

oursson 

bon appétit



BM0801J

DE Bedienungsanleitung

EN Instruction manual

ES Manual de instrucciones

FR Manuel d'instructions

IT Manuale di istruzioni

LV Lietošanas pamācība

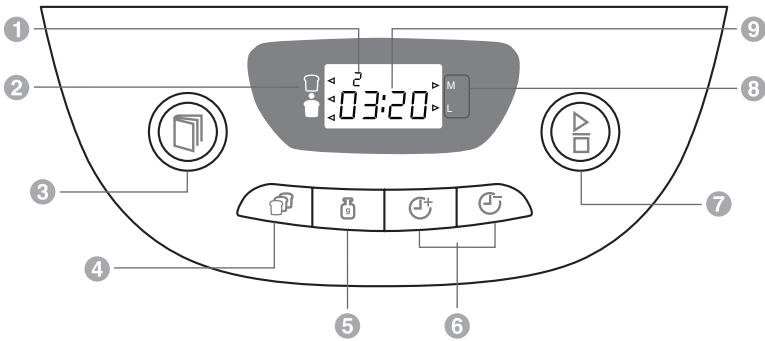
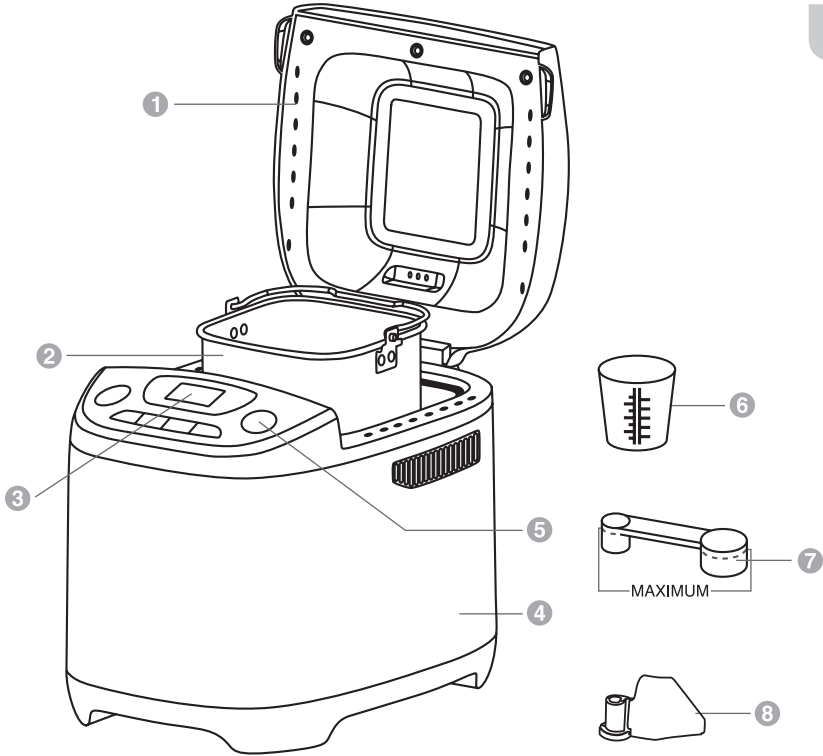
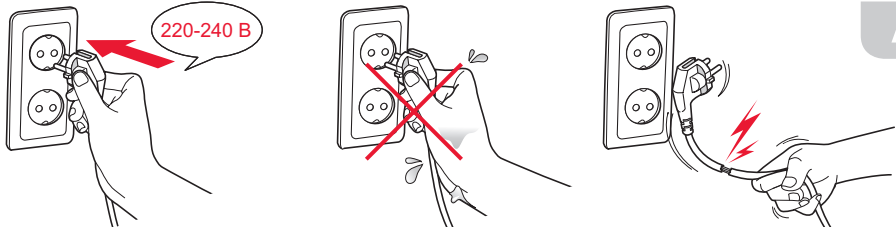
PL Instrukcja manual

RO Instrucțiuni de utilizare

RU Руководство по эксплуатации

UA Керівництво з експлуатації





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.

- Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets die folgenden 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 das Gerät nicht weiter, sondern wenden 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 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 unter erfahrener Aufsicht nutzen und/oder nachdem sie 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 bei der Bedienung 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 zur Veranschaulichung, können daher etwas vom tatsächlichen Aussehen Ihres Gerätes abweichen.
- Packen Sie das Gerät aus, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Wischen Sie das Gehäuse und die Innenflächen mit einem trockenen Tuch ab, verwenden Sie keinesfalls Scheuermittel.




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 im Betrieb, nehmen Sie im Betrieb nicht die Backform heraus.

- 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.
- Der Knethaken lässt sich leichter herausnehmen, wenn Sie die Form mit Wasser füllen und 10 – 20 Minuten abwarten. Lösen Sie den Knethaken vorsichtig durch leichtes Drehen, reinigen Sie die Backform anschließend mit einem weichen Schwamm. Danach gut trockenreiben.
- Versuchen Sie nicht, das Brot mit harten Gegenständen wie Messern oder Gabeln aus der Form zu lösen. Falls das Brot sehr fest in der Form sitzen sollte, lassen Sie



die Backform zuvor 5 – 10 Minuten abkühlen. Legen Sie die Backform nicht an Stellen ab, die durch die Hitze Schaden nehmen können. Anschließend ziehen Sie Ofenhandschuhe über und schütteln die Backform ein paarmal. Klappen Sie den Griff zurück, damit er das Brot nicht unnötig in der Form hält.


 **Achten Sie gut darauf, den Knethaken zu entfernen, bevor Sie das Brot schneiden.**


- Nehmen Sie den Knethaken erst nach dem Abkühlen heraus. **Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen: Der Knethaken kann noch längere Zeit heiß bleiben.**
- Verstauen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

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

- Decken Sie das Gerät im Betrieb niemals mit Tüchern oder anderen Dingen ab.

 **Versuchen Sie niemals die Backform im Betrieb herauszunehmen, stecken Sie die Hände nicht hinein. Wenn Sie das Gerät vorzeitig abschalten möchten, stoppen Sie den Betrieb mit der Taste , danach ziehen Sie den Netzstecker.**



- Stoppen Sie das Gerät nach dem Programmabschluss mit der Taste , ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Entfernen Sie dann Krümel, Mehl- und andere Rückstände mit einem feuchten Schwamm oder Tuch.
- Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie Brot mit einem maximalen Gewicht von 750 g backen.
- Gehen Sie stets vorsichtig mit der Backform um. Zum Entnehmen der Backform klappen Sie den Griff nach oben und ziehen die Form gerade nach oben heraus. Nicht drehen, nicht schütteln! Falls die Backform beschädigt oder eingedellt wird, kann dies die Funktion der Temperatursensoren beeinträchtigen. Fassen Sie die heiße Backform nur mit übergezogenen Ofenhandschuhen an.

 **Zum Brotbacken und Teigkneten dürfen Sie nur bis maximal 450 g Mehl in die Backform geben. Sie können bis zu 8 g Hefe hinzugeben.**

LIEFERUMFANG

Brotbackautomat	1 Stk.
Backform	1 Stk.
Knethaken	1 Stk.
Messlöffel	1 Stk.
Messbecher	1 Stk.
Bedienungsanleitung	1 Stk.

DIE EINZELNEN PROGRAMME

Programmnummer	Programm	Programmsymbol	Hinweise	Backzeit
1	GRUNDREZEPT		Zum Backen von Weißbrot und Roggenbrot.	2 Stunden 50 Minuten
2	SCHNELL		Zum schnellen Brotbacken. Das Brot wird fester, erreicht aber nicht seinen vollen Geschmack. Dieses Programm ist nützlich, wenn Zeit Mangelware ist.	1 Stunde 15 Minuten


KOMPONENTEN – Abbildung B

- ① Deckel
- ② Backform
- ③ Display
- ④ Gehäuse
- ⑤ Bedienfeld
- ⑥ Messbecher (200 ml)
- ⑦ Messlöffel (Teelöffel: 5 g/Esslöffel: 15 g)
- ⑧ Knethaken

BEDIENUNG – Abbildung C


Display

Zeigt die Nummer des ausgewählten Programms (Abbildung C-1) und die Zeit bis zum Programmabschluss (Abbildung C-9).

 -Taste (Abbildung C-3)



Programmauswahl:



GRUNDREZEPT, FRANZÖSISCH, DIÄT, KULITSCH, SCHNELL, PIZZA, NUDELN, TEIG, MARMELADE, BACKEN (siehe Rezepte).


 -Taste (Abbildung C-4)

Zum Einstellen der Bräunung (Kruste). Sie können wählen, ob Ihr Brot schwach, mittel oder stark gebräunt und mit kräftiger Kruste gebacken werden soll.

Bräunungsgradanzeige (Abbildung C-2)



Wenn Sie die Taste  drücken, erscheint  im Display. Dies signalisiert den gewählten Parameter.

 **Wenn Sie eine weiche, schmackhafte Kruste mögen, stellen Sie den Bräunungsgrad  ein.**

 -Taste (Abbildung C-5)


Brotgröße. Zur Auswahl der Brotgröße: M: Mittel. L: Groß.

Baking size indicator (Abbildung C-8)

Wenn Sie die Taste  drücken, erscheint  im Display und zeigt den ausgewählten Parameter an.


 /  -Tasten (Abbildung C-6)




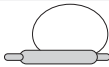
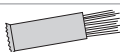
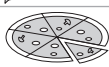


Zum Einstellen der Verzögerungszeit sowie zum Einstellen der Zeit im Backen-Modus. Ein Tastendruck entspricht 10 Minuten.

 -Taste (Abbildung C-7)

Zum Starten/Stoppen des ausgewählten Programms oder der Zeitverzögerung. Zum Abbrechen einer Auswahl sowie zum Stoppen eines Programms halten Sie die Taste ein paar Sekunden lang gedrückt.

PROGRAMME

Mit der Taste  am Bedienfeld wählen Sie das gewünschte Programm zum Backen, Teigkneten oder zur Zubereitung von Marmelade: GRUNDREZEPT, FRANZÖSISCH, DIÄT, KULITSCH, SCHNELL, BACKEN, PIZZA, NUDELN, TEIG, MARMELADE.

Programmnummer	Programm	Programmsymbol	Hinweise	Backzeit
3	DIÄT		Zum Backen von schmackhaften Vollkornbrot. Besonders praktisch, wenn Sie ein wenig auf Ihr Gewicht achten müssen, dabei jedoch nicht auf frisch gebackenes Brot verzichten möchten. Das Brot wird relativ fest, enthält jedoch mehr Nährstoffe und Vitamine als Brote, die mit Weißmehl gebacken werden.	3 Stunden 30 Minuten
4	FRANZÖSISCH		Für Rezepte mit weniger Zucker. Ergibt knackige Brote mit knuspriger Kruste.	3 Stunden 20 Minuten
5	KULITSCH		Zum Backen leckerer Käsebrote und Brotspezialitäten aus Russland.	3 Stunden 47 Minuten
6	TEIG		Zur Zubereitung klassischer Hefeteige mit weiteren Zutaten.	2 Stunden 5 Minuten
7	NUDELN		Zur Zubereitung von Teigen für Nudeln, Klöße und andere Teiggerichte.	0 Stunden 20 Minuten
8	PIZZA		Zum Zubereiten guter Pizzateige.	0 Stunden 45 Minuten
9	MARMELADE		Für leckere Marmeladen ohne mühseliges Rühren und ständiges Kontrollieren der richtigen Temperatur.	1 Stunde 20 Minuten
10	BACKEN		Zum Backen von Kuchen, Aufbacken zuvor bereiteter Teige sowie zum Nachbacken von Broten, die zuvor nicht ganz fertig geworden sind.	Von 10 Minuten bis 1 Stunde 40 Minuten



Vergessen Sie nicht, den Knethaken herauszunehmen, bevor Sie Programm 10 benutzen.

DIE PROGRAMME

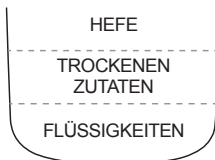
Programme	Grundrezept		Schnell		Diät		Französisch	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Größe								
Programmdauer (S:MM)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Timer (Stunden)	bis 13	bis 13	-	-	bis 13	bis 13	bis 13	bis 13
Aufwärmen (Minuten)	-	-	-	-	-	-	-	-
Erstes Kneten (Minuten)	10	10	12	11	11	11	14	14
Erstes Aufgehen (Minuten)	20	20	-	-	30	30	30	30
Zweites Kneten (Minuten)	13	13	-	-	15	15	12	12
Zweites Aufgehen (Minuten)	25	25	-	-	42	42	31	31
Drittes Aufgehen (Minuten)	40	40	20	15	50	50	40	40
Backen (Minuten)	62	60	43	38	62	60	73	71
Brot wärmen (Minuten)	60	60	60	60	60	60	60	60
Displayanzeige zum Hinzugeben weiterer Zutaten.	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

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. Die richtige Dosierung entscheidet über das Gelingen.



Sämtliche Zutaten müssen bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.

