieci). Takie osoby mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po poinstruowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie

należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez specjalistę z autoryzowanego punktu serwisowego (ASC) firmy OURSSON AG. Pozwoli to uniknąć ewentualnych zagrożeń.

- Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.

- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna itp.). Do czyszczenia urządzenia można stosować niewielką ilość neutralnego detergentu.



Po pierwszym włączeniu wypiekacza do chleba możesz poczuć delikatny zapach spalenizny. Pochodzi on z pierwszego podgrzewania grzałki urządzenia. Przy kolejnych włączeniach zapach ten powinien być nieodczuwalny.



Obsługa tego urządzenia w żadnym wypadku nie wymaga używania siły. Używanie siły może spowodować uszkodzenie produktu z winy użytkownika.

ZALECENIA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać tę instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować instrukcję do wglądu w przyszłości.

- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne rysunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich rzeczywistego wyglądu.



Pokrywę można otworzyć tylko w celu dodania składników i po emisji sygnału dźwiękowego. Nie wolno otwierać pokrywy podczas pracy urządzenia.

- Nie wolno wyjmować formy do pieczenia podczas pracy urządzenia.

- Nie wolno zanurzać formy w wodzie.

- Należy uważać, aby podczas używania formy nie uszkodzić jej. Może to doprowadzić do nieprawidłowego działania formy.

- Wyjmij formę do pieczenia, trzymając wyłącznie za uchwyt. Nie potrząśnij formą.



Zapobiegająca przywieraniu powłoka formy może zmienić kolor pod wpływem wilgoci i pary wodnej. Nie wpływa to na jej działanie.

- Urządzenie należy umieścić na gładkiej poziomej

powierzchni w odległości co najmniej 5 cm od ściany/mebli oraz co najmniej 10 cm od krawędzi powierzchni.

- Nie przykrywaj pracującego urządzenia ręcznikiem ani szmatką.



- Nie dotykaj formy do pieczenia, wewnętrznych powierzchni urządzenia, grzałki ani otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia i bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć oparzeń.



- Do wyjmowania formy z urządzenia używaj rękawic do piekarnika lub uchwytych chwytaków do garnków.



- Przycisk wyboru programu (SZYBKI, PODSTAWOWY, FRANCUSKIE ITP.)



- Przycisk wyboru masy wypieku Służy do wyboru rozmiaru chleba: L – duży (ok.750 g), XL – bardzo duży (ok.1000 g)



- Przycisk dozownika (wyłącza lub włącza dozownik)



- Przycisk do wyboru koloru skórki. (jasna/średnia/ciemna)



- Przycisk opóźnionego rozpoczęcia pieczenia lub ustawienia czasu w następujących programach: YOUR CHOICE, JOGURT, DŻEM, MAKARON, PIECZENIE, OWOCE W SYROPIE. Jedno naciśnięcie to 10 minut.



- Użyj przycisku do ROZPOCZĘCIA, WSTRZYMANIA lub ZAKOŃCZENIA bieżącego programu. Aby anulować ustawienie lub zatrzymać program, naciśnij ten przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA, Rys. B

| | | |
|---|-----------------------------------|--------|
| 1 | Wypiekacz do chleba | 1 szt. |
| 2 | Forma do pieczenia..... | 1 szt. |
| 3 | Ostrze do wyrabiania | 1 szt. |
| 4 | Łyżka z miarką | 1 szt. |
| 5 | Kubek z miarką (200 ml) | 1 szt. |
| 6 | Pokrywa pojemnika na jogurt | 1 szt. |
| 7 | Hak | 1 szt. |
| | Przewód zasilający | 1 szt. |
| | Instrukcja obsługi | 1 szt. |

BUDOWA URZĄDZENIA, rys. C

- 1 Dozownik
- 2 Okienko inspekcyjne
- 3 Grzałka
- 4 Wylot pary
- 5 Uchwyt pokrywy
- 6 Panel sterowania
- 7 Wyświetlacz

DZIAŁANIE

Panel sterowania, rys. C-2



- Przycisk „YOUR CHOICE”

ZASTOSOWANIE PROGRAMÓW

| Numer programu | Program | Wyrabianie Ostrze | Ikona | Uwaga | Czas gotowania |
|----------------|---|-------------------|-------|---|---|
| 1 | SZYBKI | | | Odpowiedni do szybkiego wypieku chleba. Chleb będzie bardziej gęsty, lecz równie smaczny. | 1 godz. 55 min |
| 2 | PODSTAWOWY | | | Odpowiedni do wypieku chleba pszenicznego i żytniego z mąki na chleb. | 2 godz. 36 min |
| 3 | FRANCUSKIE | | | Program odpowiedni do przepisów ze zmniejszoną ilością cukru. Pozwala na przygotowanie chleba z chrupką skórką i kruchym mięszem. | 3 godz. 10 min |
| 4 | BORODZIŃSKI | | | Do wypiekania chleba borodzińskiego. | 3 godz. 12 min |
| 5 | JOGURT (nie dotyczy modeli BM1015J, BM1010) | | | Do przygotowywania domowego jogurtu z naturalnych składników. | 6-12 godz. (8 godzin w trybie domyślnym) |
| 6 | DŻEM (nie dotyczy modelu BM1010) | | | Do przygotowywania domowego dżemu. | 80-120 min (1 godz. 20 min w trybie domyślnym) |

Wyświetlacz, rys. C-3

- 1 Oznaczenie programu (wyrabianie/rośnięcie/pieczenie/utrzymanie temperatury)
- 2 Oznaczenie wyboru masy wypieku
- 3 Oznaczenie czasu trwania programu
- 4 Numer wybranego programu
- 5 Oznaczenie użytkownika dozownika
- 6 Oznaczenie wyboru koloru skórki

Tryby

Naciśnij przycisk i wybierz jeden z programów pieczenia, wyrabiania ciasta, przygotowywania jogurtu lub dżemu: SZYBKI, PODSTAWOWY, FRANCUSKIE, CHLEB BORODZIŃSKI, JOGURT (tylko w modelu BM102*JY), DŻEM (tylko w modelach BM102*JY, BM1015J), WYPIEKI, MAKARON, CIASTO, CIABATTA, PIECZENIE, OWOCE W SYROPIE (tylko w modelach BM102*JY, BM1010). Możesz też przyciskiem wybrać program „YOUR CHOICE”.

* - 0, 1, 2, 3, 4

ZASTOSOWANIE PROGRAMÓW


| Numer programu | Program | Wyrabianie Ostrze | Ikona | Uwaga | Czas gotowania |
|----------------|--|-------------------|-------|--|--|
| 7 | CIASTA | | | Do przygotowywania wypieków. | 1 godz. 18 min |
| 8 | MAKARON | | | Program pozwalający na przygotowanie ciasta na makaron, pierogi lub chrust. | 10–20 min (10 min w trybie domyślnym) |
| 9 | CIASTO | | | Program pozwalający na przygotowanie klasycznego ciasta drożdżowego z różnymi dodatkami. | 1 godz. 30 min |
| 10 | CIABATTA | | | Program pozwala na przygotowanie ciasta na ciabattę. | 2 godz. 12 min |
| 11 | PIECZENIE | | | Program pozwalający na przygotowanie wypieków i chleba z ciasta przygotowanego wcześniej i dopieczenie do końca chleba, który z jakiegoś powodu nie upiekł się całkowicie. | 30–80 min (30 min w trybie domyślnym) |
| 12 | OWOCE W SYROPIE (nie dotyczy modelu BM1015J) | | | Przygotowywanie owoców w syropie. | 50–110 min (60 min w trybie domyślnym) |
| P | Przycisk „Your Choice” | | | Umożliwia ręczne ustawianie parametrów każdego etapu przygotowywania ciasta i wypiekania. Możliwe jest także zapisywanie własnych przepisów w pamięci urządzenia. | (2 godz. 36 min w trybie domyślnym) |























Przed rozpoczęciem pracy w trybach JOGURT, PIECZENIE i OWOCE W SYROPIE zdemontuj nóż do wyrabiania ciasta.

OPIS PROGRAMÓW

| PROGRAMY | IKONA | SZYBKI | | PODSTAWOWY | | FRANCUSKIE | |
|-----------------------------------|-------|--------|------|------------|------|------------|------|
| Rozmiar wypieku | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Czas trwania programu (godz.:min) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| Pierwsze wyrabianie (min) | | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Pierwsze rośnięcie (min) | | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Drugie wyrabianie (min) | | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| Drugie rośnięcie (min) | | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Trzecie rośnięcie (min) | | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Pieczenie (min) | | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Ciepły chleb (min) | | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |


| | | | | | | | |
|---------------------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Dozownik – dodawanie składników |  | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Czasomierz (godz.) |  | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| PROGRAMY | IKONA | Chleb borodziński | Jogurt | Dżem | Ciasta | Makaron | Ciasto |
|-----------------------------------|---|-------------------|------------|--------|--------|-----------|--------|
| Rozmiar wypieku |  | | | | | | |
| Czas trwania programu (godz.:min) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| Pierwsze wyrabianie (min) |  | 10 | - | 15 | 5 | 0:10–0:20 | 18 |
| Pierwsze rośnięcie (min) |  | 10 | - | - | - | - | 22 |
| Drugie wyrabianie (min) |  | 12 | - | - | - | - | - |
| Drugie rośnięcie (min) |  | 50 | 6:00–12:00 | - | - | - | 50 |
| Trzecie rośnięcie (min) |  | 55 | - | - | - | - | - |
| Pieczenie (min) |  | 55 | - | 65–105 | 73 | - | - |
| Ciepły chleb (min) |  | 60 | - | - | - | - | - |
| Dozownik – dodawanie składników |  | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Czasomierz (godz.) |  | 13:00 | - | - | - | - | - |

| PROGRAMY | IKONA | Ciabatta | Pieczenie | Przycisk „Your Choice” | | Owoce w syropie |
|-----------------------------------|---|----------|-----------|------------------------------|--------|-----------------|
| Rozmiar wypieku |  | | | | | |
| Czas trwania programu (godz.:min) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (w trybie domyślnym) | zakres | 1:00 |
| Pierwsze wyrabianie (min) |  | 15 | - | 10 | 0–20 | - |
| Pierwsze rośnięcie (min) |  | 10 | - | 10 | 0–60 | - |
| Drugie wyrabianie (min) |  | 17 | - | 13 | 0–50 | - |
| Drugie rośnięcie (min) |  | 30 | - | 15 | 0–80 | - |
| Trzecie rośnięcie (min) |  | 60 | - | 56 | 0–120 | 0:50–1:50 |
| Pieczenie (min) |  | - | 0:30–1:20 | 52 | 0–120 | |
| Ciepły chleb (min) |  | - | - | 60 | 0–60 | |
| Dozownik – dodawanie składników |  | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Czasomierz (godz.) |  | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA CHLEBA

Podczas dodawania składników do pieczenia chleba należy dokładnie przestrzegać zadanej kolejności. Drożdże powinny być zawsze wysypane na górze i być suche. Do prawidłowego dozowania należy użyć łyżki i kubka z miarką znajdującego się w zestawie. Miarki należy zawsze napełniać do brzegu. Napełniając miarki składnikiem, nie należy go zgniatać.

 Wszystkie składniki użyte do pieczenia chleba muszą być w temperaturze pokojowej.

Wypiekacz do chleba jest przeznaczony do wypieku bochenków o masie do 1000 g.



WYBÓR SKŁADNIKÓW


MAKA

Główny składnik chleba, zawiera gluten, który pomaga w rośnięciu chleba, nadając mu odpowiednią sżywność.

Mąka pszenna jest otrzymywana ze zmielonego ziarna pszenicy. W trakcie procesu z pszenicy usuwane są otręby i zarodki. Najlepsza mąka do wypieku chleba jest oznaczona jako mąka „do wypieków”.

Mąka pełnoziarnista jest otrzymywana ze zbóż pełnoziarnistych — bez usuniętych otrębów oraz zarodków. Chleb z tej mąki jest bardzo wartościowy, ale wymaga innych warunków wypieku. Mniej wyrasta i jest twardszy. Inne nazwy: mąka ciemna.

Mąka żytnia jest otrzymywana ze zmielonego ziarna żyta. W porównaniu do mąki pszennej ma więcej żelaza, magnezu i potasu — pierwiastków niezbędnych dla ludzkiego organizmu. Niższa zawartość glutenu oznacza, że chleb jest bardziej zbity i niższy. Przy pieczeniu chleba żytniego nie wolno wypywać więcej mąki żytniej niż to wynika z przepisu. Mogłoby to doprowadzić do przegrzania silnika. Przepisy przewidują wykorzystanie oczyszczonej mąki żytniej.

 Mąka musi być zważona, a następnie przesiana — pozwala to nasycić ją tlenem i uzyskać chleb o wyższej jakości.

SUCHE DROŻDŻE

Powodują rośnięcie ciasta. Wybieraj te drożdże, które nie wymagają uprzedniej fermentacji. Nie używaj świeżych drożdży w kostce ani suchych drożdży, który muszą być wcześniej sfermentowane. Dodatkowo zalecamy wybieranie drożdży oznaczonych jako „szybkie”. Po użyciu drożdży z torebki pamiętaj, aby natychmiast zamknąć opakowanie i schować je do lodówki. Drożdże należy przechowywać zgodnie z okresem ważności wskazanym przez producenta.

WODA

Używaj wyłącznie wody pitnej. Zawsze nabieraj płyny za pomocą kubka z miarką.

SÓL

Poprawia smak chleba i intensyfikuje pracę glutenu podczas rośnięcia ciasta. Niedokładne dozowanie soli może zmniejszyć rozmiar ciasta i pogorszyć jego smak.

TŁUSZCZ

Nadaje chlebowi smak i zwiększa jego miękkość. Zalecamy użycie masła lub margaryny.

CUKIER

Jest źródłem energii dla drożdży, odpowiada za słodki smak chleba, zmienia kolor skórki. Proponujemy wybranie cukru pudru, nierafinowanego cukru trzcinowego, miodu, melasy itp.

Po dodaniu do chleba suszonych owoców, jak rodzynki, figi, morele itp. zmniejsz ilość cukru.

NABIAŁ

Dodaje smaku i zwiększa ilość wartości odżywczych. Zastąpienie wody mlekiem zwiększy wartość odżywczą chleba. Nie wolno jednak wówczas ustawić pieczenia z opóźnieniem — mleko może skwaśnieć. Zmniejsz ilość wody proporcjonalnie do ilości dodanego mleka.

OWOCE, ORZECHY, WARZYWA

Po dodaniu dodatkowych składników do chleba pamiętaj o policzeniu zawartych w nim cukrów, wody i tłuszczu. Całkowita masa dodatków nie powinna przekraczać 15% masy wszystkich składników. Chleb upieczony z dodatkami może być nieco niższy niż zwykły — naruszają one strukturę glutenu w cieście. Dodatki należy dodać po sygnale dźwiękowym.






MIESZANKI CHLEBOWE

Z wypiekaczem można używać gotowych mieszanek chlebowych. Do wypieku zwykłego chleba lub szybkich wypieków zalecamy stosowanie paczek 750–1000 g lub wykorzystywanie połowy mieszanki.

UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć korpus ① i wnętrze urządzenia miękka i suchą ściereczką. Forma do pieczenia ②, ostrze do wyrabiania ③, łyżka i kubek ④ z miarką ⑤, pojemnik na jogurt z pokrywką ⑥ oraz hak ⑦ nadają się do mycia ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Otwórz pojemnik. Ostrożnie wyjmij go, rys. E-1. Umyj ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, rys. E-2, 3. Osusz wszystkie części. **Przed zmontowaniem lub rozmontowaniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od zasilania sieciowego.**

Kolejność czynności:

1. Otwórz pokrywę w piekacza do chleba. Odblokuj formę, chwytając ją za uchwyt i delikatnie obracając w lewo aż do oporu. Następnie wyjmij ją do góry za uchwyt.
2. Zamontuj ostrze do wyrabiania, rys. D-1.
3. Umieść w formie wszystkie składniki z przepisu, zaczynając od płynów, a kończąc na suchych dodatkach. Wytrzyj wodę i mąkę z zewnętrznych powierzchni formy, rys. D-2, 3, 4.
4. Włóż ostrożnie formę do komory w piekacza. Zablokuj formę, obracając ją w prawo do oporu, rys. D-5.
5. Delikatnie zamknij pokrywę w piekacza do chleba. Włącz w piekacz. Wyświetlacz powinien się zaświecić.
6. Wybierz numer programu przyciskiem , ustaw rozmiar wypieku  według przepisu i ustaw oczekiwany kolor skórki . Jeśli to konieczne, naciśnij przycisk , aby wybrać dodawanie składników z dozownika. Wybrane parametry i czas pracy zostaną wyświetlone.
7. Uruchoom urządzenie, naciskając przycisk . Naciśnij przycisk ponownie, aby wstrzymać pracę (informacje na wyświetlaczu zaczną migać). Aby anulować ustawienie lub zatrzymać program, naciśnij ten przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.


Uwaga: Funkcja wstrzymania jest niedostępna, jeśli aktywny jest wyłącznik czasowy. Funkcja działa wyłącznie podczas trwania programu.

8. Po zakończeniu programu JOGURT, DŻEM, WYPIEKI, MAKARON, CIASTO, CIABATTA, PIECZENIE lub OWOCY W SYROPIE rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i wyświetlone zostanie menu początkowe.



Po zakończeniu pieczenia, w trybach SZYBKIE, PODSTAWOWY, FRANCUSKIE i CHLEB BORODZIŃSKI rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, na wyświetlaczu pojawi się wartość 0:00, a chleb będzie podgrzewany przez dalsze 60 minut.

UWAGA: Zaleca się odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego i wyjęcie chleba na ruszt natychmiast po zakończeniu pieczenia. Nie pozostawiaj chleba do wystygnięcia w formie, ponieważ spowoduje to skroplenie się pary i zniszczenie kształtu bochenka.

Aby wyłączyć program pieczenia chleba, naciśnij i przytrzymaj przycisk  na kilka sekund. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlone zostanie menu początkowe. Ostrożnie wyjmij formę z w piekacza i umieść chleb na ruszcie do wystygnięcia. Użyj rękawic do piekarnika lub uchwytów chwytaków do garnków.



Jeśli w w piekacza jest ostrze do wyrabiania, przed jego wyjęciem poczekaj na ostygnięcie



maszyny. Uważaj, by nie oparzyć się, ostrze może wciąż być gorące.







Przed rozkrojeniem chleba upewnij się, że nie ma w nim ostrza do wyrabiania ciasta, rys. A.

USTAWIANIE OPÓŹNIONEGO STARTU





Możliwość używania opóźnienia została opisana w tabeli „Opis programów”.

1. Przed naciśnięciem przycisku rozpoczęcia programu  ustaw na czasomierzu opóźnienie, po którym ma się rozpocząć wypiek. Maksymalne opóźnienie wynosi 13 godzin, a skok — 10 minut.
2. Naciśnij przycisk , aby ustawić czasomierz (przytrzymaj, by uzyskać szybszą zmianę ustawienia). Naciśnij przycisk , aby rozpocząć program. Nastąpi rozpoczęcie odliczania. Na wyświetlaczu będzie widoczny pozostały czas trwania programu oraz ikona .

UWAGA: Nie zalecamy stosowania opóźnionego startu ze składnikami o niskiej trwałości, takimi jak jajka, mleko, śmietana, ser itp.



PIECZENIE Z DODATKOWYMI SKŁADNIKAMI

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny dozownik składników do chleba lub ciasta. Można także dodać składniki, umieszczając je w formie do pieczenia. Dodawanie składników jest możliwe, gdy urządzenie pracuje w trybach SZYBKIE, PODSTAWOWY, FRANCUSKIE, CHLEB BORODZIŃSKI, CIASTO, CIABATTA i YOUR CHOICE.




1. Otwórz pokrywę dozownika. Dozownik musi być suchy. W razie potrzeby wytrzyj go serwetką.
2. Umieść składniki w dozowniku według przepisu.
3. Zamknij pokrywę dozownika.
4. Naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się ikona . Dozownik automatycznie doda składniki we właściwym czasie.

Zalecenia dotyczące składników



- Mokre składniki muszą być odmierzone zgodnie z przepisem tak, aby nie zmienić ilości wilgoci w cieście.
- Duże i twarde nasiona mogą porysować formę. Najlepiej nieco je rozdrobnić.
- Jeśli używasz funkcji opóźnienia, dodaj dodatki bezpośrednio do formy do wypiekania wraz z mąką przed rozpoczęciem programu.
- Podczas wyrabiania usłyszysz sygnał dźwiękowy oznaczający, że można w tym momencie dodać dodatkowe składniki. W tym celu otwórz pokrywę i wspan dodatki do formy. Zamknij pokrywę. Postaraj się otworzyć pokrywę na tak krótko, jak to możliwe. Pozwoli to na utrzymanie temperatury w w piekacza.

| Składniki suche | | Składniki mokre | |
|---|--|---|--|
| Umieść w dozowniku | | Umieść w formie | |
|  | |  | |
| Orzechy | Pokrój lub rozdrobnij orzechy. | Owoce i warzywa – świeże lub z puszek (Jabłka, oliwki, czosnek, papryka itp.) | Pokrój na cząstki o długości około 1 cm. Lekko oprósz dodatki mąką, by nie przywarły do formy. |
| Suszone owoce (rodzynki itp.), owoce kandyzowane | Duże owoce suszone lub kandyzowane pokrój w kostkę o rozmiarze 5x5x5 mm. | Czekolada | Rozdrobnij lub zetrzyj. |
| Nasiona | | Twardy ser | Zetrzyj lub pokrój w kostkę (według przepisu). |
| Ziola (suszone) | 1–2 łyżeczki | | |
| Ziola (świeże) | Według przepisu. | | |

PRZYGOTOWYWANIE CIASTA

- Wybierz przepis z książki kucharskiej i włóż wszystkie składniki do formy z ostrzem do wyrabiania. Włóż formę do wypiekacza i zamknij pokrywę. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazda zasilającego.
- Wybierz jeden z programów: CIASTO/MAKARON/CIABATTA. W programie MAKARON można przyciskiem  wybrać czas wyrabiania w zakresie 10–20 min.
- Zostanie wyświetlony wymagany czas wypieku. Naciśnij przycisk . Wypiekacz rozpocznie wyrabianie ciasta. Dodanie dodatkowych składników jest możliwe wyłącznie w programach CIASTO i CIABATTA. (Nie zapomnij o uruchomieniu dozownika przyciskiem ).
- Po zakończeniu pieczenia usłyszysz kilka sygnałów dźwiękowych.
- Wyjmij ciasto z formy na oprószonej mąką stolnicę i użyj go zgodnie z przepisem.




PRZYGOTOWYWANIE WYPIEKÓW


- Przygotuj składniki według przepisu. Umieść je w formie. Nie demontuj ostrza do wyrabiania. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazda zasilającego.
- Przyciskiem  wybierz program WYPIEKI, a następnie naciśnij przycisk .
- Zostanie wyświetlony wymagany czas wypieku. Wyrabianie w tym programie trwa krótko, co pozwala utrzymać lekkość ciasta. Po zakończeniu wyrabiania otwórz pokrywę, a jeśli ciasto nie jest wystarczająco wyrobione w narożnikach formy, ostrożnie przesunij je do środka.
- Nastąpi rozpoczęcie wypiekania. Po zakończeniu pieczenia usłyszysz sygnał dźwiękowy. Gotowe


wypieki można posypać cukrem pudrem.

PRZYGOTOWYWANIE DŻEMU (nie dotyczy modelu BM1010)

Za pomocą wypiekacza do chleba można przygotować bardzo smaczny dżem.

- Przygotuj składniki według przepisu. Umieść ostrze do wyrabiania i składniki w formie do pieczenia.
- Włóż formę do wypiekacza. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazda zasilającego.
- Przyciskiem  wybierz program DŻEM.
- Ustaw czas gotowania w zakresie od 1 godz. 20 min do 2 godz. przyciskiem  (domyślny czas gotowania to 1 godz. 20 min).
- Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Podczas pracy urządzenia dochodzi do podgrzania i wymieszania składników.
- Po zakończeniu gotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy. Gotowy dżem możesz zjeść z waflami, chlebem lub lodami albo użyć jako nadzienie do ciast.

 Ostygly dżem przeloz do szklanego pojemnika i schowaj do lodowki. Aby zmienic strukture dżemu, dodaj jedna-półtorę łyżki pektyny.

 Po przygotowaniu dżemu należy go niezwłocznie przelać do innego pojemnika. Forma musi zostać zalana ciepłą wodą i umyta natychmiast po ostygnięciu. Zaschnięte pozostałości dżemu mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

PRZYGOTOWANIE JOGURTU

(tylko model BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4

1. Ostrożnie wyjmij formę z wypiekacza. Zdemontuj ostrze do wyrabiania.
2. Przygotuj mieszaninę do fermentacji jogurtowej i umieść ją w pojemniku na jogurt. Zamknij pokrywę, rys. D-8.

UWAGA: Zalecamy stosownie mleka pełnego, ponieważ uzyskany z niego jogurt jest delikatniejszy.

3. Umieść naczynie do fermentacji w formie do pieczenia.
4. Włóż formę do wypiekacza i zamknij pokrywę.



Jeśli naczynie do fermentacji jest umieszczone w formie do pieczenia, uruchamianie programów innych niż fermentacja jest zabronione.

5. Wybierz program JOGURT przyciskiem . Przyciskiem ustaw czas fermentacji zgodny z przepisem. Możesz wybrać czas z zakresu od 6 do 12 godzin. Domyślny czas to 8 godzin.
6. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pracę urządzenia.
7. Po zakończeniu pracy usłyszysz sygnał dźwiękowy. Przygotowany jogurt należy schładzać w lodówce przez 2 godziny.

OWOCE W SYROPIE

(nie dotyczy modelu BM1015J)

1. Przygotuj składniki według przepisu. Zdemontuj ostrze do wyrabiania z formy.
2. Umieść w formie do pieczenia składniki, takie jak woda, owoce, cukier itp. Możesz wyłożyć formę do pieczenia pergaminem, aby mniejsza ilość syropu odparowała. W środkowej części papieru zrób otwór o średnicy 1 cm.
3. Włóż formę do wypiekacza. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazda zasilającego. Wybierz program OWOCE W SYROPIE.
4. Przyciskiem ustaw czas pracy (od 50 minut do 1 godz. 50 min).
5. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pracę urządzenia.
6. Po zakończeniu pracy usłyszysz sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wyjmij owoce.

UWAGA: Przestrzegaj ilości produktów wskazanych w przepisach. Nadmiar może spowodować wypłynięcie, a ich niedobór — przypalenie dżemu. Wybieraj rodzaje owoców, które nie rozpadają się po ugotowaniu, takie jak brzoskwinie, ananasy, twarde odmiany jabłek i gruszek.

PIECZENIE

W tym programie nie dochodzi do wyrabiania ani rośnięcia ciasta. Dlatego nie jest potrzebne wkładanie ostrza do wyrabiania. Po wybraniu tego programu wypiekacz działa jak piekarnik. Możesz w nim upiec babeczki, zapiekanki i inne wyroby oraz dopiec niedokończone produkty.

7. Zdemontuj ostrze do wyrabiania. Dodawaj składniki, umieszczając je w formie do pieczenia.
8. Za pomocą przycisku wybierz program PIECZENIE. Przyciskiem ustaw czas pracy od 30 minut do 80 minut.
9. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
10. Po zakończeniu pieczenia usłyszysz kilka sygnałów dźwiękowych.

UWAGA: Po zakończeniu programu poczekaj 10 minut na ostygnięcie wypieku, a następnie delikatnie wyjmij go z formy.

STOSOWANIE PROGRAMU „YOUR CHOICE”

Korzystając z tego programu, możesz przygotowywać wypieki według własnych przepisów, regulować czas trwania każdego kroku wybranego programu: wyrabiania, rośnięcia, pieczenia, podgrzewania.

1. Przygotuj składniki według przepisu. Umieść je w formie do pieczenia. Nie demontuj ostrza do wyrabiania. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazda zasilającego.
2. Naciśnij przycisk „Your Choice” . Na wyświetlaczu prezentowany będzie czas trwania programu i ikona .
3. Naciśnij przycisk ponownie. Na wyświetlaczu będzie prezentowana ikona oraz czas trwania pierwszego etapu – wyrabiania . Domyślnie trwa 10 minut. Przyciskiem ustaw czas trwania pierwszego wyrabiania w zakresie od 0 do 20 min. Każde naciśnięcie powoduje zmianę o 1 min.
4. Naciśnij przycisk ponownie. Na wyświetlaczu będzie prezentowana ikona oraz czas trwania drugiego kroku . Przyciskiem ustaw czas trwania drugiego kroku i naciśnij przycisk , aby ustawić kolejny krok.
5. Ustaw czas każdego kroku programu, naciśnij przycisk po raz ostatni, a na wyświetlaczu prezentowana będzie ikona oraz całkowity czas trwania programu.
6. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pracę urządzenia.
7. Po zakończeniu pracy usłyszysz sygnał dźwiękowy.

UWAGA: Ustawienia poszczególnych etapów pracy będą zapisane w pamięci do ponownego wykorzystania. Odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego spowoduje przywrócenie ustawień fabrycznych.

GLAZUROWANIE CIASTA

Postaraj się zadbać o maksymalne urośnięcie ciasta. Do glazurowania zawsze używaj pędzelka. Wypiek musi być przygotowany zgodnie z przepisem. Aby uzyskać złotą skorupkę, użyj glazury z całych jajek lub z samych żółtek. Aby uzyskać kruchą skorupkę, użyj glazury z samych białek. Skorupka będzie wówczas nie tak złota.

PRZEPIS NA GLAZURĘ

GLAZURA Z CAŁYCH JAJEK: wymieszaj jedno ubite jajko z jedną łyżką stołową mleka lub wody.

GLAZURA Z ŻÓŁTEK: wymieszaj jedno ubite żółtko z jedną łyżką stołową mleka lub wody.

GLAZURA Z BIAŁEK: wymieszaj jedno ubite białko z jedną łyżką stołową mleka lub wody.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, rys. E



Natychmiast po zakończeniu użytkowania wyczyść wszystkie części urządzenia.

- Odłącz urządzenie od zasilania sieciowego i pozostaw do ochłodzenia. Forma do pieczenia ②, ostrze do wyrabiania ③, łyżka i kubek ④ z miarką ⑤, pojemnik na jogurt z pokrywką ⑥ oraz hak ⑦ nadają się do mycia ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. **Nie można ich myć w zmywarce.** Jeśli demontaż ostrza do wyrabiania ciasta jest niemożliwy, wypelnij formę ciepłą wodą i pozostaw na 5–10 minut. **Nie wolno zanurzać formy do pieczenia w wodzie.**
- Otwórz pokrywę dozownika. Ostrożnie zdemontuj go i umyj ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Osusz i zamontuj ponownie.
- Przetrzyj korpus i wewnątrz urządzenia miękką i suchą ściereczką. Usuń okruszki, resztki mąki i inne zanieczyszczenia.
 - Nie wolno zanurzać w wodzie silnika z uwagi na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
 - Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia.
- Przechowuj urządzenie z zamkniętą pokrywą.