Programme	Kulitsch		Teig	Nudeln	Pizza	Marmelade	Backen
	L	M					
Größe	L	M	-	-	-	-	-
Programmdauer (S:MM)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Timer (Stunden)	bis 13	bis 13	bis 13	bis 13	bis 13	-	-
Aufwärmen (Minuten)	-	-	-	20	-	-	-
Erstes Kneten (Minuten)	10	9	12	-	10	-	-
Erstes Aufgehen (Minuten)	20	20	23	-	12	15	-
Zweites Kneten (Minuten)	18	18	15	-	8	-	-
Zweites Aufgehen (Minuten)	60	60	35	-	-	-	-
Drittes Aufgehen (Minuten)	60	60	40	-	15	65	-
Backen (Minuten)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Brot wärmen (Minuten)	60	60	-	-	-	-	60
Displayanzeige zum Hinzugeben weiterer Zutaten.	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-



DIE RICHTIGEN ZUTATEN

MEHL

Das Mehl ist natürlich die Hauptzutat. Mail 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, wird aber gewöhnlich etwas härter, muss etwas anders als andere Brotsorten gebacken werden.

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.

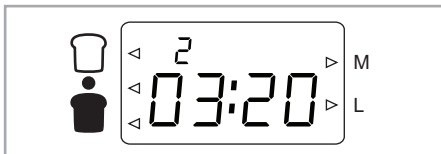
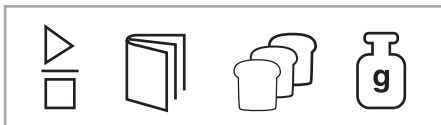
FERTIGBACKMISCHUNGEN



Ihr Brotbackautomat zaubert auch aus Fertigbackmischungen leckere Brote. Wir empfehlen, jeweils 500 g für Brote nach dem Grundrezept oder für schnelle Brote zu verwenden; Sie können auch die Hälfte der Backmischung nutzen.

BACKPROGRAMME AUSWÄHLEN: GRUNDREZEPT, FRANZÖSISCH, DIÄT, KULITSCH, SCHNELL



1. 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.
2. Setzen Sie den Knethaken ein.
3. Geben Sie die Zutaten nach Rezept in die Backform; beginnen Sie mit den Flüssigkeiten, geben Sie zuletzt die trockenen Zutaten hinzu. Die richtige Reihenfolge entscheidet darüber, ob der Teig perfekt geknetet wird.

Wischen Sie sämtliche Wasser- und Mehlreste von den Außenflächen der Backform ab.



4. Setzen Sie die Backform vorsichtig in den Backraum ein. Fixieren Sie die Backform, indem Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
5. Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten sanft. Stecken Sie den Netzstecker ein. Das Display leuchtet auf.
6. Wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms mit der Taste , stellen Sie die Brotgröße nach Rezept ein, wählen Sie dann den gewünschten Bräunungsgrad. Die ausgewählten Parameter werden angezeigt.
7. Drücken Sie , die voraussichtliche Backzeit erscheint im Display.

BACKEN VERZÖGERT STARTEN

1. Mit dem Timer können Sie das Brotbacken in 10-Minuten-Schritten um bis zu 13 Stunden verzögern.
2. Wenn Sie die Tasten  drücken, ändert sich die Zeit bei jeder Betätigung um 10 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste  zweimal. Mit der ersten Betätigung bestätigen Sie die Einstellungen, der zweite Tastendruck startet das Programm. Der Timer läuft, nach einer Minute wird die restliche Zeit bis zum Programmbeginn angezeigt.



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

ZUTATEN HINZUGEBEN

Bei den Backprogrammen **GRUNDREZEPT**, **SCHNELL**, **DIÄT**, **FRANZÖSISCH**, **KULITSCH** UND **TEIG** können Sie nach Programmstart weitere Zutaten hinzugeben.

Da Ihr Brotbackautomat die Zutaten beim ersten Knetgang besonders kräftig durchknetet, sollten Sie empfindlichere Zutaten wie Rosinen, Oliven oder Nüsse erst beim zweiten Knetgang hinzugeben, damit diese nicht zerquetscht werden oder splintern. **Ein Tonsignal verrät Ihnen, wann es an der Zeit ist.**



Nützliche Tipps:

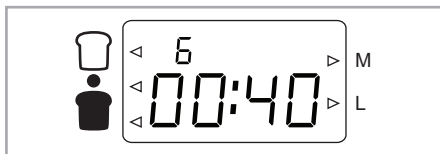
- Schneiden Sie Trockenfrüchte in etwa 5 mm große Würfel.
- Bestäuben Sie diese mit etwas Mehl, damit sie nicht an der Form kleben.
- Feuchte Zutaten müssen nach Rezept abgemessen werden, damit der Gesamtflüssigkeitsgehalt des Teiges nach wie vor stimmt.
- Große, harte Körner können die Backform verkratzen. Solche Zutaten sollten Sie zunächst mahlen und gleich zu Beginn

mit in die Backform geben.


- Wenn Sie die Zeitverzögerung nutzen, geben Sie zusätzliche Zutaten gleich zu Anfang mit dem Mehl in die Backform.
- **Beim zweiten Knetgang erklingt ein Tonsignal: Nun können Sie weitere Zutaten hinzugeben. Die Maschine knetet dabei weiter; lassen Sie also eine gewisse Vorsicht walten. Öffnen Sie 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.**

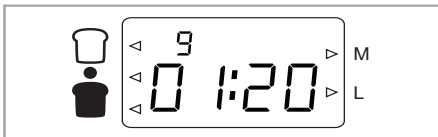
TEIG BEREITEN



1. Wählen Sie ein passendes Rezept aus dem Rezeptbüchlein, setzen Sie den Knehtaken in die Backform, geben Sie sämtliche Zutaten in die Form. Fixieren Sie die Backform im Brotbackautomaten, schließen Sie den Deckel.
2. Wählen Sie eines der Programme: **TEIG/PIZZA/NUDELN** mit der Taste .
3. Drücken Sie .
4. Die Zeit bis zum Programmabschluss erscheint im Display. Der Brotbackautomat beginnt mit dem Teigkneten. Zusätzliche Zutaten können Sie nur beim **TEIG**-Programm hinzugeben.
5. Zum Abschluss des gewählten Programms erklingt ein Tonsignal.
6. Geben Sie den Teig nun auf eine mit Mehl bestäubte Unterlage, verarbeiten Sie den Teig nach Wunsch weiter.








MARMELADE ZUBEREITEN


1. Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie auch leckere Marmeladen zubereiten. Wählen Sie mit der Taste  das **MARMELADE**-Programm aus.
2. Zur Zubereitung von Marmelade benötigen Sie Früchte, Zucker und Zitronensaft. Als Früchte können Sie Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren oder andere Früchte mit dünner Schale verwenden. Zucker und Zitronensaft geben Geschmack und sorgen dafür, dass die Farbe der Früchte möglichst erhalten bleibt. Bei der Zubereitung werden die Zutaten erhitzt und gut durchgemischt.








- Drücken Sie die Taste  . Die Programmdauer (in diesem Fall 1 Stunde und 20 Minuten) wird angezeigt. Der Brotbackautomat beginnt mit der Marmeladenzubereitung.
- Nach 1 Stunde und 20 Minuten erklingt ein Tonsignal – das Programm ist abgeschlossen. Die Marmelade können Sie beispielsweise zum Füllen von Waffeln, als Brotaufstrich, Eissoße oder als Kuchenfüllung verwenden.

Beim Einstellen der Backzeit blinken die Ziffern. Mit dem ersten Druck auf die Taste   bestätigen Sie die eingestellte Zeit. Die Ziffern und der Doppelpunkt hören auf zu blinken. Mit dem zweiten Druck auf die Taste   starten Sie das **BACKEN**-Programm. Die Zeit wird im Display herunter gezählt. Der Doppelpunkt blinkt.

 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.

BACKEN

- Bei diesem Programm wird der Teig nicht mehr geknetet, muss auch nicht aufgehen. Sie können also auf den Knethaken 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.
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Wählen Sie das **BACKEN**-Programm mit der Taste .
- Stellen Sie die gewünschte Backzeit mit den Tasten  /  ein; Sie können Backzeiten von 10 Minuten bis 1 Stunde und 40 Minuten einstellen. Drücken Sie dann die Taste   zweimal – Ihr Brotbackautomat macht sich an die Arbeit.
- Zum Abschluss des Backens erklingt ein Tonsignal.

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.

EIGELBLGLASUR – 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.

BROT- UND HEFEPRODUKTE AUFBEWAHREN

Brot aufbewahren

Brot bewahren Sie am besten in einem dicht verschlossenen Beutel oder einem anderen verschlossenen Behältnis bei Zimmertemperatur auf. Lagern Sie Brot nicht länger als drei Tage. Bei heißer und feuchter Witterung sollten Sie Brot im Tiefkühlfach aufbewahren. Wickeln Sie Brot vor dem Einfrieren stramm in einen Kunststoffbeutel ein, lagern Sie gefrorenes Brot nicht länger als einen Monat. Schneiden Sie Brot vor dem Einfrieren am besten in Scheiben.


Gebackene Hefeprodukte einfrieren

Lassen Sie gebackene Hefeprodukte vor dem Einfrieren zunächst gründlich abkühlen. Verpacken Sie solche Lebensmittel innerhalb einer Stunde nach dem Abkühlen, dann erst einfrieren. Nutzen Sie Frischhaltefolie oder Frischhaltebeutel zum Verpacken. Gefrorene Lebensmittel können 6 – 8 Wochen lang gelagert werden. Öffnen Sie vor dem Auftauen die Verpackung, damit Feuchtigkeit entweichen kann.

Hefeteig einfrieren

Nach dem Kneten können Sie Teig zur späteren Verarbeitung einfrieren. Teilen Sie den Teig in gebrauchsfertige Portionen auf, formen Sie bis zu 2 cm dicke Platten daraus. Legen Sie die Platten auf ein Blech, lassen Sie diese im Gefrierschrank hart werden. Wickeln Sie die gefrorenen Teigplatten in Frischhaltefolie oder geben Sie die Platten in Gefrierbeutel. Im Gefrierschrank können Sie Teig vier Wochen lang aufbewahren. Lassen Sie gefrorenen Teig vor der Verarbeitung am besten über Nacht auftauen, bis er Zimmertemperatur erreicht hat. Kneten Sie den aufgetauten Teig vor dem Backen noch einmal gründlich durch. Sie können auch frisch gekneteten, noch nicht aufgegangenen Teig gleich einfrieren. Allerdings muss solcher Teig nach dem Auftauen unbedingt auf Zimmertemperatur gebracht werden, damit er anschließend aufgehen kann. Backen Sie den Teig nach gewünschtem Rezept.



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

DE REINIGEN UND PFLEGEN, Abbildung D

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Spülen Sie Backform, Messbecher, Messlöffel und den Knethaken mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. **Trockenwischen. NICHT in die Spülmaschine geben!**



- Wischen Sie das Gerätegehäuse außen und innen mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
- Trocknen Sie sämtliche Teile gründlich.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Lösung
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 den Knethaken nicht eingesetzt. Überzeugen Sie sich davon, dass der Knethaken 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. • Sie haben vergessen, den Knethaken 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 eingesetztem Knethaken 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.
Der Knethaken klappert.	<ul style="list-style-type: none"> • Dies liegt daran, dass der Knethaken 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 dem 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.
Der Knethaken bleibt im Brot stecken.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Teig ist zu dicht. Lassen Sie das Brot abkühlen, ziehen Sie den Knethaken dann erst heraus. • Ablagerungen haben sich unter dem Knethaken gesammelt. Reinigen Sie Knethaken 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.



Bitte versuchen Sie eventuell auftretende Probleme zunächst selbst zu lösen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

ZERTIFIZIERUNG

Hinweise zur Produktzertifizierung finden Sie unter <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0>; Sie können auch Ihren Händler danach fragen.

Technische Daten		
MODELL		BM0801J
Stromverbrauch (W)		max 580
Netzspannung		220-240 V, 50 Hz
Maximales Brotgewicht (gebacken)		750 g
Timer		bis 13 Stunden
Umgebungstemperatur	Betrieb	15 bis 35 °C
	Lagerung und Transport	-40 bis 55 °C
Luftfeuchtigkeit	Betrieb	15 – 75 %
	Lagerung und Transport	15 – 75 %
Elektrische Schutzklasse		I
Abmessungen (H × B × L, mm)		348 × 255 × 280
Gewicht (kg)		4,8

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



Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte, vom Kundendienst der OURSSON AG autorisierte Fachleute 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:

- 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.
- 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.

- Folgende Nutzungsbedingungen und Garantiezeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garantiezeit in Monaten
Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionsherde	60	12
Multikochgeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogrills, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter, Röstgeräte, Kaffeebereiter, Dampfgarer, Entsafter, Zerkacker, Dörrgeräte, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen	36	12
Küchenwaagen, Siphons	24	12

- 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.
- 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 Garantiezeit 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 Garantiezeit 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 Schmieren 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 ordnungsgemäßem 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.

- ❶ Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (Brotbackautomaten – BM).
- ❷ Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.
- ❸ Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungswoche.
- ❹ 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.

oursson

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), Seefeldstrasse 56, 8008 Zürich, Schweiz.
2. Zertifizierungsangaben zum Produkt finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

OURSSON AG
In China hergestellt


13

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.

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.
- Unpack the device and remove all packing material. Wipe the body and inner surface with a clean dry cloth do not use abrasive cleaners.



The lid may be opened only when you need to add different ingredients and only when you hear a sound signal. When it is working, do not open the lid and do not remove the baking mold.

- Do not immerse the baking mold into the water.
- Be careful when using the mold, any damage to the body may lead to malfunction of the mold.
- To remove the kneader easier, fill the mold with water and wait for 10-20 minutes. Carefully, slightly turn and remove the spatula then wash the mold with a soft sponge and wipe it dry.
- Do not use hard objects like knife or fork to remove bread from the mold. If it is hard to remove the bread, let the mold cool for 5-10 minutes, make sure it is not left in place where it can easily lead to a burn. After that, use mitts and shake the baking mold few times. Hold the handle so that it does not interfere with the recess of bread.



Before cutting the bread make sure that spatula isn't in it.



- If the spatula is inside, wait till it cools and then remove it. **Be careful not to burn yourself, as spatula may still be hot.**
- Store the device with closed lid.





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

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



When the device is operating, do not try to remove the mold and do not put your hands in it. If it is necessary, press   button to stop the device and unplug it.

- When the programs is complete, press   button to stop the program, unplug the device and let it cool completely. Then remove all crumbs, flour, or other remnants of dirt with a damp sponge or cloth.
- The bread maker is designed for baking shaped bread weighing not more than 750 grams.
- Be careful when using the bread maker mold. The mold is removed by the handle up, do not turn or shake it. If for some reason the mold has been damaged or dented, the work of temperature sensors may be compromised. Be sure to use mittens when handling hot mold.



The maximum amount of flour, which can be placed into the baking mold for bread or dough preparation, must not exceed 450 grams. The maximum amount of yeast is 8 grams.



PRODUCT SET

Bread maker	1 pc
Baking mold.....	1 pc
Dough spatula	1 pc
Measuring spoon	1 pc
Measuring cup.....	1 pc
Instruction manual	1 pc

ELEMENTS OF DESIGN, Pic. B

- 1 Lid
- 2 Baking mold

PURPOSE OF THE PROGRAMS


Program number	Program	Program sign	Note	Cooking time
1	BASIC		Suitable for baking white and rye bread from baking flour.	2 h. 50 min.
2	QUICK		Used for quick bread baking. Bread is more dense, but not less tasty. The program is useful, if you have little time to prepare	1 h. 15 min.

- 3 Display
- 4 Body
- 5 Control panel
- 6 Measuring cup (200 ml)
- 7 Measuring spoon (tea 5g/table 15g)
- 8 Dough spatula

UTILIZATION, Pic. C


Display

Shows the number of the selected program (pic. C-1) and time required to complete it (pic. C-9).

 button (Pic. C-3)



Program selection:

BASIC, FRENCH, DIET, KULICH, QUICK, PIZZA, PASTA, DOUGH, JAM, BAKE
(see recipes).


 button (Pic. C-4)

Select crust color button. Allows you to bake bread with a light, mid or dark crust.

Crust color indicator (Pic. C-2)

When you press  button display will show , that indicates the selected parameter.





To prepare soft and tasty crust it is recommended to select a  crust color mode.

 button (Pic. C-5)

Baking size button. Used to select the size of baking bread: M- medium, L – large.

Baking size indicator (Pic. C-8)

When you push  button display will show a , that indicates the selected parameter.


 buttons (Pic. C-6)




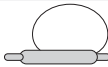
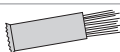



Used to set the delayed baking time and to set time in the "BAKE" mode. On press equals 10 minutes.

 button (Pic. C-7)

Start/Stop the selected program or setting time. To cancel the selection or to stop the program, press and hold it for a few seconds.

PROGRAMS

Press  button on the control panel, to select one of the programs for baking, dough kneading or jam: BASIC, FRENCH, DIET, KULICH, QUICK, BAKE, PIZZA, PASTA, DOUGH, JAM.

Program number	Program	Program sign	Note	Cooking time
3	DIET		Lets you bake bread from whole wheat. Useful to those who are watching their weight and do not want to give up freshly baked bread. This bread is baked lower and harder, but it contains more nutrients and vitamins that are lost in the processing of making bread flour.	3 h. 30 min.
4	FRENCH		Suitable for recipes with reduced sugar, allows to bake bread with a crispy crust and brittle air crumb.	3 h. 20 min.
5	KULICH		You can bake cheese bread and easter kulich.	3 h. 47 min.
6	DOUGH		Preparation of classic yeast dough with additives for different bakery products.	2 h. 05 min.
7	PASTA		Preparation of the dough for pasta, dumplings, fagots.	0 h. 20 min.
8	PIZZA		Preparation dough for pizza	0 h. 45 min.
9	JAM		Jam is brewed without tedious stirring and at the optimum temperature.	1 h. 20 min.
10	BAKE		Used for baking cakes, bread from dough prepared earlier and to bring bread to readiness, which for some reason turned out half-baked.	From 10 min. up to 1 h. 40 min.



Before using 10th program, do not forget to remove the dough spatula.

DESCRIPTION OF THE PROGRAMS

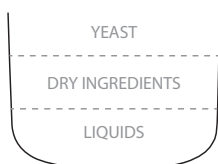
Programs	Basic		Quick		Diet		French	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Baking size								
Program completion time (h:m)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Timer (hour)	up to 13	up to 13	-	-	up to 13	up to 13	up to 13	up to 13
Warm-up (min)	-	-	-	-	-	-	-	-
1st kneading (min)	10	10	12	11	11	11	14	14
1st inflation (min)	20	20	-	-	30	30	30	30
2nd kneading (min)	13	13	-	-	15	15	12	12
2nd inflation (min)	25	25	-	-	42	42	31	31
3rd inflation (min)	40	40	20	15	50	50	40	40
Baking (min)	62	60	43	38	62	60	73	71
Warm bread (min)	60	60	60	60	60	60	60	60
Display indication when adding additional ingredients	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

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. Exact dosage is the key to your success.



All ingredients used for bread maker must be room temperature.

Programs	Kulich		Dough	Pasta	Pizza	Jam	Bake
	L	M					
Baking size	L	M	-	-	-	-	-
Program completion time (h:m)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Timer (hour)	up to 13	up to 13	up to 13	up to 13	up to 13	-	-
Warm-up (min)	-	-	-	20	-	-	-
1st kneading (min)	10	9	12	-	10	-	-
1st inflation (min)	20	20	23	-	12	15	-
2nd kneading (min)	18	18	15	-	8	-	-
2nd inflation (min)	60	60	35	-	-	-	-
3rd inflation (min)	60	60	40	-	15	65	-
Baking (min)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Warm bread (min)	60	60	-	-	-	-	60
Display indication when adding additional ingredients	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-



CHOOSING THE INGREDIENTS

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 useful, but requires other conditions for baking and is baked lower 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 to the human body. However, the content of gluten is lower, so the bread is more dense and low. 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.



Flour must be weighed, then sift through a sieve for oxygen saturation and for a higher quality of baked bread.

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.

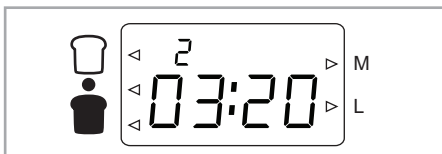
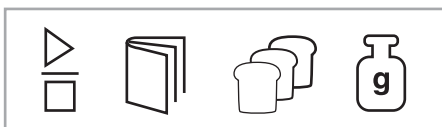
READY-TO-BAKE BREAD MIXTURES



You can use ready-to-bake bread mixtures in the bread maker. It is recommended to use the packages for 500 grams of baking principal or quick breads, or use half of the mixture.

THE PROCEDURE FOR SELECTION OF PROGRAMS: BASIC, FRENCH, DIET, KULICH, QUICK




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 dough spatula.
3. Place into the mold ingredients according to the recipe, beginning with liquid and finishing with dried ones. Order of placement is very important for a proper knead.

Remove water and flour from the outer surfaces of the mold.



- Place the mold into the bread maker, carefully inserting it into the baking chamber. Turn it clockwise until it stops, to lock it.
- Carefully close the lid of the bread maker. Plug it in, display must light up.
- Select the number of the required program by , button, set the size of the baked bread according to recipe, set the required crust color. Selected parameter will be displayed.
- Press , the required time will be displayed.

SETTING THE DELAYED START

- Set the timer to 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.
- By pressing  /  - buttons, the time will change by 10 minutes.
- Press  button 2 times. First press – confirms the set, the second – starts the program, after a minute time will be displayed, reduced by one minute, and countdown begins.



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

ADDING INGREDIENTS

Adding ingredients is possible in **BASIC, QUICK, DIET, FRENCH, KULICH, DOUGH** programs.



Since the first kneading in bread maker is very strong, gentle ingredients such as raisins, olives, nuts, can completely shatter, so they should be added into the dough later, during the second kneading. **A sound signal will alert you when you must do this.**

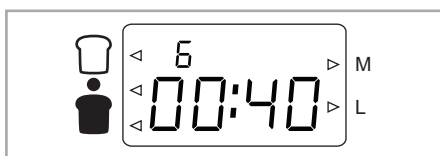
Useful rules.

- Dried fruits must be cut into cubes, 5mm approximately.
- To avoid additive sticking to mold, sprinkle them with flour.
- Wet ingredients must be measured according to recipe, not to disturb the amount of moisture in the dough.
- Big hard seed may scratch the mold. It is better to grind them and add at the beginning.


- If you are using delayed start, it is better to put additives at the beginning with the flour.
- During the second kneading, you will hear a sounds signal, which suggests that in this moment, you can add additional ingredients. Kneading process is not interrupted, so be careful. 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.**

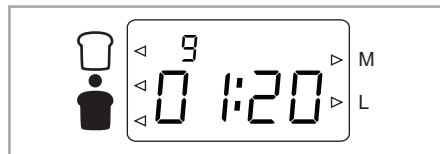
PREPARING DOUGH

- At the beginning, choose a recipe from the recipe book and place all the ingredients into the mold with dough spatula. Place the mold into the bread maker and close the lid.
- Select one of the programs: **DOUGH / PIZZA / PASTA** with  button.
- Press .
- Display will show time, required for program completion. Bread maker begins to knead dough. Addition of ingredients is provided only in the **DOUGH** program with additives.
- After a certain time, depending on the selected program, a sound signal will indicate the completion of the program.
- Dough must be removed from the mold onto a board, floured and used as specified in the recipe.



PREPARING JAM

- You can prepare a very tasty jam in the bread maker. Use  button and choose **JAM** program.
- To prepare jam you will need berries, sugar, and lemon juice. You can take blueberries, strawberries, raspberries or other berries with a thin peel. Sugar and lemon juice add flavor and keep the color of the berries. In the preparation process, the ingredients are heated and mixed.



- Press button. Program completion time – 1 hour 20 minutes will display. Bread maker will start preparing jam.
- After 1 hour 20 minutes, you will hear a sound signal that indicates completion of the program. The resulting jam can be spread on waffles, bread, added into ice cream or used as a filling for cakes.



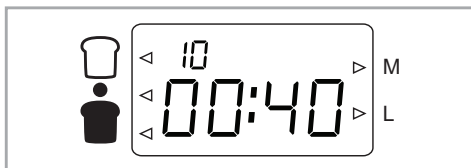
After cooling, place prepared jam into a glass container and keep it in the fridge. To change the structure of jam, you may add 1-1,5 spoons of pectin.



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.

BAKING

- No kneading and no inflation of the dough is happening when using this program, so it isn't necessary to install dough spatula.
- Bread maker is working as oven. You can bake cupcakes, casseroles, finish baking products, which aren't baked well.
- Plug in the device.
- Select **BAKE** program, using button.
- With the help of / buttons, set the required baking time, from 10 minutes up to 1 hour 40 minutes. Then press button twice and baking will begin.
- When the baking is complete you will hear a sound signal.



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

CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. D

- Unplug the device.
- Let the device to cool.
- Wash the baking mold, measuring cup, measuring spoon and kneading spatula in a warm water with detergent. Wipe dry. **They can't be washed in a dishwasher.**



Be careful when setting the baking time, the number are flashing. With the first press of button you confirm selected time. The numbers and colon stop flashing. With the second press of button the **BAKE** program starts. A countdown displays. Colon starts flashing.

DAUBING DOUGH

Always strive to provide maximum inflation of the dough. For daubing dough 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 boiled 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.

STORING BREAD AND YEAST PRODUCTS

Storing bread

The bread must be stored in tight close bag or container in room temperature not more than 3 days. In hot and humid weather, bread should be stored in the freezer. In the freezer, bread must be kept in a tightly closed plastic bag no more than one month. Before storing in the freezer, cut bread into slices for easier use.

Freezing baked yeast products

Before placing baked yeast products into the freezer let them cool. Freeze only cooled products, they must be packed only after an hour after cooling. Use foil or cellophane bags as packaging. Frozen products may be stored from 6 up to 8 weeks. When thawing, for moisture evaporation expand the packaging.

Freezing yeast dough

At the end of dough kneading and first approach, the resulting mass may be frozen in the freezer. Divide the dough into necessary pieces and roll into shortcakes, no more than 2 cm thickness. Place shortcakes on trays and place them into the freezer to harden. Completely frozen shortcakes wrap into cellophane bags or foil. Dough can be stored in the freezer up to 4 weeks.

For thawing, takeout shortcakes, best from evening to morning, bring dough to room temperature. Knead thoroughly thawed dough, and then it will be ready for molding and a new approach. You can freeze already molted dough. The only difference is that when defrosting, it is necessary to bring the dough to room temperature and let it inflate, so that it increases two times in volume. Bake the dough according to the selected recipe.



- Wipe the body of the device inside and outside with a damp cloth. Never immerse it into the water because of the danger of electric shock.