MOŻLIWE PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIA

| Możliwe problemy | Rozwiązania |
|--|--|
| Urządzenie nie włącza się. | Odłącz urządzenie od zasilania i zaczekaj na powrót napięcia do normy. |
| Chleb rośnie za wysoko. | <ul style="list-style-type: none">• Użyto za dużo drożdży i wody. Sprawdź przepis i użyj kubka z miarką w celu dodania odpowiedniej ilości drożdży i wody. Upewnij się, że inne składniki nie oddały zbyt dużo wody.• Wsypano za mało mąki. Pamiętaj, aby dokładnie zważyć mąkę. |
| Chleb wyszedł blady i lepki. | <ul style="list-style-type: none">• Dodano za mało drożdży. Użyj łyżki z miarką.• Sprawdź datę ważności drożdży. Po otwarciu drożdży należy je trzymać w lodówce.• Nastąpiła awaria zasilania lub z innego powodu wypiekacz zaprzestał pracy w trakcie pieczenia chleba. Wypiekacz wyłącza się po zatrzymaniu na ponad 10 minut. Wyjmij chleb z formy i ponownie rozpocznij program z nowymi składnikami.• Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość mąki na wadze lub dolej płyn, używając kubka z miarką. |
| Na powierzchni upieczonego chleba jest mąka. | <ul style="list-style-type: none">• Użyto za dużo mąki lub za mało płynu. Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość mąki na wadze lub dolej płyn, używając kubka z miarką. |
| Składniki zostały słabo wymieszane. | <ul style="list-style-type: none">• Nie zamontowano ostrza do wyrabiania.• Przed włożeniem składników upewnij się, że ostrze do wyrabiania zostało włożona do formy.• Nastąpiła awaria zasilania lub z innego powodu wypiekacz zaprzestał pracy w trakcie pieczenia chleba. Konieczne jest ponowne rozpoczęcie wypieku. Jednak jeśli wyrabianie rozpoczęło się już wcześniej, efekt dalszej pracy może nie być korzystny. |
| Chleb nie piecze się. | <ul style="list-style-type: none">• Wybrano program CIASTO. Program CIASTO nie rozpoczyna pieczenia.• Nastąpiła awaria zasilania lub z innego powodu wypiekacz zaprzestał pracy w trakcie pieczenia chleba. Wypiekacz wyłącza się po zatrzymaniu na ponad 10 minut. Jeżeli ciasto już urosło, możesz spróbować je upiec w piekarniku.• Dodano za mało wody i włączyło się zabezpieczenie silnika. Do takiej sytuacji dochodzi, gdy urządzenie zostało przeciążone, a silnik był zmuszony do pracy z maksymalną prędkością. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym. Następnym razem użyj odpowiedniej ilości składników zgodnie z przepisem. |

MOŻLIWE PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIA

| Możliwe problemy | Rozwiązania |
|---|--|
| Chleb nie piecze się. | <ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem OURSSON AG. Następnym razem dokładnie odmierź ilość składników zgodnie z przepisem. Nie włożono ostrza do wyrabiania ciasta. Pamiętaj o jego montażu. Walek do mieszania składników w formie nie obraca się. Jeśli walek do mieszania składników nie obraca się mimo włożonego ostrza do wyrabiania konieczna jest jego wymiana. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem OURSSON AG. |
| Ciasto przecieka przez spód formy. | <ul style="list-style-type: none"> Przez otwory wentylacyjne może wyciekać niewielka ilość ciasta, co nie powinno jednak zatrzymywać ruchomych elementów. Jest to normalna sytuacja. Czasem warto się jednak upewnić, czy walek do mieszania składników obraca się prawidłowo. |
| Ostrze do wyrabiania ciasta grzecho-cze. | <ul style="list-style-type: none"> Wynika to z ruchu ostrza na wałku i nie oznacza jakiegokolwiek awarii. Chleb pozostał w formie do pieczenia zbyt długo po upieczeniu. Pamiętaj, aby chleb wyjmować natychmiast po upieczeniu. |
| Krawędzie chleb opadają, a jego spód jest mokry. | <ul style="list-style-type: none"> Nastąpiła awaria zasilania lub z innego powodu wypiekacz zaprzestał pracy w trakcie pieczenia chleba. Wypiekacz wyłącza się po zatrzymaniu na ponad 10 minut. Jeżeli ciasto już urosło, możesz spróbować je upiec w piekarniku. |
| Chleb jest wilgotny, a kawałki są nierówne. | <ul style="list-style-type: none"> Był on krojony przed ostygnięciem. Przed pokrojeniem chleba poczekaj na jego ostygnięcie. Pozwoli to na wydobycie się z niego całej pary. |
| Podczas pieczenia czuć swąd spalenizny. Z otworów na parę wydobywa się dym. | <ul style="list-style-type: none"> Być może składniki dostały się na grzałkę. Czasami niewielkie ilości mieszanych składników mogą dostać się na grzałkę. Po zakończeniu pieczenia i całkowitym ostygnięciu wypiekacza wystarczy ją przetrzeć. |
| Ostrze do wyrabiania pozostało w chlebie po wyjęciu. | <ul style="list-style-type: none"> Ciasto jest za gęste. Poczekaj na ostygnięcie chleba i wyjmij ostrze. Pod ostrzem do wyrabiania powstała skórka. Myj ostrze do wyrabiania po każdym wypieku. |
| Schłodzona skórka mięknie. | <ul style="list-style-type: none"> Para wodna w upieczonym chlebie może nieco rozmiękczyć skórę. Aby zmniejszyć ilość pary wodnej, przy następnym wypieku wlej o 10–20 ml mniej wody. |
| Skórka nie jest chrupiąca. | <ul style="list-style-type: none"> Aby skórka chleba była chrupiąca, użyj programu FRANCUSKIE lub trybu skórki „CIEMNA”. |

| MODEL | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|------------------------|---------|-------------------------------|
| Pobór mocy (W) | Maks. 575 | | |
| Napięcie znamionowe | 220–240 V~; 50/60 Hz | | |
| Temperatura przechowywania i transportu | od -25°C do +35°C | | |
| Temperatura pracy | od +5°C do +35°C | | |
| Wymagania dotyczące wilgotności podczas pracy, przechowywania i transport | 15–75% bez kondensacji | | |
| Poziom ochrony | I | | |
| Wymiary (wys. x szer. x dług.) (mm) | 348 x 350 x 254 | | |
| Masa (kg) | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach w temperaturze nie niższej niż -25°C.

CERTYFIKACJA PRODUKTU

Informacje na temat certyfikacji tego wyrobu podano pod adresem <http://www.oursson.com>, a ich kopię można uzyskać od sprzedawcy.



Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów z autoryzowanych punktów serwisowych wyrobów marki OURSSON AG.

SERWISOWANIE

Firma OURSSON AG serdecznie dziękuje za wybór jej produktów. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby spełnić Twoje potrzeby i aby jakość odpowiadała najwyższemu światowemu standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, skontaktuj się z jednym z autoryzowanych punktów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajdują się na stronie www.oursson.com.

Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

1. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG, w tym ASC OURSSON AG, mają zastosowanie wyłącznie do modeli zaprojektowanych przez OURSSON AG w celu produkcji lub dostawy i sprzedaży w granicach kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne, modeli kupionych w tym kraju, certyfikowanych w zakresie zgodności ze standardami tego kraju oraz oznaczonych oficjalnymi znakami zgodności.
2. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne. Obowiązują tylko wtedy, kiedy produkt jest używany na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do użytkowania produktów w celach komercyjnych lub w zakresie nabycia towarów na potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
3. Firma OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

| Nazwa produktu | Czas eksploatacji (miesiące) | Okres gwarancji (miesiące) |
|---|------------------------------|----------------------------|
| Kuchenki mikrofalowe, automaty do chleba, płyty indukcyjne Kombiwar, roboty kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery ręczne, miksery ręczne, maszynki do mięsa, blendery, tostery, parownice, sokowniki, ręczne ekspresy do kawy, siekacze, zamrażarki, lodówki, automatyczne ekspresy do kawy, sieniaki do mleka Wagi kuchenne | 60 | 24 |

4. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga rozmontowania produktu:
 - Baterie.
 - Etui, paski, paski do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarczana wraz z produktem.
5. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek naruszenia zasad użytkowania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów ani działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:

- Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego postępowania, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad użytkowania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie nosi ślady samodzielnego otwierania i/lub samodzielnej naprawy, w przypadku nieodpowiednich krajowych standardów sieci zasilającej, jeśli do wnętrza urządzenia dostały się płyny, insekty, inne ciała obce lub substancje oraz jeśli urządzenie było używane przez długi czas w ekstremalnych warunkach eksploatacji.
 - Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem nieautoryzowanych prób przetestowania go lub wprowadzenia jakichkolwiek zmian w jego konstrukcji lub oprogramowaniu, w tym naprawy lub konserwacji w nieautoryzowanych centrach serwisowych.
 - Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem użycia niestandardowych i/lub niskiej jakości narzędzi, akcesoriów, części zamiennych, baterii.
 - Jeśli uszkodzenie urządzenia ma związek z jego użyciem razem z wyposażeniem dodatkowym (akcesoria) innym niż wyposażenie dodatkowe zalecane przez firmę OURSSON AG do stosowania razem z tym produktem. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość wyposażenia dodatkowego (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, jakość działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakość działania wyposażenia dodatkowego OURSSON AG z produktami innych producentów.
6. Usterki produktu wykryte w trakcie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie obowiązywania gwarancji usuwanie usterek jest bezpłatne po okazaniu oryginalnej gwarancji i dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy zakupu detalicznego. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji jest liczony od daty produkcji towaru. Należy wziąć pod uwagę, co następuje:
 - Konfiguracja i instalacja (montaż, podłączenie itd.) produktu opisane w dołączonej do niego dokumentacji nie wchodzi w zakres gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonane przez użytkownika lub odpłatnie przez specjalistę w większości autoryzowanych centrów serwisowych.
 - Prace konserwacyjne dotyczące produktów (czyszczenie i smarowanie ruchomych części, wymiana części zużywalnych i materiałów eksploatacyjnych) są wykonywane odpłatnie.
 7. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone bezpośrednio lub pośrednio ludziom, zwierzętom, mieniu, jeśli powstały one na skutek nieprzestrzegania zasad i warunków użytkowania, przechowywania, transportu lub montażu produktu, celowych lub niezamierzonych działań konsumenta lub osób trzecich.

8. W żadnym przypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za szkodliwe, przypadkowe, pośrednie ani wtórne szkody, w tym m.in.: utratę zysków, szkody powstałe na skutek przerwy w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, spowodowanej użytkowaniem produktu lub brakiem możliwości jego użytkowania.
9. Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu elementy zużyciwa i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia przez producenta.

Użytkowanie produktu po upływie czasu eksploatacji (czasu użytkowania):

1. Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt jest używany wyłącznie na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego, oraz jeśli konsument przestrzega zasad prawidłowej obsługi, przechowywania i transportu produktów. Pod warunkiem ostrożnego obchodzenia się z produktem i przestrzegania zasad obsługi faktyczny czas eksploatacji może przekroczyć ten określony przez firmę OURSSON AG.
2. Pod koniec czasu eksploatacji produktu należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby przeprowadzić konserwację zapobiegawczą produktu i określić przydatność do dalszego użycia. Konserwacja zapobiegawcza produktów jest także przeprowadzana odpłatnie w centrach serwisowych.
3. Firma OURSSON AG nie zaleca użytkowania tego produktu po zakończeniu jego okresu eksploatacji bez konserwacji zapobiegawczej wykonanej w autoryzowanym centrum serwisowym, ponieważ w innym przypadku produkt może stwarzać zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia użytkownika.

Recykling i utylizacja produktu

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym — WEEE.

Po upływie okresu eksploatacji nie można utylizować produktu razem z innymi odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu odpowiedniego

potraktowania i utylizacji zgodnie z prawem federalnym lub lokalnym. Prawidłowo utylizuj ten produkt, przyczyniasz się do zachowania zasobów naturalnych i chronisz środowisko oraz zdrowie ludzkie przed zanieczyszczeniami ze strony produktu. Aby uzyskać więcej informacji o punkcie zbiórki i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z samorządem lokalnym lub przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów domowych.



Data produkcji

Każdy produkt ma unikatowy numer seryjny w postaci alfanumerycznego ciągu zduplikowanego jako kod paskowy, który zawiera następujące informacje: nazwa grupy produktu, data produkcji, numer seryjny produktu. Numer seryjny znajduje się na tylnej części produktu, na opakowaniu i na karcie gwarancyjnej.



- 1 Pierwsze litery oznaczają grupę produktów (BM — wypiekacz).
- 2 Pierwsze dwie cyfry oznaczają rok produkcji.
- 3 Następane dwie cyfry — tydzień produkcji.
- 4 Ostatnie dwie cyfry — numer seryjny produktu.

Aby uniknąć nieporozumień, zdecydowanie zalecamy uważne przeczytanie instrukcji i warunków gwarancji. Sprawdź poprawność karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie wtedy, jeśli zawiera następujące czytelne i poprawne informacje: model, numer seryjny, data zakupu, wyraźne pieczętki i podpis kupującego. Numer seryjny i model urządzenia muszą być takie same, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie są spełnione lub dane podane na karcie gwarancyjnej zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.



Jeśli masz pytania lub problemy związane z produktami firmy OURSSON AG, – skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość e-mail: support@oursson.com

Niniejsza instrukcja jest chroniona międzynarodowym i unijnym prawem autorskim. Każde nieupoważnione użycie tej instrukcji, w tym m.in. kopiowanie, drukowanie i rozpowszechnianie, będzie skutkowało pociągnięciem sprawy do odpowiedzialności cywilnej i karnej.

Informacje kontaktowe:

1. Producent towarów — OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lozanna, Szwajcaria.
2. Informacje o certyfikatach produktu znajdują się na stronie www.oursson.com.

OURSSON AG

Wyprodukowano w Chinach



INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ, Fig. A

RO



Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.



Simbol de avertizare

Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.



Simbolul riscului de arsură

Reamintește utilizatorului de temperatura ridicată.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.

- Folosiți doar ustensilele incluse cu unitatea.
- Pentru a diminua riscul de electrocutare, nu introduceți cablul în apă sau alte lichide. În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.



- Sursa de curent și voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului.

- Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori ale unor substanțe inflamabile.

- Nu încercați să desfaceți aparatul fiindcă există pericol de electrocutare. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului.



Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON.

- În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.



Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți firele sau aparatul în apă.

- Nu lăsați copiii nesupravegheați lângă dispozitiv în timpul funcționării acestuia.



Nu atingeți suprafețele fierbinți deoarece acest lucru poate provoca leziuni.

- Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt și pentru a evita leziunile.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite sau să atingă suprafețe încălzite.
- Nu instalați aparatul lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- După utilizare, scoateți dispozitivul din priză.
- Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.

- Înainte de a curăța sau a schimba accesoriile, asigurați-vă că aparatul este scos din priză.

- Nu utilizați aparatul în aer liber.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Totuși, ele pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului. Nu lăsați copiii să se joace cu produsul.
- Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la un centru de service autorizat de OURSSON pentru a evita pericolul.

- Folosiți doar ustensilele care sunt incluse în produs.
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța dispozitivul puteți folosi o cantitate mică de detergent obișnuit.



Când îl porniți pentru prima dată, este posibil ca aparatul să emane un miros de arsură. Acesta poate fi emis în timpul primei încălziri de către dispozitivul de încălzire al dispozitivului. Utilizarea ulterioară nu va mai emite un astfel de miros.



Nu folosiți forță fizică asupra aparatului, pentru a nu se deteriora din vina utilizatorului.

RECOMMENDĂRI:

- Înainte de a folosi produsul, citiți instrucțiunile de folosire. Păstrați manualul pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.



Capacul poate fi deschis doar în cazul în care doriți să adăugați ingrediente și doar după semnalul sonor. Nu deschideți capacul atunci când dispozitivul este în funcțiune.

- Nu scoateți cuva aparatului atunci când este în funcțiune.
- Nu scufundați cuva pentru pâine în apă.
- Aveți grijă când manevrați cuva, orice deteriorare poate duce la defectarea aparatului.
- Fiți atenți atunci când utilizați cuva pentru pâine. Cuva se scoate de mâner în sus, nu se întoarce și nu se scutură.



Acoperirea anti-aderentă a cuvei își poate schimba culoarea atunci când este expusă la umiditate și abur, dar acest lucru nu va afecta performanța.

- Așezați aparatul pe o suprafață plată, orizontală, păstrând distanța de 10 cm față de pereți/mobilă. within 5 cm.
- Nu acoperiți aparatul cu un prosop sau șervețel atunci când este în funcțiune.
 - Nu atingeți cuva atunci când aceasta se află în dispozitiv, sau elementul de încălzire atunci când aparatul este în funcțiune. Acestea pot cauza arsuri.
 - Folosiți un prosop sau mănuși de bucătărie pentru a scoate cuva din mașina de pâine..

SET PRODUSE, Fig. B





| | | |
|---|---------------------------------|------|
| 1 | Mașina de pâine | 1buc |
| 2 | Cuvă..... | 1buc |
| 3 | Lamă de frământare | 1buc |
| 4 | Lingură gradată..... | 1buc |
| 5 | Vas gradat (200 ml)..... | 1buc |
| 6 | Vas pentru iaurt cu capac | 1buc |
| 7 | Cârlig..... | 1buc |
| | Cablu | 1buc |
| | Manual de instrucțiuni..... | 1buc |




PĂRȚI COMPONENTE, Fig. C

- 1 Dozator
- 2 Fereaștră
- 3 Element de încălzire
- 4 Orificiu pentru evacuarea aburului
- 5 Mănerul capacului
- 6 Panou de control
- 7 Display

UTILIZARE

Panou de control, Fig. C-2



-  - Butonul «YOUR CHOICE»
-  - Selectarea programului (QUICK, BASIC, FRENCH ETC.)
-  - Buton pentru a selecta greutatea de coacere. Folosit pentru selectarea greutății pâinii: L – lungime (~750 g), XL – foarte lungă (~1000 g)
-  - Buton pentru dozator (descide sau închide procesul de dozare)

-  - Buton pentru selecția culorii crustei (deschisă/medie/inchisă)
-  - Buton pentru pornirea întârziată sau pentru selectarea timpului pentru programele: YOUR CHOICE, YOGURT, JAM, PASTA, BAKE, FRUIT IN SYRUP. O singură apăsare rezultă 10 minute
-  - Folosiți acest buton pentru a porni sau opri programul. Pentru a opri selecția sau programul, țineți butonul apăsat pentru câteva secunde. Veți auzi un semnal sonor.












Display, Fig. C-3

- 1 Indicarea programului (frământare/dospire/coacere/păstrarea căldurii)
- 2 Selectați greutatea de coacere
- 3 Timpul pentru programul selectat
- 4 Numărul de serie al programului selectat
- 5 Indicații de utilizare dozator
- 6 Indicații selectare culoarea crustei

Moduri

Apăsați butonul  pe panoul de control pentru a selecta programul de coacere, aluat/gem/iaurt: QUICK, BASIC, FRENCH, BORODINSKY, YOGURT (valabil doar în cazul modelului BM102*JY), JAM (valabil doar în cazul modelelor BM102*JY, BM1015J), CAKE, PASTA, DOUGH, CIABATTA, BAKE, FRUITS IN SYRUP (valabil doar în cazul modelelor BM102*JY, BM1010). Sau, cu ajutorul butonului , selectați programul «YOUR CHOICE»

* - 0, 1, 2, 3, 4

| Nr. Program | Program | Lamă de frământare | Simbol | Notă | Timp de gătire |
|-------------|--|---|---|--|--|
| 1 | QUICK |  |  | Folosit pentru coacerea rapidă a pâinii. Pâinea este mai densă, dar la fel de gustoasă. | 1 h. 55 min. |
| 2 | BASIC |  |  | Potrivit pentru copt pâine albă și de seară din făină de copt | 2 h. 36 min. |
| 3 | FRENCH |  |  | Potrivit pentru rețete cu puțin zahăr, permite coacerea pâinii cu o crustă crocantă și miez aerat și fraged. | 3 h. 10 min. |
| 4 | PAINE DE SECARA |  |  | Potrivit pentru coacerea pâinii borodinsky. | 3 h. 12 min. |
| 5 | YOGURT (cu excepția modelelor BM1015J, BM1010) | |  | Prepararea iaurtului în casă cu ingrediente naturale. | 6-12 hours. (8 hrs. implicit.) |
| 6 | JAM (cu excepția modelului BM1010) |  |  | Potrivit pentru prepararea gemului în casă. | 80-120 min. (1 h. 20 min. implicit) |



| Nr. Program | Program | Lamă de frământare | Simbol | Notă | Timp de gătire |
|-------------|--|--------------------|--------|--|--------------------------------|
| 7 | CAKE | | | Potrivit pentru prepararea prăjiturii. | 1 h. 18 min. |
| 8 | PASTA | | | Prepararea aluatului pentru paste, găluște, tăiței. | 10-20 min (10 min. implicit) |
| 9 | DOUGH | | | Prepararea aluatului clasic pentru diferite produse de panificație. | 1 h. 30 min. |
| 10 | CIABATTA | | | Prepararea aluatului pentru pâinea Ciabatta. | 2 h. 12 min |
| 11 | BAKE | | | Folosit pentru coacerea prăjiturilor, pâinea din aluatul pregătit mai devreme sau pâinea necoaptă, care din anumite motive nu s-a copt destul. | 30-80 min. (30 min. implicit) |
| 12 | FRUITS IN SYRUP (cu excepția modelului BM1015J) | | | Potrivit pentru pepararea fructelor în sirop. | 50-110 min. (60 min. implicit) |
| p | «Your Choice» | | | Setarea manuală a fiecărei etape de preparare a aluatului și coacere. Crearea și salvarea rețetei individuale în memoria aparatului. | (2h. 36 min. implicit) |























Înainte de a folosi programele YOGURT, BAKE, FRUITS IN SYRUP scoateți lama de frământare din mașina de pâine.

DESCRIEREA PROGRAMELOR

| Program | SIMBOL | Quick | | Basic | | French | |
|---|--------|-------|------|-------|------|--------|------|
| | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Mărimea aluatului | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Timpul de finalizare a programului (ore:minute) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| Prima frământare (min) | | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Prima dospire (min) | | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| A doua frământare (min) | | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| A doua dospire (min) | | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| A treia dospire (min) | | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Coacere (min) | | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Pâine caldă (min) | | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

| | | | | | | | |
|-------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Dozator- adăugare |  | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Timer (ore) |  | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Program | SIMBOL | Boro-dinsky | Yogurt | Jam | Cake | Pasta | Dough |
|---|---|-------------|--------------|--------|------|-----------|-------|
| Mărimea aluatului |  | | | | | | |
| Timpul de finalizare a programului (ore:minute) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| Prima frământare (min) |  | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| Prima dospire (min) |  | 10 | - | - | - | - | 22 |
| A doua frământare (min) |  | 12 | - | - | - | - | - |
| A doua dospire (min) |  | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| A treia dospire (min) |  | 55 | - | - | - | - | - |
| Coacere (min) |  | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Pâine caldă (min) |  | 60 | - | - | - | - | - |
| Dozator- adăugare |  | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Timer (ore) |  | 13:00 | - | - | - | - | - |

| Program | SIMBOL | Ciabatta | Bake | «Your Choice» | | Fruits in syrup |
|---|---|----------|-------------|-----------------|-------|-----------------|
| Mărimea aluatului |  | | | | | |
| Timpul de finalizare a programului (ore:minute) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (implicit) | range | 1:00 |
| Prima frământare (min) |  | 15 | - | 10 | 0-20 | - |
| Prima dospire (min) |  | 10 | - | 10 | 0-60 | - |
| A doua frământare (min) |  | 17 | - | 13 | 0-50 | - |
| A doua dospire (min) |  | 30 | - | 15 | 0-80 | - |
| A treia dospire (min) |  | 60 | - | 56 | 0-120 | 0:50-1:50 |
| Coacere (min) |  | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0-120 | |
| Pâine caldă (min) |  | - | - | 60 | 0-60 | |
| Dozator - adăugare |  | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Timer (ore) |  | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

INGREDIENTE PENTRU PREPARAREA PÂINII

Urmați cu atenție ordinea de adăugare a ingredientelor în mașina de pâine. Drojdia trebuie să fie întotdeauna pusă în partea de sus și să fie uscată. Pentru dozare corectă, folosiți întotdeauna vasul gradat și lingura gradată care sunt incluse în setul de accesorii. Umpleți întotdeauna măsurile până la margini. La umplerea măsurilor nu presați conținutul. Dozarea corectă este cheia succesului.

 Toate ingredientele folosite pentru mașina de pâine trebuie să fie la temperatura camerei.

Mașina de pâine este concepută pentru coacerea pâinii cu o greutate de până la 1000 g.



ALEGEREA INGREDIENTELOR


Făină

Ingredientul principal pentru pâine, conține gluten (ajută pâinea să crească, îi oferă consistență).

Făina de grâu e obținută prin măcinarea grâului. Tărâțele și semințele sunt eliminate prin procesare. Cea mai bună făină pentru copt este cea pe care scrie «pentru copt».

Făina integrală făcută din grâul integral. Pâinea din această făină este foarte utilă, dar necesită condiții speciale de coacere și crește mai puțin și este mai consistentă.

Făina de seară se obține prin măcinarea boabelor de seară. În comparație cu grâul, făina de seară are mai mult fier, magneziu și potasiu, care sunt esențiale pentru corpul uman. Cu toate acestea, conținutul de gluten este mai mic, astfel încât pâinea este mai densă și puțin crescută. Când coaceți pâinea de seară nu depășiți cantitatea de făină de seară din rețetă, aceasta poate duce la supraîncălzirea motorului.

 Făina trebuie să fie cântărită, apoi trece printr-o sită de saturație de oxigen pentru o calitate mai bună.

DROJDIE USCATĂ

Face aluatul să crească. Folosiți numai drojdie care nu are nevoie de fermentație (nu folosiți drojdie proaspătă sau drojdie uscată care necesită fermentație înainte de utilizare). În plus, se recomandă utilizarea drojdiei care acționează rapid. Când se utilizează drojdie împachetată, închideți imediat pachetul după utilizare, se păstrează în frigider, utilizați în perioada recomandată de producător.

APĂ

Folosiți doar apă potabilă. Măsurați apa cu ajutorul vasului gradat.

SARE

mbunătățește gustul și intensifică efectul de creștere a aluatului. Pâinea poate lua dimensiuni mai mici și poate pierde gustul dacă sarea nu este luată în calcul.

GRĂSIMI

Adaugă aromă și savoare pâinii. Se recomandă să utilizați unt sau margarină.

ZAHĂR

Conferă un gust dulce pâinii, schimbă culoarea crustei. Puteți folosi zahăr pudră, zahăr nerafinat, miere, etc. În cazul în care folosiți fructe uscate cum ar fi stafide, smochine, caise, etc folosiți zahar mai puțin.

LACTATE

Aduce savoare și valoare nutritivă. Dacă folosiți lapte în loc de apă, valoarea nutritivă a pâinii va fi mai mare, dar nu utilizați pomirea întârziată, pentru că laptele poate deveni acru. Reduceți cantitatea de apă în funcție de cantitatea de lapte.

FRUCUTE, LEGUME

Când adăugați ingrediente suplimentare în pâine, trebuie să luați în considerare conținutul de zahăr, apă și grăsime. Prin urmare, greutatea totală a umpluturii nu trebuie să depășească 15% din greutatea totală a ingredientelor. Înălțimea pâinii cu adaosuri poate fi mai mică decât cea simplă, deoarece impuritățile perturbă structura glutenului din aluat. Adaosurile trebuie adăugate după un semnal sonor.






ALUAT GATA PENTRU COPT

Puteți utiliza aluat gata pentru copt în mașina de pâine. Se recomandă să utilizați pachete de 750-1000 de grame pentru coacerea rapidă a pâinii, sau jumătate din conținut. .

PREGĂTIRE PENTRU UTILIZARE

Înainte primei utilizări, ștergeți carcasa aparatului ❶ iar partea interioară cu o lavetă fină și uscată. Spălați cu apă caldă și detergent cuva ❷, lama de frământare ❸, lingura gradată ❹ vasul gradat ❺, vasul cu capac pentru iaurt ❻ și mânerul ❼ Deschideți dozatorul. Îndepărtați-l cu atenție. Fig. E-1. Spălați-l în apă caldă cu detergent. Fig. E-2, 3. Usați toate componentele. **Înainte asamblării sau dezamblării, asigurați-vă ca aparatul nu este conectat la nicio sursă de curent.**

Ordinea de funcționare:


1. Deschideți capacul aparatului. Pentru a scoate cuva din mașina de pâine, luați cuva de mâner și rotiți-o cu grijă invers acelor de ceasornic până când se oprește, pentru a o debloca. Apoi scoateți cuva de copt drept în sus, ținând de mâner. i
2. Instalați lama de frământare, Fig. D-1.
3. Puneți ingredientele în cuvă conform rețetei începând cu cele lichide și încheind cu cele uscate. Îndepărtați apa și făina de pe suprafața cuvei, Fig. D-2, 3, 4.
4. Așezați cuva în mașina de pâine și cu grijă în orificiul pentru coacere. Învârțiți cuva în sensul ceasului până la bloacre pentru a se fixa. Fig. D-5.
5. Închideți cu atenție capacul mașinii de pâine. Conectați aparatul la sursa de curent, display-ul va afișa lumină iar apoi se va auzi un semnal sonor.
6. Selectați programul dorit prin apăsarea butonului  alegeți mărimea pâinii  conform rețetei, alegeți culoarea crustei dorită . În cazul în care este necesar, apăsați butonul  pentru a selecta adăuga ingrediente din dozator. Parametrii și timpul de gătire selectate vor fi afișate pe ecran.
7. Apăsați butonul  pentru pornire. Apăsați butonul din nou pentru a opri procesul de gătire (informația se va afișa pe ecran). Pentru a modifica selecția sau pentru a opri programul, apăsați butonul de mai sus pentru câteva secunde până veți auzi un semnal sonor lung.
8. **Notă:** Nu puteți folosi funcția "pauză" atunci când timerul este pornit, ci doar atunci când programul este în proces de funcționare.

9. Atunci când procesul de gătire al programelor YOGURT, JAM, CAKE, PASTA, DOUGH, CIABATTA, BAKE, FRUITS IN SYRUP s-a sfârșit, veți auzi câteva semnale sonore, iar indicațiile inițiale vor fi afișate pe ecran.



Atunci când procesul de gătire al programelor QUICK, BASIC, FRENCH și BORODINSKY s-a sfârșit, veți auzi câteva semnale sonore. Pe ecran va fi afișat timpul «0:00», iar timp de 60 de minute pâinea va fi păstrată caldă.

NOTĂ: Este recomandat să deconectați aparatul de la sursa de curent și să așezați pâinea coaptă pe un tocător din lemn. Nu lăsați pâinea coaptă în cuva mașinii de pâine. Aceasta poate cauza condens, iar forma pâinii poate fi ruinată.

Pentru a opri programul de gătire, țineți apăsat butonul  pentru câteva secunde. Veți auzi un semnal sonor. Ecranul va afișa indicațiile inițiale. Scoateți cu grijă cuva din mașina de pâine și așezați pâinea pe un gratar sau tocător din lemn pentru a se răci. Folosiți prosop sau mănuși de bucătărie pentru a evita eventualele arsuri.



În cazul în care lama de frământare se află în interiorul mașinii de pâine, scoateți lama doar după ce acestea s-a răcit. Pentru siguranța dumneavoastră nu atingeți lama pentru frământare, aceasta poate fi fierbinte.




Înainte de a tăia pâinea, asigurați-vă că lama pentru frământare nu se află în pâine. Fig. A.