- Thoroughly dry all the parts.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Possible problems	Solutions
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.
The ingredients were mixed poorly.	<ul style="list-style-type: none"> You haven't installed the dough spatula. Before you put ingredients, make sure that the spatula 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. You have forgotten to install dough spatula. 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 spatula 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.
Dough spatula rattles.	<ul style="list-style-type: none"> This is because the spatula 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.
Dough spatula is in bread when I take him out.	<ul style="list-style-type: none"> The dough is too dense. Allow bread to cool, then remove the spatula. Crust has formed under the spatula. Wash the spatula and shaft after each use.
Crust becomes soft when it is cooled.	<ul style="list-style-type: none"> Water vapor 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.



Please, check the possible problems before contacting a service center.

PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> or ask seller for a copy.

Specifications		
MODEL		BM0801J
Power consumption, W		max 580
Rated voltage		~ 220-240 V; 50 Hz
Maximum mass of baked bread		750 g
Timer		up to 13 hours
Temperature requirements	Operation	+15 °C to + 35 °C
	Storage and transportation	-40 °C to + 55 °C
Humidity Requirements	Operation	15-75%
	Storage and transportation	15-75%
Protection class against electric shock		I
Dimensions (HxWxL), mm		348x255x280
Weight, kg		4,8

***Products should be stored in dry, ventilated warehouses at temperatures below - 25°C.**



Reparation must be performed only by a qualified personnel authorized by OURSSON AG service center.

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:

- 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.
- 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.
- 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, bread makers, induction stoves	60	12
Multicookers, kitchen processors, kitchen machines, electric kettles, electric grills, blenders, mixers, meat grinders, toasters, thermo pots, roasters, coffee makers, steamers, juice makers, choppers, dehydrators, yogurt makers, fermenters, mini-ovens, freezers, refrigerators, automatic coffee machines	36	12
Kitchen scales, siphons	24	12
- 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.
- 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 (breadmaker - BM).
- 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), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A



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.

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 para protegerse del riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.

- Use una red de alimentación eléctrica de características adecuadas.
- 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, desempaquélo 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 cerca de los niños.
- No toque las partes calientes del aparato, ya que podría sufrir lesiones.
- El cable de corriente es 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 y hornos eléctricos y 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 cambiar accesorios.
- No use el aparato en exteriores.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente (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 adiestramiento 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 al aparato. Puede limpiar el aparato con una pequeña cantidad de detergente neutro.



Quando 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 manipule el aparato usando para ello la fuerza bruta, ya que podría dañarlo.

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 las imágenes presentadas.
- Desempaquete el aparato y retire todos los materiales de embalaje. Pase un paño suave y seco por el cuerpo y la superficie interior del aparato. No use productos de limpieza abrasivos.




Abra la tapa únicamente cuando deba añadir diferentes ingredientes y solo tras escuchar una señal acústica. No abra el aparato ni retire el molde de horneado mientras el aparato esté en funcionamiento.

- No sumerja el molde de horneado en agua.
- Tenga cuidado al usar el molde, ya que cualquier daño que sufra puede provocar su mal funcionamiento.
- Para facilitar la retirada del amasador, llene el molde con agua y espere entre 10 y 20 minutos. Gire ligeramente y con cuidado la espátula, a continuación lave el molde con una esponja suave y séquelo.
- No use objetos duros como cuchillos o tenedores para retirar el pan del molde. Si le cuesta retirar el pan, deje que el molde se enfríe durante 5-10 minutos, asegurándose de no dejarlo en un lugar donde pueda provocar un incendio. A continuación, sacuda el molde de horneado unas cuantas veces usando para ello guantes de cocina. Sujete el asa de modo que no le estorbe al extraer el pan.






Antes de cortar el pan, asegúrese de que la espátula no esté en su interior.


- Si la espátula está en el interior, espere hasta que se enfríe y a continuación retírela. **Tenga cuidado de no quemarse, ya que es posible que la espátula esté aún caliente.**
- Guarde el aparato con la tapa cerrada.

 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.

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

 Cuando el aparato está en funcionamiento, no trate de retirar el molde y no ponga sus manos en él. En caso necesario, pulse inmediatamente el botón  para detener el aparato y desenchúfelo.

- Una vez completado el programa, pulse el botón  para detener el programa, desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente. A continuación elimine las migajas, la harina u otros restos con la ayuda de un paño o esponja húmedos.
- La panificadora está diseñada para hornear piezas de pan de molde de menos de 750 gramos.
- Tenga cuidado al usar el molde de horneado. El molde se retira poniendo el asa hacia arriba; no la gire ni la sacuda. Si por alguna razón el molde ha sufrido algún daño, es posible que los sensores de temperatura no funcionen correctamente. Asegúrese de usar guantes de cocina cuando manipule el molde caliente.

 La máxima cantidad de harina que puede depositarse en el molde de horneado para la preparación de pan o masa es de 450 gramos. La cantidad máxima de levadura es de 8 gramos.



CONJUNTO DE PIEZAS

Panificadora.....	1 ud.
Molde de horneado.....	1 ud.
Espátula de masa.....	1 ud.
Cuchara medidora.....	1 ud.
Taza medidora.....	1 ud.
Manual de instrucciones.....	1 ud.

ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. B

- 1 Tapa
- 2 Molde de horneado

FUNCIÓN DE LOS PROGRAMAS

Número de programa	Programa	Símbolo del programa	Nota	Tiempo de cocción
1	BÁSICO		Ideal para hornear pan blanco y de centeno con harina de hornear.	2 h. 50 min.
2	RÁPIDO		Se usa para el horneado rápido de pan. El pan queda más denso, pero no menos sabroso. El programa le será útil si no dispone de mucho tiempo para la preparación.	1 h. 15 min.

- 3 Visor
- 4 Cuerpo
- 5 Panel de control
- 6 Taza medidora (200 ml)
- 7 Cuchara medidora (té 5gr/mesa 15 gr)
- 8 Espátula de masa

USO, Fig. C

Visor

Muestra el número del programa seleccionado (fig. C-1) y el tiempo necesario para completarlo (fig. C-9).

Botón (Fig. C-3)



Selección de programas:



BÁSICO, FRANCÉS, DIETA, PAN ORIENTAL, RÁPIDO, PIZZA, PASTA, MASA, MERMELADA, HORNEADO (ver recetas).

Botón (Fig. C-4)

Selecciona el color de la corteza. Hornea el pan dejando una corteza clara, media u oscura.

Crust color indicator (Fig. C-2)



Al pulsar el botón , el visor mostrará , que indica el parámetro seleccionado.

 Para obtener una corteza suave y sabrosa, se recomienda seleccionar un modo de color de corteza .

Botón (Fig. C-5)

Botón de tamaño de horneado. Se usa para seleccionar el tamaño del pan horneado: M (medio), L (grande).

Indicador del tamaño del horneado (Fig. C-8)

Al pulsar el botón , el visor mostrará , que indica el parámetro seleccionado.


Botones (Fig. C-6)




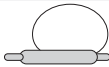
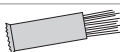
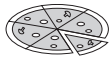


Se usan para fijar el tiempo de inicio retardado del horneado y para ajustar el tiempo en el modo HORNEADO. Cada pulsación equivale a 10 minutos.

Botón button (Fig. C-7)

Puesta en marcha/parada del programa seleccionado o ajuste del tiempo. Para cancelar la selección de un programa o detenerlo, mantenga pulsado el botón durante unos segundos.

PROGRAMAS

Pulse el botón  del panel de control para seleccionar uno de los programas para hornear, amasar o hacer mermelada: BÁSICO, FRANCÉS, DIETA, PAN ORIENTAL, RÁPIDO, HORNEADO, PIZZA, PASTA, MASA, MERMELADA.

Número de programa	Programa	Símbolo del programa	Nota	Tiempo de cocción
3	DIETA		Permite hornear pan con trigo integral. Ideal para aquellos que deseen controlar su peso sin renunciar al pan recién hecho. Este pan crece menos y queda más duro, pero contiene nutrientes y vitaminas que se pierden en el proceso de fabricación de la harina para pan.	3 h. 30 min.
4	FRANCÉS		Ideal para recetas con bajo contenido en azúcar, permite preparar pan de corteza crujiente y miga esponjosa.	3 h. 20 min.
5	PAN ORIENTAL		Puede hornear pan de queso y pan oriental.	3 h. 47 min.
6	MASA		Preparación de la masa de levadura clásica con ingredientes adicionales para diversos productos de panadería.	2 h. 05 min.
7	PASTA		Preparación de la masa para pasta alimenticia o bolas de masa.	0 h. 20 min.
8	PIZZA		Preparación de masa de pizza	0 h. 45 min.
9	MERMELADA		La mermelada se elabora sin el tedioso proceso de agitado y a la temperatura óptima.	1 h. 20 min.
10	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.	De 10 min. a 1 hora. 40 min.



Antes de usar el programa n.º 10, no olvide retirar la espátula de masa.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

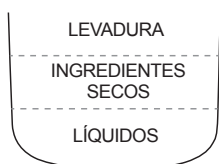
Programas	Básico		Rápido		Dieta		Francés	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Tamaño de horneado								
Tiempo de finalización de programa (h:m)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Temporizador (horas)	hasta 13	hasta 13	-	-	hasta 13	hasta 13	hasta 13	hasta 13
Calentamiento (min)	-	-	-	-	-	-	-	-
1.º amasado (min)	10	10	12	11	11	11	14	14
1.º crecimiento (min)	20	20	-	-	30	30	30	30
2.º amasado (min)	13	13	-	-	15	15	12	12
2.º crecimiento (min)	25	25	-	-	42	42	31	31
3.º crecimiento (min)	40	40	20	15	50	50	40	40
Horneado (min)	62	60	43	38	62	60	73	71
Pan caliente (min)	60	60	60	60	60	60	60	60
Indicación en el visor al añadir ingredientes adicionales	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

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. La exactitud de las dosis es la clave del éxito.



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

Programs	Pan oriental		Masa	Pasta	Pizza	Mermelada	Horneado
Tamaño de horneado	L	M	-	-	-	-	-
Tiempo de finalización de programa (h:m)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Temporizador (horas)	hasta 13	hasta 13	hasta 13	hasta 13	hasta 13	-	-
Calentamiento (min)	-	-	-	20	-	-	-
1.º amasado (min)	10	9	12	-	10	-	-
1.º crecimiento (min)	20	20	23	-	12	15	-
2.º amasado (min)	18	18	15	-	8	-	-
2.º crecimiento (min)	60	60	35	-	-	-	-
3.º crecimiento (min)	60	60	40	-	15	65	-
Horneado (min)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Pan caliente (min)	60	60	-	-	-	-	60
Indicación en el visor al añadir ingredientes adicionales	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-



ELECCIÓN DE LOS 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».

Harina integral, hecha de grano de trigo integral, que incluye el salvado y el germen. El pan hecho con esta harina goza de muchas propiedades, pero requiere otras condiciones de horneado, y además crece menos y queda más duro.

La harina de centeno se obtiene moliendo los granos de centeno. La harina de centeno contiene más hierro, magnesio y potasio, elementos esenciales para el cuerpo humano, que la de trigo. Si embargo, su contenido de gluten es inferior, de modo que el pan es más denso y crece menos. Al hornear pan de centeno, no rebasa 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 consúmalo 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.

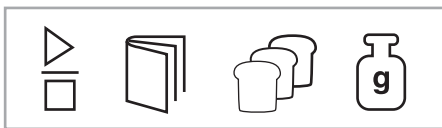
MEZCLAS DE PAN LISTAS PARA HORNEAR




Puede usar mezclas de pan listas para hornear en la panificadora. Se recomienda usar los paquetes de 500 gramos para el horneado de pan en el programa principal, o usar la mitad del preparado en el programa rápido.

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE PROGRAMAS: BÁSICO, FRANCÉS, DIETA, PAN ORIENTAL, RÁPIDO




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 espátula de masa.
3. Deposite en el molde los ingredientes de la receta, empezando por los líquidos y acabando con los secos. El orden en que añada los ingredientes es muy

importante para un correcto amasado. Elimine el agua y la harina de las superficies externas del molde.



- Introduzca el molde en la panificadora, insertándolo con cuidado en la cámara de horneado. Gírelo hacia la derecha hasta que se detenga para bloquearlo.
- Cierre la tapa de la panificadora con cuidado. Enchufe la panificadora. El visor deberá encenderse.
- 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. El visor mostrará los parámetros seleccionados.
- Pulse  , se mostrará el tiempo necesario.

AJUSTE DEL INICIO RETARDADO

- Fije en el temporizador el tiempo de retardo del comienzo del horneado, desde la hora de inicio del programa hasta un máximo de 13 horas, a intervalos de 10 minutos.
- Al pulsar los botones  / , el tiempo cambiará en intervalos de 10 minutos.
- Pulse el botón  2 veces. La primera pulsación confirma el ajuste; la segunda comienza el programa. Pasado un minuto se mostrará el tiempo ajustado, reducido en un minuto, y la cuenta atrás dará comienzo.



 La posibilidad de usar la función del temporizador se indica en la tabla «Programas y regímenes».

INCORPORACIÓN DE INGREDIENTES



Los programas **BÁSICO**, **RÁPIDO**, **DIETA**, **FRANCÉS**, **PAN ORIENTAL** y **MASA** admiten ingredientes adicionales. Puesto que para el primer amasado de la panificadora se emplea mucha fuerza, los ingredientes delicados tales como pasas, aceitunas o frutos secos podrían desmenuzarse, por lo que conviene añadirlos a la masa más adelante, durante el segundo amasado. **Una señal acústica le indicará cuándo puede hacerlo.**

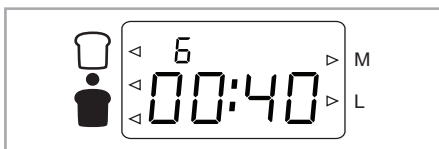
Reglas útiles.

- Corte las frutas secas en dados de 5 mm aproximadamente.
- Para evitar que los ingredientes se adhieran al molde, espolvoree harina sobre él.
- Los ingredientes húmedos deben medirse 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 triturarlas y añadir las al principio.
- Si va a usar la función de inicio retardado, es mejor que añada los ingredientes adicionales al principio, con la harina.
- Durante el segundo amasado escuchará una señal acústica que le indica que puede añadir los ingredientes adicionales. El proceso de amasado no se interrumpe, así que tenga cuidado. 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.**

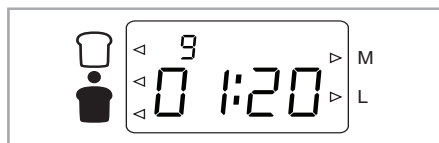
PREPARACIÓN DE LA MASA


- Escoja una receta del libro de recetas y ponga todos los ingredientes en el molde con la espátula de masa. Coloque el molde en la panificadora y cierre la tapa.
- Seleccione uno de los programas **MASA / PIZZA / PASTA** mediante el botón .
- Pulse el botón .
- El visor mostrará el tiempo restante hasta la finalización del programa. La panificadora empieza a amasar la masa. La incorporación de ingredientes adicionales solo está disponible en el programa MASA con aditivos.
- Tras un cierto tiempo, y dependiendo del programa seleccionado, escuchará una señal acústica que le indicará que el programa ha finalizado.
- Saque la masa del molde y deposítela en una tabla, espolvórela con harina y úsela según se indique en la receta.



PREPARACIÓN DE MERMELADA

- La panificadora permite preparar una mermelada muy sabrosa. Use el botón  y seleccione el programa JAM MERMELADA.
- Para preparar mermelada necesitará bayas, azúcar y zumo de limón. Puede usar arándanos, fresas, frambuesas u otras bayas de piel fina. El zumo de limón y el azúcar le dan sabor a la mermelada y ayudan a conservar el color de las bayas. En el proceso de preparación, los ingredientes se calientan y mezclan.



3. Pulse el botón . El visor mostrará el tiempo de finalización del programa, 1 hora y 20 minutos. La panificadora empezará a preparar la mermelada.
4. Al cabo de 1 hora y 20 minutos, escuchará una señal acústica que indica la finalización del programa. La mermelada obtenida 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.

HORNEADO

1. En este programa no se realiza el amasado y la masa no crece, por lo que no es necesario instalar la espátula de masa.
2. La panificadora actuará como un horno. Puede hornear magdalenas o casseroles, o bien acabar el horneado de productos a medio hornear.
3. Enchufe el aparato.
4. Seleccione el programa HORNEADO mediante el botón .
5. Con la ayuda de los botones  / , ajuste el tiempo de horneado requerido, de 10 minutos a 1 hora y 40 minutos. A continuación, pulse el botón  dos veces, y el horneado dará comienzo.
6. Una vez finalizado el horneado, escuchará una señal acústica.





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

ES LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Imag. D

- Desenchufe el aparato.
- Deje enfriar el aparato.
- Lave el molde para hornear, la taza medidora y la espátula para amasar en agua caliente con detergente. Séquelos completamente.



Los dígitos parpadean al ajustar el tiempo de horneado. La primera pulsación del botón  confirma el tiempo seleccionado. Los dígitos y los dos puntos dejan de parpadear. Con la segunda pulsación del botón , el programa HORNEADO da comienzo. Se muestra una hora atrás. Los dos puntos parpadean.

EMBADURNADO DE LA MASA

Procure siempre que la masa crezca todo lo posible. Use siempre un cepillo para embadurnar la masa. Lleve a cabo el horneado según las indicaciones de la receta. Para obtener una corteza dorada, use rebozado 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.

ALMACENAMIENTO DEL PAN Y LA LEVADURA

Almacenamiento del pan

El pan debe guardarse en una bolsa o recipiente herméticamente cerrado a temperatura ambiente durante un plazo no superior a 3 días. En climas húmedos y calurosos, el pan deberá guardarse en el frigorífico. Si va a guardar el pan en el frigorífico, hágalo en una bolsa o recipiente herméticamente cerrado durante un plazo no superior a un mes. Antes de guardar el pan en el frigorífico, córtelo en rebanadas para facilitar su uso.

Congelado de productos horneados con levadura

Antes de depositar productos horneados con levadura en el congelador, deje que se enfríen. Congele los productos únicamente cuando se hayan enfriado, y espere una hora a empacurarlos una vez estén fríos. Use para ello lámina o bolsas de celofán. Los productos pueden guardarse congelados entre 6 y 8 semanas. Cuando los descongele, abra el envoltorio para que la humedad se evapore.

Congelado de masa de levadura

La masa que se obtiene al final del primer amasado puede congelarse. Divida la masa en las piezas necesarias y haga con ellas rollitos de no más de 2 cm de grosor. Coloque los rollitos en bandejas y deposítelos en el congelador para que se endurezcan. Envuelva los rollitos una vez congelados en láminas o bolsas de celofán. La masa puede conservarse en el congelador hasta un máximo de 4 semanas. Para descongelar, extraiga los rollitos, preferiblemente dejándolos toda la noche, hasta que adquieran la temperatura ambiente. Amase la masa una vez esté bien descongelada, y ya estará lista para su moldeado y posterior uso. Puede congelar la masa ya moldeada. La única diferencia es que al descongelar es necesario que la masa adquiera la temperatura ambiente y dejarla crecer hasta doblar su volumen. Hornee la masa según la receta seleccionada.

No los lave en el lavavajillas.

- Seque el cuerpo del aparato por dentro y por fuera con un paño húmedo. No lo sumerja nunca en agua, pues esto supondría un riesgo de descarga eléctrica.
- Seque completamente todas las piezas.



POSIBLES PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Posibles problemas	Soluciones
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 espátula de masa. Antes de depositar los ingredientes, asegúrese de que la espátula 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. Ha olvidado instalar la espátula de masa. 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 espátula, deberá sustituir el eje de montaje. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado de OURSSON AG.
La masa rebosa por la parte inferior del molde.	<ul style="list-style-type: none"> Es posible que una pequeña cantidad de masa rebose 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.
La espátula de masa traquetea.	<ul style="list-style-type: none"> Ello se debe a que la espátula 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 espátula de masa se queda dentro del pan cuando lo extraigo del molde.	<ul style="list-style-type: none"> La masa es demasiado densa. Deje que el pan se enfríe y luego retire la espátula. Se ha formado corteza debajo de la espátula. Lave la espátula 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».



Le rogamos que compruebe los posibles problemas antes de llamar al servicio técnico.

CERTIFICADO DEL PRODUCTO

Para obtener información sobre certificado del producto, visite <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> o solicite una copia a su vendedor.

Especificaciones		
MODELO		BM0801J
Consumo energético (W)		max 580
Tensión nominal		~ 220-240 V; 50 Hz
Masa máxima de pan horneado		750 g
Temporizador		hasta 13 horas
Requisitos de temperatura	Funcionamiento	+15 °C a 35 °C
	Almacenamiento y transporte	-40 °C a +55 °C
Requisitos de humedad	Funcionamiento	15-75 %
	Almacenamiento y transporte	15-75 %
Clase de protección frente a descargas eléctricas		I
Dimensiones (Al x An x La) (mm)		348 x 255 x 280
Peso (kg)		4,8

*Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas inferiores a 25°C.



Deje cualquier reparación en manos de un técnico cualificado y autorizado por un centro de asistencia técnica de OURSSON AG.

MANTENIMIENTO

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que estos productos satisfagan sus necesidades con 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, satisfechas 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 en 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 u 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, panificadoras, placas de inducción	60	12
Robots de cocina, procesadores de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras, mezcladoras, picadoras de carne, tostadoras, termos, asadoras, cafeteras, vaporeras, licuadoras, molinillos, deshidratadoras, yogurteras, fermentadoras, minihornos, congeladores, frigoríficos, máquinas de café automáticas	36	12
Balanzas de cocina, sifones	24	12

- Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si son productos consumibles y no pertenecen a los componentes principales:
 - Baterías.
 - Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.
- La garantía no cubre los efectos causados por los incumplimientos 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 sin limitación los siguientes casos:

- Si la avería se debió a una manipulación imprudente, al uso con otros fines, al incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidas en el manual de instrucciones, incluida la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o a niveles altos de humedad, a indicios de apertura del aparato y de autorreparación, la conexión a redes de alimentación con parámetros distintos a los estipulados, a la penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el aparato, al uso prolongado del producto en modos operativos extremos, o bien se detectan indicios de apertura independiente del aparato y/o intento de autorreparación.
 - 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 la avería del producto fue el resultado del uso de equipos, accesorios, recambios o baterías no estándar y/o de baja calidad.
 - Si la avería del producto fue el resultado de 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 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.
6. 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 con la presentación del 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 descritos 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 (servicio con coste adicional).
 - Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles como sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.
7. OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto causado por sus productos a personas, mascotas o propiedades, 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.
8. OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuente, incluidos sin limitación los siguientes: 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.

9. 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 OURSSON AG 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 observe 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 no recomienda 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 las propiedades del usuario.

Reciclaje y eliminación del producto

Este aparato ha sido 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 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 Las dos primeras letras corresponden al grupo de productos (panificadora, BM).
- 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 en ella se indica de forma clara y correcta los siguientes datos: modelo, número de serie, fecha de compra, sello, 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.



Si desea realizar alguna consulta o tiene algún problema con un producto OURSSON AG, 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), Seefeldstrasse 56, 8008 Zúrich (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



Symbole de danger

Un rappel à l'utilisateur concernant la haute tension.



Symbole d'avertissement

Un rappel à l'utilisateur concernant la nécessité du respect des consignes lors de l'utilisation de l'appareil.

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

- Utilisez l'appareil conformément au manuel d'instructions suivant.
- Installez l'appareil sur une surface stable.
- Utilisez uniquement les produits inclus dans la boîte.



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

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



• N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même – cela pourrait entraîner un choc électrique, un dysfonctionnement de l'appareil ou une annulation de la garantie du fabricant. Pour la réparation et la maintenance, contactez les centres de services agréés en charge de la réparation des appareils OURSSON.

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



• Pour éviter les chocs électriques, ne trempez pas l'appareil ou les câbles dans de l'eau.

- Soyez particulièrement prudents lors de l'utilisation de l'appareil à proximité des enfants.
- Ne touchez pas les parties chaudes, car cela pourrait provoquer des blessures.
- Le cordon d'alimentation est spécialement conçu à une taille relativement courte afin d'éviter tout risque de blessure.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord coupant de la table ou au contact des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils : cela pourrait endommager le fonctionnement de votre appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours électriques et à gaz.
- Après utilisation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Protégez l'appareil contre les chocs, les chutes, les vibrations et autres effets 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 ne peuvent utiliser l'appareil que sous la supervision d'une personne

responsable de leur sécurité, ou après avoir pris connaissance de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un expert du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les produits inclus dans la boîte.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas des agents abrasifs et des nettoyants organiques (alcool, essence, etc.). Lors du nettoyage de l'appareil, il est possible d'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 requiert pas l'usage de la force, car cela pourrait endommager l'appareil. Ce dommage serait alors la responsabilité de l'utilisateur.

RECOMMANDATIONS


- Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil. Conservez ce manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.
- Tous les schémas figurant dans ce manuel sont des représentations d'objets réels, qui peuvent être différentes des images réelles.
- Déballez le produit et retirez tout le matériau d'emballage. Essuyez le corps et la surface interne avec un chiffon propre et sec, en veillant à ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.




N'ouvrez le couvercle que lorsque vous devez ajouter d'autres ingrédients et lorsque vous entendez un signal sonore. Évitez d'ouvrir le couvercle et de retirer le moule 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 au corps pourrait entraîner un dysfonctionnement du moule.
- Pour retirer le pétrisseur en toute simplicité, remplissez le moule d'eau et attendez 10 à 20 minutes. En prenant toutes les précautions nécessaires, tournez légèrement la spatule et retirez-la, puis lavez le moule avec une éponge douce et essuyez-le.
- N'utilisez pas d'objets métalliques tels que les couteaux ou les fourchettes pour retirer le pain du moule. Si vous ne parvenez pas à retirer le pain, laissez le moule refroidir pendant 5 à 10 minutes. Assurez-vous de ne



pas le laisser à un endroit il pourrait facilement laisser cramer le pain. Après cela, utilisez des gants et secouez le moule pendant un moment. Tenez la poignée de manière à éviter tout contact avec la niche à pain.


 Avant de couper le pain, assurez-vous que la spatule ne s'y trouve pas.


- Si la spatule se trouve à l'intérieur, attendez qu'elle refroidisse puis retirez-la. **Soyez prudent, car la spatule peut être chaude.**
- Rangez l'appareil en vous assurant que le couvercle est fermé.

 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.

- Ne couvrez pas l'appareil avec une serviette ou une nappe lorsqu'il est en cours d'utilisation.

 N'essayez pas de retirer le moule ou d'y plonger les mains lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Si nécessaire, appuyez sur le bouton  pour arrêter l'appareil et débranchez-le.