PORNIREA ÎNTĂRZIATĂ



Folosirea timerului este descrisă în tabelul de programe.

1. Înainte de a apăsa butonul  pentru a porni programul, puteți programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeți, cu pâna la 13 ore în avans, în



intervale de 10min

2. Apăsând butonul  programați timpul (Țineți-l apăsat pentru o programare mai rapidă). Apăsăți butonul  pentru a porni programul. Numărătoarea inversă va începe. Ecranul va afișa timpul rămas al programului selectat prin simbolul .

NOTĂ: Nu este recomandat să folosiți pornirea întârziată pentru prepararea ingredientelor perisabile: ouă, lapte, smântână, frișcă, brânză, etc.



ADĂUGAREA INGREDIENTELOR ADIȚIONALE

Aparatul este echipat cu un dozator pentru adăugarea automată a ingredientelor adiționale pentru pâine sau aluat. Deasemea puteți adăuga ingrediente adiționale în cuva mașinii de pâine. Adăugarea ingredientelor este posibilă în cazul programelor QUICK, BASIC, FRENCH, BORODINSKY, DOUGH, CIABATTA, YOUR CHOICE.




1. Deschideți capacul dozatorului. Trebuie să fie uscat. Dacă nu, ștergeți-l cu un prosop de bucătărie.
2. Adăugați ingredientele conform rețetei.
3. Închideți capacul dozatorului.
4. Apăsăți butonul . Simbolul  va fi afișat pe ecran. Dozatorul va adăuga automat ingredientele pe parcursul procesului de gătire.

Recomandări ingrediente


- Măsurați ingredientele boagte în lichide conform rețetei, pentru a nu afecta cantitatea de umiditate în aluat.
- Semintele mari și tari pot deteriora cuva mașinii de pâine. Se recomandă tocarea acestora.
- În cazul în care folosiți pornirea întârziată, este recomandat să adăugați ingredientele presărate cu făină în cuvă înaintea pornirii programului.
- În timpul frământării veți auzi un semnal sonor. Acest semnal vă informează că puteți adăuga ingredientele adiționale. Pentru adăugarea acestora, ridicați capacul mașinii de pâine și puneți ingredientele cu grijă în cuva mașinii. Închideți capacul. Pentru a nu pierde din temperatura acumulată, nu deschideți capacul mașinii de pâine fără un motiv bine întemeiat, și în cazul în care este necesar deschideți-l pentru scurt timp.

| Ingrediente uscate | | Ingrediente bogate în lichide | |
|---|---|---|--|
| Puneți ingredientele în dozator. | | Place into directly into the mold | |
|  | |  | |
| Nuci | Tăiați sau măcinați nucile. | Fructe, legume – proaspete sau conservate. (Mere, măsline, usturoi, ardei, etc.) | Tăiați în bucăți de 1 cm. Pentru a evita lipirea ingredientelor de cuva mașinii de pâine, este recomandat să presărați puțină făină peste ingredientele. |
| Fructe uscate (stafide, etc.), fructe confiate. | Large dried fruits/candied fruit cut into cubes 5x5x5 mm. | Ciocolată | Măcinați sau tocați. |
| Semințe | | Brânză tare | Tocați sau tăiați în cubulețe. (vezi rețetă) |
| Ierburi (usacte) | 1-2 lingurițe | | |
| Ierburi (proaspete) | Vezi rețetă. | | |

PREPARAREA ALUATULUI

1. Alegeți o rețetă și puneți toate ingredientele în cuvă cu lama de frământare. Așezați cuva în mașina de pâine și închideți capacul. Plug in the device.
2. Alegeți unul din programele: DOUGH/PASTA/ CIABATTA. În programul PASTA puteți ajusta timpul de frământare cu ajutorul butonului  de la 10 până la 20 min.
3. Timpul solicitat de gătire va fi afișat pe ecran. Apăsăși butonul . Mașina de pâine va începe să frământă aluautul. Adăugarea automată a ingredientelor este oferită doar de programele DOUGH și CIABATTA (Nu uitați să activați dozatorul apăsând butonul .
4. Atunci când procesul de gătire a luat sfârșit, veți auzi câteva semnale sonore.
5. Scoateți aluautul din cuva mașinii pe o suprafață presărată cu făină, folosită pentru prepararea rețetei.




PREPARAREA PRĂJITURII

1. Pregătiți ingredientele conform rețetei. Puneți-le în cuva mașinii de pâine. Nu scoateți lama pentru frământare din mașina de pâine. Conectați aparatul la sursa de curent.
2. Selectați programul CAKE apăsând butonul .
3. Timpul de gătire solicitat va fi afișat pe ecran. Framânatarea în acest proces de gătire va dura mai puțin, ceea ce va păstra aluautul ușor. După frământare deschideți capacul, iar în cazul în care aluautul nu este destul frământat în colțurile cuvei, cu atenție așezați partea nefrământată în mijlocul cuvei.
4. Gătirea va începe. Atunci când procesul de gătire a luat sfârșit veți auzi un semnal sonor. Puteți presăra prăjitura cu zahăr pudră.

PREPARAREA GEMULUI

(cu excepția modelului BM1010)

Puteți găti un gem foarte gustos în mașina de pâine.

1. Pregătiți ingredientele conform rețetei. Puneți lama pentru frământare și și ingredientele în cuva mașinii de pâine.
2. Așezați cuva în mașina de pâine. Conectați aparatul la sursa de curent.
3. Cu ajutorul butonului  selectați programul JAM.
4. Programați timpul de coacere dorit de la 1h. 20 min. până la 2 h. cu ajutorul butonului  (implicit timpul de gătire 1h. 20 min.).
5. Apăsăși butonul  pentru a începe procesul de coacere. În acest proces ingredientele sunt amestecate și încălzite.
6. Atunci când procesul de gătire a luat sfârșit, veți auzi un semnal sonor. Gemul preparat poate fi When the

cooking is completed, you will hear a sound signal. Prepared jam Gemul obținut se poate consuma pe pâine, poate fi adăugat la înghețată sau ca umplutură pentru plăcinte.



După răcire, gemul se pune într-un borcan de sticlă în frigider. Pentru a schimba consistența gemului, adăugați o lingură de pectină.



După ce gemul este gata trebuie să-l turnați imediat într-un alt vas. Cuva trebuie să fie umplută cu apă caldă și se spală imediat după răcire, pentru că orice reziduuri uscate de gem pot deteriora stratul non-aderent.

PREPARAREA IAURTULUI

(doar pentru modelul BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4




1. Scoateți cuva respectiv lama de frământare din mașina de pâine.
2. Pregătiți amestecul fermentația iaurtului și așezați-l în vasul pentru iaurt. Închideți capacul bine. Fig. D-8.

NOTĂ: Este recomandat să folosiți lapte gras. Iaurtul obținut din laptele gras va avea o textură mai fină.

3. Așezați vasul pentru iaurt în cuva mașinii de pâine.
4. Așezați apoi cuva în mașina de pâine și închideți capacul.





Este strict interzisă selectarea unui alt program decât acela potrivit pentru acest tip de gătire, în cazul în care vasul pentru iaurt este instalat.

5. Selectați programul YOGURT prin apăsarea butonului . Cu ajutorul butonului , selectați timpul pentru fermentare conform rețetei. Puteți selcat timpul de gătire de la 6 până la 12 ore. Implicit – 8 ore.
6. Prin apăsarea butonului , procesul de gătire va începe.
7. Atunci când procesul de gătire a luat sfârșit, veți auzi un semnal sonor. După ce iaurtul este gata, este recomandat să se pună în frigider 2 ore pentru răcire.

FRUCTE ÎN SIROP

(cu excepția modelului BM1015J)




1. Pregătiți ingredientele conform rețetei. Scoateți lama pentru frământare din cuva mașinii.
2. Așezați ingredientele în cuva mașinii pentru coacere: apă, fructe, zahăr, etc. Puteți acoperi cuva cu o foaie de copt, pentru a păstra aburii siropului. Taiăți 1 cm din mijlocul foii de copt.

- Așezați cuva în mașina de copt. Conectați aparatul la sursa de curent. Selectați programul FRUITS IN SYRUP.
- Programați timpul cu ajutorul butonului  button (de la 50 min. până la 1 oră și 50 min.).
- Pentru a porni procesul de gătire, apăsați butonul .
- Atunci când procesul de gătire a luat sfârșit, veți auzi un semnal sonor. Scoateți fructele cu grijă.

NOTĂ: Păstrați cantitatea ingredientelor conform rețetei. O cantitate mai mare decât cea menționată în rețeta, poate aduce consecințe precum, vărsarea pe lângă vas. Folosiți fructe ușor fierte precum: piersici, ananas, mere și pere tari.

COACERE









Nicio frământare sau dospire a aluatului nu se întâmplă în acest program, deci nu este necesar să instalați lama pentru frământare. Mașina de pâine funcționează precum un cuptor. Puteți coace sau încălzi prăjituri și produse de panificație.




- Scoateți lama pentru frământare. Adăugați ingredientele în cuva mașinii de pâine.
- Selectați programul BAKE cu ajutorul butonului . Apăsând butonul  veți programa timpul de coacere începând cu 30 min. până la 80 min.
- Începuți a începe procesul de coacere, apăsați butonul .
- Atunci când procesul de coacere a luat sfârșit, veți auzi un semnal sonor.




NOTĂ: Când procesul de coacere a luat sfârșit, lăsați produsul copt aproximativ 10 minute în mașina de pâine pentru a se răcii. După cele 10 minute, scoateți cu atenție produsul copt din cuva mașinii.

PROGRAMUL «YOUR CHOICE»

Atunci când folosiți acest program puteți prepara conform rețetei proprii, prin programarea timpului de coacere pentru fiecare pas al programului ales: frământare, creșterea aluatului, coacere, încălzire.

- Pregătiți ingredientele conform rețetei. Așezați ingredientele în cuva mașinii de pâine. Nu scoateți lama pentru frământare. Conectați aparatul la sursa de curent.
- Selectați prin apăsarea butonului  programul «Your Choice». Display-ul va afișa timpul programului de gătire și simbolul .
- Apăsați din nou butonul . Display-ul va afișa  P1 și timpul pentru primul pas – frământare . Implicat – 10 min. Cu ajutorul butonului  programați timpul pentru frământare de la 0 până la 20 min. O singură apăsare rezulta – 1 min.
- Apăsați din nou butonul . Display-ul va afișa  P2 și

timpul pentru al doilea pas . Cu ajutorul butonului  programați timpul pentru al doilea pas, iar prin apăsarea butonului , programați următorul pas de gătire.

- Setați timpul pentru fiecare pas al programului folosit, apăsați pentru ultima dată butonul , display-ul va afișa simbolul  P și timpul total al procesului de gătire.
- Programul de gătire va începe odată cu apăsarea butonului .
- Atunci când procesul de gătire a luat sfârșit, veți auzi un semnal sonor.

NOTĂ: Setările pașilor de gătire se vor salva în baza de date a mașinii de pâine pentru o utilizare ulterioară. Pentru a revenii la setările inițiale, deconectați aparatul de la sursa de curent.

GLAZURĂ PENTRU ALUAT

Urmăriți ca aluatul să crească mai mult. Pentru glazurare folosiți o pensulă. Coacerea trebuie făcută după rețetă. Pentru o crustă aurie folosiți glazură de ou sau de gălbenuș. Pentru o crustă fragedă, folosiți glazură din albuș de ou, fără gălbenuș, pentru a nu avea o culoare aurie.

REȚETE DE GLAZURĂ

GLAZURĂ DE OU – Bateți 1 ou mare și 1 lingură cu apă împreună.







GLAZURĂ DE GĂLBENUȘ – Bateți un gălbenuș cu o lingură cu lapte sau apă.

GLAZURĂ ALBĂ – Bateți un albuș de ou cu o lingură cu lapte sau apă.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. E



Curățați toate componentele imediat după utilizare.

- Deconectați aparatul de la sursa de curent și lăsați-l să se răcească. Spălați cuva pentru coacere , lama pentru frământare , lingura gradată , vasul gradat , vasul cu capac pentru iaurt  și cârligul  în apă caldă cu detergent. **Acestea nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.** Dacă nu reușiți să scoateți lama pentru frământare din cuva mașinii, puneți apă caldă în cuvă pentru 5-10 minute. Nu vărsați apă din abundență peste cuvă.
- Deschideți capacul dozatorului. Scoateți dozatorul cu grijă și spălați-l cu apă caldă și detergent. După uscare, reinstalați-l în mașina de pâine.
- Ștergeți exteriorul și interiorul aparatului cu o lavetă fină și uscată. Ștergeți rezidurile.
 - Pentru a preveni șocul electric, nu scufundați motorul în apă.
 - Uscați bine toate componentele după curățare.
- Depozitați aparatul cu capacul închis.

POSSIBILE PROBLEME ȘI SOLUȚII

| Posibile probleme | Soluție |
|--|---|
| Aparatul nu pornește | Deconectați aparatul de la sursa de curent și așteptați până la reglarea tensiunii. |
| Pâinea este prea umflată | <ul style="list-style-type: none"> Ați adăugat prea multă drojdie sau apă. Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă a drojdiei și a apei cu ajutorul vasului gradat. Asigurați-vă că ingredientele bogate în lichide nu au lăsat prea multă apă. Nu ați adăugat cantitatea corectă de făină. Cântăriți făina. |
| Pâine necoaptă și lipicioasă | <ul style="list-style-type: none"> Nu ați adăugat cantitatea corectă de drojdie. Folosiți lingura gradată. Verificați data expirării a drojdiei. După ce ați desfăcut pachetul cu drojdie, depozitați restul în frigider. A avut loc o întrerupere de curent, iar mașina de pâine a încetat procesul de coacere. Mașina de pâine se închide dacă a fost oprită mai mult de 10 minute. Scoateți pâinea din cuva mașinii și reîncepeți procesul cu ingredientele noi. Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă de făină cu ajutorul cântarului sau cantitatea corectă de lichide cu ajutorul vasului gradat. |
| Făină pe suprafața pâinii copate | <ul style="list-style-type: none"> Ați folosit prea multă făină, sau prea puțină apă. Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă de făină cu ajutorul unui cântar sau cantitatea corectă de lichid cu ajutorul vasului gradat. |
| Ingredientele amestecate insuficient | <ul style="list-style-type: none"> Nu ați instalat lama pentru frământare. Înainte de a adăuga ingredientele, asigurați-vă că lama pentru frământare este instalată în cuva mașinii de pâine. A avut loc o întrerupere de curent, iar mașina de pâine a încetat procesul de coacere. Va trebui să reporniți procesul de coacere, cu toate că aceasta poate aduce la un rezultat mai puțin dorit în cazul în care frământarea a început înainte de întreruperea de curent. |
| Pâinea nu se coace | <ul style="list-style-type: none"> Ați selectat programul DOUGH. Programul DOUGH nu își începe procesul de coacere. A avut loc o întrerupere de curent, iar mașina de pâine a încetat procesul de coacere. Mașina de pâine se închide dacă a fost oprită mai mult de 10 minute. Dacă pâinea este dospită, o puteți coace în cuptorul tradițional. Nu a fost destulă apă iar protecția motorului s-a activat. Se întâmplă când aparatul este supraîncărcat; motorul lucrează la limita maximă. Consultați centrul de service. Data viitoare verificați rețeta pentru a adăuga cantitățile corecte de ingrediente. Nu e instalată lama pentru frământare Malaxorul pentru amestecat nu se rotește. În cazul în care axul pentru amestecare nu se rotește atunci când se introduce lama de frământare, trebuie să înlocuiți malaxorul. Contactați un centru de service autorizat OURSSON. |
| Aluatul se scurge din cuvă | <ul style="list-style-type: none"> O cantitate mică de aluat se poate scurge prin ventilatoare. Acest lucru este normal, dar uneori trebuie să vă asigurați că malaxorul se rotește corect. |
| Lama de frământare face zgomot | <ul style="list-style-type: none"> E din cauză că lama de frământare se mișcă pe ax. (nu e un defect). Pâinea a fost lăsată prea mult în cuvă după ce a fost coaptă. Scoateți pâinea imediat după coacere. |
| Pâinea s-a lăsat și e umedă la bază | <ul style="list-style-type: none"> A fost o pană de curent și mașina de pâine s-a oprit. Mașina de pâine se oprește dacă curentul este întrerupt mai mult de 10 minute. Încercați să coaceți aluatul dacă este crescut. |
| Pâinea este umedă cu felii inegale | <ul style="list-style-type: none"> A fost prea fierbinte când ați tăiat-o. Lăsați pâinea să se răcească înainte de a o tăia felii. |
| Miros de fum. Iese fum din găurile pentru abur | <ul style="list-style-type: none"> Posibil ca ingredientele să se scurgă pe elementul de încălzire. Uneori o cantitate mică de ingrediente se poate scurge pe elementul de încălzire în timpul amestecării. Pur și simplu curățați elementul de încălzire după coacere, când mașina de pâine este complet răcită. |
| Lama de frământare se înțepenește în pâine | <ul style="list-style-type: none"> Aluatul este prea dens. Lăsați pâinea să se răcească și apoi scoateți lama de frământare. S-a format crustă sub lamă. Spălați lama de frământare după fiecare utilizare. |
| Crusta se face moale când se răcește | <ul style="list-style-type: none"> Vaporii de apă care rămân în pâine pot să înmoaie crusta. Pentru a reduce aburul, reduceți cantitatea de apă cu 10-20 de ml. |
| Crusta nu e crocantă | <ul style="list-style-type: none"> Pentru a deveni crocantă, folosiți programul FRENCH sau «DARK» culoarea închisă pentru crustă. |

| MODEL | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|-----------------------------|---------|-------------------------------|
| Consum energetic, W | Max 575 | | |
| Tensiune nominală | 220-240 V~ ; 50/60 Hz | | |
| Temperatură de transport și depozitare | from -25°C to +35°C | | |
| Temperatură de funcționare | from +5°C to +35°C | | |
| Cerințe umiditate de funcționare, depozitare și transport | 15-75% without condensation | | |
| Clasă de protecție | I | | |
| Dimensiuni, mm | 348x350x254 | | |
| Greutate, kg | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

Produsele ar trebui depozitate într-un loc uscat, ventilat la o temperatură de sub -25° C.

CERTIFICATUL PRODUSULUI

Pentru informații privind certificatul, accesați <http://www.oursson.com> sau cereți o copie de la distribuitor.



Doar un specialist calificat din centrul de service OURSSON trebuie să facă reparații.

SERVICE

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea sa fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul www.oursson.ro.

Condiții de garanție OURSSON:

1. Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON. Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
2. Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legea țării în care este furnizat produsul, și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.
3. Perioada de garanție a produselor marca OURSSON:

| Produs | Durata medie de utilizare, luni | Perioadă garanție, luni |
|---|---------------------------------|-------------------------|
| Cuptor cu microunde, mașină de pâine, plită cu inducție Multicooker, procesor de bucătărie, fierbător, grătar electric, mixer vertical, mașină de tocat carne, belnder, prăjitor de pâine, storcător, espresso, răzătoare, congelator, frigider, spumant Cântar de bucătărie | 60 | 24 |

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:

- baterii.
 - ambalaj, accesorii pentru transport și montaj,
 - documentația ce însoțește produsul.
5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării instrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:
 - În cazul în care defectul produsului este rezultatul manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și / sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă există în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțelor sale.
 - În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
 - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.
 - În cazul în care defectul produsului este asociat cu utilizarea sa în combinație cu utilaje suplimentare (accesorii), altele decât echipamentele suplimentare recomandate de OURSSON pentru utilizare cu acest produs. OURSSON nu este responsabil pentru calitatea echipamentului suplimentar (accesorii) fabricat de către terți, pentru calitatea produselor lor, împreună cu astfel de echipamente, precum și calitatea funcționării echipamentelor suplimentare OURSSON împreună cu produsele altor producători.
 6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:
 - Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul

de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate fie de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.

- Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și materiale etc.) sunt efectuate cu plată.
7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.
 8. În niciun caz OURSSON nu va fi răspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință, inclusiv, dar fără a se limita la, pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.
 9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice se pot modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor după termenul de garanție (durata de viață):

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atenție a produselor și respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.
2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și service vor fi efectuate cu plată.
3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.



Reciclarea produselor

Acest aparat a fost identificat în concordanță cu directiva

Europeana 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.

Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului. Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și / sau produs. Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.



1 2 3 4

- 1 Primele două litere - grupul de produse (Bread Maker – BM).
- 2 Primele două cifre - anul fabricării.
- 3 Următoarele două cifre - săptămâna fabricării.
- 4 Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.



Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie și modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.

OURSSON

Dacă aveți întrebări sau probleme legate de produsele OURSSON - vă rugăm să ne contactați pe e-mail: info@oursson.ro

Acest manual este protejat în temeiul legislației române și europene de legea dreptului de autor. Orice utilizare neautorizată, inclusiv copiere, imprimare și distribuție, fără limitare la acestea, implică utilizarea de răspundere civilă în conformitate cu legislația în vigoare.

Contact:

1. Producător – OURSSON AG, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Elveția.
2. Importator exclusiv pentru România - Oursson Appliance SRL, Brașov, str. Zizinului nr 109D, www.oursson.ro

OURSSON

100



ИНСТРУКЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ, ФИГ. А



Символ за опасност

Напомня на потребителя за опасност от токов удар.



Символ за предупреждение

Напомня на потребителя да извърши всички действия, съгласно инструкциите.



Символ за опасност от изгаряне

Напомня на потребителя за висока температура.

BG

При използване на електрически уреди трябва да се спазват следните предпазни мерки:

- Използвайте уреда, съгласно ръководството за употреба.

- Поставете машината върху равна повърхност.

- Използвайте само частите, доставени с уреда.

- За намаляване риска от токов удар, не потапяйте кабела във вода или в други течности. При попадане на вода във вътрешността на уреда, свържете се с оторизиран сервизен център OURSSON.



- Източникът на ток и напрежението трябва да отговарят на данните, записани върху табелката на продукта.

- Не използвайте уреда в помещения, в които въздухът е възможно да съдържа изпарения от запалими вещества.

- Не се опитайте да разглобите уреда, тъй като има опасност от токов удар. Уредът може да се повреди и се анулира гаранцията на производителя. За ремонт и поддръжка свържете се с оторизиран сервизен център OURSSON.



- В случай, че преместите уреда от студено помещение в топло помещение или обратно, разопаковайте уреда преди употреба и изчакайте 1-2 часа преди да го включите.

- За да се предотврати токов удар не потапяйте уреда или захранващите кабели във вода

- Не оставяйте деца без надзор в близост до устройството по време на работа с него.



- Не пипайте горещите повърхности, тъй като това може да предизвика наранявания.

- Захранващият кабел е произвеждан относително къс, за да се избегне риска от нараняване.



- Не оставяйте захранващия кабел да виси над остри ръбове или да докосва нагорещени повърхности.

- Не инсталирайте уреда в близост до печки или газови/електрически печки.

- След употреба извадете кабела от контакт.

- Пазете устройството от удари, падане, вибрации или други механични шокове.

- Преди почистване или смяна на приставки,

уверете се, че уредът е изключен от контакт.

- Не използвайте уреда на открито.
- Това устройство не е предназначено за употреба от деца или от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания в тази област. Все пак, тези лица могат да използват продукта само под надзор на отговорно за тяхната безопасност лице или след инструкция за безопасно ползване на устройството. Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Този продукт е предназначен единствено за домашна употреба.
- В случай, че захранващият кабел е повреден, същият трябва да бъде подменен от специалист от оторизиран от OURSSON сервизен център, за да се предотвратят опасности.
- Използвайте само включените в продукта инструменти.
- Не почиствайте уреда с абразивни почистващи препарати или силни препарати (алкохол, бензин и др.). За почистване на устройството може да използвате малко количество обикновен почистващ препарат.



Когато го включите за първи път е възможно уредът да отделя миризмна на изгоряло. Миризмата може да бъде отделяна по време на първото затопляне от устройството за затопляне на машината. При поледващата употреба машината няма да отделя такава миризма.



Не използвайте физическа сила върху уреда, за да не се повреди по вина на потребителя.

ПРЕПОРЪКИ:

- Преди използване на продукта, прочетете инструкциите за употреба. Запазете ръководството за бъдещо ползване.
- Всички илюстрации в това ръководство са схематични и могат да се различават от действителните предмети.



Капакът може да бъде отворен само когато желаете да добавяте съставки и само след звуковия сигнал. Не отваряйте капака докато машината работи.

- Не изваждайте формата за хляб на машината докато работи.
- Не потапяйте формата за хляб във вода.
- Внимавайте при боравянето с формата за хляб, тъй като всяка вреда може да води до неизправност на машината.
- Внимавайте при използването на формата за хляб. Формата за хляб се изважда с помощта на дръжката, не се обръща и не се разклаща.



Покритието против прилепване на формата за хляб е възможно да променя цвета си когато е изложено на влажност и пара, но това няма да засяга функционирането на формата.

- Поставете машината върху плоска, хоризонтална повърхност като запазете разстояние от 10 см спрямо стени/мебели.
- Не покривайте уреда с кърпа или със салфетка докато работи.



- Не докосвайте формата за хляб докато се намира в машината или устройството за затопляне докато машината работи. Те могат да предизвикват изгаряния.



- Използвайте кърпа или кухненски ръкавици, за да извадите формата за хляб от машината.

КОМПЛЕКТ ЕЛЕМЕНТИ, ФИГ. В

- | | | |
|---|-----------------------------------|------|
| 1 | Машина за хляб | 1 бр |
| 2 | Форма за хляб | 1 бр |
| 3 | Перка за месене | 1 бр |
| 4 | Мерителна лъжица | 1 бр |
| 5 | Мерителен съд(200 мл) | 1 бр |
| 6 | Съд за кисело мляко с капак | 1 бр |
| 7 | Кука | 1 бр |
| | Кабел | 1 бр |
| | Ръководство за употреба | 1 бр |

СЪСТАВНИ ЧАСТИ, ФИГ. С

- 1 Дозатор
- 2 Прозорец
- 3 Затоплящ елемент

- 4 Отвор за изход на пара
- 5 Дръжка на капака
- 6 Контролен панел
- 7 Дисплей

УПОТРЕБА

Контролен панел, Фиг. С-2

- Бутон «YOUR CHOICE»
- ИЗБОР НА ПРОГРАМА (QUICK, BASIC, FRENCH И ДР.)
- Копче за избор на теглото за печене. Използва се за избор на теглото на хляба: L – дължина (~750 гр.). XL – много дълъг (~1000 гр.).
- Копче за дозатор (отваря и затваря процесът за дозиране)
- Копче за избор на цвета на кората на хляба (светла/средна/тъмна)
- Копче за забавяне на включването или за избор на времето за програмите: YOUR CHOICE, YOGURT, JAM, PASTA, BAKE, FRUIT IN SYRUP. Едно натискане на копчето означава 10 минути
- Използвайте това копче, за да включите или изключите програмата. Натискайте копчето за няколко секунди, за да изключите избора или програмата. Ще чуете звук сигнал.

Дисплей, Фиг. С-3









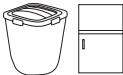





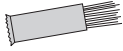







- 1 Посочване на програма (месене/ферментация/ печене/запазване на топлината)
- 2 Избор на тегло за печене
- 3 Време за избрана програма
- 4 Сериен номер на избрана програма
- 5 Указания за употреба на дозатор
- 6 Указания за избор на цвят на кората

Режими

Натиснете бутона от контролния панел, за да изберете програмата за печене, тесто/сладко/кисело мляко: QUICK, BASIC, FRENCH, BORODINSKY, YOGURT (важи само за модел BM102*JYI), JAM (важи само за моделите BM102*JY, BM1015J), CAKE, PASTA, DOUGH, CIABATTA, BAKE, FRUITS IN SYRUP. (важи само за моделите BM102*JY, BM1010). Или с помощта на копче, изберете програмата «Your Choice»

* - 0, 1, 2, 3, 4

ПРОГРАМИ

| № на програма | Програма | Перка за месене | Символ | Забележка | Време за готвене |
|---------------|---|---|---|--|---|
| 1 | QUICK |  |  | Използва се за бързо печене на хляба. Хлябът е по-гъст, но също толкова вкусен. | 1 ч. и 55 мин. |
| 2 | BASIC |  |  | Подходяща за печене на бял и ръжен хляб от брашно | 2 ч. и 36 мин. |
| 3 | FRENCH |  |  | Подходяща за рецепти с малко захар, позволява печене на хляб с хрупкава кора и прясна и аерирана среда | 3 ч. и 10 мин. |
| 4 | РЪЖЕН ХЛЯБ |  |  | Подходяща за печене на borodinsky хляб | 3 ч. и 12 мин. |
| 5 | YOGURT (с изключение на моделите BM1015J, BM1010) | |  | Подходяща за приготвяне на домашно кисело мляко с естествени съставки | 6 -12 часа (подразбиращо 8 часа) |
| 6 | JAM(с изключение на модела BM1010) |  |  | Подходяща за приготвяне на домашно сладко | 80-120 мин. (подразбиращо 1 час и 20 мин.) |
| 7 | CAKE |  |  | Подходяща за приготвяне на сладкиши. | 1 ч. и 18 мин. |
| 8 | PASTA |  |  | Подходяща за приготвяне на паста, кнедли, юфка | 10- 20 мин. |
| 9 | DOUGH |  |  | Подходяща за приготвяне на класическо тесто за различни тестени изделия | 1 ч. и 30 мин. |
| 10 | CIABATTA |  |  | Preparing dough for ciabatta. | 2 h. 12 min |
| 11 | BAKE | |  | Used for baking cakes, bread from dough prepared earlier and to bring bread to readiness, which for some reason turned out half-baked. | 30-80 min. (30 min. by default) |
| 12 | FRUITS IN SYRUP (except BM1015J model) | |  | Preparing fruits in syrup. | 50-110 min. (60 min. by default) |
| p | «Your Choice» | |  | Manual setting of every step of preparation of dough and baking. Creating and saving individual recipes into the memory. | (2 h. 36 min. by default.) |



Преди да използвате програмите YOGURT, BAKE, FRUITS IN SYRUP, извадете перката за месене от машината за хляб.