- Une fois le programme terminé, appuyez sur le bouton  pour l'arrêter, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Retirez les miettes, la farine et d'autres résidus de saleté à l'aide d'un tissu ou d'une éponge humide.
- La machine à pain est conçue pour la cuisson du pain dont le poids ne dépasse les 750 grammes.
- Soyez prudent lors de l'utilisation du moule de la machine à pain. Tirez sur la poignée pour retirer le moule ; évitez de le tourner ou de le secouer. Si, pour une raison quelconque, le moule a été endommagé ou cabossé, il peut en résulter un dysfonctionnement des capteurs de température. Le port des gants est indispensable lors de la manipulation du moule.

 La quantité maximale de farine que l'on peut introduire dans le moule pour la préparation du pain et de la pâte ne doit excéder 450 grammes. La quantité maximale de levure est de 8 grammes.

COMPOSITION DE L'APPAREIL

Machine à pain.....	1 pce
Moule de cuisson.....	1 pce
Spatule à pâte.....	1 pce
Cuillère de dosage.....	1 pce
Verre doseur.....	1 pce
Manuel d'instruction.....	1 pce

BUT DES PROGRAMMES

Numéro du programme	Programme	Signe du programme	Remarque	Temps de cuisson
1	PRINCIPAL		Indiqué pour la cuisson du pain blanc et du pain de seigle fait avec de la farine de boulangerie.	2 h. 50 min.
2	RAPIDE		Utilisé pour la cuisson rapide de pain. Le pain est plus lourd, mais moins savoureux. Ce programme est utile lorsque vous disposez d'un temps de préparation réduit.	1 h. 15 min.


ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Image B

- 1 Couvercle
- 2 Moule de cuisson
- 3 Afficheur
- 4 Corps
- 5 Bandeau de commande
- 6 Verre doseur (200 ml)
- 7 Cuillère de dosage (à café 5 g / de table 15 g)
- 8 Spatule à pâte

UTILISATION, Image C

Afficheur

Indique le numéro du programme sélectionné (image. C-1) et le temps requis pour le terminer (image. C-9).

 -bouton (Image C-3)


Sélection de programme :



PRINCIPAL, FRANÇAIS, RÉGIME, PAIN DE PÂQUES, RAPIDE, PÂTE À PIZZA, PÂTE À PASTA, PÂTE, CONFITURE, CUISSON AU FOUR (voir recettes).

 -bouton (Image C-4)

Bouton de sélection de coloration de la croûte. Vous permet de choisir la coloration de la croûte de votre pain : claire, moyenne ou foncée.

Indicateur de coloration de la croûte (Image C-2)


Lorsque vous appuyez sur le bouton , s'affiche à l'écran, ce qui indique le paramètre sélectionné.

 Pour obtenir une croûte souple et savoureuse, il est recommandé de sélectionner le mode de coloration de la croûte .

 -bouton (Image C-5)

Bouton de sélection de taille du pain. Utilisé pour sélectionner la taille du pain : M- moyen, L – large.

Indicateur de la taille du pain (Image C-8)

Lorsque vous appuyez sur le bouton , s'affiche à l'écran, ce qui indique le paramètre sélectionné.


 -bouton (Image C-6)






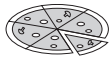


Utilisé pour régler le temps de cuisson différée et régler le temps en mode « CUISSON AU FOUR » Une pression de touche correspond à 10 minutes.

 -bouton (Image C-7)

Permet de Démarrer/Arrêter le programme sélectionné ou de régler le temps. Pour annuler la sélection ou arrêter le programme, appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant quelques secondes.

PROGRAMMES

Appuyez sur le bouton  du panneau de commande pour sélectionner l'un des programmes pour la cuisson, le pétrissage de pâte ou la confiture : PRINCIPAL, FRANÇAIS, RÉGIME, PAIN DE PÂQUES, RAPIDE, CUISSON AU FOUR, PÂTE À PIZZA, PÂTE À PASTA, PÂTE, CONFITURE.

Numéro du programme	Programme	Signe du programme	Remarque	Temps de cuisson
3	RÉGIME		Vous permet de cuire le pain fait de blé entier. Utile pour les personnes qui souhaitent surveiller leur ligne sans toutefois se priver de pain frais. Ce pain se cuit lentement et longuement, mais perd des nutriments et des vitamines essentiels lors de la préparation de la farine.	3 h. 30 min.
4	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. 20 min.
5	PAIN DE PÂQUES		Vous permet de cuire le pain de fromage et le koulitch de Pâques.	3 h. 47 min.
6	PÂTE		Préparation de la pâte levée classique avec différents additifs pour produits de boulangerie.	2 h. 05 min.
7	PÂTE À PASTA		Préparation de la pâte à pasta, les raviolis, les fagots.	0 h. 20 min.
8	PIZZA (PÂTE À PIZZA)		Préparation de la pâte pour les pâtes à pizza	0 h. 45 min.
9	CONFITURE		Permet de brasser la confiture presque sans effort et à la température optimale.	1 h. 20 min.
10	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.	De 10 min. à 1 hora. 40 min.



Avant d'utiliser le 10ème programme, n'oubliez pas de retirer la spatule à pâte.

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

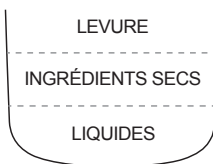
Programmes	Principal		Rapide		Régime		Français	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Taille du pain								
Fin du programme Temps (h:m)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Minuterie (heure)	jusqu'à 13	jusqu'à 13	-	-	jusqu'à 13	jusqu'à 13	jusqu'à 13	jusqu'à 13
Mise en température (min)	-	-	-	-	-	-	-	-
1er pétrissage (min)	10	10	12	11	11	11	14	14
1er gonflage (min)	20	20	-	-	30	30	30	30
2ème pétrissage (min)	13	13	-	-	15	15	12	12
2ème gonflage (min)	25	25	-	-	42	42	31	31
3ème gonflage (min)	40	40	20	15	50	50	40	40
Cuisson (min)	62	60	43	38	62	60	73	71
Pain chaud (min)	60	60	60	60	60	60	60	60
Indication de l'écran lors de l'ajout d'ingrédients supplémentaires	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

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. Le dosage exact est la clé de votre réussite.



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

Programmes	Pain de pâques		Pâte	Pâte à pasta	Pâte à pizza	Confiture	Cuisson au four
Taille du pain	L	M	-	-	-	-	-
Fin du programme Temps (h:m)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Minuterie (heure)	jusqu'à 13	jusqu'à 13	jusqu'à 13	jusqu'à 13	jusqu'à 13	-	-
Mise en température (min)	-	-	-	20	-	-	-
1er pétrissage (min)	10	9	12	-	10	-	-
1er gonflage (min)	20	20	23	-	12	15	-
2ème pétrissage (min)	18	18	15	-	8	-	-
2ème gonflage (min)	60	60	35	-	-	-	-
3ème gonflage (min)	60	60	40	-	15	65	-
Cuisson (min)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Pain chaud (min)	60	60	-	-	-	-	60
Indication de l'écran lors de l'ajout d'ingrédients supplémentaires	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-



CHOIX DES 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 utile, mais exige d'autres conditions pour la cuisson qui est lente et plus longue. 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 faible en calories. 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 déulpé



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 recommande 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. Veillez 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 décaféiné 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

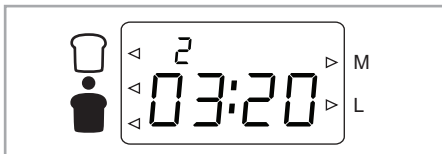
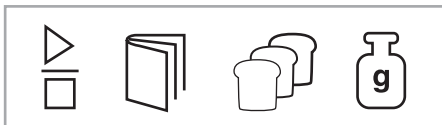
MÉLANGES DE PAIN PRÊT À CUIRE




Vous pouvez utiliser des mélanges de pain prêt à cuire dans la machine à pain. Il est recommandé d'utiliser les paquets de 500 grammes de bicarbonate pour la cuisson normale ou rapide des pains, ou d'utiliser la moitié du mélange.

LA PROCÉDURE DE SÉLECTION DES PROGRAMMES : PRINCIPAL, FRANÇAIS, RÉGIME, PAIN DE PÂQUES, RAPIDE




- 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.
- Installez la spatule à pâte.
- Placez les ingrédients dans le moule selon la recette, en commençant avec les ingrédients liquides et en finissant par ceux séchés. L'ordre d'agencement est très important pour

un bon pétrissage. Éliminez l'eau et la farine des surfaces extérieures du moule.




- 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.
- Fermez délicatement le couvercle de la machine à pain. Branchez-le. L'écran s'allume.
- Sélectionnez le numéro du programme requis à l'aide du bouton , définissez la taille du pain cuit selon la recette et réglez la coloration de la croûte. Le paramètre sélectionné s'affiche.
- Appuyez sur  , pour afficher le temps requis.

RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

- 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.
- Lorsque vous appuyez sur les , le temps change par incréments de 10 minutes.
- Appuyez sur le bouton   2 fois. La première pression de touche – confirme le réglage, la seconde - démarre le programme ; un temps de minute s'affiche, décroît d'une minute, et le compte à rebours commence.



 La possibilité d'utiliser la fonction de minuterie est indiquée dans le tableau « Programmes et régimes. »

AJOUT DES INGRÉDIENTS

L'ajout des ingrédients est possible avec les programmes **PRINCIPAL, RAPIDE, RÉGIME, FRANÇAIS, PAIN DE PÂQUES, PÂTE**.



Étant donné que le premier pétrissage de la machine à pain est très puissant, des ingrédients doux comme les raisins, les olives et les noix peuvent complètement se broyer. Par conséquent, il convient de les ajouter dans la pâte plus tard, lors du deuxième pétrissage. **Un signal sonore vous avertit lorsque vous devez le faire.**

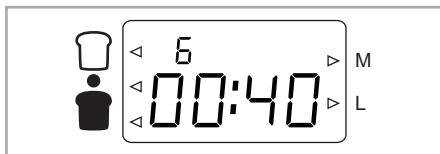
Quelques règles utiles:

- Les fruits séchés doivent être coupés en cubes, 5 mm environ.
- Pour éviter que l'additif colle sur le moule, saupoudrez-le de farine.
- Les ingrédients humides doivent être mesurés selon 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 broyer et de les ajouter au début.


- Si vous utilisez départ différé, il est préférable de mettre des additifs au début avec la farine.
- Au cours du deuxième pétrissage, vous entendrez un signal sonore, indiquant que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires. Le pétrissage ne peut être interrompu, alors soyez prudent. 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.**

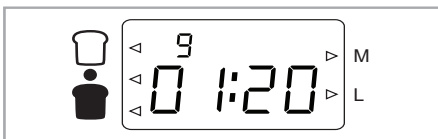
PRÉPARATION DE LA PÂTE


- Au début, choisissez une recette du livre de recette et mettez tous les ingrédients dans le moule à l'aide de la spatule à pâte. Placez le moule dans la machine à pain et fermez le couvercle.
- Sélectionnez l'un des programmes : **PÂTE/ PÂTE À PIZZA/ PÂTE À PASTA** à l'aide du bouton .
- Appuyez sur .
- L'écran affiche le temps nécessaire pour l'achèvement du programme. La machine à pain commence à pétrir la pâte. L'ajout d'ingrédients est fourni uniquement pour le programme **PÂTE** avec additifs.
- Après un certain temps, en fonction du programme sélectionné, un signal sonore indique la fin du programme.
- La pâte doit être retirée du moule et placée sur une planche, farinée et utilisée comme indiqué dans la recette.



PRÉPARATION DE LA CONFITURE

- Vous pouvez préparer une confiture très savoureuse dans la machine à pain. Utilisez le bouton  et sélectionnez le programme **CONFITURE**.
- Pour préparer la confiture, il vous faut des baies, du sucre et du jus de citron. Vous pouvez également utiliser les bleuets, les fraises, les framboises ou d'autres baies à fine écorce. Le sucre et le jus de citron ajoutent de la saveur et gardent la couleur des baies. Dans le procédé de préparation, les composants sont chauffés et mélangés.



- Appuyez sur le bouton  Temps d'achèvement du programme - 1 heure 20 minutes s'affiche. La machine à pain lance la préparation de la confiture.
- Après 1 heure 20 minutes, un signal sonore retentit pour indiquer la fin du programme. La confiture obtenue 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.

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 spatule à pâte.
- 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.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le programme CUISSON AU FOUR à l'aide du bouton .
- À l'aide des boutons  / , réglez le temps de cuisson nécessaire, de 10 minutes jusqu'à 1 heure 40 minutes. Puis appuyez deux fois sur le bouton  pour lancer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fait entendre.





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

FR NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Photo D

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Lavez le moule de cuisson, la tasse à mesurer, la cuillère-mesure et la spatule à pétrir dans de l'eau tiède avec un détergent. **Évitez de laver ces outils dans un lave-vaisselle.**



Soyez prudent lorsque vous réglez le temps de cuisson ; le chiffre clignote. En appuyant sur le bouton  la première fois, vous confirmez le temps sélectionné. Les chiffres et les deux points arrêtent de clignoter. Lorsque vous appuyez sur le bouton  la deuxième fois, le programme CUISSON AU FOUR démarre. Un compte à rebours s'affiche. Les deux points commencent à clignoter.

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.

STOCKAGE DE PAIN ET DE PRODUITS DE LEVURE

Stockage de pain

Le pain doit être stocké dans un sac ou un contenant hermétiquement fermé à une température ambiante pendant une durée n'excédant pas 3 jours. Par temps chaud et humide, le pain doit être conservé dans le congélateur. Dans le congélateur, le pain doit être conservé dans un sac de plastique hermétiquement fermé pendant une durée n'excédant pas un mois. Avant de ranger pain dans le congélateur, coupez-le en tranches pour une utilisation plus pratique.

Congélation des produits de levure de boulangerie

Avant de placer les produits de levure de boulangerie dans le congélateur, laissez-les refroidir. Ne congelez que les produits refroidis ; ils ne doivent être emballés qu'après une heure après refroidissement. Utilisez des sacs d'emballage en papier ou en cellophane. Les produits surgelés peuvent être conservés pendant 6 à 8 semaines. Lors de la décongélation, veuillez élargir l'emballage pour laisser l'humidité s'évaporer.

Congélation de la pâte levée

À la fin du pétrissage et de la première approche, la masse résultante peut être congelée dans le congélateur. Divisez la pâte en morceaux et roulez-les dans des sablés d'une épaisseur n'excédant pas 2 cm. Posez les sablés sur les plateaux et placez-les dans le congélateur pour les durcir. Les sablés complètement congelés doivent être enveloppés dans des sacs en cellophane ou en papier. La pâte peut être stockée au congélateur jusqu'à 4 semaines. Pour la décongélation, retirez les sablés, de préférence du soir au matin, et placez la pâte à température ambiante. Pétrissez soigneusement la pâte décongelée ; elle sera ensuite prête pour le moulage et une nouvelle approche. Vous pouvez congeler la pâte déjà moulée. La seule différence est que lors de la décongélation, il est nécessaire de mettre la pâte à la température ambiante et de la laisser gonfler, de sorte qu'elle double de volume. Faites cuire la pâte selon la recette choisie.



- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du corps de l'appareil avec un chiffon humide. Évitez de le plonger dans l'eau en raison du danger d'électrocution.
- Séchez complètement toutes les pièces.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS ÉVENTUELS

Problèmes éventuels	Solutions
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 installé la spatule à pâte. Avant de mettre les ingrédients, assurez-vous que la spatule 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. Vous avez oublié d'installer la spatule à pâte. 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 spatule 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 devez parfois vous assurer que l'arbre de montage tourne correctement.
La spatule à pâte rebondit.	<ul style="list-style-type: none"> Cela est dû au fait que la spatule 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 spatule à pâte reste collée sur le pain lorsque j'essaye de la retirer.	<ul style="list-style-type: none"> La pâte est trop épaisse. Laissez le pain refroidir, puis retirez la spatule. De la croûte s'est formée sous la spatule. Lavez la spatule 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 ».



Veuillez vérifier les problèmes éventuels avant de contacter un centre de service.

CERTIFICATION DU PRODUIT

Pour plus d'informations sur la certification du produit, rendez-vous sur le site <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> ou demandez-en un exemplaire à votre vendeur.

Caractéristiques techniques		
MODÈLE		BM0801J
Consommation d'énergie, W		max 580
Tension nominale		~ 220-240 V; 50 Hz
Masse maximale de pain cuit		750 g.
Durée		jusqu'à 13 heures
Exigences de température	Fonctionnement	+15 °C à + 35 °C
	Stockage et transport	-40 °C à + 55 °C
Conditions d'humidité	Fonctionnement	De 15 à 75 %
	Stockage et transport	De 15 à 75 %
Classe de protection contre les chocs électriques		I
Dimensions (l x L x H), mm		348 x 255 x 280
Poids, kg		4,8

***Les produits doivent stockés dans des entrepôts secs et aérés, à une température inférieure à 25°C.**



La réparation doit être effectuée uniquement par une personne qualifiée et agréée par le centre de service OURSSON AG.

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 de 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 dans le cadre de 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	60	12
Multicuseurs, 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	36	12
Balances de cuisine, siphons	24	12

4. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne s'appliquent pas aux produits suivants, si leur remplacement est pris en charge et effectué 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.
 8. 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.

9. En raison des améliorations continues apportées à l'appareil, le design et les spécifications techniques sont soumis à des modifications, sans aucune notification préalable de la part du fabricant.

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

1. La durée de vie de cet appareil définie par OURSSON AG s'applique uniquement lorsque l'appareil 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 pourrait excéder la durée de vie définie par OURSSON AG.
2. 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.
3. 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 déchetterie 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 déchetterie 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 et d'un code à barres qui comporte les informations suivantes : nom du groupe de produit, date d fabrication et numéro de série du produit.



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

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



Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons vivement 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 si les données spécifiées sur la carte de garantie ont été modifiées, alors la carte de garantie n'est pas valable.



Pour toutes questions ou tous problèmes avec les appareils OURSSON AG, veuillez nous contacter par courriel à l'adresse: support@oursson.com

Le présent manuel est protégé par la loi sur la propriété intellectuelle internationale et de l'UE. Toute utilisation non autorisée de ce manuel d'instructions, y compris toute copie, impression et publication, sans s'y limiter, implique, pour le coupable, l'application des régimes de responsabilité civile et criminelle.

Contact:

1. Fabricant de marchandises - OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Suisse.
2. Les informations concernant la certification du produit sont disponibles sur le site Web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabriqué en Chine



ISTRUZIONI DI SICUREZZA, pz. A



Simbolo di pericolo

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



Simbolo di allarme

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

IT

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare le seguenti precauzioni:

- Utilizzare il dispositivo come indicato nel seguente manuale d'istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set di prodotti.



• Non immergere il cavo in acqua o in altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica. 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 solo una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo in aree in cui l'aria può contenere vapori di sostanze infiammabili.



• Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente, ciò potrebbe causare una scossa elettrica, un malfunzionamento del prodotto e invalidare la garanzia del produttore. Per riparazioni e manutenzione, contattare solo i centri di assistenza OURSSON autorizzati alla riparazione dei prodotti.

- Quando si sposta l'apparecchio da un luogo freddo ad uno caldo e viceversa, disimballarlo prima dell'uso e attendere 1-2 ore prima dell'accensione.



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

- Prestare particolare attenzione e cautela quando si utilizza il dispositivo vicino a bambini.
- Non toccare parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.
- Il cavo di alimentazione è fabbricato appositamente relativamente corto per evitare il rischio di lesioni.
- Evitare che il cavo penda su bordi affilati del tavolo o che venga a contatto con superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo a una rete già sovraccarica con altri apparecchi: ciò può causare un malfunzionamento dell'apparecchio.
- Non installare il dispositivo vicino a fornelli elettrici a gas e a forni.
- Dopo l'uso accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione.
- Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri danni meccanici.
- Accertarsi di disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o di cambiare gli accessori.
- Non utilizzare il dispositivo all'esterno.
- Questo apparecchio non è ideato per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti di esperienza e conoscenze relative ad esso. Queste persone possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.

- Questo prodotto è ideato esclusivamente per uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno specialista del centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG per evitare pericoli.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set di prodotti.
- Durante la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi e organici (alcol, gasolio, ecc.). Durante la pulizia del dispositivo utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.



Durante la prima attivazione, potrebbe verificarsi un lieve odore di bruciato che potrebbe essere emesso durante il primo riscaldamento dell'elemento di riscaldamento del dispositivo. Questo odore non si verificherà in seguito.



Non forzare in alcun caso il dispositivo, ciò potrebbe arrecare danni al prodotto, a causa di un errore dell'utente.

RACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale dopo la lettura, per utilizzo futuro.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali e possono differire dalle immagini effettive.
- Disimballare il dispositivo e togliere tutti i materiali di imballaggio. Pulire il corpo e la superficie interna con un panno pulito asciutto e non utilizzare detergenti abrasivi.



Il coperchio può essere aperto solo quando è necessario aggiungere ingredienti diversi e solo al verificarsi di un segnale acustico. Durante il funzionamento, non aprire il coperchio e non rimuovere lo stampo da forno.

- Non immergere lo stampo da forno nell'acqua.
- Prestare attenzione quando si usa lo stampo, qualsiasi danno al corpo dello stampo potrebbe comportare un malfunzionamento dello stampo stesso.
- Per rimuovere l'impastatrice in modo semplice, riempire lo stampo di acqua e attendere 10-20 minuti. Ruotare delicatamente e con attenzione e rimuovere la spatola, quindi lavare lo stampo con una spugna morbida e asciugarlo.
- Non utilizzare oggetti duri come coltelli o forchette per rimuovere il pane dallo stampo. Qualora rimuovere il pane risultasse difficile, lasciar raffreddare lo stampo per 5-10 minuti, assicurandosi che non si tratti di un luogo tale da potersi scottare. In seguito, utilizzare le presine e scuotere alcune volte lo stampo da forno. Tenere il manico in modo che non interferisca con l'incavo per il pane.



Prima di tagliare il pane, assicurarsi che la spatola non sia inserita.


- Se la spatola è all'interno, attendere il raffreddamento e poi rimuoverla. **Prestare attenzione a non bruciarsi poiché la spatola potrebbe essere ancora calda.**
- Riporre il dispositivo con il coperchio chiuso.




Il rivestimento antiaderente dello stampo può cambiare colore se esposto a umidità e vapore, ma questo non influisce sulle sue prestazioni.

- Non coprire il dispositivo con un asciugamano o un fazzoletto durante l'uso.



Quando il dispositivo è in funzione, non cercare di rimuovere lo stampo e non introdurre le mani all'interno. Se necessario, premere il pulsante  per arrestare il dispositivo e scollegarlo.

- Quando il programma è completo, premere il pulsante  per interrompere il programma, scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare completamente. Poi rimuovere tutte le briciole, la farina o altri residui di sporco con una spugna o un panno umidi.
- La macchina per il pane è concepita per cuocere forme di pane che non pesino più di 750 grammi.
- Prestare attenzione quando si utilizza lo stampo della macchina per il pane. Lo stampo si rimuove tirando il manico verso l'alto, non ruotarlo né scuoterlo. Se per qualche motivo lo stampo è stato danneggiato o presenta delle rientranze, il funzionamento dei sensori della temperatura potrebbe risultare compromesso. Assicurarsi di utilizzare le presine quando si maneggia uno stampo caldo.





La quantità massima di farina che può essere posta all'interno dello stampo da forno per la preparazione di pane o impasti non deve superare i 450 grammi. La quantità massima di lievito è 8 grammi.

SET DI PRODOTTI

Macchina per il pane	1 pz
Stampo da forno	1 pz
Spatola per l'impasto	1 pz
Cucchiaino di misurazione.....	1 pz
Tazza di misurazione	1 pz
Manuale di istruzioni.....	1 pz

CARATTERISTICHE DEI PROGRAMMI

Numero del programma	Programma	Simbolo programma	Nota	Tempo di cottura
1	BASE		Idoneo per cuocere pane bianco e di segale con farina per prodotti da forno.	2 ore. 50 min.
2	RAPIDO		Utilizzato per una cottura rapida del pane. Il pane è più denso, ma non meno gustoso. Il programma è utile quando si dispone di poco tempo per preparare.	1 ora. 15 min.

ELEMENTI DI DESIGN, Fig. B

- 1 Coperchio
- 2 Stampo da forno
- 3 Display
- 4 Corpo
- 5 Pannello di controllo
- 6 Tazza di misurazione (200 ml)
- 7 Cucchiaino di misurazione (cucchiaino da té 5 g/ cucchiaino da tavola 15 g)
- 8 Spatola per l'impasto

UTILIZZO, Fig. C

Display

Visualizza il numero del programma selezionato (fig. C-1) e il tempo necessario per il completamento (fig. C-9).

pulsante (Fig. C-3)



Selezione del programma:

BASE, FRANCESE, DIETA, KULICH (DOLCE DI PASQUA), RAPIDO, IMPASTO PER PIZZA, IMPASTO PER PASTA, IMPASTO, MARMELLATA, COTTURA AL FORNO (vedere le ricette).


pulsante (Fig. C-4)

Selezionare il pulsante colore crosta. Consente di cuocere il pane con una crosta chiara, media o scura.

Indicatore colore crosta (Fig. C-2)

Quando si preme il pulsante  il display visualizza  e questo indica il parametro selezionato.



Per preparare una crosta soffice e gustosa, si consiglia di selezionare la modalità di colore crosta .

pulsante (Fig. C-5)

Pulsante dimensioni cottura al forno. Utilizzato per selezionare le dimensioni del pane da cuocere: M- medio, L – grande.

Indicatore dimensioni cottura al forno (Fig. C-8)

Quando si preme il pulsante  il display visualizza , che indica il parametro selezionato.


/ pulsante (Fig. C-6)




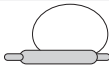
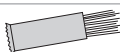
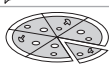


Utilizzati per impostare il tempo di ritardo della cottura al forno e per impostare il tempo della modalità "FORNO". Un movimento di pressione equivale a 10 minuti.

pulsante (Fig. C-7)

Avvio/arresto del programma selezionato o impostazione del tempo. Per annullare la selezione o arrestare il programma, tenere premuto per qualche secondo.

PROGRAMMI

Premere il pulsante  sul pannello di controllo per selezionare uno dei programmi per cottura al forno, impasti o marmellate: BASE, FRANCESE, DIETA, KULICH (DOLCE DI PASQUA), RAPIDO, COTTURA AL FORNO, IMPASTO PER PIZZA, IMPASTO PER PASTA, IMPASTO, MARMELLATA.