ОПИСАНИЕ НА ПРОГРАМИТЕ


| Програма | СИМВОЛ | Quick | | Basic | | French | |
|---|--------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|
| | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Размер на тестото | | | | | | | |
| Време за завършване на програмата (часове:минути) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| Първо месене (мин.) | | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Първа ферментация (мин.) | | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Второ месене (мин.) | | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| Втора ферментация (мин.) | | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Трета ферментация (мин.) | | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Печене (мин.) | | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Топъл хляб (мин.) | | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Дозатор-добавяне | | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Таймер (часове) | | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Програма | СИМВОЛ | Voro-dinsky | Yogurt | Jam | Cake | Pasta | Dough |
|---|--------|-------------|--------------|--------|------|-----------|-------|
| | | | | | | | |
| Размер на тестото | | | | | | | |
| Време за завършване на програмата (часове:минути) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| Първо месене (мин.) | | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| Първа ферментация (мин.) | | 10 | - | - | - | - | 22 |
| Второ месене (мин.) | | 12 | - | - | - | - | - |
| Втора ферментация (мин.) | | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| Трета ферментация (мин.) | | 55 | - | - | - | - | - |
| Печене (мин.) | | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Топъл хляб (мин.) | | 60 | - | - | - | - | - |
| Дозатор-добавяне | | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Таймер (часове) | | 13:00 | - | - | - | - | - |

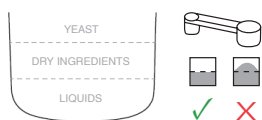
| Програма | СИМВОЛ | Ciabatta | Bake | «Your Choice» | | Fruits in syrup |
|---|--------|----------|-------------|------------------------|-------|-----------------|
| Размер на тестото | | | | | | |
| Време за завършване на програмата (часове:минути) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (подразбиращо) | range | 1:00 |
| Първо месене (мин.) | | 15 | - | 10 | 0-20 | - |
| Първа ферментация (мин.) | | 10 | - | 10 | 0-60 | - |
| Второ месене (мин.) | | 17 | - | 13 | 0-50 | - |
| Втора ферментация (мин.) | | 30 | - | 15 | 0-80 | - |
| Трета ферментация (мин.) | | 60 | - | 56 | 0-120 | 0:50-1:50 |
| Печене (мин.) | | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0-120 | |
| Топъл хляб (мин.) | | - | - | 60 | 0-60 | |
| Дозатор-добавяне | | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Таймер (часове) | | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

СЪСТАВКИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ

Внимателно следвайте реда за добавяне на съставките в машината за хляб. Маята трябва винаги да бъде поставена в горната част и трябва да бъде суха. За правилна дозировка, винаги използвайте мерителния съд и мерителната лъжица, включени в комплекта аксесоари. Винаги пълнете до ръбовете. При пълнене на мерителните части не натискайте съдържанието. Правилната доза е ключът към успеха.

 **Всички съставки, използвани за машината за хляб трябва да са на стайна температура.**

Машината за хляб е създадена за печене на хляб с топло до 1000 гр.



ИЗБОР НА СЪСТАВКИ

Брашно

Основната съставка за хляб, съдържаща глютен (помага на хляба да бухне, придава му консистенция).

Пшеничното брашно се получава чрез смилане на пшеница. Триците и семената се отстраняват чрез обработка. Най-доброто брашно за печене е това, на което пише "за печене".

Пълнозърнесто брашно, направено от пълнозърнеста пшеница. Хлябът, направен от това брашно е много полезен, но изисква специални изисквания за печене и бухва по-малко и е по-консистентен.

Ръжено брашно се получава чрез смилане на зърна от ръж. В сравнение с пшеницата, ръженото брашно има повече желязо, магнезий и калий, които са от съществено значение за човешкото тяло. Въпреки това, съдържанието на глютен е по-ниско, така че хлябът е по-плътен и бухва по-малко. Когато печете ръжен хляб не надвишавайте количеството ръжено брашно от рецептата, тъй като това може да доведе до прегряване на двигателя.



Брашното трябва да се мери, след това преминава през кислородно сито за наситеност за по-високо качество.

СУХА МАЯ

Кара тестото да бухне. Използвайте само мая, която не се нуждае от ферментация (не използвайте свежа или суха мая, изискващи ферментация преди употреба). Освен това се препоръчва използване на бързо действаща мая. Когато се употребява опакована мая, незабавно затворете опаковката след употреба, съхранявайте я в хладилника и използвайте в срока, посочен от производителя.

ВОДА

Използвайте само питейна вода. Измервайте водата с помощта на мерителния съд.

СОЛ

Подобрява вкусът и засилва ефектът за бухване на тестото. Хлябът е възможно да стане с по-малки размери и може да загуби вкуса си ако не се слага сол.

МАЗНИНИ

Придават аромат и вкус на хляба. Препоръчително е да се използват масло или маргарин

ЗАХАР

Придава сладък вкус на хляб, променя цвета на кората. Можете да използвате пудра захар, сурова захар, мед и т.н. В случай че използвате, сушени плодове като стафида, смокини, кайсии и др., използвайте по-малко захар.

МЛЕЧНИ ИЗДЕЛИЯ

Носят аромат и хранителна стойност. Ако използвате мляко вместо вода, хранителната стойност на хляба ще бъде по-висока, но не използвайте забавения старт, защото млякото може да стане кисело. Намалете количеството вода, в зависимост от количеството мляко.

ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ

При добавяне на допълнителни съставки в хляба, трябва да имате предвид съдържанието на захар, вода и мазина. Следователно, общото тегло на пълнежа не трябва да надвишава 15% от общото тегло на съставките. Височината на хляба с добавките може да бъде по-малка отколкото височината на обикновения хляб, тъй като примесите разрушават структурата на глутена от тестото. Добавките трябва да се слагат след звук от сигнал.

ТЕСТО ЗА ПЕЧЕНЕ, ПРЕДВАРИТЕЛНО ПРИГОТВЕНО






Можете да използвате предварително приготвено тесто за печене в машината за хляб. Препоръчително е да използвате пакети от 750-1000 грама за бързо печене на хляба, или половината от съдържанието

ПОДГОТВЯНЕ ЗА УПОТРЕБА

Преди първата употреба, изберете корпуса на машината 1 а вътрешната му част с чиста и суха кърпа. Измийте с топла вода и препарат формата за хляб 2, перката за месене 3, мерителната лъжица 4

, мерителния съд 5, съдът за кисело мляко с капак 6 и дръжката 7. Отворете дозатора. Отстранете го внимателно. Фиг. E-1. Измийте го с топла вода и препарат. Фиг. E-2,3. Сушете всички съставни части. **Преди сглобяване или разглобяване се уверете, че машината не е свързана към никакъв източник на електричество.**

Последователност на работа:


- Отворете капака на машината. За да извадите формата за хляб от машината, хванете формата за хляб от дръжката като я завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка докато спира, за да я деблокирате. След това извадете формата за хляб на горе с помощта на дръжката.
- Монтирайте перката за месене, Фиг. D-1.
- Добавете съставките във формата за хляб според рецептата като започнете с течните и завършвате със сухите. Отстранете водата и брашното от повърхността на формата за хляб, Фиг. D-2, 3, 4.
- Поставяйте формата за хляб в машината и внимателно в отвора за печене. Завъртайте формата за хляб в посока на часовниковата стрелка до момента на блокиране, за да се закрепите. Фиг. D-5.
- Внимателно затворете капака на машината за хляб. Поставяйте щепсела на машината в контакт, дисплейът ще показва светлина и след това ще издава звук от сигнал.
- Изберете желаната програма с помощта на копчето  изберете размера на хляба  според рецептата, изберете желания цвят на кората . При необходимост натиснете копче  за да изберете/добавите съставките от дозатора. Избраните параметри и време за готвене ще се показват на екрана.
- Натиснете копче  за включване. Натиснете отново копчето, за да спирате готвенето (информацията ще се показва на екрана). За промяна на настройките или за спиране на програмата, натиснете по-горе посоченото копче в продължение на няколко секунди докато ще учете дълъг звук от сигнал.
- Забележка:** Не можете да използвате функцията „пауза“ когато таймера е включен, а само тогава когато програмата е в процес на работа.
- Когато процесът за готвене на програмите YOGURT, JAM, CAKE, PASTA, DOUGH, CIABATTA, BAKE, FRUITS IN SYRUP приключват ще чуете няколко звукови сигнала, а първоначалните показания ще се изписват на екрана.



Когато процесът за готвене на програмите QUICK, BASIC, FRENCH и BORODINSKY приключват ще чуете няколко звукови сигнала. На екрана ще се изписва времето «0:00», а в продължение на 60 минути хлябът ще се запази топъл.

ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчва се да изключите машината от контакт и да поставите печения хляб върху дървена дъска. Не оставяйте печения хляб във формата за хляб

на машината. Това може да предизвика конденз, а формата на хляба може да бъде нарушена.

За спиране на програмата за готвене, задържете копчето  натиснато за няколко секунди. Ще чуете звуков сигнал. Екранът ще показва първоначалните указания. Извадете внимателно формата от машината за хляб и поставете хляба върху решетка или дървена дъска, за да изтине. Използвайте кърпа или кухненски ръкавици, за да избегнете евентуалните изгаряния.

В случай, че перката за печене е в машината за хляб я извадете само след като машината е изтинала. За Вашата сигурност не докосвайте перката за месене, тъй като може да е гореща.







Преди да режете хляба се уверете, че перката за хляб не се намира в хляба. Фиг. А

ЗАБАВЕНО ВКЛЮЧВАНЕ





Използването на таймера е описано в таблицата на програмите.

1. Преди натискане на копчето  за да включите програмата, можете да програмирате машината да е с готов продукт в заданията от Вас час с до 13 часа предварително в интервали от 10 минути
2. Като натиснете копчето  програмирате времето (задържете натиснато за по-бързо програмиране). Натиснете копчето  за да включите програмата. Ще започне обратното броене. Екранът ще изписва оставащото време на програмата чрез символа .

ЗАБЕЛЕЖКА: Не се препоръчва да използвате забавеното включване за готвене на нетрайни съставки: яйца, мляко, сметана, сирене и др.

ДОБАВЯНЕ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ СЪСТАВКИ

Машината е снабдена с дозатор за автоматично добавяне на допълнителни съставки за хляб или тесто. Също така можете да добавите допълнителни съставки във формата за хляб на машината. Добавянето на съставките е възможно при програмите QUICK, BASIC, FRENCH, BORODINSKY, DOUGH, CIABATTA, YOUR CHOICE.




1. Отворете капака на дозатора. Трябва да бъде сух. Ако не е, избършете го с кухненска хавлия.
2. Добавете съставките според рецептата.
3. Затворете капака на дозатора.
4. Натиснете копче . Символът  ще се изписва на екрана. Дозаторът автоматично ще добавя съставките по време на процеса за готвене.

Препоръки относно съставките


- Мерете богатите на течности съставки според рецептата, за да не се засяга количеството на влажност в тестото.
- Едрите и твърди семена могат да повредят формата за хляб на машината. Препоръчва кълцането им.
- В случай, че използвате забавеното включване се препоръчва да добавяте съставките, поръсени с брашно във формата за хляб преди стартиране на програмата
- По време на месенето ще чуете звуков сигнал. Този сигнал Ви информира, че можете да добавите допълнителни съставки. За да ги добавите, повдигнете капака на машината за хляб и слагайте внимателно съставките за хляб във формата за хляб на машината. Затворете капака. За да не се губи от натрупаната температура, не отваряйте капака на машината без основателна причина и ако е необходимо го отворете за кратко.

| Сухи съставки | | Съставки, богати в течности | |
|---|--|---|--|
| Слагайте съставките в дозатора. | | Слагайте съставките във формата за хляб | |
|  | |  | |
| Орехи | Нарезете или смийайте орехите. | Плодове, зеленчуци – свежи или от консерва (ябълки, маслини, чесън, чушка и др. | Нарезете на парчета от 1 см. За избягване залепването на съставките от формата за хляб поръсете малко брашно върху съставките. |
| Сушени плодове(стафида и др.), захаросани плодове. | Нарезете на кубчета с размер 5x5x5 мм едрите сушени плодове/ захаросани плодове. | Шоколад | Смийайте или наклъцайте |
| Семена | | Твърдо сирене | Наклъцайте или нарежете на кубчета (вижте рецептата) |
| Билки (сушени) | 1-2 ч. лъжици | | |
| Билки (свежи) | Вижте рецептата | | |

ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО

1. Изберете рецепта и слагайте всички съставки във формата за хляб с перката за месене. Поставете формата в машината за хляб и затворете капака. Поставете щепсела на машината в контакт.
2. Изберете една от програмите: DOUGH/PASTA/ CIABATTA. В програмата PASTA можете да настроите времето за месене с помощта на копче  от 10 до 20 мин.
3. Желаното време за готвене ще бъде изписано на екрана. Натиснете копче . Машината за хляб ще започне да меси тестото. Автоматичното добавяне на съставките се предлага само от програмите DOUGH и CIABATTA (не забравяйте да задействате дозатора чрез натискане на копче .
4. Когато процесът за готвене е приключил ще чуете няколко звукови сигнала.
5. Извадете тестото от формата на машината за хляб върху повърхност, поръсена с брашно, използвана за приготвяне на рецептата.




ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДКИШИ

1. Пригответе съставките според рецептата. Слагайте ги във формата на машината за хляб. Не изваждайте перката за месене от машината за хляб. Поставете щепсела на машината в контакт.
2. Изберете програмата CAKE чрез натискане на копче .
3. Желаното време за готвене ще бъде изписано на екрана. В този процес на готвене месенето ще продължава по-малко време, което ще запази тестото леко. След месенето отворете капака, а в случай, че тестото не е достатъчно месено по ъглите на формата за хляб, внимателно поставете частта, която не е месена в средата на формата.
4. Готвенето ще започне. Когато процесът за готвене е приключил ще чуете звуков сигнал. Можете да поръсите сладкиша с пудра захар.

ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДКО

(с изключение на модел BM1010)

Можете да пригответе много вкусно сладко в машината за хляб.

5. Пригответе съставките според рецептата. Поставете перката за месене и съставките във формата на машината за хляб.
6. Поставете формата в машината за хляб. Поставете щепсела на машината в контакт.
7. С помощта на копче  изберете програмата JAM.
8. Настройвайте желаното време за готвене от 1 ч. и 20 мин. до 2 ч. с помощта на копче  (подразбиращо, времето за готвене 1 ч. и 20 мин.).
9. Натиснете копче  за да стартирате процеса за готвене. При този процес съставките се смесват и затоплят.

10. Когато процесът за готвене е приключил ще чуете звуков сигнал. Готовото сладко може да се консумира с хляб, може да бъде добавено към сладолед или като пълнеж за пайове.



След изтичането сладкото може да се сложи в стъклен буркан и да се съхрани в хладилник. За да смените консистенцията на сладкото добавете една супена лъжица пектин.



След като сладкото стане готово, незабавно го сипете в друг съд. Формата трябва да се пълни с топла вода и се мие непосредствено след изтичането, тъй като всякъкви сухи остатъци от сладко могат да увредят незащаваното покритие.

ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

(само за модел BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4




1. Извадете формата, съответно перката за месене от машината за хляб.
2. Пригответе сместа и я сложете в съда за кисело мляко. Затворете добре капака. Фиг. D-8.

БЕЛЕЖКА: Препоръчва се да използвате маслено мляко. Киселото мляко от маслено мляко ще има по-фина текстура.

3. Поставете съда за кисело мляко във формата на машината за хляб.
4. След това поставете формата в машината за хляб и затворете капака.



Срого забранен е избора на друга програма освен подходящата за този вид готвене в случай, че съдът за кисело мляко е инсталиран.



5. Изберете програмата YOGURT чрез натискане на копче  С помощта на копче , изберете времето за ферментация според рецептата. Можете да изберете времето за готвене от 6 до 12 часа. Подразбиращо – 8 часа
6. Чрез натискане на копче , процесът за готвене ще започне.
7. Когато процесът на готвене е приключил ще чуете звуков сигнал. След като киселото мляко стане готово се препоръчва да се постави в хладилника за 2 часа за изстудяване.

ПЛОДОВЕ В СИРОП

(с изключениен на модел BM1015J)

1. Пригответе съставките според рецептата. Извадете перката за месене от формата на машината за хляб.
2. Слагайте съставките във формата на машината: вода, плодове, захар и др. Можете да покриете




формата с фолио за печене, за да се запазва парата на сироп. Изрежете 1 см от средата на фолиото за печене.

3. Поставете формата в машината за печене. Поставете щепсела на машината в контакт. Изберете програмата FRUITS IN SYRUP.
4. Настройвайте времето с помощта на копчето  (от 50 мин. до 1 час и 50 мин.).
5. За да включите процеса за готвене натиснете копче .
6. Когато процесът на готвене е приключил ще чуете звуков сигнал. Извадете внимателно плодовете.

ЗАБЕЛЕЖКА: Спазвайте количеството на съставките според рецептата. Количество по-голямо от посоченото в рецептата може да води до последствия като например изсипване край ръбовете на съда. Използвайте леко варени плодове както например: праскови, ананас, ябълки и твърди круши.

ПЕЧЕНЕ



Никакво месене или ферментация на тестото не се случва в тази програма, съответно не е необходимо да инсталирате перката за месене. Машината за хляб работи подобно на фурна. Можете да печете или затоплите сладкиши и тестени изделия













7. Извадете перката за месене. Добавете съставките във формата на машината за хляб.
8. Изберете програмата ВАКЕ с помощта на копче  като натиснете копче  ще настройвате времето за печене от 30 мин. до 80 мин.
9. За започване на процеса на печене, натиснете копче .
10. Когато процесът за печене е приключил ще чуете звуков сигнал.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато процесът за печене е приключил оставете печения продукт за приблизително 10 минути в машината за хляб, за да изстине. След 10-те минути извадете внимателно печения продукт от формата на машината за хляб.

ПРОГРАМАТА «YOUR CHOICE»

Когато използвате тази програма можете да готвите според собствена рецепта чрез настройване на времето за печене за всяка стъпка на избраната програма: месене, бухване на тестото, печене, затопляне.

1. Пригответе съставките според рецептата. Слагайте съставките във формата на машината за хляб. Не изваждайте перката за месене. Поставете щепсела на машината в контакт.
2. Изберете чрез натискане на копче  програмата «Your Choice». Дисплейят ще изписва времето за готвене и символ .

3. Натиснете отново копче . Дисплейят ще изпише  и времето за втората стъпка – месене . Подразбиращо – 10 мин. С помощта на копче  настройвайте времето за месене от 0 до 20 мин. Едно натискане означава 1 мин.
4. Натиснете отново копче . Дисплейят ще изпише  и времето за втората стъпка . С помощта на копче  настройвайте времето за втората стъпка, а чрез натискане на копче  настройвайте следващата стъпка за готвене.
5. Настройвайте времето за всяка стъпка на използваната програма и натиснете за последен път копче . Дисплейят ще показва символ  и общото време на процеса за готвене.
6. Програмата за готвене ще започне чрез натискане на копче .
7. Когато процесът за готвене е приключил ще чуете звуков сигнал.

ЗАБЕЛЕЖКА: Настройките на стъпките за готвене ще се запаметят в базата данни на машината за хляб за последващо ползване. За да се върнете към първоначалните настройки, извадете щепсела на машината от контакт.

ГЛАЗУРА ЗА ТЕСТО

Оставяйте тестото да бухне повече. За глазирането използвайте четка. Печеното трябва да стане според рецептата. За получаване на листиста кора използвайте яйчена глазура или от жълтък. За получаване на крехка кора използвайте глазура от яйчен белтък, без жълтък, за да няма златист цвят.

РЕЦЕПТИ ЗА ГЛАЗУРА







ЯЙЧЕНА ГЛАЗУРА – Разбийте 1 голямо яйце с 1 супена лъжица вода.

ГЛАЗУРА ОТ ЖЪЛТЪК – Разбийте един жълтък с 1 супена лъжица мляко или вода.

БЯЛА ГЛАЗУРА – Разбийте един яйчен белтък с 1 супена лъжица мляко или вода.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА, Фиг. Е.

Почистете всички съставни части незабавно след употреба им

- Извадете щепсела на машината от контакт и я оставете да изстине. Измийте формата за печене , перката за месене , мерителната лъжица , мерителния съд , съдът с капак за кисело мляко  и куката  в топла вода с препарат. Съставните части не могат да се измият в миялна машина. Ако не успеете да извадите перката за месене от формата на машината за хляб сипете топла вода във формата за 5-10 минути. Не изсипвайте обилно вода във формата за хляб.



- Отворете капака на дозатора. Извадете дозатора внимателно и го измийте с топла вода и препарат. След изсъхването го поставете обратно в машината за хляб.
- Избършете машината отвън и отвътре с фина и суха кърпа. Избършете остатъците.
- За предотвратяване на електрически шокове, не потапяйте мотора във вода.
- Сушете добре всички съставни части след почистването.
- Съхранете машината със затворен капак.



ВЪЗМОЖНИ ПРОБЛЕМИ И РЕШАВАНЕТО ИМ

| Възможни проблеми | Решение |
|---|---|
| Уредът не се включва | Изключете устройството от контакта и изчакайте до регулиране на напрежението. |
| Хлябът е твърде бухнал. | <ul style="list-style-type: none"> • Добавили сте твърде много мая или вода. Проверете рецептата и измервайте точното количество мая и вода с помощта на мерителния съд. Уверете се, че течностите, богати в течности не са оставили твърде много вода. • Не сте добавили точното количество брашно. Претеглете брашното |
| Неизпечен и лепкав хляб | <ul style="list-style-type: none"> • Не сте добавили правилното количество мая. Използвайте мерителната лъжица. • Проверете срока на годност на маята. След отваряне на опаковката мая, съхранявайте останалото в хладилник. • Имало е прекъсване на захранването и машината за хляб е спряла процеса на печене. Машината за хляб изключва ако е била спряна за повече от 10 мин. Извадете хляба от машината и повтаряйте процесът с нови съставки. • Проверете рецептата и измервайте точното количество брашно с помощта на кухненски-те везни или точното количество течност с помощта мерителния съд. |
| Брашно върху повърхността на изпечения хляб | <ul style="list-style-type: none"> • Използвали сте прекалено много брашно или твърде малко вода. Проверете рецептата и измервайте точното количество брашно с помощта на кухненска везна или точното количество течност с помощта мерителния съд. |
| Недостатъчно смесени съставки | <ul style="list-style-type: none"> • Не сте монтирали перката за месене. • Преди добавяне на съставките се уверете, че перката за месене е инсталирана във формата за хляб на машината. • Имало е прекъсване в електрозахранването, а машината за хляб е спряла процеса за печене. Ще се наложи отново да включите процеса за печене, въпреки че това може да доведе до по-малко желан резултат в случай, че месенето е започнало преди прекъсването на електрозахранването. |
| Хлябът не се изпича. | <ul style="list-style-type: none"> • Избрали сте програмата DOUGH. DOUGH програмата не започва процеса за печене. • Имало е прекъсване на захранването и машината за хляб е спряла процеса на печене. Машината за хляб изключва ако е била спряна за повече от 10 мин. Ако хлябът е ферментирал можете да го печете в обикновена фурна. • Нямащо е достатъчно вода и защитата на двигателя е била активирана. Това се случва, когато машината е претоварена; моторът работи до максимална граница. Консултирайте се с Вашия сервизен център. Следващия път, проверете рецептата, за да добавите правилните количества съставки. • Перката за месене не е инсталирана • Миксерът не се върти. В случай, че оста за смесване не се върти когато се поставя перката за месене, трябва да подмените миксера. Свържете се с оторизиран сервизен център OURSSON. |
| Тестото се изтича от формата за хляб | <ul style="list-style-type: none"> • Малко количество от тестото може да протече през вентилаторите. Това е нормално, но понякога трябва да се уверите, че миксера се върти правилно. |

| Възможни проблеми | Решение |
|--|---|
| Перката за месене издава шум | <ul style="list-style-type: none"> • Това е така, защото перката за месене се движи на ос (не е дефект). • Хлябът е бил оставен твърде много във формата след като е бил изпечен. Извадете хляба веднага след печене. |
| Хлябът се е отпуснал и е влажен в основата. | <ul style="list-style-type: none"> • Имало е прекъсване на захранването и машината за хляб е спряла процеса на печене. Машината за хляб изключва ако е била спряна за повече от 10 минути. Пробвайте да печете тестото ако е бухнало. |
| Хлябът е влажен с неравни филии | <ul style="list-style-type: none"> • Бил е твърде горещ когато сте го рязали. Оставете хляба да изстине преди да го режете на филии. |
| Миризмата на дим. Излиза дим от отворите за пара | <ul style="list-style-type: none"> • Възможно е съставките да се изтичат върху нагревателния елемент. Понякога малка част от съставките може да тече върху нагревателния елемент по време на смесване. Просто почистете нагревателя след печене на хляба когато машината е напълно охладена. |
| Перката за месене засяда в тестото | <ul style="list-style-type: none"> • Тестото е твърде гъсто. Оставете хляба да се охлади и след това извадете перката за месене. • Образувана е кора под перката. Измийте перката за месене след всяка употреба. |
| Кората става мека когато се охлажда | <ul style="list-style-type: none"> • Останалите в хляба водни пари могат да омекотят кората. За да се намали парата, намалете количеството вода с 10-20 мл. |
| Кората не е хрупкава | <ul style="list-style-type: none"> • За да стане хрупкава използвайте програмата FRENCH или «DARK», тъмният цвят за кората. |

| МОДЕЛ | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|--|-------------------------|---------|-------------------------------|
| Тегло, кг | 5,7 | 5,7 | 5,9 |
| Енергиен разход, W | Максимум 575 | | |
| Номинално напрежение | 220-240 V~ ; 50/60 Hz | | |
| Температура за съхранение и транспорт | от -25°C до +35°C | | |
| Работна температура | от +5°C до +35°C | | |
| Изисквания за работна влажност, съхранение и транспорт | 15%-75% без кондензация | | |
| Клас за защита срещу електрически шокове | I | | |
| Размери, мм | 348x350x254 | | |

Продуктите трябва да се съхраняват в сухо и проветриво помещение при температура, която да не надвишава -25° C.

СЕРТИФИКАТ НА ПРОДУКТА

За информация относно сертификата посетете сайта <http://www.oursson.com/> или поискайте екземпляр от Вашия дистрибутор.



Ремонтът трябва да бъде извършен само от оторизиран специалист OURSSON.

СЕРВИЗ

Дружеството OURSSON оценява високо, че сте избрали да закупите нашия продукт. Направихме всичко възможно този продукт да отговаря на Вашите нужди, а качеството да бъде в съответствие с най-високите европейски стандарти. Ако Вашият продукт OURSSON се нуждае от поддръжка, моля, обадете се в един от оторизирани сервизни центрове. Пълен списък на сервизни центрове и на техните точни адреси могат да бъдат намерени на интернет страницата www.oursson.com.

Гаранционни условия OURSSON:

1. OURSSON гаранцията е предоставена от OURSSON. Прилага се само за модели, предназначени и разпространени на територията на Р. България и сертифицирани съгласно стандартите на тази държава.
2. OURSSON гаранцията е в съответствие със законодателството в сила за защита на правата на потребителите. Гаранцията се ръководи от законите на страната, в която се доставя продукта, и е валидна само когато продуктът се използва изключително за домашна употреба. OURSSON гаранция не важи за търговска употреба.
3. Гаранционен срок на продуктите с марка OURSSON:

| Наименование на продукта | Срок на ползване, месеци | Гаранционен срок, месеци |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Микровълнови печки, машини за хляб, готварски печки с индукция Мултикукъри, кухненски процесор, бързовар, електрическа скара, вертикален миксер месомелачка, блендер, тостер, изтисквачка, кафе машини, стъргачка, фризер, хладилник, разпенител Кухненска везна | 60 | 24 |

4. Гаранцията OURSSON не се прилага при частите, които са с нормална степен на износване, в случай, че тяхната подмяна е предвидена от проектирането и не предполага разглобяване на продукта:
 - батерии;
 - амбалаж;
 - аксесоари за транспорт и монтаж;
 - документация, която придружава продукта.
5. Гаранцията не се прилага за дефекти на продуктите, причинени от неспазване на инструкциите за употреба, за съхранение или за транспорт, за действия на трети лица или непреодолима сила, в това число, но без да се ограничава до следните случаи:
 - Дефект на продукта в резултат от невнимателно боравене, на грешна употреба, нарушаване на инструкциите за употреба, предвидени в инструкциите

за ползване, включително в резултат на излагане на високи или ниски температури, висока влажност или прах, следи от отваряне на корпуса и / или неоторизиран ремонт, разминаване на параметрите на електрическия ток, дали във вътрешността на продукта е попаднало вода, насекоми или други чужди вещества и продължителна употреба на продукта в горната граница на нейната ефективност.

- Дефект на продукта в резултат от неоторизиран опит за тестване на продукта или за нанасяне на всякакви промени върху дизайна или софтуера, включително неоторизирани от OURSSON услуги за ремонтни или поддръжка.
 - Дефект на продукта в резултат на използване на оборудване, аксесоари, резервни части, батерии с лошо качество или несъответстващи.
 - Повреда в резултат на използване на продукта заедно с допълнително оборудване (аксесоари), друго, различно от допълнителното оборудване, препоръчано от OURSSON за използване с този продукт. OURSSON не носи отговорност за качеството на допълнителното оборудване (аксесоари), произведено от трети лица, за качеството на своите продукти, използвани с това оборудване, както и за качеството на работата на допълнителното оборудване OURSSON, използвано заедно с продукти на други производители.
6. Възникналите по време на използване на продукта повреди се отстраняват в оторизирани сервизни центрове. През гаранционния период отстраняването на дефектите е безплатно при представяне на сертификата за гаранция и на документите, удостоверяващи покупката и датата на договора за покупка на дребно (фактура и фискална бележка/ квитанция). Трябва да се има предвид следното:
 - Конфигурирането и инсталирането на продукта, описани в ръководството за употреба, не са покрити от предлаганата от OURSSON гаранция и могат да бъдат извършени или от потребителя, или от персонала на оторизирани сервизи, срещу заплащане.
 - Услугите по поддръжка (почистването и смазването на части, смяната на консумативи и материали и др.) се извършват срещу заплащане.
 7. OURSSON не носи отговорност за вреди, причинени пряко или косвено от своите продукти на хора, домашни любимци, имоти, ако те са настъпили в резултат на неспазване на правилата и условията на употреба, съхранение, транспортиране или инсталация на продукта, умишлени действия или небрежност от страна на потребителя или на трети лица.
 8. Във никакъв случай OURSSON не носи отговорност за всякакви загуби или специални, случайни, непреки или последващи повреди, включително, но без да се ограничава до това, пропуснати ползи, загуба поради прекъсване търговската, промишлената или от друго естество дейност, произтичащи във връзка с използването или с невъзможността от ползване на продукта.
 9. Поради непрекъснатото подобряване на дизайна, продуктите и някои от техническите им характеристики, може да се променят без предизвестие от страна

на производителя.

Използване на продукта след изтичане на гаранционния срок (продължителност на живот):

1. Продължителността на живот, определена от OURSSON за своите продукти, важи само при домашна употреба, както и при условие, че са спазвани инструкциите за употреба, складиране и транспорт. Внимателното боравене с продуктите и спазването на нормите за функциониране може да удължат действителната продължителност на ползване, надхвърляйки по този начин средната продължителност на живот, определена от OURSSON.
2. В края на средния срок на ползване на продукта следва да се свържете с оторизиран сервиз за профилактична поддръжка на продукта. Сервизните услуги и за поддръжка се извършват срещу заплащане.
3. OURSSON не препоръчва използване на продукта в края на средния срок за ползване без преглед в оторизиран сервизен център, тъй като, в такъв случай, продуктът може да бъде опасен за живота, здравето или имуществото на потребителя.

Рециклиране на продукта

А този уред е в съответствие с Европейската Директива 2002/96/GE за Отпадъците от електрическо и електронно оборудване.

Продуктите не могат да се изхвърлят заедно с битови отпадъци. Те трябва да се носят в пунктове за рециклиране на електрически и електронни уреди, съгласно законодателството в сила. С рециклирането на този продукт Вие помагате за опазване на естествените ресурси и предотвратяване на увреждането на околната среда и здравето. За повече информация относно пунктовете за събиране и рециклиране на този продукт се свързвайте с местната служба за отстраняване на битови отпадъци.



Дата на производство

На всеки продукт му се възлага единен сериен номер, в буквено-цифров вид, съчетан с баркод, съдържащ следната информация: име на група продукти, дата на производство, сериен номер на продукта.

Датата на производството може да бъде дублицирана върху опаковката и/или продукта. Сериенният номер е поставен върху задната табела на продукта, върху опаковката и в сертификата за гаранция.



1 2 3 4

- 1 Първите две букви – отговарят на групата продукти (BM – Уред за раздробяване).
- 2 Първите две единици – годината на производство.
- 3 Следващите две единици – седмицата на производството.
- 4 Последните две единици – сериенният номер на продукта.

За избягване на объркване моля внимателно да прочетете инструкцията за употреба и гаранционните условия, проверете правилността на гаранционния сертификат. Гаранционният сертификат важи само ако е правилно и ясно попълнен: модел, сериен номер, дата на покупката, подпис и печат на продавача, подпис на клиента. Сериенният номер и моделът на продукта трябва да отговарят на гаранционния сертификат. При неспазване на тези условия како и в случай, че информацията от гаранционния сертификат е променена или заличена сертификатът става нищожен.



oursson

Ако имате въпроси или проблеми, свързани с OURSSON продуктите - моля свържете се с нас чрез електронната поща: info@oursson.ro

Настоящото ръководство е защитено от международното и европейското авторско право. Всякаква неоторизирана употреба, включително копиране, отпечатване и разпространение, но без да се ограничава до това, ще привлече гражданска и наказателна отговорност на виновното лице.

Информация за контакти:

1. Производител на уреда: OURSSON, ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Ексклузивен вносител за Румъния - OURSSON Appliance SRL, ул. "Захария Станку" 9, гр. Брашов, Румъния. www.oursson.ro

OURSSON

Произведено в Китай

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK, A KÉP



Elektromos veszély

Elektromos veszélyre figyelmeztet.



Egyéb veszély

Figyelmezteti a felhasználót az utasítások betartására.

Elektromos gépek használata esetén a következő óvintézkedések betartása kötelező:

- A készüléket mindig a használati útmutató szerint használja.
- A berendezést egy stabil felületre helyezze.
 - Csak a készülékkel együtt szállított eszközöket használja.



Áramütés elkerülése érdekében soha ne tegye a készülék kábelét vízbe, vagy más folyadékba. Ha víz a készülék belsejébe kerül, keresse fel az OURSSON márkaszervizt.

- A hálózati feszültség megfelel a készülék adattábláján jelzett feszültségnek.
- Ne használja a készüléket olyan környezetben ahol gyúlékony anyagok vannak.



Ne próbálja a készüléket szétszerelni. A készülék meghibásodhat, így a gyártó szavatosságának elvesztéséhez vezet. Javításra és karbantartásra keresse fel az OURSSON márkaszervizt.

- Ha a készüléket hideg környezetből meleg környezetbe helyezi, vagy fordítva, szedje ki a készüléket a csomagból és várja 1-2 órát, amíg elindítja.



A tápkábel vagy a készüléket soha ne helyezze vízbe.

- Ne engedje a gyerekeket a készülék közelében, felügyelet nélkül, működés közben.



Ne érintse meg a készülék forró felületeit, ezek égési sérüléseket okozhatnak.

- A tápkábel hossza relatív rövid, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.
- Ne engedje, hogy a tápkábel éles szélékhez érjen vagy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne csatlakoztassa a tápkábelt túlterhelt dugaszokhoz, mivel a készülék meghibásodhat.
- Használat után mindig húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból.
- Óvja a készüléket ütések, esés, vibrációk és más mechanikai behatások ellen.
- Mindig húzza ki a készüléket tisztítás vagy tartozékok lecserélése előtt.
- Ne használja a készüléket nyílt térben
- Ne engedje, hogy gyerekek, csökkentett fizikai, mentális vagy nem megfelelő tudással és tapasztalattal rendelkező személyek használják a készüléket, hanem csak felügyelet alatt, ezek kiiktatása után.
- A készülék kizárólag otthoni használatra alkalmas
- Ne használja a készüléket ha a tápkábel sérült, ez esetben vigye el a készüléket hivatalos OURSSON márkaszervizbe.



Égési veszély

Magas hőmérséklet.

- Csak a csomagban található kellékeket használja.
- Ne használjon a készülék tisztítására súrlószereket vagy erős mosószereket (alkohol, benzin stb.), a készülék házának takarítására használjon kis mennyiségű mosószert.



Először használatkor lehetséges, hogy a készülék égett szagot árasztson. Ez első melegedéskor történhet. A következő alkalmazások alkalmával már nem történik.



Ne tegye ki a készüléket fizikai hatásnak, ennek meghibásodását okozza.

JAVASLATOK:

- Használat előtt olvassa el a használati utasításokat.
- Az utasításokban található rajzok különbözhetnek a valóságtól.



Csak hangjelzés után adhat hozzá összetevőket. Tilos a fedelet használat közben felnyitni.

- Tilos eltávolítani a készülék edényét működés közben
- Ne merítse az edényt vízbe
- Figyelmesen kezelve az edényt, bármilyen rongálás a készülék meghibásodását okozhatja.
- Figyelem, amikor az edényt használja. Az edényt a tartójától lehet fogni, nem szabad rázni vagy megfordítani.



A védőfelület színe változhat, amikor nedvességgnek és gőznek van kitéve, de ez nem befolyásolja annak teljesítményét.

- Helyezze a készüléket egy egyenes, sima felületre, 10 cm a faltól.
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
 - Tilos hozzáérni az edényhez amikor ez a készülékben van, vagy a melegítőt, amikor a készülék működik. Égési sérüléseket okozhat.
 - Használjon konyharuhát vagy kesztyűt amikor az edényt eltávolítja a készülékből

TERMÉK, B KÉP

- 1 Kenyérsütőgép..... 1db
- 2 Kenyérsütő edény..... 1db
- 3 Dagasztó lapát..... 1db
- 4 Mérőkanál..... 1db
- 5 Mérőedény (200 ml)..... 1db

- 6 Joghurt edény 1db
- 7 Kampó..... 1db
- Kábe 1db
- Használati útmutató..... 1db



- Keleltetett indítás vagy programidő kiválasztás gomb: YOUR CHOICE, YOGURT, JAM, PASTA, BAKE, FRUIT IN SYRUP. Egy nyomás 10 percnél felel meg



- Használja ezt a gombot a program indítására vagy zárására. A kiválasztás vagy program zárására, nyomja meg a gombot pár másodpercig. Hangjelzés jelez

KÉSZÜLÉK ELEMEI, C kép

- 1 Adagoló
- 2 Ablak
- 3 Melegítő elem
- 4 Gőz nyílás
- 5 Fedő karja
- 6 Vezérlő panel
- 7 Display

HASZNÁLAT

Vezérlő panel, C-2 kép



- «YOUR CHOICE» gomb



- PROGRAM KIVÁLASZTÁSA (QUICK, BASIC, FRENCH ETC.)



- Sütési súly kiválasztási gomb. A kenyér súlyának kiválasztására: L – hosszú (~750 g), XL – nagyon hosszú (~1000 g)



- Adagoló gomb (az adagolási folyamatot indítja vagy zárja)



- Kenyer héjának színe (világos/közepes/sötét)

Display, C-3 kép

- 1 Program megjelenése (dagasztás/kelesztés/sütés/ melegen tartás)
- 2 Sütési súly kiválasztása
- 3 Kiválasztott program idő
- 4 Kiválasztott program sorszáma
- 5 Adagoló használati utasítások
- 6 Kiválasztott kenyér héja




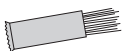







Módok

Nyomja meg

* - 0, 1, 2, 3, 4

PROGRAMOK









| Program sz | Program | Dagasztó lapát frământare | Szimbólum | Megjegyzés | Előkészítési idő |
|------------|--|---------------------------|-----------|--|------------------------------------|
| 1 | QUICK | | | Gyors kenyér sütésre. A kenyér tömöttebb, de ugyanolyan ízletes. | 1 h. 55 min. |
| 2 | BASIC | | | Fehér, rozs kenyér készítésére. Kevés cukrot tartalmazó receptekre, amely egy ropogós héjat és szellős, puha belsőt biztosít | 2 h. 36 min. |
| 3 | FRENCH | | | Alkalmas receptek kevesebb cukrot, Hogy Egy kenyérsütés ropogós kéreg és Pályázati mag szénsavas. | 3 h. 10 min. |
| 4 | ROZSKENYER | | | Borodinsky kenyér sütésére. | 3 h. 12 min. |
| 5 | YOGURT (kivéve modellek BM1015J, BM1010) | | | Házi, természetes joghurt készítésére. | 6-12 h. (8 hrs. Alap.) |
| 6 | JAM (kivéve modellek BM1010) | | | Házi lekvár készítésére | 80-120 min. (1 h. 20 min. Alap) |



| Program sz | Program | Dagasztó lapát | Szimbólum | Megjegyzés | Előkészítési idő |
|------------|-----------------------------------|---|---|--|-----------------------------|
| 7 | CAKE |  |  | Sütemények készítésére. | 1 h. 18 min. |
| 8 | PASTA |  |  | Tészta, galuska készítésére. | 10-20 min (10 min. Alap) |
| 9 | DOUGH |  |  | Klasszikus tészta készítésére. | 1 h. 30 min. |
| 10 | CIABATTA |  |  | Ciabatta kenyértészta készítésére. | 2 h. 12 min |
| 11 | BAKE | |  | Sütemények, kenyér, előző tésztából készített kenyér vagy nyers (valamilyen okból nem sült meg) kenyér készítésére. | 30-80 min. (30 min.) |
| 12 | FRUITS IN SYRUP (kivétel BM1015J) | |  | Szirupos gyümölcs készítésére. | 50-110 min. (60 min.) |
| p | «Your Choice» | |  | A tésztakészítés és sütés minden részének kézi beállítása. Egyéni recept létrehozása és mentése a készülék memóriájába | (2h. 36 min.) |























A YOGURT, BAKE, FRUITS IN SYRUP programok használata előtt távolítsa el a dagasztó lapátot.

LEÍRÁSA A PROGRAMOK

| Program sz | Szimbólum | Quick | | Basic | | French | |
|--------------------------|---|-------|------|-------|------|--------|------|
| Tészta nagysága |  | L | XL | L | XL | L | XL |
| Program ideje (óra:perc) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| Első dagasztás (min) |  | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Első kelesztés (min) |  | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Második dagasztás (min) |  | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| Második kelesztés (min) |  | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Harmadik kelesztés (min) |  | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Sütés (min) |  | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Meleg kenyér (min) |  | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

| | | | | | | | |
|--------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Adagoló- hozzáadás |  | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Timer (óra) |  | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Program sz | Szimbólum | Boro- dinsky | Yogurt | Jam | Cake | Pasta | Dough |
|--------------------------|---|-----------------|-----------------|--------|------|-----------|-------|
| Tészta nagysága |  | | | | | | |
| Program idő (óra: perc) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| Első dagasztás (min) |  | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| Első kelesztés (min) |  | 10 | - | - | - | - | 22 |
| Második dagasztás (min) |  | 12 | - | - | - | - | - |
| Második kelesztés (min) |  | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| Harmadik kelesztés (min) |  | 55 | - | - | - | - | - |
| Sütés (min) |  | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Meleg kenyér (min) |  | 60 | - | - | - | - | - |
| Adagoló – hozzáadás |  | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Timer (óra) |  | 13:00 | - | - | - | - | - |

| Program sz | Szimbólum | Ciabatta | Bake | «Your Choice» | | Fruits in syrup |
|--------------------------|---|----------|-------------|----------------|-------|--------------------|
| Tészta nagysága |  | | | | | |
| Program idő (óra: perc) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (alap) | range | 1:00 |
| Első dagasztás (min) |  | 15 | - | 10 | 0-20 | - |
| Első kelesztés (min) |  | 10 | - | 10 | 0-60 | - |
| Második dagasztás (min) |  | 17 | - | 13 | 0-50 | - |
| Második kelesztés (min) |  | 30 | - | 15 | 0-80 | - |
| Harmadik kelesztés (min) |  | 60 | - | 56 | 0-120 | 0:50-1:50 |
| Sütés (min) |  | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0-120 | |
| Meleg kenyér (min) |  | - | - | 60 | 0-60 | |
| Adagoló – hozzáadás |  | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Timer (óra) |  | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

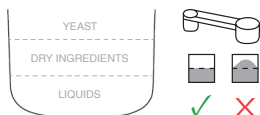
ÖSSZETEVŐK A KENYÉR KÉSZÍTÉSÉHEZ

Figyelmesen kövesse az összetevők adagolási sorrendjét. Az élesztőt mindig legfelül helyezze és száraz kell legyen. Helyes adagoláshoz használja az adagoló edényt és a kanalat, amelyek a csomagban találhatóak. Mindig a vonalig töltsse az edényt. Ne nyomja be az összetevőket. A helyes adagolás fontos.



Minden összetevő szobahőmérsékleten kell legyen.

A készülék 1000 g súlyig képes sütni.



ÖSSZETEVŐK KIVÁLASZTÁSA

Liszt

Az alap összetevő, amely glutént tartalmaz (ez segíti a kenyeret megőzni, állagát biztosítja).

Búzaliszt búza őrléséből. A héjat és a magokat eltávolították feldolgozás során. A legjobb liszt az amelyiken azt írja, hogy „sütésre”

Teljes kiőrlésű liszt teljes kiőrlésű búzából. Az ebből készült kenyér nagyon hasznos, de speciális sütési körülményeket igényel, és nem nő annyira és tömöttebb.

Rozsliszt a rozs őrléséből nyerik. A búzához képest, a rozsliszt több vasat, magnéziumot, káliumot tartalmaz, amelyek fontosak az emberi szervezet számára. Mindezek ellenére a glutén tartalma alacsonyabb, így a kenyér tömöttebb, és nem nő olyan magasra. Amikor rozskenyeret süt, ellenőrizze az adagokat, több rozsliszt a motor túlhevítéséhez vezet



A lisztet le kell mérni, meg kell szitálni.

SZÁRAZ ÉLESZTŐ

Az élesztőtő nő a tészta. Csak erjedés nélküli élesztőt használjon (ne használjon friss, vagy erjedést igénylő száraz élesztőt). Mi több, csak gyors élesztőt használjon. Amikor csomagolt élesztőt használ, zárja le a csomagot használat után, helyezze be a sütős, és csak a gyártó által javasolt érvényességi időn belül használja.

VIZ

Csak ivóvizet használjon. A vizet a mérőpohárral kell mérni.

SO

Ízet biztosít és segít a kelesztéshez. Só hiányában a kenyér nem nő és nincs íze.

ZSIR

Ízet biztosít a kenyérnek. Vaj vagy margarin használata javasol.

CUKOR

Édeskes ízet biztosít, a héjaz színezi. Porcukrot, mézet stb. Használhat. Ha szárított gyümölcsöt (mazsola, füge, barack stb.) használ, kevesebb cukrot adagoljon.

TEJ

Ízet és tápértéket biztosít. Ha víz helyett tejet használ, a kenyér tápértéke nagyobb, de ne használja a készleltett időt, mivel a tej megsavanyodhat. Csökkentse a víz mennyiséget a tej mennyisége függvényében.

GYÜMÖLCS, ZÖLDSÉG

Amikor más hozzávalókat adagolnak a kenyérhez, vegye figyelembe a cukor, víz és zsír tartalmát. A töltési súly ne haladja meg 15% az összetevők súlyát. A kenyér magassága kisebb lehet mint amikor nincs más hozzátevő, mivel ezek a tészta glutén tartalmát befolyásolják. Az összetevőket a hangjelzés után kell adagolni.

KÉSZ TÉSZTA

Kész tésztát is használhat. Javasolt 750-1000 g csomagokat használni, gyors sütésre, vagy a tartalom felét.

ELŐKÉSZÍTÉS

Első használat előtt, törölje ki a készülék házát a belsőjét 1 is egy puha, száraz ruhával. Mossa ki meleg mosószeres vízzel az edényt, lapokat, kanalat 2, lama de frământare 3, lingura gradată 4 vasul gradată 5, vasul cu capac pentru iaurt 6 și mânerul 7. Nyissa ki az adagolót. Vegye ki figyelmesen. E-1.rajz. Mossa ki meleg mosószeres vízzel. E-2, 3 kép. Szárítsa meg a összetevőket. Össze/vagy szétszerelés előtt ellenőrizze, hogy a készülék áramtalanítva legyen

Működési sorrend:

1. Nyissa fel a készülék fedelét. Az edény eltávolítására, fogja meg a kart és fordítsa az óramutatók járásával ellentétes irányba, amit megáll. Húzza ki a kartól fogva.
2. Helyezze be a dagasztó lapátot, D-1 kép.
3. Helyezze be az összetevőket az edénybe a recept szerint, előbb a folyékonyakat, majd a szárazokat. Az edény faláról törölje le a vizet és a lisztet D-2, 3, 4 kép.
4. Helyezze be az edényt a készülékbe. Fordítsa el az edényt az óramutatók járásával egy irányba, amíg blokkol. D-5 kép.
5. Zárja be a készülék tetejét. Csatlakoztassa a konnektorhoz, a kijelző fényesen és hangosan jelez.
6. Válassza ki a megfelelő programot, válassza ki az kenyér nagyságát a recept szerint, válassza . A héj színét . Szükség esetén nyomja meg a . A sütési paraméterek és idő megjelennek a képernyőn.
7. Nyomja meg a gombot, indításra. Ismételtlen nyomja meg a sütés leállítására. (az információ megjelenik a képernyőn). A kiválasztás módosítására, vagy program leállítására, nyomja meg a fenti gombot pár másodpercig, amíg hangjelzést hall.
8. **Megjegyzés:** Ne használhatja a „szünet” gombot


amikor a timer működik, csak amikor a program működésben van.

9. Amikor a YOGURT, JAM, CAKE, PASTA, DOUGH, CIABATTA, BAKE, FRUITS IN SYRUP programok lejárnak, hangjelzés jelez és utasítások jelennek meg a képernyőn.



Amikor a QUICK, BASIC, FRENCH și BORODINSKY programok lejárnak, hangjelzés jelez. A képernyőn «0:00» jelenik meg, és 60 percig a kenyér meleg.

MEGJEGYZÉS: Javasolt a készüléket áramtalanítani, és a kenyeret egy deszkára helyezni. Ne hagyja a kenyeret a sülődénybe. Pára keletkezhet, a kenyér formája sérülhet.

A program leállítására, nyomja meg pár másodpercig a  gombot. Hang jelez. A képernyőn a kezdeti utasítások jelennek meg. Távolítsa el az edényt a készülékből és helyezze a kenyeret egy lapra, hogy hűljön. Használjon konyharuhát vagy kesztyűt.

Ha a dagasztólapát a készülék belsejében marad, csak kihűlés után távolítsa el. Biztonsági okokból ne érintse meg a dagasztó lapátot, ez forró lehet.







A kenyér felvágása előtt, ellenőrizze, hogy a dagasztó lapát ne maradjon a belsejében. A rajz.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS





A timer használata a program táblázatban található.

1. Az indító gomb benyomása előtt  pbeállíthatja, hogy a kenyér a megfelelő időben készüljön el, akár 13 óra után 10 perces intervallumokban

2. Nyomja meg a  gombot, állítsa be az időt (gyorsabb beállításra tartsa benyomva). Nyomja meg a gombot  program indítására. A visszaszámlálás elkezdődik. A kijelző jelzi a kiválasztott program megmaradt idejét .



MEGJEGYZÉS: Nem javasolt a késleltetett indítást használni a romlandó ételek elkészítésére: tojás, tej, tejföl, tejszín, túró stb.

KIEGÉSZÍTŐ ÉLELMISZEREK HOZZÁADÁSA A KÉSZÜLÉK EGY ADAGOLÓT TARTMAZ A KIEGÉSZÍTŐ ÉLELMISZEREK HOZZÁADÁSÁRA. UGYANAKKOR AZ EDÉNYHEZ IS HOZZÁADHATÓK ENNEK SEGÍTSÉGÉVEL. A HOZZÁADÁS A KÖVETKEZŐ PROGRAMOK ESETÉN LEHETSÉGES: QUICK, BASIC, FRENCH, BORODINSKY, DOUGH, CIABATTA, YOUR CHOICE.




1. Nyissa fel az adagoló fedelét. Száraz kell legyen. Ha nem száraz, törölje szárazra
2. Adja hozzá az élelmiszereket a recept szerint.
3. Csupkja le a tetejét.
4. Nyomja meg a  gombot  szimbólum meg fog jelenni a kijelzőn. Az adagoló automatikusan adja hozzá a sütési folyamat alatt.

Javaslatok


- Mérje meg a folyékony élelmiszereket a recept szerint, nehogy befolyásolják a tészta folyadék tartalmát.
- A nagy és kemény magok roncsolhatják a készülék edényét. Javasoljuk ezek őrlését.
- Ha késleltetett indítást alkalmaznak, javasolt beliszteztetett összetevőket hozzáadni az edénybe, a készülék indítása előtt.
- Dagasztás alatt hangosan fog jelezni a készülék. Ez jelzi, hogy a kiegészítő összetevők adhatók hozzá. Ezek hozzáadására, emelje fel a készülék fedelét, és helyezze be őket az edénybe. Zárja le a fedelet. Ne nyissa fel ok nélkül a fedelet, a hőmérséklet csökkenhet.

| Száras összetevők | | Száras összetevők | |
|---|--|---|---|
| Helyezze az összetevőket az adagolóba. | | Helyezze közvetlenül a penész | |
|  | |  | |
| Dió | Darabolja vagy aprítsa meg. | Zöldség, gyümölcs – friss Vagy fagyaszott. (alma, olíva, Fokhagyma, paprika stb) | Kb. 1 cm vágja fel. az összetevők tapadásának elkerülése érdekében, javasolt lisztet szórni az összetevőkre |
| Szárított gyümölcs (mazsola stb.), | Nagy szárított gyümölcs / kandírozott gyümölcs kockákra vágott 5x5x5 mm. | Csokoládé | Darabolja vagy aprítsa meg |
| Magok | | Kemény sajt | Aprítsa vagy vágja darabokra (lásd receptet) |
| Száras fűszerek | 1-2 kiskanál | | |
| Friss fűszerek | lásd recept. | | |

TÉSZTA KÉSZÍTÉSE

- Válasszon ki egy receptet, helyezze be a z edénybe az összetevőket, a dagasztó lapáttal. Helyezze be az edényt a készülékbe és zárja le a fedelet. Csatlakoztassa a konnektort.
- Válasszon ki egy programot: DOUGH/PASTA/CIABATTA. A PASTA programban a dagasztási időt a 10 perctől 20 percig állíthatja a  gomb segítségével.
- A megfelelő előkészítési idő megjelenik a kijelzőn. Nyomja meg a  gombot. A készülék dagasztani kezd. Az összetevők automatikus hozzáadása csak a DOUGH és CIABATTA programok esetén lehetséges (Ne feledje aktiválni az adagolót a  gomb segítségével)
- Amikor a program lejár, hangosan jelezni fog.
- Távolítsa el a tésztát egy lisztes felületre.




SÜTEMÉNYEK KÉSZÍTÉSE

- Készítse elő az összetevőket recept szerint. Helyezze be az edénybe. Ne távolítsa el a dagasztó lapátot. csatlakoztassa a konnektorhoz.
- Válassza ki a CAKE programot a  gomb benyomásával.
- A megfelelő előkészítési idő megjelenik a kijelzőn. A dagasztás rövidebb lesz, ezért a tészta könnyű marad. Dagasztás után nyissa fel a fedelet, ha pedig a tészta nincs megfelelően dagasztva, a nem megfelelően dagasztott részeket helyezze az edény közepébe.
- A sütés elkezdődik. Amikor ez lejár, hangosan jelezni fog. Porcukrot szórhat a süteményre.

LEKVÁR KÉSZÍTÉSE

(kivétel BM1010)

Nagyon finom lekvárt készíthet a készülékkel.

- Készítse elő az összetevőket recept szerint. Helyezze a dagasztó lapátot és az összetevőket az edénybe.
- Helyezze az edényt a készülékbe. Csatlakoztassa a konnektorhoz.
- A gomb  segítségével válassza ki a JAM programot.
- Állítsa be a sütési időt 1h 2r percről 2 h-ig, a gomb  segítségével (alap beállítás 1 h 20 perc).
- Nyomja meg a gombot  a folyamat elkezdéséhez. Ebben a folyamatban az összetevőket összekeveri és felmelegíti.
- Amikor a folyamat lejár, hangosan jelez. A kész lekvárt kenyérral fogyasztható, fagyalathoz adagolható vagy süteménybe tölthető.



A lekvár lehűlése után a lekvárt helyezze egy üvegbe és helyezze a hűtőbe. Hogy a lekvár keményebb legyen, adjon hozzá egy kanál pektint.



Miután a lekvár kész, töltsé át más edénybe. A készülék edényét töltsé fel meleg vízzel és kihűlés után mossa meg, nehogy bármilyen száraz maradék rongálja az edény falát

JOGHURT KÉSZÍTÉSE

(csak BM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4



- Távolítsa el az edényt és a dagasztó lapátot.
- Készítse elő a joghurt keveréket és helyezze az edénybe. Írja le a fedelet D-8 kép.

MEGJEGYZÉS: Javasolt zsíros tejet használni. A zsíros tejből nyert joghurt finomabb lesz.

- Helyezze a joghurt edényt a készülék belsejébe.
- Helyezze be az edényt és zárja le a fedelet.





Tilos más program kiválasztása, kizárólag a megfelelő szabad kiválasztani, amikor behelyezi a joghurtos edényt.

- Válassza ki a YOGURT programot az  gombbal majd válassza ki a megfelelő erjesztési időt a recept szerint. Kiválaszthatja az előkészítési időt 6 órától 12 óráig. Alap beállítás 8 óra.
- Benyomva a  gombot, elindul az előkészítési folyamat.
- Amikor a program lejár, hangosan jelzi. Miután a joghurt elkészült, javasolt 2 órát hűtőbe helyezni.

SZIRUPOS GYÜMÖLCS




(kivétel BM1015J)

- Készítse elő az összetevőket a recept szerint. Távolítsa el a dagasztó lapátot.
- Helyezze be az összetevőket az edénybe: víz, gyümölcs, cukor stb. Lefödheti az edényt sütőpapírral, hogy a gőz benne maradjon. Vágjon ki 1 cm a sütőpapír közepéből.
- Helyezze be az edényt a készülékbe. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz. Válassza ki a FRUITS IN SYRUP programot.
- Állítsa be az időt 50 perctől 1 óra 50percig a  gomb segítségével.
- A program indításához nyomja meg a gombot .
- Amikor a program lejár, hangosan jelzi. Vegye ki figyelmesen a gyümölcsöt.

MEGJEGYZÉS: Tartsa be a recept szerint mennyiségeket. Nagyobb mennyiség következtében az edény tartalma kifuthat. Könnyen főzhető gyümölcsöket használjon: barack, ananász, alma és kemény körte.

SÜTÉS















Ezen program alatt nincs dagasztás vagy kelesztés, ezért nem szükséges a dagasztó lapát beszerelése. A kenyérgép sütőként működik. Süteményeket és pékárut süthet vagy melegíthet.

- Távolítsa el a dagasztó lapátot. Helyezze be az összetevőket az edénybe.
- Válassza ki a BAKE programot a gomb segítségével  Megnyomva a  gombot, be tudja állítani a sütési időt 30 perctől 80 percig.
- A sütés elkezdéséhez nyomja meg a gombot .
- Amikor a program lejár hangosan jelzi.

MEGJEGYZÉS: Amikor a sütés lejár hagyja a terméket kb. 10 percet hűlni a készülékben. 10 perc után vegye ki a terméket az edényből.

«YOUR CHOICE» PROGRAM

Amikor ezt a programot használja, saját recept szerint készítheti meg az ételt, a sütési program megfelelő beállításával: dagasztás, kelesztés, sütési alatt.

1. Készítse elő az összetevőket a recept szerint. Helyezze be az összetevőket az edénybe. Ne távolítsa el a dagasztó lapátot. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz.
2. Válassza ki a  gomb segítségével a «Your Choice». Programot. A kijelzőn a program időtartamát és a P szimbólumot jelenik meg .
3. Nyomja meg ismét a gombot . A kijelzőn a  jelenik meg és a az első folyamat – dagasztás  időtartama jelenik meg. Alap időtartam 10 perc A gomb  segítségével beállítja a dagasztási időt 0 s 20 között. Egy gombnyomás 1 percet jelent.
4. Nyomja meg ismét a gombot . A kijelző a  jelzi és a második folyamat időtartamát . C. A gomb  segítségével állítsa be a második folyamat időtartamát. A gombot , nyomva a következő folyamatot állítja be.
5. Állítsa be minden folyamat időtartamát. Nyomja meg utoljára a gombot, és a kijelzőn a  és a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg és a teljes főzési időtartam.
6. A program a gomb nyomásával indul .
7. Amikor a program lejár hangosan jelzi.

MEGJEGYZÉS: a folyamatok lementésre kerülnek utólagos használatra. Az eredeti beállítások visszatéréshez, áramtalanítsa a készüléket.

LEHETSÉGES HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK

| Hiba | Megoldás |
|---|--|
| A készülék nem indul | Áramtalanítsa a készüléket és várjon amíg a feszültség stabilizálódik |
| A kenyér túl megnőtt | <ul style="list-style-type: none"> • Túl sok élesztőt vagy vizet adagolt. Ellenőrizze a receptet és mérje meg a helyes mennyiséget a mérőpohár segítségével. Ellenőrizze, hogy az összetevők ne hagyjanak túl sok vizet. • Nem adagolta helyesen a lisztet. Mérje meg a lisztet. |
| A kenyér nem sült meg, ragacsos | <ul style="list-style-type: none"> • Nem adagolta helyesen az élesztőt. Használja a mérőkanalat. • Ellenőrizze az élesztő szavatosságát. A csomag megnyitása után őrizze meg a hűtőben. • Áramszünet volt, és a készülék leállt. A készülék lezárul ha több mint 10 percet áll. Vegye ki a kenyeret az edényből és adjon hozzá új összetevőket. • Ellenőrizze a receptet és mérje meg a helyes liszt mennyiséget mérleggel vagy a helyes folyadékmennyiséget a mérőpohárral. |
| Liszt a kenyér felületén | • Túl sok lisztet vagy túl kevés vizet használt. Ellenőrizze a receptet és mérje meg a helyes mennyiséget mérleggel vagy mérőedénnyel. |
| Összetevők nincsenek megfelelően összekeverve | <ul style="list-style-type: none"> • Ne szerelje fel a dagasztó lapátot. • Az összetevők hozzáadása előtt ellenőrizze, hogy a lapát az edényben van. • Áramszünet esetén, a készülék leáll. Indítsa újra a sütési folyamatot, még akkor is, ha eredménye nem kívánt, ha a dagasztás áramszünet előtt kezdődött |

GLAZÜR

Ellenőrizze, hogy a tészta keljen. Glazúrhoz használjon ecsetet. A sütést recept szerint végezze. Aranybarna glazúrhoz tojást vagy tojás sárgát használjon. Ropogós glazúrhoz tojás fehérjét használjon, sárga nélkül, hogy aranybarna legyen.

GLAZÜR RECEPT

TOJÁS GLAZÜR – verjen fel 1 nagy tojást 1 kanál vízzel.

TOJÁS SÁRGA GLAZÜR – Verjen fel egy tojás sárgát egy kanál tejjel vagy vízzel.

FEHÉR GLAZÜR – Verjen fel egy fehérjét egy kanál tejjel vagy vízzel.

TAKARÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS, E rajz



Takarítsa meg a készüléket használat után.

- Áramtalanítsa a készüléket és hagyja kihűlni. Mossa ki az edényt², lapátot³, mérőkanalat⁴, mérőedényt⁵, joghurt edényt⁶ és az akasztót⁷ meleg mosószeres vízben. Ezeket nem lehet mosógépben mosni. Ha nem sikerül kivenni a dagasztó lapátot az edényből, töltsön vizet és hagyja azni 5-10 percet. Ne öntsön az edényen kívül vizet. Nyissa fel az adagoló fedelét. Távolítsa el és mossa meg meleg, mosószeres vízben. Száradás után helyezze vissza a készülékbe.
- Törölje ki a készülék belsejét és külsejét egy puha, száraz ruhával. Távolítsa el a maradékokat.
 - Áramütés veszély elkerülése érdekében ne helyezze a motort vízbe.
- Szárítsa meg a készülék minden összetevőjét mosás után.
- Tárolja a készüléket zárva.



LEHETSÉGES HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK

| Hiba | Megoldás |
|---------------------------------------|--|
| A kenyér nem sül | <ul style="list-style-type: none"> • A DOUGH programot választotta. A DOUGH program nem kezd sütni. • Áramszünet esetén, a készülék leáll. A készülék kikapcsol, ha több mint 10 percig nem működik. Ha a kenyér megkelt, hagyományos sütőben lehet sütni • Nem volt elegendő víz és a motor védelmi rendszere bekapcsolt. Akkor történik amikor a készülék túltöltött; a motor maximálisan működik. Keresse fel a szervizt. Legközelebb ellenőrizze a receptet a helyes mennyiségek adagolására. • Nincs beszerelve a dagasztó lapát • A forgó nem forog. Ha a tengely nem forog, amikor a lapátot behelyezi, cserélje le a forgót. Keresse fel az OURSSON szervizt. |
| A tészta folyik | <ul style="list-style-type: none"> • Egy kis mennyiségű tészta befolyhat a ventilátorokhoz. Z normális, de ellenőrizze, hogy a keverő helyesen fog. |
| A dagasztó lapát zajos | <ul style="list-style-type: none"> • Azért van mert a dagasztó lapát tengelyen forog (nem hibás). . • Túl sok ideig hagyta a kihűlt kenyeret az edénybe. Távolítsa el a kenyeret sütés után. |
| A kenyér összeesik és nedves | <ul style="list-style-type: none"> • Áramszünet volt és a készülék leállt. A készülék leáll ha 10 percnél többet tart az áramszünet. Próbálja meg megsütni a tésztát ha megfelelőe kelve van. |
| A kenyér nedves, egyenletlen | <ul style="list-style-type: none"> • Túl forró volt vágásnál. Hagyja a kenyeret kihűlni szeletelés előtt |
| Füst szag. Füst jön ki a gőz nyíláson | <ul style="list-style-type: none"> • Előfordulhat, hogy az összetevők a melegítőre folynak. Előfordulhat, hogy egy kis mennyiség kifolyik melegítőre a kavarással. Sütés után takarítsa meg a melegítő elemet, amikor a készülék teljes kihűlt. |
| A dagasztó lapát blokkol | <ul style="list-style-type: none"> • A tészta túl sűrű. Hagyja a kenyeret kihűlni, majd távolítsa el a dagasztó lapátot. • Egy kemény héj lett a lapát alatt. Mossa meg a lapátot minden használat után. |
| A keér héja puha | <ul style="list-style-type: none"> • A gőz a kenyérbe marad és megpuhítja a héját. Kevesebb gőzért csökkentse a víz mennyiségét 10-20 ml-el. |
| A kenyér héja nem ropogós | <ul style="list-style-type: none"> • Ahhoz, hogy ropogós legyen, válassza a FRENCH aóvagy «DARK» beállításokat |

| MODELL | BM1010 | BM1015J | BM102* JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|------------------------------------|---------------------------|---------|--------------------------------|
| Súly, kg | 5,7 | 5,7 | 5,9 |
| Fogasztás, W | Max 575 | | |
| Névleges feszültség | 220-240 V~ ; 50/60 Hz | | |
| Szállítási és tárolási hőmérséklet | -25°C ~ +35°C | | |
| Üzemi hőmérséklet | +5°C ~ +35°C | | |
| Nedvesség | 15-75% kondenzáció nélkül | | |
| Védelmi osztály | I | | |
| Méret, mm | 348x350x254 | | |

A termékeket kell tárolni, száraz, szellőztetett hőmérsékleten -25 ° C.

Bizonylat

További információkért keresse a <http://www.oursson.com> oldalt vagy kérjen egy másolatot a forgalmazótól.



A készülék javítását csak az OURSSON márkaszerviz szakembere végezheti.

SZERVIZ

Köszönjük, hogy az OURSSON cég termékeit vásárolta. Megtettünk mindent, hogy a termék elvárásainak, minősége pedig a legmagasabb európai szabványokat feleljen meg. Ha az OURSSON terméke karbantartást igényel, kérjük keresse fel a márkaszervizeket. A teljes márkaszervizek jegyzéke is megtalálható a honlapon www.oursson.ro.

OURSSON garancia feltételek:

1. Az OURSSON AG garanciát ASC OURSSON AG biztosítja, kizárólag a garancia országának területére, OURSSON AG által gyártott és ezen területen forgalmazott, az ország szabványainak megfelelő modellekre érvényes, az ország szabványainak megfelelő, hivatalos megfelelőségi jelzésekkel ellátott készülékekre.
2. Az OURSSON garancia a hatályos jogszabályoknak felel meg a fogyasztók jogainak védelmére. A garanciát a termék forgalmazási országa szerinti jogszabályoknak felel meg, és csak akkor érvényes, ha a termék kizárólag háztartási célkora kerül felhasználásra. Az OURSSON nem érvényes kereskedelmi célokra történő felhasználás esetén.
3. Az OURSSON termékek garanciája:

| Név | Használati idő | Garancia |
|--|----------------|----------|
| Mikrohullámú sütő, kenyérgép, indukciós főzőlap Multicooker, konyhai készülékek, vízmelegítők, villamos sütők, turmixgépek, húsdarálók, kenyérpíritők, thermopot, gyümölcsprések, gőzfőzők, eszpresszó kávéfőzők, darálók, hűtők, mélyhűtők, automata kávéfőzők, tejhabosítók Konyhamérleg | 60 | 24 |

4. Az OURSSON AG garancia nem vonatkozik a természetes kopásnak kitett alkatrészekre, amennyiben ezek helyettesítése elő van írva:
 - elem.
 - elem csomagolás, kiegészítők szállításra és szerelésre, terméket kísérő dokumentáció,
5. A garancia nem érvényes a használati, tárolási vagy szállítási utasítások megszegéséből, harmadik személyek beavatkozásából vagy vis maior eseményből eredő hibákra, beleértve, de nem csak a következő esetekre korlátozva:
 - ha a termék meghibásodása a nem megfelelő kezelés, felhasználás, használati útmutatóban foglalt utasítások megszegésének eredménye, beleértve magas vagy alacsony hőmérsékleten, magas páratartalom vagy poros környezetben való használat, felbontási jelek és/vagy saját javítás, nem megfelelő hálózati feszültség, , ha a készülék belsejében folyadék, rovarok vagy más idegen testek, anyagok

találhatók, a készülék hosszú távú teljesítmény felüli alkalmazása.

- ha a készülék meghibásodása nem engedélyezett tesztelés vagy tervezési vagy szoftver módosítás, beleértve OURSSON által nem engedélyezett javítási és karbantartási szolgáltatások eredménye.
 - ha a meghibásodás rossz minőségű, nem hatékony készülékek, kiegészítők, alkatrészek alkalmazásának eredménye.
 - Amennyiben a termék meghibásodása a felhasználásához kapcsolódó kombinálva kiegészítő berendezések (tartozékok), kivéve kiegészítő berendezések OURSSON ajánlott ezzel a termékkel. OURSSON nem felelős a minőségi kiegészítő berendezések (tartozékok) által gyártott harmadik fél, a termékek minősége az ilyen berendezések, kiegészítő berendezések üzemeltetése és a minőség a termékek más gyártók OURSSON.
6. A használat alatti hibákat az engedélyezett márkaszerviz javítja ki. Garancia alatt a hibák javítása ingyenes, amennyiben a fél a garancialevelet, valamint a vásárlást igazoló okmányt (számla és nyugta) mutatja be. Vegyék figyelembe a következőket:
 - A használati útmutatóba foglalt termék beállítás és felszerelés nem vonatkozik az OURSSON garanciára, ezeket a felhasználó vagy a márkaszerviz végezheti, díjfizetés ellenében.
 - A karbantartást (takarítás és alkatrészek kenése, fogyó alkatrészek és anyagok cseréje stb.) díjfizetés ellenében történik.
 7. OURSSON cég nem vállal felelősséget a termék által, embereknek, háziállatoknak, tulajdonjoguk közvetlen vagy közvetett módon okozott károkért, amennyiben a használatra, tárolásra, felszerelésre vonatkozó szabályok megszegésének, vagy a felhasználó vagy harmadik személyek szándékos vagy gondatlan cselekedeteinek következménye.
 8. OURSSON AG nem vállal felelősséget bármilyen közvetlen vagy közvetett veszteségért vagy kárért, beleértve, de nem korlátozva: nyereség elvesztéséért, kereskedelmi, ipari vagy más tevékenység leállás miatt okozott veszteségért, amely a termék nem megfelelő felhasználásának következménye.
 9. Tekintettel a megjelenés állandó jellegű javítására, a termékek és ezek egyes technikai jellemzői a gyártó előzetes felszólítása nélkül módosíthatók.

Termék felhasználása:

1. Az OURSSON által meghatározott élettartam csak háztartási, használati, szállítási és raktározási utasításoknak megfelelő használat esetén érvényes. A termék figyelmez kezelése és használati előírásainak betartása a termék használati időtartamának növeléséhez vezethet, ez által meghaladva az OURSSON cég által előírt átlagos használati időszakot.
2. Az átlagos használati időszak végén, keresse fel a márkaszervizt a készülék karbantartására. A karbantartást és szervizt díjfizetés ellenében végzik.
3. OURSSON nem javasolja a készülékek további

használatát az átlagos használati időszakon túl, egy megfelelő, márkaszerviz által végzett ellenőrzés hiányában, mivel a készülék veszélyes lehet, a fogyasztó életére, egészségére vagy tulajdonára nézve.

Készülékek újrahasznosítása

A készülék a 2002/96/EG irányelvnek felel meg. A készülék nem dobható a háztartási szemétkébe. A készülékeket kijelölt hulladékgyűjtő helyekre kell szállítani, a jogszabályoknak megfelelően. A termék újrahasznosításával hozzájárul a természeti források megőrzéséhez és a környezet szennyeződésének megakadályozásához, emberi egészség megvédéséhez. További információkért kérjük keresse fel a helyi hulladékbegyűjtő hatóságot.



Gyártás ideje

Mindegyik termék egyedi, alfanumerikus sorszámmal rendelkezik, amelyet a vonalkód kísér a következő információkkal: termékcsalád neve, gyártás ideje, termék sorszáma. A gyártás ideje megjelenik a csomagon és/vagy a terméken. A sorszám a termék hátoldalán, csomagoláson és a garancialevélben jelenik meg.



1 2 3 4

- 1 Első két betű - termékcsoporthoz (Bread Maker – BM).
- 2 Első két szám – gyártás éve.
- 3 Következő két szám – gyártás hónapja
- 4 Utolsó számjegyek – termék sorszáma.

Félreértés elkerülése érdekében, kérjük figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a garancia érvényesítésének feltételeit, ellenőrizze a garancialevél pontosságát. A garancialevél csak akkor érvényes ha helyesen és tisztán van kitöltve: modell, sorszám, vásárlás ideje, eladó bélyegzője és aláírása, vevő aláírása. A termék sorszáma és modellszáma a garancialevélbe foglalt adatoknak kell megfeleljen. Ezen feltételek nem teljesítése esetén, valamint ha a garancialevélben található adatokat módosították vagy törölték, a garancialevél érvénytelen.



oursson

További információkért keressenek e-mail-ej:
info@oursson.ro

Jelen nyomtatványt a nemzetközi és európai szerzői jogokra vonatkozó jogszabályok védik. Bármilyen nem engedélyezett felhasználás, beleértve másolás, nyomtatás és forgalmazás, nem kizárólag ezekre korlátozva, a hatályos jogszabályok alapján polgári felelősséget von maga után.

Kapcsolat:

1. Gyártó – OURSSON, G, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Svájc
2. Kizárólagos forgalmazó Romania - Oursson Appliance SRL, Braşov, Zaharia Stancu ut. 9, www.oursson.ro

OURSSON
Made in China

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.



Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.



- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.

- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.

- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.



- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.

- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может

привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.

- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.



При первом включении возможно появление легкого характерного запаха гари, который может выделяться при первом нагреве внутренних деталей нагревательного элемента хлебопечки. При дальнейшем использовании данный запах не появляется.



Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

RU

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.



Крышку можно открывать только для добавления в тесто различных ингредиентов по звуковому сигналу. Не открывать крышку во время выпечки.

- Не вынимайте форму для выпекания во время работы прибора.
- Не погружайте форму для выпечки в воду.
- Аккуратно обращайтесь с формой, любые повреждения корпуса могут привести к нарушению ее работы.
- Форма вынимается из хлебопечки только за ручку, не трясите форму.



Антипригарное покрытие формы для выпечки может изменить цвет под воздействием влаги и пара, однако это не сказывается на его эксплуатационных качествах.

- Располагайте прибор на горизонтальной и ровной поверхности на расстоянии не менее 5 см. от стен/мебели, а также не менее 10 см от края поверхности.
- Не накрывайте прибор во время работы полотенцами или салфетками.



- Не дотрагивайтесь до формы для выпечки, внутренней поверхности прибора, нагревательного элемента, а также вентиляционных отверстий во время работы прибора или сразу после его использования во избежание ожога.



- Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать форму с выпечкой из прибора.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. В

| | | |
|---|--------------------------------------|-------|
| 1 | Хлебопечь..... | 1 шт. |
| 2 | Форма для выпечки..... | 1 шт. |
| 3 | Лопатка для замешивания..... | 1 шт. |
| 4 | Мерная ложка..... | 1 шт. |
| 5 | Мерный стакан (200 мл)..... | 1 шт. |
| 6 | Контейнер с крышкой для йогурта..... | 1 шт. |
| 7 | Крючок..... | 1 шт. |
| | Кабель электропитания..... | 1 шт. |
| | Инструкция по эксплуатации..... | 1 шт. |
| | Гарантийный талон..... | 1 шт. |

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С

- 1 Диспенсер
- 2 Смотровое окно
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Вентиляционное отверстие для пара
- 5 Ручка крышки
- 6 Панель управления
- 7 Дисплей

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления, Рис. С-2

- Клавиша активации программы «ВАШ ВЫБОР»
- Клавиши выбора программы (БЫСТРЫЙ, ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ и т.д.)
- Клавиша выбора веса выпечки. Используется для выбора веса выпекаемого хлеба: L – большой (~750 г), XL – очень большой (~1000 г)
- Клавиша диспенсера (включить или выключить использование диспенсера)
- Клавиша выбора цвета корочки (светлая/средняя/темная)
- Клавиши выбора времени для отложенного старта или времени приготовления в программах: ВАШ ВЫБОР, ЙОГУРТ, ДЖЕМ, ПАСТА, ВЫПЕЧКА, ФРУКТЫ В СИРОПЕ. Шаг установки – 10 мин.
- используйте клавишу для включения, паузы или остановки программы. Для отмены выбора программы или окончания приготовления нажать и удерживать клавишу несколько секунд. Раздастся длинный звук.

Дисплей, Рис. С-3









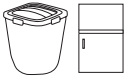





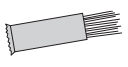







- 1 Индикация стадии выполнения программы (замес/подъем/ выпекание/ сохранение тепла)
- 2 Индикация выбора веса выпечки
- 3 Индикация времени, необходимого для выполнения программы
- 4 Порядковый номер выбранной программы
- 5 Индикация использования диспенсера
- 6 Индикация выбора цвета корочки

РЕЖИМЫ

С помощью клавиш выберите одну из программ для выпечки, приготовления теста/джема/йогурта: БЫСТРЫЙ, ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, БОРОДИНСКИЙ, ЙОГУРТ (только для ВМ102*JY), ДЖЕМ (только для ВМ102*JY, ВМ1015J), КЕКС, ПАСТА, ТЕСТО ЧИАБАТТА, ВЫПЕЧКА, ФРУКТЫ В СИРОПЕ (только для ВМ102*JY, ВМ1010). Или с помощью клавиши выберите программу «Ваш выбор».

* - 0, 1, 2, 3, 4

НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ

| Номер программы | Название программы | Лопатка для замешивания | Значок | Примечание | Время приготовления |
|-----------------|--|---|---|--|---|
| 1 | БЫСТРЫЙ |  |  | Используется для быстрой выпечки хлеба. Хлеб более плотный, но не менее вкусный. | 1 ч. 55 мин. |
| 2 | ОСНОВНОЙ |  |  | Выпечка белого и ржаного хлеба из хлебопекарной муки. | 2 ч. 36 мин. |
| 3 | ФРАНЦУЗСКИЙ |  |  | Выпечка хлеба с пониженным содержанием сахара, позволяет выпекать хлеб с хрустящей ломкой корочкой и воздушным мякишем. | 3 ч. 10 мин. |
| 4 | БОРОДИНСКИЙ |  |  | Выпечка бородинского хлеба. | 3 ч. 12 мин. |
| 5 | ЙОГУРТ (кроме моделей VM1015J, VM1010) | |  | Приготовление домашнего йогурта с использованием только натуральных ингредиентов. | 6-12 ч. (8 ч. по умолч.) |
| 6 | ДЖЕМ (кроме модели VM1010) |  |  | Приготовление домашнего джема, варенья. | 80-120 мин. (1 ч. 20 мин. по умолч.) |
| 7 | КЕКС |  |  | Используется для приготовления кексов. | 1 ч. 18 мин. |
| 8 | ПАСТА |  |  | Приготовление теста для пасты,пельменей, вареников, хвороста. | 10-20 мин (10 мин. по умолч.) |
| 9 | ТЕСТО |  |  | Приготовление классического дрожжевого теста с добавками для различных хлебулочных изделий. | 1 ч. 30 мин. |
| 10 | ЧИАБАТТА |  |  | Приготовление теста для чиабатты. | 2 ч. 12 мин. |
| 11 | ВЫПЕЧКА | |  | Используется для выпечки кексов, хлеба из приготовленного ранее теста, а также для доведения до готовности хлеба, который по каким-либо причинам оказался недопеченным | 30-80 мин. (30 мин. по умолч.) |
| 12 | ФРУКТЫ В СИРОПЕ (кроме модели VM1015J) | |  | Приготовление фруктов в сиропе. | 50-110 мин. (60 мин. по умолч.) |
| p | «Ваш выбор» | |  | Ручная настройка каждого этапа приготовления теста и выпекания. Создание и сохранение в памяти индивидуальных рецептов. | (2 ч. 36 мин. по умолч.) |



Перед использованием программ **ЙОГУРТ**, **ВЫПЕЧКА**, **ФРУКТЫ В СИРОПЕ**, предварительно удалите лопатку для замешивания.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

| Программы | ИКОНКИ | Быстрый | | Основной | | Французский | |
|-----------------------------------|--------|---------|-------|----------|-------|-------------|-------|
| | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Размер выпечки | | | | | | | |
| Время выполнения программы (ч:мм) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| 1-ый замес (мин) | | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 1-й подъем (мин) | | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 2-ой замес (мин) | | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| 2-й подъем (мин) | | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 3-й подъем (мин) | | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Выпекание (мин) | | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Теплый хлеб (мин) | | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Диспенсер - добавление | | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Установка таймера (ч) | | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| Программы | ИКОНКИ | Бородинский | Йогурт | Джем | Кекс | Паста | Тесто |
|-----------------------------------|--------|-------------|--------------|--------|------|-----------|-------|
| | | | | | | | |
| Размер выпечки | | | | | | | |
| Время выполнения программы (ч:мм) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| 1-ый замес (мин) | | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| 1-й подъем (мин) | | 10 | - | - | - | - | 22 |
| 2-ой замес (мин) | | 12 | - | - | - | - | - |
| 2-й подъем (мин) | | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| 3-й подъем (мин) | | 55 | - | - | - | - | - |
| Выпекание (мин) | | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Теплый хлеб (мин) | | 60 | - | - | - | - | - |
| Диспенсер - добавление | | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Установка таймера (ч) | | 13:00 | - | - | - | - | - |

| Программы | ИКОНКИ | Чиабатта | Выпечка | Ручные настройки – «Ваш выбор» | | Фрукты в сиропе |
|-----------------------------------|--------|----------|-------------|--------------------------------|----------|-----------------|
| Размер выпечки | | | | | | |
| Время выполнения программы (ч:мм) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (по умолч.) | диапазон | 1:00 |
| 1-ый замес (мин) | | 15 | - | 10 | 0-20 | - |
| 1-й подъем (мин) | | 10 | - | 10 | 0-60 | - |
| 2-ой замес (мин) | | 17 | - | 13 | 0-50 | - |
| 2-й подъем (мин) | | 30 | - | 15 | 0-80 | - |
| 3-й подъем (мин) | | 60 | - | 56 | 0-120 | - |
| Выпекание (мин) | | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0-120 | 0:50-1:50 |
| Теплый хлеб (мин) | | - | - | 60 | 0-60 | |
| Диспенсер - добавление | | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Установка таймера (ч) | | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Строго соблюдайте последовательность закладки ингредиентов в домашнюю хлебопечь. Дрожжи всегда должны размещаться сверху и быть сухими. Для правильной дозировки всегда используйте мерный стакан и мерную ложку, входящие в комплект поставки. Меру всегда наполняйте ровно с краями. При наполнении меры не приминайте содержимое.



Все ингредиенты, используемые при приготовлении хлеба, должны быть комнатной температуры.

Хлебопечь рассчитана на выпекание формованного хлеба весом не более 1000 грамм.



ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

МУКА

Основной компонент хлеба, содержит клейковину, или глютен (помогает хлебу подняться, придает ему жесткость).

Пшеничная мука получается путем размола пшеничных зерен. Отруби и зародыши в процессе переработки удаляются. Наиболее подходящая для выпечки хлеба мука – с пометкой «хлебопекарная».

Цельная мука готовится из цельного пшеничного зерна, включая отруби и зародыши. Хлеб из такой муки очень полезен, но требует других условий при выпечке и получается более низким и тяжелым. Другие названия: цельнозерновая, зерновая, непросеянная.

Ржаная мука получается путем размола зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеческому организму. Но содержание глютена в ней ниже, поэтому хлеб получается более плотный и низкий. При выпечке ржаного хлеба не увеличивайте количество ржаной муки в рецепте, это может привести к перегреву мотора. В рецептах используется обдирная ржаная мука.



Муку необходимо взвесить на весах, затем просеять через сито для насыщения кислородом и улучшения качества выпекаемого хлеба.

СУХИЕ ДРОЖЖИ

Обеспечивают подъем теста. Используйте только дрожжи, не требующие предварительного брожения (не используйте свежие прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие брожения до использования). Также рекомендуем к использованию дрожжи, имеющие на пакете надпись «быстродействующие дрожжи». При использовании дрожжей из пакетов немедленно закройте пакет после использования, храните его в холодильнике, используйте в течение срока, рекомендованного производителем.

ВОДА

Используйте питьевую воду. Всегда отмеряйте жидкость с помощью имеющегося мерного стакана.

СОЛЬ

Улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста. Хлеб может уменьшиться в размере/потерять вкус при неаккуратном использовании соли.

ЖИРЫ

Придают вкус и мягкость хлебу. В качестве жиров рекомендуется использовать масло или маргарин.

САХАР

Дает питание дрожжам, придает сладкий вкус хлебу, изменяет цвет корочки. В качестве сахара можно использовать сахарный песок, тростниковый нерафинированный сахар, мед, патоку и т.д.

При использовании сухофруктов, таких, как изюм, инжир, курага и т.д., добавляйте меньше сахара.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Придают вкус и питательную ценность. Если вы используете молоко вместо воды, питательная ценность хлеба будет выше, но не используйте таймер отсрочки запуска в этом случае, т.к. молоко может прокипеть. Уменьшайте количество воды пропорционально количеству молока.

ФРУКТЫ, ОРЕХИ, ОВОЩИ

При добавлении в хлеб дополнительных ингредиентов необходимо учитывать содержащиеся в них сахар, жиры или влагу.

Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% от общего веса используемых исходных продуктов. Высота готового хлеба с добавками может быть чуть ниже, чем без них, так как посторонние примеси нарушают глютенную структуру теста. Наполнители следует добавлять после звукового сигнала.






ГОТОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

В хлебопечи также можно использовать готовые смеси для выпечки хлеба. Рекомендуется использовать упаковки, рассчитанные на выпекание 750-1000 грамм основного или скорого сортов хлеба.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием протрите корпус прибора ① и внутренние части сухой и мягкой тканью. Форму для выпечки ②, лопатку для замешивания ③, мерные ложку ④ и стакан ⑤, контейнер с крышкой для йогурта ⑥ и крючок ⑦ вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Откройте крышку диспенсера. Аккуратно извлеките диспенсер, Рис. E-1. Вымойте его теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды, Рис. E-2, 3. Тщательно высушите все детали. **Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.**


Порядок работы:

1. Откройте крышку хлебопечи. Возьмите форму для выпечки за ручку и аккуратно поверните против часовой стрелки до упора, чтобы ее разблокировать. Затем вынимайте форму для выпечки строго вверх, держа за ручку.
 2. Установите лопатку для замешивания. Рис. D-1
 3. Поместите в форму необходимые по рецепту ингредиенты, начиная с **жидких** и заканчивая сухими. Вытрите воду и муку с внешних поверхностей формы. Рис. D-2, 3, 4
 4. Установите форму в хлебопечь, аккуратно опустите ее в камеру для выпечки под небольшим углом и затем поверните форму по часовой стрелке до упора, чтобы заблокировать. Рис. D-5
 5. Аккуратно закройте крышку хлебопечи. Подключите ее к сети, при этом загорится дисплей и раздастся звуковой сигнал.
 6. Выберите номер необходимой программы с помощью клавиш , задайте размер выпекаемого хлеба  согласно используемому рецепту, установите желаемый цвет корочки . При необходимости нажмите клавишу , чтобы выбрать добавление ингредиентов из диспенсера. Выбранные вами параметры отобразятся на дисплее и время, необходимое для выполнения программы. Рис.С-3
 7. Нажмите клавишу  для начала работы. Нажмите клавишу еще раз для паузы (информация на дисплее будет мигать). Для отмены выбора программы или окончания приготовления нажать и удерживать клавишу несколько секунд. Раздастся длинный звуковой сигнал.
- Примечание:** Функцию паузы нельзя выбрать во время действия таймера, можно только во время работы программы.
8. По завершении программ ЙОГУРТ, ДЖЕМ, КЕКС, ПАСТА, ТЕСТО, ЧИАБАТТА, ВЫПЕЧКА, ФРУКТЫ В СИРОПЕ раздастся несколько звуковых сигналов, и на дисплее появится начальная индикация меню.



По окончании выпечки хлеба в программах **БЫСТРЫЙ, ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ** и **БОРОДИНСКИЙ** раздастся несколько звуковых сигналов, на дисплее появится индикация «0:00» и в течение следующих 60 минут хлеб будет сохраняться теплым.

Примечание: Рекомендуется отключать прибор и вынимать хлеб на решетку сразу после приготовления. Не оставляйте хлеб остывать в форме, иначе будет образовываться конденсат, который испортит форму хлеба.

Для выключения программы по приготовлению хлеба нажмите и удерживайте клавишу  несколько секунд. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится начальная индикация меню. Аккуратно

достаньте форму из хлебопечи и извлеките хлеб на решетку для остывания. Используйте перчатки или термостойкие перчатки, чтобы не обжечься.



Если лопатка находится внутри, подождите, пока она остынет, и выньте ее. Будьте осторожны, чтобы не обжечься, поскольку лопатка для замешивания все еще может быть горячей.







Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопатки для замешивания, Рис. А

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА





Возможность использования функции таймера указана в таблице «Описание программ».

1. Перед тем, как нажать клавишу  для запуска программы, установите таймер на время, по истечении которого вы хотели бы иметь готовый хлеб, от исходного времени программы - до 13 часов с 10-ти минутным интервалом.
2. С помощью клавиш  установите таймер (удерживайте клавишу для более быстрого перехода). Нажмите клавишу  для запуска программы. Начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до конца выполнения программы и иконка .

Примечание: Не рекомендуется использовать таймер отложенного старта при работе со скоропортящимися ингредиентами: яйцами, молоком, сливками, сыром и т.д.

ВЫПЕЧКА С ДОБАВЛЕНИЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Прибор оснащен диспенсером для автоматического добавления ингредиентов в хлеб или тесто. Также вы можете поместить дополнительные ингредиенты непосредственно в форму для выпечки. Добавление дополнительных ингредиентов возможно в программах БЫСТРЫЙ, ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, БОРОДИНСКИЙ, ТЕСТО, ЧИАБАТТА, ВАШ ВЫБОР.



1. Откройте крышку диспенсера. Диспенсер должен быть сухой. Протрите его салфеткой при необходимости.
2. Насыпьте ингредиенты, соблюдая количество согласно рецепту, Рис.С-5.
3. Закройте крышку диспенсера.
4. Нажмите клавишу . На дисплее появится иконка . Диспенсер автоматически добавит ингредиенты в нужное время.

Рекомендации по ингредиентам



- Влажные ингредиенты отмерять точно по рецепту, чтобы не нарушить количество влаги в тесте.
- Большие твердые семечки могут оцарапать форму. Их лучше слегка измельчить.
- Если используется отсрочка старта, то лучше положить дополнительные ингредиенты в форму в начале вместе с мукой перед запуском программы.
- Во время замеса раздастся звуковой сигнал, добавьте дополнительные ингредиенты. Для этого откройте крышку хлебопечки и насыпьте дополнительные ингредиенты непосредственно в форму для выпечки. Закройте крышку. Старайтесь открывать крышку как можно на более короткое время, чтобы не повлиять на температуру в печи.

| Сухие ингредиенты | | Влажные ингредиенты | |
|--|---|--|--|
| Поместите в диспенсер | | Поместите непосредственно в форму для выпечки | |
|  | |  | |
| Орехи | Порежьте или измельчите орехи. | Фрукты, овощи – свежие или консерв. (яблоки, оливки, чеснок, перец сладкий и т.д.) | Нарежьте кусочками 1см. Чтобы избежать прилипания дополнительных ингредиентов к форме, их лучше слегка посыпать мукой. |
| Сухофрукты (изюм и т.д.), цукаты. | Крупные сухофрукты/ цукаты нарежьте кубиками 5х5х5мм. | Шоколад | Измельчите или натрите на терке. |
| Семечки/семена | | Сыр твердый | Натрите на терке или нарежьте кубиками (См. рецепт) |
| Травы (сухие) | 1-2 ч.л. | | |
| Травы (свежие) | См.рецепт. | | |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА


1. Выберите рецепт теста и добавьте все ингредиенты в форму с установленной лопаткой. Поместите форму в хлебопечь и закройте крышку. Включите прибор в розетку.
2. Выберите одну из программ: ТЕСТО/ПАСТА/ЧИАБАТТА. В программе ПАСТА вы можете скорректировать время замеса с помощью клавиш  от 10 до 20 мин.
3. На дисплее отобразится время, необходимое для выполнения программы. Нажмите клавишу . Хлебопечь начнет замешивать тесто. Автоматическое добавление дополнительных ингредиентов предусмотрено только в программах ТЕСТО или ЧИАБАТТА. (Не забудьте предварительно включить использование диспенсера, нажав клавишу .)
4. По окончании выполнения программы раздастся несколько звуковых сигналов.
5. Тесто необходимо вынуть из формы на доску, посыпанную мукой и использовать, как предусмотрено в рецепте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕКСА

1. Приготовьте ингредиенты для кекса согласно рецепту. Поместите их в форму для выпечки. Лопатку для замеса не вынимайте. Включите прибор в розетку.
2. Выберите программу КЕКС с помощью клавиш  и нажмите клавишу .
3. На дисплее отобразится время выполнения программы. Замес в этой программе короткий, позволяющий сохранить воздушность теста. После замеса откройте крышку и, если тесто в углах формы недостаточно хорошо перемешалось, аккуратно подправьте его к середине.
4. Начнется выпечка. По окончании раздастся звуковой сигнал, указывающий на завершение программы. По желанию готовый кекс можно посыпать сахарной пудрой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА (кроме модели VM1010)

В хлебопечи можно приготовить очень вкусные джем или варенье.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Установите лопатку для замешивания и поместите ингредиенты в форму для выпечки.
2. Установите форму в хлебопечь. Включите прибор в розетку.
3. С помощью клавиш  выберите программу - ДЖЕМ.
4. Установите необходимое время приготовления от 1ч 20 мин до 2 ч. с помощью клавиш  (по умолчанию время приготовления 1ч.20 мин.).
5. Нажмите клавишу , чтобы начать приготовление. В процессе выполнения программы ингредиенты согреваются и перемешиваются.
6. По завершении программы раздастся звуковой сигнал. Полученный джем можно намазывать на

вафли, хлеб, добавлять в мороженое или использовать в качестве начинки для выпечки.



После охлаждения приготовленный джем поместите в стеклянную посуду и храните в холодильнике. Для изменения структуры джема можно добавить 1-1,5 ложки пектина.



После приготовления джема надо сразу же перелить его в другую емкость. Форму залить теплой водой и вымыть сразу после остывания, так как присохшие остатки джема могут повредить антипригарное покрытие.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (только для VM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4




1. Извлеките форму для выпечки из камеры хлебопечи. Извлеките лопатку для перемешивания.
2. Приготовьте смесь для ферментации йогурта и поместите ее в контейнер для йогурта. Закройте плотно крышку. Рис. D-8

Примечание: Рекомендуется использовать цельное и жирное молоко, из него йогурт получается более нежный.


3. Установите контейнер для ферментации в стандартную форму для выпечки, Рис. D-9
4. Вставьте все в хлебопечь и закройте крышку хлебопечи.




Если контейнер для ферментации установлен, то включение каких-либо других программ, кроме ферментации, категорически запрещено.

5. Выберите программу ЙОГУРТ с помощью клавиш . Клавишами  установите время ферментации согласно рецепту. Вы можете установить время от 6 до 12 часов. По умолчанию – 8 ч.
6. Нажмите клавишу , чтобы начать приготовление.
7. По завершении программы раздастся звуковой сигнал. Полученный йогурт рекомендуется поставить в холодильник для охлаждения на 2 часа.

ФРУКТЫ В СИРОПЕ (кроме VM1015J)



1. Приготовьте ингредиенты согласно рецепту. Удалите лопатку для замешивания из формы.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки: воду, фрукты, сахар и т.д. При желании вы можете накрыть форму крышкой, вырезанной из пергаментной бумаги, чтобы сироп меньше выкипал. В центре крышки вырежьте круг диаметром 1 см.
3. Поместите форму в хлебопечь. Включите прибор в розетку. Выберите программу ФРУКТЫ В СИРОПЕ.
4. Установите время приготовления с помощью клавиш  (от 50 мин. до 1 ч. 50 мин.).

1. Нажмите клавишу , чтобы начать приготовление.
2. По завершении программы раздастся звуковой сигнал. Аккуратно достаньте фрукты.

Примечание: Соблюдайте количество продуктов согласно рецепту. Избыточное количество может привести к переливанию через край формы, недостаточное – к пригоранию. Используйте фрукты, которые не развариваются: персики, ананасы, твердые сорта яблок, груш.

ВЫПЕЧКА













При использовании данной программы не происходит замес теста и его подъем, поэтому лопатку для замешивания вставлять не надо. Хлебопечь работает как духовка. Можно выпекать кексы, запеканки, допекать выпечку, которая оказалась недостаточно пропеченной.


1. Извлеките лопатку для перемешивания. Загрузите необходимые ингредиенты в форму для выпечки.
2. Выберите программу ВЫПЕЧКА, используя клавиши . Клавишами  установите время от 30 мин до 80 мин.
3. Нажмите клавишу , чтобы начать приготовление.
4. По завершении программы раздастся несколько звуковых сигналов.


Примечание: При необходимости после окончания программы дайте изделию постоять 10 минут в хлебопечи, а затем выньте его из формы на решетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ «ВАШ ВЫБОР»

При использовании данной программы вы можете готовить по собственному рецепту, устанавливая время для каждого этапа работы программы самостоятельно: замеса, подъема, выпечки, подогрева.

1. Приготовьте необходимые ингредиенты согласно рецепту. Поместите их в форму для выпечки. Лопатку для замеса не вынимайте. Включите прибор в розетку.
2. Нажмите клавишу «Ваш выбор» . На дисплее отобразится время выполнения программы и иконка .
3. Нажмите клавишу  еще раз. На дисплее отобразится  и время выполнения первого этапа – замеса . По умолчанию – 10 мин. С помощью клавиш  установите время для первого замеса от 0 до 20 мин. Шаг – 1 мин.
4. Нажмите клавишу  еще раз. На дисплее отобразится  и время выполнения второго этапа . С помощью клавиш  установите время для второго этапа и нажмите клавишу , чтобы перейти к настройкам следующего этапа.
5. Установив время для всех этапов работы программы, нажмите последний раз клавишу , на

дисплее отобразится иконка  и общее время выполнения программы.

6. Нажмите клавишу , чтобы начать приготовление.
7. По завершении программы раздастся звуковой сигнал.

Примечание: Настройки этапов приготовления будут сохранены в памяти хлебопечи для дальнейшего использования. Для того чтобы вернуться к заводским настройкам, необходимо отключить прибор от электросети.

ОБМАЗКА ТЕСТА

Всегда стремитесь обеспечить максимальный подъем теста. Для нанесения обмазки на тесто используйте кисточку. Выпечка производится согласно рецептам. Для получения золотистой корочки используйте яичную глазурь или глазурь из яичных желтков. Для получения ломкой корочки используйте глазурь из яичного белка, при этом яичный желток не используется и цвет корочки будет менее золотистым.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛАЗУРИ

ЯИЧНАЯ ГЛАЗУРЬ – смешайте одно взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды или молока.







ГЛАЗУРЬ ИЗ ЯИЧНОГО ЖЕЛТКА – смешайте один слегка взбитый желток с одной столовой ложкой воды или молока.

БЕЛАЯ ГЛАЗУРЬ – смешайте один слегка взбитый белок с одной столовой ложкой воды или молока.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. Е



Очищайте все детали прибора сразу после его использования.

- Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть. Форму для выпечки , лопатку для замешивания , мерные ложку  и стакан , контейнер с крышкой для йогурта  и крючок  вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. **Их нельзя мыть в посудомоечной машине.** Если вы не можете достать лопатку для замешивания из формы, залейте ее теплой водой на 5-10 мин. **Не погружайте форму в воду.**
- Откройте крышку диспенсера. Аккуратно достаньте его и промойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Высушите и установите обратно, Рис. E-1.
- Протрите корпус прибора внутри и снаружи влажной тканью. Удалите все крошки, остатки муки или другие загрязнения.
 - Никогда не погружайте моторный блок в воду из-за опасности поражения током.
 - После очистки тщательно высушите все элементы конструкции прибора.
- Храните изделие с закрытой крышкой.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Возможная проблема | Способы решения |
|---|--|
| Прибор не включается | Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения. |
| Хлеб слишком сильно поднялся. | <ul style="list-style-type: none"> • Вы используете чрезмерное количество дрожжей или воды. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество с помощью мерного стакана для дрожжей и жидкостей. Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступало из других ингредиентов. • У вас недостаточно муки. Аккуратно взвесьте муку с помощью весов. |
| Хлеб получился бледным и липким. | <ul style="list-style-type: none"> • Вы используете недостаточное количество дрожжей. Используйте мерную ложку. • Проверьте срок годности дрожжей. • После открытия дрожжей храните их в холодильнике. • Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Домашняя хлебопечь выключается, если она остановлена более чем на 10 минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами. • Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или необходимое количество жидкости при помощи мерного стакана, входящего в комплект. |
| На поверхности выпеченного хлеба осталась мука. | <ul style="list-style-type: none"> • Вы используете слишком много муки, или у вас мало жидкости. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или необходимое количество жидкости мерным стаканом для жидкости. |
| Ингредиенты плохо смешались. | <ul style="list-style-type: none"> • Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба. • До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь, что лопатка находится в форме для выпечки. • Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось. |
| Хлеб не выпекся. | <ul style="list-style-type: none"> • Была выбрана программа ТЕСТО. Программа ТЕСТО не включает процесс выпечки. • Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Домашняя хлебопечь выключается, если она остановлена более чем на 10 минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей духовке, если оно поднялось и растаяло. • Воды было недостаточно, и активировалось устройство защиты двигателя. Это происходит только при перегрузке прибора, двигателю пришлось работать на предельной мощности. • Обратитесь к продавцу или в сервисный центр для консультации. В следующий раз проверьте рецепт и отмерьте правильное количество ингредиентов. • Вы забыли вставить лопатку для замешивания. Убедитесь в том, что вы вставили лопатку. • Крепежный вал для замешивания в форме для выпечки не вращается. Если крепежный вал для замеса не вращается, когда вставлена лопатка, необходимо заменить блок крепежного вала. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG. |
| Тесто вытекает у дна формы для выпечки хлеба. | <ul style="list-style-type: none"> • Небольшое количество теста может вытекать из вентиляционных отверстий, при этом вращающиеся части не прекратят движение. Это не является неисправностью, но иногда нужно убедиться, что крепежный вал для замеса вращается правильно. |
| Лопатка для замешивания гремит. | <ul style="list-style-type: none"> • Это потому, что лопатка перемещается на валу (не является неисправностью). • Вы оставили хлеб в форме для выпечки на слишком долгое время после выпечки. Сразу вынимайте хлеб после выпечки. |

| | |
|---|--|
| Края хлеба опустились, а нижняя часть мокрая. | <ul style="list-style-type: none"> • Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Домашняя хлебопечь выключается, если она остановлена более чем на 10 минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей духовке, если оно поднялось и расстоялось. |
| Хлеб липкий и ломти неровные. | <ul style="list-style-type: none"> • Он был слишком горячим, когда вы его разрезали. Дайте хлебу остыть на решетке до нарезки, чтобы вышел весь пар. |
| Чувствуете запахи горелого при выпечке хлеба. Дым выходит из отверстия для выхода пара. | <ul style="list-style-type: none"> • Возможно, ингредиенты просыпались на нагревательный элемент. Иногда небольшое количество ингредиентов может просыпаться на нагревательный элемент во время смешивания. Просто протрите элементы после выпечки, когда домашняя хлебопечь полностью остынет. |
| Лопатка для замешивания находится в хлебе, когда я вынимаю его из формы для выпечки. | <ul style="list-style-type: none"> • Тесто слишком плотное. Дайте хлебу остыть, затем выньте лопатку. • Корочка образовалась под лопаткой. Мойте лопатку и ее вал после каждого использования. |
| Корочка мнется и становится мягкой при охлаждении. | <ul style="list-style-type: none"> • Водяной пар, остающийся в хлебе после выпечки, может слегка смягчить корочку. Для уменьшения количества водяного пара уменьшите количество воды на 10-20 мл. или возьмите половину объема сахара. |
| Корочка не получается хрустящей. | <ul style="list-style-type: none"> • Чтобы хлеб получился хрустящим, используйте режим ФРАНЦУЗСКИЙ или опцию цвета корочки «ТЕМНЫЙ». |



Пожалуйста, проверьте возможные причины неисправности, прежде чем обращаться в сервисный центр.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.

| Модель | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|-----------------------------------|---------|-------------------------------|
| Потребляемая мощность, Вт. | Max 575 | | |
| Параметры электропитания | 220-240 В~ ; 50/60Гц | | |
| Температура хранения и транспортировки | от -25 °C до +35 °C | | |
| Температура эксплуатации | от +5 °C до +35 °C | | |
| Требования к влажности воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации | 15-75% без образования конденсата | | |
| Класс защиты | I | | |
| Размеры прибора, мм (ВхШхГ) | 348x350x254 | | |
| Вес прибора, кг | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

*Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 25°C.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

| Название продукта | Срок службы, месяцев со дня покупки | Гарантийный срок, месяцев со дня покупки |
|---|-------------------------------------|--|
| Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты | 60 | 12 |
| Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термомолоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, стерилизатор, подогреватель | 36 | 12 |
| Кухонные весы, сифоны | 24 | 12 |

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - Элементы питания.
 - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
 - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следов вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
 - Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
 - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов,

подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
 8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
 9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации к даннейшей эксплуатации изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с Федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (Хлебопечь – BM).
- ❷ Первые две цифры – год производства.
- ❸ Вторые две цифры – неделя производства.
- ❹ Последние цифры – порядковый номер изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.





Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (ОПСОН АГ), ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёры продукции OURSSON AG: РФ: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220094, г. Минск, 2-ой Велосипедный пер., д. 30, офис 603.

OURSSON AG
Сделано в КНР



forum.oursson.ru



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ, Мал. А



Символ небезпеки

Нагадування користувачеві про високу напругу.



Символ попередження

Нагадування користувачеві про необхідність проведення всіх дій відповідно до керівництва.



Символ небезпеки опіку

Нагадування користувачеві про високу температуру



При використанні електричних приладів слід дотримуватися наступних правил безпеки:

- Використовуйте прилад згідно даного керівництва з експлуатації.
- Встановіть прилад на рівну і стійку поверхню.
- Використовуйте тільки приладдя, що входять в комплект пристрою.



- Щоб запобігти ризику пожежі або удару струмом, уникайте попадання в пристрій води та експлуатації пристрою в умовах високої вологості. Якщо з якихось причин вода потрапила всередину пристрою, зверніться в авторизований центр (УСЦ) OURSSON AG.

- Для електроживлення приладу використовуйте електромережу з відповідними характеристиками.
- Прилад потрібно заземлити для уникнення ураження електричним струмом внаслідок витoku струму.
- Не використовуйте прилад в приміщеннях, де в повітрі можуть міститися пари легкозаймистих речовин.



- Ніколи самостійно не розкривайте пристрій - це може стати причиною ураження електричним струмом, привести до виходу приладу з ладу та анулює гарантійні зобов'язання виробника. Для ремонту і технічного обслуговування звертайтеся тільки в сервісні центри, уповноважені для ремонту виробів торгової марки OURSSON.

- При переміщенні пристрою з прохолодного приміщення в тепле і навпаки розпакуйте його перед початком експлуатації і почекайте 1-2 години, не включаючи.



- З метою запобігання ураження електрострумом уникайте занурення проводів або всього виробу в воду.

- Будьте особливо обережні і уважні, якщо поряд з працюючим приладом перебувають діти.



- Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, це може призвести до травми.

- Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, це може призвести до травми.

- Шнур живлення спеціально зроблений відносно коротким щоб уникнути ризику отримання травми.

- Уникайте звисання шнура через гострий край столу або його торкання нагрітих поверхонь.
- Не під'єднуйте даний прилад до мережі, яка перевантажена іншими електроприладами: це може призвести до того, що прилад не буде функціонувати належним чином.
- Не встановлюйте пристрій поблизу газових і електричних плит, а також духовок.
- Не використовуйте прилад при пошкодженому кабелі живлення, а також у випадках, якщо порушена нормальна робота приладу, якщо воно падало або було пошкоджено будь-яким іншим чином.
- При відключенні виробу від мережі тримайтеся тільки за вилку, не тягніть за провід - це може призвести до його пошкодження або розетки і викликати коротке замикання.
- По закінченню використання відключіть виріб від мережі.
- Бережіть пристрій від ударів, падінь, вібрацій та інших механічних впливів.
- Обов'язково відключайте пристрій від мережі перед початком мийки.
- Не використовуйте виріб за межами приміщень.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або нестачею досвіду і знань. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом людини, відповідального за їх безпеку, або після інструктажу з безпечного використання приладу. Не дозволяйте дітям гратися з виробом.
- Даний виріб призначений тільки для використання в побуті (на домашніх кухнях, в приватних готелях тощо).
- Не використовуйте при чистенні приладу абразивні матеріали і органічні засоби для чистення (спирт, бензин тощо). Для чистення корпусу приладу допускається використання невеликої кількості нейтрального мийного засобу.



При першому включенні можлива поява легкого запаху гару, який може виділятися при першому нагріванні внутрішніх деталей нагрівального елемента хлібопічки. При подальшому використанні даний запах не з'являється.



Експлуатація даного приладу ні в якому разі не має на увазі застосування до нього фізичної сили, так як це може привести до поломки виробу з вини користувача.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Перед використанням пристрою уважно прочитайте це керівництво з експлуатації. Після читання, будь ласка, збережіть його для використання в майбутньому.
- Всі ілюстрації, які наведені в цій інструкції, є схематичними зображеннями реальних об'єктів, які можуть відрізнятися від їх реальних зображень.



Кришку можна відкривати тільки для додавання в тісто різних інгредієнтів за звуковим сигналом. Не відкривати кришку під час випічки.

- Забороняється виймати форму для випікання під час роботи приладу.
- Не занурюйте форму для випічки у воду.
- Обережно поводьтеся з формою, будь-які ушкодження корпусу можуть призвести до порушення її роботи.
- Форма виймається з хлібopічки тільки за ручку, не струшуйте форму.



Антипригарне покриття форми для випічки може змінити колір під впливом вологості пари, проте це не позначиться на його експлуатаційних якостях.

- Розташовуйте прилад на горизонтальній та рівній поверхні на відстані не менш як 5 см. від стін / меблів, а також не менш як 10 см від краю поверхні.
- Не закривайте прилад під час роботи рушниками або серветками.
 - Не торкайтеся форми для випічки, внутрішньої поверхні приладу, нагрівального елемента, а також вентиляційних отворів під час роботи приладу або відразу після його використання, щоб уникнути опіку.
 - Використовуйте прихватки або термостійкі рукавички, щоб дістати форму з випічкою з приладу.



КОМПЛЕКТАЦІЯ, Мал. В








- | | | |
|---|-------------------------------------|-------|
| 1 | Хлібopічка..... | 1 шт. |
| 2 | Форма для випічки..... | 1 шт. |
| 3 | Лопатка для замішування..... | 1 шт. |
| 4 | Мірна ложка..... | 1 шт. |
| 5 | Мірна склянка (200 мл)..... | 1 шт. |
| 6 | Контейнер з кришкою для йогурт..... | 1 шт. |
| 7 | Гачок..... | 1 шт. |
| | Кабель електроживлення..... | 1 шт. |
| | Інструкція з експлуатації..... | 1 шт. |
| | Гарантійний талон..... | 1 шт. |

ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. С

- 1 Дозатор
- 2 Оглядове вікно
- 3 Нагрівальний елемент
- 4 Вентиляційний отвір для пари
- 5 Ручка кришки
- 6 Панель управління
- 7 Дисплей

КОРИСТУВАННЯ



Панель управління, Мал. С-2

-  - Кнопка активації програми «ВАШ ВИБІР»
-  - Кнопки вибору програми (ШВИДКИЙ, ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ тощо)
-  - Кнопка вибору ваги випеченого хліба: L - великий (~ 750 г), XL - дуже великий (~ 1000 г)
-  - Кнопка дозатора (включити або виключити використання дозатора)
-  - Кнопка вибору кольору скоринки (світла / середня / темна)
-  - Кнопка вибору часу для відкладеного старту або часу приготування в програмах: ВАШ ВИБІР, ЙОГУРТ, ДЖЕМ, ПАСТА, ВИПІЧКА, ФРУКТИ У СИРОПІ. Крок встановлення - 10 хв.
-  - використовуйте кнопку для включення, паузи або зупинки програми. Для скасування вибору програми або закінчення приготування натиснути і утримувати більш ніж одну секунду. Пролунає довгий звук.

Дисплей, Мал. С-3















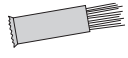

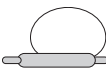





- 1 Індикація стадії виконання програми (заміс / підйом / випікання / збереження тепла)
- 2 Індикація вибору ваги випічки
- 3 Індикація часу, необхідного для виконання програми
- 4 Порядковий номер обраної програми
- 5 Індикація використання дозатора
- 6 Індикація вибору кольору скоринки

РЕЖИМИ

За допомогою кнопок  виберіть одну з програм для випічки, приготування тіста / джему / йогурту: ШВИДКИЙ, ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, БОРОДИНСЬКИЙ, ЙОГУРТ (тільки для ВМ102*JY), ДЖЕМ (тільки для ВМ102*JY, ВМ1015J), КЕКС, ПАСТА, ТІСТО ЧІАБАТТА, ВИПІЧКА, ФРУКТИ У СИРОПІ (тільки для ВМ102*JY, ВМ1010). Або за допомогою кнопок  виберіть програму «Ваш вибір».

* - 0, 1, 2, 3, 4

ПРИЗНАЧЕННЯ ПРОГРАМ

| Номер Програми | Назва програми | Лопатка для замішування | Значок | Примітка | Час приготування |
|----------------|---|---|---|--|--|
| 1 | ШВИДКИЙ |  |  | Використовується для швидкої випічки хліба. Хліб більш щільний, але не менш смачний. | 1 г. 55 хв. |
| 2 | ОСНОВНИЙ |  |  | Випічка білого та житнього хліба з борошна для хліба. | 2 г. 36 хв. |
| 3 | ФРАНЦУЗЬКИЙ |  |  | Випічка хліба зі зниженим вмістом цукру, дозволяє випікати хліб з хрусткою ламкою скоринкою та повітряним м'якушем. | 3 г. 10 хв. |
| 4 | БОРОДИНСЬКИЙ |  |  | Випічка бородинського хліба. | 3 г. 12 хв. |
| 5 | ЙОГУРТ (крім моделей VM1015J, VM1010) | |  | Приготування домашнього йогурту з використанням лише натуральних інгредієнтів. | 6-12 г. (8 г. за замовч.) |
| 6 | ДЖЕМ (крім моделей VM1010) |  |  | Приготування домашнього джему, варення. | 80-120 хв. (1 г. 20 хв. за замовч.) |
| 7 | КЕКС |  |  | Використовується для приготування кексів. | 1 ч. 18 мин. |
| 8 | ПАСТА |  |  | Приготування тіста для пасты, пельменів, вареників, хмизу. | 10-20 хв (10 хв. за замовч.) |
| 9 | ТІСТО |  |  | Приготування класичного дріжджового тіста з добавками для різних хлібобулочних виробів. | 1 г. 30 хв. |
| 10 | ЧІАБАТТА |  |  | Приготування тіста для чіабатти. | 2 г. 12 хв. |
| 11 | ВИПІЧКА | |  | Використовується для випічки кексів, хліба з виготовленого раніше тіста, а також для доведення до готовності хліба, який з якихось причин виявився глевким | 30-80 хв. (30 хв. за замовч.) |
| 12 | ФРУКТИ У СИРОПІ (крім моделі VM1015J) | |  | Приготування фруктів у сиропі. | 50-110 мин. (60 мин. по умолч.) |
| p | «Ваш вибір» | |  | Ручне налаштування кожного етапу приготування тіста і випікання. Створення та збереження у пам'яті індивідуальних рецептів. | (2 г. 36 хв. за замовч.) |



Перед використанням програм ЙОГУРТ, ВИПІЧКА, ФРУКТИ У СИРОПІ, попередньо видаліть лопатку для замішування.

ОПИС ПРОГРАМ

| ПРОГРАМИ | ІКОНКИ | Швидкий | | Основний | | Французький | |
|-------------------------------|--------|---------|-------|----------|-------|-------------|-------|
| | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Розмір випічки | | L | XL | L | XL | L | XL |
| Час виконання програми (г:хв) | | 1:53 | 1:55 | 2:34 | 2:36 | 3:08 | 3:10 |
| 1-ий заміс (хв) | | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 1-й підйом (хв) | | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 2-ий заміс (хв) | | - | - | 13 | 13 | 10 | 10 |
| 2-й підйом (хв) | | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 3-й підйом (хв) | | 40 | 40 | 56 | 56 | 78 | 78 |
| Випікання (хв) | | 48 | 50 | 50 | 52 | 60 | 62 |
| Теплий хліб (хв) | | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Дозатор - додавання | | 1:38 | 1:40 | 2:06 | 2:08 | 2:38 | 2:40 |
| Встановлення таймеру (г) | | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 | 13:00 |

| ПРОГРАМИ | ІКОНКИ | Бороди- нський | Йогурт | Джем | Кекс | Паста | Тісто |
|-------------------------------|--------|-------------------|-----------------|--------|------|-----------|-------|
| | | Розмір випічки | | | | | |
| Час виконання програми (г:хв) | | 3:12 | 8:00 | 1:20 | 1:18 | 0:10 | 1:30 |
| 1-ий заміс (хв) | | 10 | - | 15 | 5 | 0:10-0:20 | 18 |
| 1-й підйом (хв) | | 10 | - | - | - | - | 22 |
| 2-ий заміс (хв) | | 12 | - | - | - | - | - |
| 2-й підйом (хв) | | 50 | 6:00 – 12:00 | - | - | - | 50 |
| 3-й підйом (хв) | | 55 | - | - | - | - | - |
| Випікання (хв) | | 55 | - | 65-105 | 73 | - | - |
| Теплий хліб (хв) | | 60 | - | - | - | - | - |
| Дозатор - додавання | | 2:45 | - | - | - | - | 1:24 |
| Встановлення таймеру (г) | | 13:00 | - | - | - | - | - |

| ПРОГРАМИ | ІКОНКИ | Чабатта | Випічка | Ручні налаштування - «Ваш вибір» | | Фрукти у сиропі |
|-------------------------------|--------|---------|-------------|-------------------------------------|----------|-----------------|
| Розмір випічки | | | | | | |
| Час виконання програми (г:хв) | | 2:12 | 0:30 | 2:36 (за замовч) | діапазон | 1:00 |
| 1-ий заміс (хв) | | 15 | - | 10 | 0-20 | - |
| 1-й підйом (хв) | | 10 | - | 10 | 0-60 | - |
| 2-ий заміс (хв) | | 17 | - | 13 | 0-50 | - |
| 2-й підйом (хв) | | 30 | - | 15 | 0-80 | - |
| 3-й підйом (хв) | | 60 | - | 56 | 0-120 | 0:50-1:50 |
| Випікання (хв) | | - | 0:30 – 1:20 | 52 | 0-120 | |
| Теплий хліб (хв) | | - | - | 60 | 0-60 | |
| Дозатор - додавання | | 1:35 | - | 2:16 | - | - |
| Встановлення таймеру (г) | | - | - | 15:00 | 15:00 | - |

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Суворо дотримуйтеся послідовність закладки інгредієнтів у домашню хлібопічку. Дріжджі завжди повинні розміщуватися зверху і бути сухими. Для правильного дозування завжди використовуйте мірну склянку і мірну ложку, що входять у комплект поставки. Міру завжди наповнюйте врівень з краями. При наповненні міри не приминається вміст.



Всі інгредієнти, які використовуються при приготуванні хліба, повинні бути кімнатної температури.

Хлібопіч розрахована на випікання формованого хліба вагою не більше 1000 грам.



ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ

БОРОШНО

Основний компонент хліба, містить клейковину, або глютен (допомагає хлібу піднятися, надає йому жорсткість).

Пшеничне борошно пвиходить шляхом розмелювання пшеничних зерен. Висівки і зародки у процесі

переробки віддаляються. Найбільш підходяща для випічки хліба борошно - з поміткою «хлібопекарське».

Цільне борошно готується з цільного пшеничного зерна, включаючи висівки та зародки. Хліб з такого борошна дуже корисний, але вимагає інших умов при випічці та виходить більш низьким та важким. Інші назви: цільнозерновий, зернова, непросіяна.

Житнє борошно виходить шляхом розмелювання зерен жита. У житньому борошні порівняно з пшеничним більше заліза, магнію та калію, так необхідних людському організму. Але зміст глютену у ній нижче, тому хліб виходить більш щільний та низький. При випічці житнього хліба не збільшуйте кількість житнього борошна у рецепті, це може привести до перегріву двигуна. У рецептах використовується обдирне житнє борошно.



Муку необхідно взважити на весах, затем просеять через сито для насыщения кислородом и улучшения качества выпекаемого хлеба.

СУХІ ДРІЖДЖІ

Забезпечують підйом тіста. Використовуйте тільки дріжджі, які не потребують попереднього бродіння (не використовуйте свіжі пресовані дріжджі або сухі дріжджі, що вимагають бродіння до використання). Також рекомендуємо до використання дріжджі, що мають на пакеті напис «швидкодіючі дріжджі».

При використанні дріжджів з пакетів негайно закрийте пакет після використання, зберігайте його у холодильнику, використовуйте протягом терміну, рекомендованого виробником.

ВОДА

Використовуйте питну воду. Завжди відміряйте рідину за допомогою існуючого мірної склянки.

СІЛЬ

Покращує смак та підсилює дію клейковини для підйому тіста. Хліб може зменшитися у розмірі / втратити смак при необережному використанні солі.

ЖИРИ

Надають смак та м'якість хлібу. В якості жирів рекомендується використовувати масло або маргарин.

ЦУКОР

Дає живлення дріжджам, надає солодкий смак хлібу, змінює колір скоринки. В якості цукру можна використовувати цукровий пісок, тростинний нерафінований цукор, мед, патоку тощо. При використанні сухофруктів, таких, як родзинки, інжир, курага тощо, додавайте менше цукру.

МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Надають смак та поживну цінність. Якщо ви використовуєте молоко замість води, поживна цінність хліба буде вище, але не використовуйте таймер відстроки запуску у цьому випадку, тому що молоко може скиснути. Зменшуйте кількість води пропорційно кількості молока.

ФРУКТИ, ГОРІХИ, ОВОЧІ

При додаванні у хліб додаткових інгредієнтів необхідно враховувати зміст у них цукру, жиру або вологи. Тому загальна вага наповнювача не повинна перевищувати 15% від загальної ваги використовуваних вихідних продуктів. Висота готового хліба з добавками може бути трохи нижче, ніж без них, так як сторонні домішки порушують глютену структуру тіста. Наповнювачі слід додавати після звукового сигналу.

ГОТОВІ СУМІШІ ДЛЯ ВИПІЧКИ ХЛІБА






У хлібопічці також можна використовувати готові суміші для випічки хліба. Рекомендується використовувати упаковки, розраховані на випікання 750-1000 грам основного або швидкого сортів хліба.

КОРИСТУВАННЯ

Перед першим використанням протріть корпус приладу ① та внутрішні частини сухою і м'якою тканиною. Форму для випічки ②, лопатку для замішування ③, мірні ложку ④ та склянку ⑤, контейнер з кришкою для йогурту ⑥ та гачок ⑦ вимийте теплою водою з додаванням рідини для миття посуду. Відкрийте кришку дозатора. Обережно витягніть дозатор, Мал. Е-1. Вимийте його теплою водою з додаванням рідини для миття посуду, Мал. Е-2, 3. Ретельно висушіть всі деталі. Перед складанням або

розбиранням приладу переконайтеся, що прилад вимкнений з розетки.


Порядок роботи::

1. Відкрийте кришку хлібопічки. Візьміть форму для випічки за ручку та обережно поверніть проти годинникової стрілки до упору, щоб її розблокувати. Потім виймайте форму для випічки строго вгору, тримаючи за ручку.
 2. Встановіть лопатку для замішування. Мал. D-1
 3. Помістіть у форму необхідні за рецептом інгредієнти, починаючи з рідких та закінчуючи сухими. Витріть воду та борошно з зовнішніх поверхонь форми. Мал. D-2, 3, 4.
 4. Встановіть форму у хлібопіч, обережно опустіть її у камеру для випічки під невеликим кутом і потім поверніть форму за годинниковою стрілкою до упору, щоб заблокувати. Мал. D-5
 5. Обережно закрийте кришку хлібопічки. Підключіть її до мережі, при цьому засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.
 6. Виберіть номер необхідної програми за допомогою кнопок , задайте розмір випеченого хліба  згідно рецепту, встановіть бажаний колір скоринки . При необхідності натисніть кнопку , щоб вибрати додавання інгредієнтів з дозатора. Вибрані вами параметри відобразяться на дисплеї та час, необхідний для виконання програми. Мал. C-3.
 7. Натисніть  для початку роботи. Натисніть ще раз для паузи (інформація на дисплеї буде блимати). Для скасування вибору програми або закінчення приготування натиснути та тримати більш ніж одну секунду. Пролунає довгий звуковий сигнал.
- Примітка:** Функцію паузи можна вибрати під час дії таймера, можна тільки під час роботи програми.
8. По завершенні програм ЙОГУРТ, ДЖЕМ, КЕКС, ПАСТА, ТІСТО, ЧІАБАТТА, ВИПІЧКА, ФРУКТИ У СИРОПІ пролунає кілька звукових сигналів, та на дисплеї з'явиться вихідна індикація меню.



Після закінчення випічки хліба у програмах ШВИДКИЙ, ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ та БОРОДИНСЬКИЙ пролунає кілька звукових сигналів, на дисплеї з'явиться індикація «0:00» та протягом наступних 60 хвилин хліб буде зберігатися теплим.

Примітка: Рекомендується відключати прилад та виймати хліб на решітку відразу після приготування. Не залишайте хліб остигати у формі, інакше буде утворюватися конденсат, який зіпсує форму хліба.

Для вимикання програм з приготування хліба натисніть та утримуйте більш ніж  одну секунду. Пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться вихідна індикація меню. Обережно дістаньте форму з хлібопічки та витягніть хліб на решітку для

оохолодження. Використовуйте прихватки або термостійкі рукавички, щоб не обпектис.



Якщо лопатка знаходиться всередині, почекайте, поки вона охолоне, та вийміть її. Будьте обережні, щоб не обпектис, оскільки лопатка для змішування все ще може бути гарячою.







Перед тим як розрізати хлібину, переконайтеся, що всередині неї немає лопатки для змішування, Мал. А

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ





Можливість використання функції таймеру зазначено у таблиці «Опис програм».

1. Перед тим, як натиснути кнопку  для запуску програми, встановіть таймер на час, після закінчення якого ви хотіли б мати готовий хліб, від початкового часу програми - до 13 годин з 10-ти хвилинним інтервалом.
2. За допомогою кнопок  встановіть таймер (утримуйте для більш швидкого переходу). Натисніть кнопку  для запуску програми. Почнеться зворотний відлік часу. На дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця виконання програми і іконка .

Примітка: Не рекомендується використовувати таймер відкладеного старту при роботі з швидкопсувними інгредієнтами: яйцями, молоком, вершками, сиром тощо.


ВИПІЧКА З ДОДАВАННЯМ ДОДАТКОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Прилад оснащений дозатором для автоматичного додавання інгредієнтів у хліб або тісто. Також ви можете помістити додаткові інгредієнти безпосередньо у форму для випічки. Додавання додаткових інгредієнтів можливо у програмах ШВИДКИЙ, ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, БОРОДИНСЬКИЙ, ТІСТО, ЧІАБАТТА, ВАШ ВИБІР.




1. Відкрийте кришку дозатора. Дозатор повинен бути сухим. Протріть його серветкою при необхідності.
2. Насипте інгредієнти, дотримуючись кількості згідно з рецептом, Мал.С-5.
3. Закрийте кришку дозатора.
4. Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться
5. іконка . Дозатор автоматично додасть
6. інгредієнти у потрібний час.

Рекомендації за інгредієнтами



- Вологі інгредієнти відміряти точно за рецептом, щоб не порушити кількість вологи в тісті.
- Великі тверді насіння можуть подряпати форму. Їх краще злегка подрібнити.
- Якщо використовується відстрочка старту, то краще закласти додаткові інгредієнти в форму на початку разом з борошном перед запуском програми.
- Під час замісу пролунає звуковий сигнал, додайте додаткові інгредієнти. Для цього відкрийте кришку хлібпечки і насипте додаткові інгредієнти безпосередньо в форму для випічки. Закрийте кришку. Намагайтеся відкривати кришку якомога на більш короткий час, щоб не вплинути на температуру в печі.

| Сухие ингредиенты | | Влажные ингредиенты | |
|--|---|--|--|
| Поместите в диспенсер | | Поместите непосредственно в форму для выпечки | |
|  | |  | |
| Орехи | Порежьте или измельчите орехи. | Фрукты, овощи – свежие или консерв. (яблоки, оливки, чеснок, перец сладкий и т.д.) | Нарежьте кусочками 1см. Чтобы избежать прилипания дополнительных ингредиентов к форме, их лучше слегка посыпать мукой. |
| Сухофрукты (изюм и т.д.), цукаты. | Крупные сухофрукты/ цукаты нарежьте кубиками 5x5x5мм. | Шоколад | Измельчите или натрите на терке. |
| Семечки/семена | | Сыр твердый | Натрите на терке или нарежьте кубиками (См. рецепт) |
| Травы (сухие) | 1-2 ч.л. | | |
| Травы (свежие) | См.рецепт. | | |

ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА




1. Виберіть рецепт тіста і додайте всі інгредієнти у форму з встановленою лопаткою. Помістіть форму у хлібопічку і закрийте кришку. Увімкніть прилад у розетку.
2. Виберіть одну з програм: ТІСТО / ПАСТА / ЧІАБАТТА. У програмі ПАСТА ви можете скорегувати час замісу за допомогою кнопок  от 10 до 20 мин.
3. На дисплеї відображається час, необхідний для виконання програми. Натисніть кнопку . Хлібопіч почне замішувати тісто. Автоматичне додавання додаткових інгредієнтів передбачено тільки у програмах ТІСТО або чіабатта. (Не забудьте попередньо включити використання дозатора, натиснувши клавішу ).
4. Після закінчення виконання програми пролунає кілька звукових сигналів.
5. Тісто необхідно вийняти з форми на дошку, посипану борошном і використовувати, як передбачено у рецепті.

Приготування кексу

1. Приготуйте інгредієнти для кексу згідно з рецептом. Помістіть їх у форму для випічки. Лопатку для замісу, не виймайте. Увімкніть прилад в розетку.
2. Виберіть програму КЕКС за допомогою кнопок  і натисніть клавіш .
3. На дисплеї відображається час виконання програми. Замість у цій програмі короткий, що дозволяє зберегти легкість тіста. Після замісу відкрийте кришку і, якщо тісто у кутах форми недостатньо добре перемішалось, обережно підправте його до середини.
4. Розпочнеться випічка. Після закінчення пролунає звуковий сигнал, який вказує на завершення програми. За бажанням готовий кекс можна посипати цукровою пудрою.

Приготування джему (крім моделі VM1010)

У хлібопічку можна приготувати дуже смачні джем або варення.

1. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Встановіть лопатку для замішування і помістіть інгредієнти в форму для випічки.
2. Встановіть форму в хлібопіч. Увімкніть прилад в розетку.
3. За допомогою кнопок  виберіть програму - ДЖЕМ.
4. Встановіть необхідний час приготування від 1ч 20 хв до 2 год. З допомогою кнопок  (за замовчуванням час приготування 1ч.20 хв.).
5. Натисніть кнопку , щоб почати приготування. У процесі виконання програми інгредієнти зігріваються і перемішуються.

6. По завершенні програми пролунає звуковий сигнал. Отриманий джем можна намазувати на вафлі, хліб, додавати у морозиво або використовувати у якості начинки для випічки..



Після охолодження приготований джем помістіть у скляний посуд і зберігайте у холодильнику. Для зміни структури джему можна додати 1-1,5 ложки пектину.



Після приготування джему треба відразу ж перелити його у іншу ємність. Форму залити теплою водою і вимити відразу після охолодження, так як засохлі залишки джему можуть пошкодити антипригарне покриття.

Приготування йогурта

(тільки для VM102*JY)

* - 0, 1, 2, 3, 4




1. Витягніть форму для випічки з камери хлібопічки. Вийміть лопатку для перемішування.
2. Приготуйте суміш для ферментації йогурту і помістіть її у контейнер для йогурту. Закрийте щільно кришку, Мал. D-8.

Примітка: Рекомендується використовувати незбиране і жирне молоко, з нього йогурт виходить більш ніжний.

3. Встановіть контейнер для ферментації у стандартну форму для випічки, Мал. D-9
4. Встановіть все у хлібопіч і закрийте кришку хлібопічки..




Если контейнер для ферментации установлен, то включение каких-либо других программ, кроме ферментации, категорически запрещено.

5. Виберіть програму йогурт за допомогою кнопок . Кнопками  встановіть час ферментації згідно з рецептом. Ви можете встановити час від 6 до 12 годин. За замовчуванням - 8 год.
6. Натисніть , щоб почати приготування.
7. По завершенні програми пролунає звуковий сигнал. Отриманий йогурт рекомендується поставити в холодильник для охолодження на 2 години.

ФРУКТИ У СИРОПІ

(крім VM1015J)




1. Приготуйте інгредієнти згідно рецепту. Видаліть лопатку для замішування з форми.
2. Помістіть інгредієнти у форму для випічки: воду, фрукти, цукор і тощо. При бажанні ви можете накрити форму кришкою, вирізаної з пергаментного паперу, щоб сироп менше випівав. У центрі кришки виріжте коло діаметром 1 см.

3. Помістіть форму у хлібопічку. Увімкніть прилад у розетку. Виберіть програму ФРУКТИ У СИРОПІ.
4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок (від 50 хв. До 1 год. 50 хв.).
5. Натисніть кнопку, , щоб почати приготування.
6. По завершенні програми пролунає звуковий сигнал. Обережно дістаньте фрукти.

Примітка: Дотримуйтеся кількість продуктів згідно рецепту. Надмірна кількість може привести до переливання через край форми, недостатнє - до пригорання. Використовуйте фрукти, що не розварюються: персики, ананаси, тверді сорти яблука, груш.

ВИПІЧКА














При використанні даної програми не відбувається заміс тіста і його підйом, тому лопатку для замішування вставляти не потрібно. Хлібопіч працює як духовка. Можна випікати кекси, запіканки, допікати випічку, яка виявилася недостатньо пропеченою.

1. Витягніть лопатку для перемішування. Завантажте необхідні інгредієнти в форму для випічки.
2. Виберіть програму ВИПІЧКА, за допомогою клавіші . Клавішами  встановіть час від 30 хв до 80 хв.
3. Натисніть кнопку , щоб почати приготування.
4. По завершенні програми пролунає кілька звукових сигналів.

Примітка: При необхідності після закінчення програми дайте виробу постояти 10 хвилин в хлібопічці, а потім вийміть його з форми на решітку.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМИ «ВАШ ВИБІР»

При використанні даної програми ви можете готувати за власним рецептом, встановлюючи час для кожного етапу роботи програми самостійно: замісу, підйому, випікання, підігріву.

1. Приготуйте необхідні інгредієнти згідно рецепту. Помістіть їх в форму для випічки. Лопатку для замісу, не виймайте. Увімкніть прилад в розетку.
2. Натисніть кнопку «Ваш вибір» . На дисплеї відображається час виконання програми і іконка .
3. Натисніть кнопку  ще раз. На дисплеї відображається  і час виконання першого етапу - замісу . За замовчуванням - 10 хв. За допомогою кнопки  встановіть час для першого замісу від 0 до 20 хв. Крок - 1 хв.н.
4. Натисніть ще раз . На дисплеї відображається  і час виконання другого етапу . За допомогою кнопки  встановіть час для другого етапу і натисніть клавішу , щоб перейти до налаштувань наступного етапу.
5. Встановивши час для всіх етапів роботи програми, натисніть останній раз, клавішу  на дисплеї з'явиться іконка  і загальний час виконання програми.

6. Натисніть кнопку , щоб почати приготування.

7. По завершенні програми пролунає звуковий сигнал.

Примітка: Налаштування етапів приготування будуть збережені в пам'яті хлібопічки для подальшого використання. Для того щоб повернутися до заводських налаштувань, необхідно відключити прилад від електромережі.

ОБМАЗКА ТІСТА

Завжди прагніть забезпечити максимальний підйом тіста. Для нанесення обмазки на тісто використовуйте пензлик. Випічка проводиться згідно рецептів. Для отримання золотистої скоринки використовуйте яєчну глазур або глазур з яєчних жовтків. Для отримання ламкої скоринки використовуйте глазур з яєчного білка, при цьому яєчний жовток не використовується і колір скоринки буде менш золотистим.

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ

ЯЄЧНА ГЛАЗУРЬ – змішайте одне збите яйце з однією столовою ложкою води або молока..







ГЛАЗУРЬ З ЯЄЧНОГО ЖОВТКА – змішайте один злегка збитий жовток з однією столовою ложкою води або молока.

БІЛА ГЛАЗУРЬ – змішайте один злегка збитий білок з однією столовою ложкою води або молока.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД, Мал. Е



Чистіть всі деталі приладу відразу після його використання.

- Вимкніть прилад від мережі і дайте йому повністю охолонути. Форму для випічки , лопатку для замішування , мірні ложки  і склянку , контейнер з кришкою для йогурту  і гачок  вийміть теплою водою з додаванням рідини для миття посуду. **Їх не можна мити в посудомийній машині.** Якщо ви не можете дістати лопатку для замішування з форми, залийте її теплою водою на 5-10 хв. **Не занурюйте форму у воду.**
- Відкрийте кришку дозатора. Обережно дістаньте його і промийте теплою водою з додаванням рідини для миття посуду. Висушіть і встановіть назад, Мал. Е-1.
- Протріть корпус приладу всередині і зовні волюмою тканиною. Видаліть всі крихти, залишки борошна або інші забруднення.
 - Ніколи не занурюйте моторний блок у воду через небезпеку ураження струмом.
- Після очищення ретельно висушіть всі елементи конструкції приладу.
- Зберігайте прилад із закритою кришкою.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

| Можлива проблема | Способи вирішення |
|---|--|
| Прилад не включається | Вимкніть прилад від мережі електроживлення і дочекайтеся нормалізації напруги. |
| Хліб занадто сильно піднявся. | <ul style="list-style-type: none"> • Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів або води. Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою мірної склянки для дріжджів і рідини. Перевірте, щоб зайва кількість води не надходило з інших інгредієнтів. • У вас недостатньо борошна. Обережно зважте борошно за допомогою вагів. |
| Хліб вийшов блідим і липким. | <ul style="list-style-type: none"> • Ви використовуєте недостатню кількість дріжджів. Використовуйте мірну ложку. • Перевірте термін придатності дріжджів. Після відкриття дріжджів зберігайте їх у холодильнику. • Стався збій в подачі електроенергії, або домашня хлібопічка була зупинена під час випікання хліба. Домашня хлібопічка вимикається, якщо вона зупинена більш ніж на 10 хвилин. Вам потрібно вийняти хліб з форми і знову запустити цикл з новими інгредієнтами. • Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість борошна за допомогою вагів або необхідну кількість рідини за допомогою мірної склянки, що входить в комплект. |
| На поверхні випеченого хліба залишилася мука. | <ul style="list-style-type: none"> • Ви використовуєте занадто багато борошна, або у вас мало рідини. Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість борошна за допомогою вагів або необхідну кількість рідини мірним стаканом для рідини. |
| Інгредієнти погано змішалися. | <ul style="list-style-type: none"> • Ви не вставили лопатку для замішування в форму для випічки хліба. • До того, як ви завантажили інгредієнти, переконайтеся, що лопатка знаходиться у формі для випічки. • Стався збій в подачі електроенергії, або домашня хлібопічка була зупинена під час випікання хліба. Мабуть, вам знадобиться запустити випікання хліба знову, проте це може привести до негативного результату, якщо заміс вже почався. |
| Хліб не допікся. | <ul style="list-style-type: none"> • Була обрана програма ТЕСТО. Програма ТІСТО не включає процес випічки. • Стався збій в подачі електроенергії, або домашня хлібопічка була зупинена під час випікання хліба. Домашня хлібопічка вимикається, якщо вона зупинена більш ніж на 10 хвилин. Можна спробувати спекти тісто у вашій духовці, якщо воно піднялося і розстоялося. • Води було недостатньо, і активувалася пристрій захисту двигуна. Це відбувається тільки при перевантаженні приладу, двигуну довелося працювати на граничній потужності. • Зверніться до продавця або в сервісний центр для консультації. Наступного разу перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість інгредієнтів. • Ви забули вставити лопатку для замішування. Переконайтеся в тому, що ви вставили лопатку. • Кріпильний вал для замісу у формі для випічки не обертається. Якщо кріпильний вал для замісу не обертається, коли вставлена лопатка, необхідно замінити блок кріпильного валу. Зверніться в авторизований центр OURSSON AG. |
| Тісто витікає у дна форми для випічки хліба. | <ul style="list-style-type: none"> • Невелика кількість тіста може витікати з вентиляційних отворів, при цьому обертів частини не припиняють рух. Це свідчить про несправності, але іноді потрібно переконатися, що кріпильний вал для замісу обертається правильно. |
| Лопатка для замішування гримить. | <ul style="list-style-type: none"> • Це тому, що лопатка рухається на валу (не свідчить про несправність). • Ви залишили хліб у формі для випічки на занадто довгий час після випічки. Відразу виймайте хліб після випічки |

| | |
|---|---|
| Краї хліба опустилися, а нижня частина мокра. | <ul style="list-style-type: none"> • Стався збій в подачі електроенергії, або домашня хлібопічка була зупинена під час випікання хліба. Домашня хлібопічка вимикається, якщо вона зупинена більш ніж на 10 хвилин. Можна спробувати спекти тісто у вашій духовці, якщо воно піднялося і росталося. |
| Хліб липкий і скибки нерівні. | <ul style="list-style-type: none"> • Він був занадто гарячим, коли ви його розрізали. Дайте хлібу охолонути на решітці до нарізки, щоб вийшла вся пара. |
| Відчуваєте запах горілого при випіканні хліба. Дим виходить з отвору для виходу пари. | <ul style="list-style-type: none"> • Можливо, інгредієнти просипалися на нагрівальний елемент. Іноді невелика кількість інгредієнти може просипатися на нагрівальний елемент під час змішування. Просто протріть елементи після випічки, коли хлібопічка повністю охолоне. |
| Лопатка для замішування знаходиться в хлібі, коли я виймаю його з форми для випічки. | <ul style="list-style-type: none"> • Тісто дуже щільне. Дайте хлібу охолонути, потім вийміть лопатку. • Скоринка утворилася під лопаткою. Мийте лопатку і її вал після кожного використання. |
| Скоринка мнеться і стає м'якою при охолодженні. | <ul style="list-style-type: none"> • Водяна пара, що залишається в хлібі після випічки, може злегка пом'якшити корочку. Для зменшення кількості водяної пари зменшіть кількість води на 10-20 мл. або візьміть половину обсягу цукру. |
| Скоринка не виходить хрусткою. | <ul style="list-style-type: none"> • Щоб хліб вийшов хрустким, використовуйте режим ФРАНЦУЗЬКИЙ або опцію кольору скориночки «ТЕМНИЙ». |



Будь ласка, перевірте можливі причини несправності, перш ніж звертатися до сервісного центру.

СЕРТИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ

Для Росії - Інформацію про сертифікат відповідності дивіться на сайті <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> або запитуйте копію у продавця.

| Модель | BM1010 | BM1015J | BM102*JY * - 0, 1, 2, 3, 4 |
|---|---------------------------------|---------|-------------------------------|
| Споживана потужність, Вт. | Max 575 | | |
| Параметри електроживлення | 220-240 В~ ; 50/60Гц | | |
| Температура зберігання і транспортування | від -25 °C до +35 °C | | |
| Температура експлуатації | від +5 °C до +35 °C | | |
| Вимоги до вологості повітря при зберіганні, транспортуванні та експлуатації | 15-75% без утворення конденсату | | |
| Клас захисту від ураження електричним струмом | I | | |
| Розміри приладу, мм (ВхШхГ) | 348x350x254 | | |
| Вага приладу, кг | 5,7 | 5,7 | 5,9 |

*Продукція повинна зберігатися в сухих, провітрюваних складських приміщеннях при температурі не нижче - 25 ° C.

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія OURSSON AG висловлює вам величезну вдячність за вибір нашої продукції. Ми зробили все можливе, щоб даний виріб задовольняв вашим запитам, а якість відповідала кращим світовим зразкам. У разі, якщо ваш виріб марки OURSSON потребуватиме технічного (гарантійного) обслуговування або гарантійної заміни, просимо вас звертатися в один з Уповноважених Сервісних Центрів (далі – УСЦ). З повним списком УСЦ та їх точними адресами ви можете ознайомитися на сайті www.oursson.ru (для Росії), www.csp-comel.com (для України) а також зателефонувавши за номером телефону безкоштовної гарячої лінії OURSSON AG.

У разі виникнення питань і проблем, пов'язаних з продукцією ТМ OURSSON AG, просимо вас звертатися письмово в організацію, уповноважену на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару ненадежної якості, - ТОВ «Керуюча сервісна компанія», 109202, Москва, шосе Фрезер, д. 17А, стор. 1А, або по електронній пошті info@oursson.ru. Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія» 03065, м.Київ бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, буд.51/16 або по електронній пошті info@oursson.ua, тел. 228-82-01

Умови Гарантійних зобов'язань OURSSON AG:

- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG, що надаються УСЦ OURSSON AG, поширюються лише на моделі, призначені OURSSON AG для виробництва або поставок і реалізації на території країни, де надається гарантійне обслуговування, придбані в цій країні, що пройшли сертифікацію на відповідність стандартам цієї країни, а також марковані офіційними знаками відповідності
- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG діють в рамках законодавства про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, на території якої вони надані, і лише за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на випадки використання товарів в цілях здійснення підприємницької діяльності або у зв'язку з придбанням товарів з метою задоволення потреб підприємств, установ, організацій.
- OURSSON AG встановлює на свої вироби такі строки служби та гарантійні терміни (строки):

| Назва продукту | Срок служби, місяців со дня покупки | Гарантійний термін, місяців со дня покупки |
|---|-------------------------------------|--|
| Микроволнові печі, хлібопечі, індукційні плити | 60 | 12 |
| Мультиварки, кухонні процесори, кухонні машини, електричні чайники, електричні грили, блендери, міксери, м'ясорубки, тостери, термомоти, ростери, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашини, стерилизатор, подогреватель | 36 | 12 |
| Кухонные весы, сифоны | 24 | 12 |

- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на перераховані нижче приладдя виробу, якщо їх заміна передбачена конструкцією і не пов'язана з розбиранням виробу:

- Елементи живлення.
 - Чохли, ремені, шнури для перенесення, монтажні пристосування, інструмент, документацію, що додається до виробу.
- Гарантія не поширюється на недоліки, що виникли в виробі внаслідок порушення споживачем правил використання, зберігання або транспортування товару, дії третіх осіб або непереборної сили, включаючи, але не обмежуючись наступними випадками:
 - Якщо недолік товару з'явився внаслідок недбалого поводження, застосування товару не за призначенням, порушення умов і правил експлуатації, викладених в керівництві з експлуатації, в тому числі внаслідок впливу високих або низьких температур, високої вологості або запиленості, слідах відкриття корпусу приладу та / або самостійного ремонту, невідповідності Державним стандартам параметрів мереж живлення, попадання всередину корпусу рідини, комах та інших сторонніх предметів, речовин, а також тривалого використання виробу в граничних режимах його роботи.
 - Пошкодження та дефекти, викликані якістю води і відкладенням накипу (очищення від накипу та чистка не входить в гарантійне обслуговування і повинна РЕГУЛЯРНО проводитися Вами самостійно).
 - Якщо недолік товару з'явився внаслідок несанкціонованого тестування товару або спроб внесення будь-яких змін в його конструкцію або його програмне забезпечення, в тому числі ремонту або технічного обслуговування в неуповноваженому OURSSON AG ремонтній організації.
 - Якщо недолік товару з'явився внаслідок використання нестандартних (нетипових) і (або) неякісних приладдя, аксесуарів, запасних частин, елементів живлення.
 - Якщо недолік товару пов'язаний з його застосуванням спільно з додатковим обладнанням (аксесуарами), відмінним від додаткового обладнання, рекомендованого OURSSON AG до застосування з даним товаром. OURSSON AG не несе відповідальності за якість додаткового обладнання (аксесуарів), виробленого третіми особами, за якість роботи своїх виробів спільно з таким обладнанням, а також за якість роботи додаткового обладнання виробництва компанії OURSSON AG спільно з виробами інших виробників.
 - Недоліки товару, виявлені в період терміну (строку) служби, усуваються уповноваженими на це ремонтними організаціями (УСЦ). Протягом гарантійного терміну (строку) усунення недоліків проводиться безкоштовно при пред'явленні оригіналу заповненого гарантійного талона та документів, що підтверджують факт і дату укладення договору роздрібно-продажу (товарний, касовий чек тощо). У разі відсутності зазначених документів гарантійний термін (строк) обчислюється з дня виготовлення товару. При цьому слід враховувати:
 - Налаштування та установка (збірка, підключення тощо) виробу, зазначена в документації, що додається до нього, не входить в обсяг гарантійних зобов'язань OURSSON AG і можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями більшості уповноважених сервісних центрів відповідного профілю на платній основі.
 - Роботи з технічного обслуговування виробів (чищення та змащування рухомих частин, заміна витратних матеріалів і приладдя тощо) виконуються на платній основі.
 - OURSSON AG не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або не прямо нанесену своєю продукцією людям, домашнім тваринам, майну та/або, якщо це сталося в результаті недотримання правил і умов експлуатації, зберігання, транспортування або установки виробу; умисних або необережних дій споживача або третіх осіб.

8. Ні за яких обставин OURSSON AG не несе відповідальності за будь-який особливий, випадковий, прямий або непрямий збиток або збитки, включаючи, але не обмежуючись перерахованим, упущену вигоду, збитки, викликані перервами в комерційній, виробничій або іншій діяльності, що виникають у зв'язку з використанням або неможливістю використання виробу.
9. Внаслідок постійного вдосконалення продукції елементи дизайну і деякі технічні характеристики продукту можуть бути змінені без попереднього повідомлення з боку виробника.

Використання виробу після закінчення терміну (строку) служби

1. Термін (строк) служби, встановлений OURSSON AG для даного виробу, діє тільки за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб, а також дотримання споживачем правил експлуатації, зберігання і транспортування виробу. За умови обережного поводження з виробом і дотриманням правил експлуатації фактичний термін (строк) служби може перевищувати термін (строк) служби, встановлений OURSSON AG.
2. По закінченні терміну (строку) служби виробу вам необхідно звернутися в Уповноважений сервісний центр для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються сервісними центрами на платній основі.
3. OURSSON AG не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченню терміну (строку) служби без проведення його профілактичного обслуговування в Уповноваженому сервісному центрі, тому що в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Утилізація виробу

Цей побутовий електроприлад має позначення згідно вимогам Директиви ЄС 2002/96/EG щодо відпрацьованого свій термін (строк) електричного й електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Після завершення терміну (строку) служби його не можна викидати разом зі звичайним побутовим сміттям. Замість цього воно підлягає здачі на утилізацію в відповідний пункт прийому електричного і електронного обладнання для

подальшої переробки та утилізації відповідно до державного або місцевого законодавства. Утилізуючи ці продукти, ви допомагаєте зберегти природні ресурси і запобігти збитку для навколишнього середовища і здоров'я людей, який можливий у випадку неналежного поводження. Більш детальну інформацію про пункти прийому та утилізації даного продукту можна отримати в місцевих муніципальних органах або на підприємстві з вивезення побутового сміття.



Дата виробництва

Кожному виробу привласнюється унікальний серійний номер у вигляді буквено-цифрового ряду і дублюється штрих-кодом, який містить наступну інформацію: назва товарної групи, дату виробництва, порядковий номер виробу. Дата виробництва розміщується на упаковці та виробі



Розшифрування серійного номеру:

Серійний номер розташовується на задній панелі продукту, на упаковці і в гарантійному талоні.

- ❶ Перші дві букви - відповідають товарній групі (Хлібопіч – BM).
- ❷ Перші дві цифри - рік виробництва.
- ❸ Другі дві цифри - тиждень виробництва.
- ❹ Останні цифри - порядковий номер виробу.



Щоб уникнути непорозумінь переконайтеся, що ви уважно вивчили Керівництво з експлуатації виробу та умови гарантійних зобов'язань, перевірили правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко вказаних: моделі, серійного номера виробу, дати покупки, чітких печаток фірми-продавця, підпису покупця. Серійний номер і модель виробу повинні відповідати вказаним в гарантійному талоні. При порушенні цих умов, а також у разі, коли дані, зазначені в гарантійному талоні, змінені або стерті, талон визнається недійсним.



Гаряча лінія OURSSON AG забезпечує повну інформаційну підтримку діяльності компанії в Росії, Україні, країнах СНД і Балтії. Професійні оператори швидко дадуть відповідь на будь-яке вас цікавить. Ви можете звертатися в єдиний центр з питань сервісного супроводу, для рекомендацій фахівців з налаштування та підключенню, для інформування про мі сця продажів, із запитаннями про рекламні акції і розіграшах, що проводяться компанією, а також з будь-якими іншими питаннями про діяльність компанії на території Росії, України, країн СНД і Балтії.

Є питання? Телефонуйте, ми допоможемо! Телефон гарячої лінії OURSSON AG (безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів): Україна:

0 800 50 5512

Час роботи гарячої лінії: Понеділок-п'ятниця з 9:00 до 20:00 (за московським часом); субота, неділя та дні державних свят - вихідні.

Ця інструкція є об'єктом охорони відповідно до міжнародного та російського законодавства про авторське право. Будь-яке несанкціоноване використання інструкції, включаючи копіювання, тиражування та розповсюдження, але не обмежуючись цим, тягне застосування до винної особи цивільно-правової відповідальності, а також кримінальної відповідальності відповідно до статті 146 КК РФ та адміністративної відповідальності відповідно до статті 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старій редакції).

Контактна інформація:

1. Виробник товару - OURSSON AG (АТ Урссон АГ), вул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцарія.
2. Організація, уповноважена на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, – Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія», 03065, г. Київ, бульв. І.Лепсе / Академіка Каблукова, буд. 51/16.
3. Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, 51/16.

OURSSON
Вироблено в КНР



www.oursson.com