Numero del programma	Programma	Simbolo programma	Nota	Tempo di cottura
3	DIETA		Per la cottura di pane integrale. Utile per chi è attento al peso e non vuole rinunciare al pane fresco. Questo pane è più basso e più duro, ma contiene più sostanze nutritive e vitamine, che di solito si perdono nella preparazione del pane normale.	3 ore. 30 min.
4	FRANCESE		Per ricette con ridotte quantità di zucchero, consente di preparare un pane dalla crosta croccante e friabile.	3 ore. 20 min.
5	KULICH (DOLCE DI PASQUA)		Per la preparazione di pane al formaggio e il dolce di Pasqua.	3 ore. 47 min.
6	IMPASTO		Preparazione di impasti classici a base di lievito con additivi per diversi prodotti da forno.	2 ore. 05 min.
7	IMPASTO PER PASTA		Preparazione di impasti per pasta, gnocchi, polpette.	0 ore. 20 min.
8	IMPASTO PER PIZZA		Preparazione di impasto per la pizza	0 ore. 45 min.
9	MARMELLATA		La marmellata viene preparata senza necessità di mescolare e alla temperatura ottimale.	1 ora. 20 min.
10	COTTURA AL FORNO		Per la cottura di dolci al forno, pane con impasto preparato in precedenza e per completare la cottura del pane che qualche motivo non era completamente cotto.	Da 10 min. fino a 1 ora. 40 min.



Prima di usare il decimo programma, non dimenticare di rimuovere la spatola per l'impasto.

DESCRIZIONE DI PROGRAMMI

Programmi	Base		Rapido		Dieta		Francese	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Dimensioni cottura al forno								
Completamento programma tempo (h:m)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Timer (ora)	fino a 13	fino a 13	-	-	fino a 13	fino a 13	fino a 13	fino a 13
Riscaldamento (min)	-	-	-	-	-	-	-	-
Primo impasto (min)	10	10	12	11	11	11	14	14
Prima lievitazione (min)	20	20	-	-	30	30	30	30
Secondo impasto (min)	13	13	-	-	15	15	12	12
Seconda lievitazione (min)	25	25	-	-	42	42	31	31
Terza lievitazione (min)	40	40	20	15	50	50	40	40
Cottura al forno (min)	62	60	43	38	62	60	73	71
Riscaldamento pane (min)	60	60	60	60	60	60	60	60
Indicazione sul display aggiunta di altri ingredienti	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

Seguire attentamente la sequenza per aggiungere gli ingredienti nella macchina per il pane. Il lievito deve essere sempre messo sopra a tutto ed essere essiccato. Per un dosaggio corretto, utilizzare sempre la tazza e il cucchiaino di misurazione inclusi nel set del prodotto. Riempire sempre fino ai bordi. Quando si riempiono i misuratori, non schiacciare il contenuto. Il dosaggio esatto è la chiave del successo.



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

Programmi	Kulich (dolce di Pasqua)		Impasto	Impasto per pasta	Impasto per pizza	Marmellata	Cottura al forno
Dimensioni cottura al forno	L	M	-	-	-	-	-
Completamento programma tempo (h:m)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Timer (ora)	fino a 13	fino a 13	fino a 13	fino a 13	fino a 13	-	-
Riscaldamento (min)	-	-	-	20	-	-	-
Primo impasto (min)	10	9	12	-	10	-	-
Prima lievitazione (min)	20	20	23	-	12	15	-
Secondo impasto (min)	18	18	15	-	8	-	-
Seconda lievitazione (min)	60	60	35	-	-	-	-
Terza lievitazione (min)	60	60	40	-	15	65	-
Cottura al forno (min)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Riscaldamento pane (min)	60	60	-	-	-	-	60
Indicazione sul display aggiunta di altri ingredienti	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-



SCELTA DEGLI INGREDIENTI

FARINA

Componente principale del pane, contiene glutine (aiuta la lievitazione del pane, dona croccantezza).

La farina di frumento si ottiene macinando grani di frumento. Crusca e germe sono rimossi durante la lavorazione. La farina più idonea per preparare il pane è quella indicata con la dicitura «adatta a cottura in forno».

Farina integrale preparata con cereali integrali, include crusca e germe. Il pane preparato con questa farina è molto utile ma richiede altre condizioni di cottura e il risultato è un pane più basso e più duro. Definito anche: integrale, cereali.

La farina di segale si ottiene macinando grani di segale. Rispetto al grano, la farina di segale contiene più ferro, magnesio e potassio, essenziali per il corpo umano. Il contenuto di glutine, però inferiore quindi il pane è più denso e basso. Durante la cottura del pane di segale, non superare la quantità di farina di segale indicata nella ricetta, per evitare un surriscaldamento del motore. La ricetta utilizza farina di segale senza buccia.



La farina deve essere pesata poi setacciata attraverso un setaccio per la saturazione di ossigeno e per una migliore qualità del pane.

LIEVITO ESSICCATO

Serve per la lievitazione dell'impasto. Utilizzare solo lievito che non richieda fermentazione precedente (non utilizzare lievito fresco pressato, né lievito essiccato che richieda fermentazione prima dell'uso). Inoltre si consiglia di usare il lievito che indichi «ad azione rapida» sulla confezione. Quando si usa lievito confezionato, richiudere immediatamente la confezione dopo l'uso, conservarlo nel frigorifero, utilizzarlo entro il periodo consigliato dal produttore.

ACQUA

Usare acqua potabile. Usare sempre la tazza di misurazione per misurare i liquidi.

SALE

Migliora il gusto e intensifica l'effetto del glutine sulla lievitazione dell'impasto. Con un uso errato del sale, il pane potrebbe risultare di dimensioni ridotte e perdere gusto.

GRASSO

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

ZUCCHERO

Favorisce la lievitazione, conferisce al pane un gusto, cambia il colore della crosta.

È possibile utilizzare zucchero semolato, zucchero di canna non raffinato, miele, melassa, ecc. Se si utilizza frutta secca come uvetta, fichi, albicocche, ecc., aggiungere meno zucchero.

PRODOTTI CASEARI

Aggiungono sapore e valori nutrizionali.

Se si utilizza latte invece che acqua, il valore nutrizionale del pane sarà superiore, ma non selezionare l'avvio ritardato perché il latte potrebbe inacidirsi. Ridurre la quantità di acqua in proporzione alla quantità di latte presente.

FRUTTA, NOCI, VERDURE

Quando si aggiungono altri ingredienti al pane, bisogna tener conto del loro contenuto di zucchero, acqua e grasso. Pertanto il peso totale del ripieno non deve superare il 15% del peso totale dei prodotti di partenza. L'altezza del pane finito, con gli ingredienti in aggiunta, sarà leggermente inferiore di quello senza ingredienti in aggiunta, perché le impurità influiscono sulla struttura del glutine dell'impasto. I ripieni devono essere aggiunti dopo che si è udito il segnale acustico.

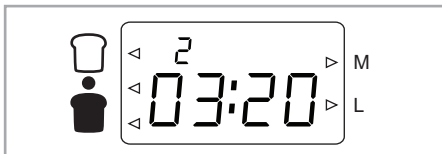
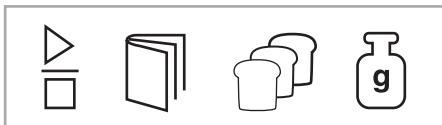
MISCELE PRONTE PER IL PANE



È possibile utilizzare miscele pronte per il pane, nella macchina per il pane. Si consiglia di utilizzare i pacchetti per 500 grammi di preparato di base o preparato rapido, oppure metà miscela.

PROCEDURA PER LA SELEZIONE DEI PROGRAMMI: BASE, FRANCESE, DIETA, KULICH (DOLCE DI PASQUA), RAPIDO




1. Aprire il coperchio della macchina per il pane. Prendere lo stampo da forno dal manico e per sbloccarlo, ruotarlo attentamente in senso antiorario fino a che si ferma. Quindi rimuovere lo stampo da forno tirandolo verso l'alto, sostenendo il manico.
2. Montare la spatola per l'impasto.
3. Introdurre gli ingredienti nello stampo secondo la ricetta, cominciando da quelli liquidi e terminando con quelli secchi. L'ordine di introduzione è molto importante per ottenere il

giusto impasto. Rimuovere l'acqua e la farina dalle superfici esterne dello stampo.




4. attenzione nella camera di cottura. Per bloccarlo, ruotare in senso orario finché si ferma.
5. Chiudere accuratamente il coperchio della macchina per il pane. Collegare all'alimentazione. Il display deve illuminarsi.
6. Selezionare il numero del programma richiesto con il pulsante , impostare la dimensione del pane in base alla ricetta, impostare il colore della crosta richiesto. Verrà visualizzato il parametro selezionato.
7. Premere , viene visualizzato il tempo richiesto.

IMPOSTAZIONE AVVIO RITARDATO

1. Impostare il timer sull'orario in cui si desidera preparare il pane, a partire dal momento dell' avvio del programma, fino a 13 ore successive, con intervalli di 10 minuti.
2. Premendo i pulsanti  / , il tempo cambia a intervalli di 10 minuti.
3. Premere 2 volte il pulsante . Prima pressione – conferma dell'impostazione, seconda pressione – avvio del programma, dopo un minuto viene visualizzato il tempo, ridotto di un minuto e si avvia il conto alla rovescia.



 La capacità di utilizzo della funzione timer è specificata nella tabella «Programmi e regimi».

AGGIUNTA DI INGREDIENTI

È possibile aggiungere ingredienti nei programmi **BASE**, **RAPIDO**, **DIETA**, **FRANCESE**, **KULICH (DOLCE DI PASQUA)**, **IMPASTO**.



Poiché il primo impasto nella macchina per il pane è molto forte e gli ingredienti delicati come uvetta, olive, noci possono frantumarsi completamente, questi vanno aggiunti in un secondo momento, durante il secondo impasto. **Un segnale acustico avverte quando è possibile aggiungere gli ingredienti.**

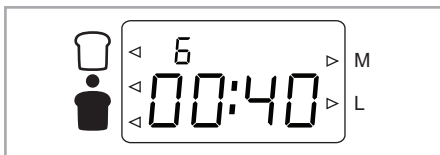
Regole utili.

- La frutta secca deve essere tagliata a cubetti di circa 5 mm.
- Per evitare che aderiscano allo stampo, cospargerli di farina.
- La quantità di ingredienti umidi va misurata in base alla ricetta, per evitare che di alterare l'umidità dell'impasto.
- I semi duri grossi possono graffiare lo stampo. È preferibile macinarli e aggiungerli all'inizio.
- Se si usa l'avvio ritardato, è preferibile aggiungere gli altri ingredienti all'inizio, insieme alla farina.


- Durante il secondo impasto, si udirà un segnale acustico, che indica che è possibile aggiungere altri ingredienti. Il processo di impasto non viene interrotto, quindi prestare attenzione. Aprire il coperchio e versare gli ingredienti nello stampo della macchina per il pane. Chiudere il coperchio. Cercare di tenere aperto il coperchio il più breve tempo possibile, per non alterare la temperatura all'interno della macchina per il pane.

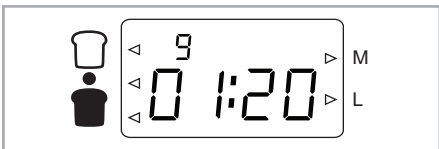
PREPARAZIONE IMPASTO



1. All'inizio scegliere una ricetta dal libro delle ricette e introdurre tutti gli ingredienti nello stampo con la spatola per l'impasto. Posizionare lo stampo dentro la macchina per il pane e chiudere il coperchio.
2. Selezionare uno dei programmi: **IMPASTO / IMPASTO PER PIZZA / IMPASTO PER PASTA** con il pulsante .
3. Premere .
4. Il display mostra il tempo necessario al completamento del programma. La macchina per il pane comincia a impastare. L'aggiunta di ingredienti è consentita solo nel programma **IMPASTO** con aggiunta di ingredienti.
5. Dopo un determinato periodo di tempo e, in base al programma selezionato, un segnale acustico indica il completamento del programma.
6. L'impasto deve essere rimosso dallo stampo e posizionato su un ripiano coperto di farina e usato come specificato nella ricetta.



PREPARAZIONE MARPELLATA

1. La macchina per il pane consente di preparare marmellate molto gustose. Utilizzando il pulsante  selezionare il programma **MARPELLATA**.
2. Per preparare la marmellata, servono frutti di bosco, zucchero e succo di limone. Si possono utilizzare mirtili, fragole, lamponi o altri frutti di bosco a buccia sottile. Lo zucchero e il succo di limone aggiungono sapore e conservano il colore dei frutti. Nel processo di preparazione gli ingredienti vengono riscaldati e mescolati.



3. Premere il pulsante  . Tempo di completamento del programma visualizzato – 1 ore 20 minuti. La macchina per il pane avvia la preparazione della marmellata.
4. Dopo 1 ora e 20 minuti, si udirà un segnale acustico che indica il completamento del programma. La marmellata può essere spalmata su cialde, pane, aggiunta al gelato o utilizzata come farcitura per i dolci.








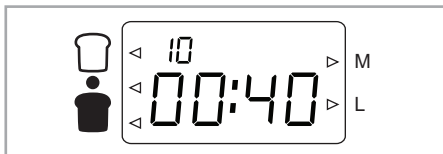
Dopo il raffreddamento, introdurre la marmellata preparata in un contenitore di vetro e conservarla in frigo. Per modificare la struttura della marmellata, è possibile aggiungere 1 cucchiaino, 1 cucchiaino e mezzo di pectina.



Quando la marmellata è pronta, versarla immediatamente in un altro contenitore. Lo stampo deve essere riempito con acqua calda e lavato immediatamente dopo il raffreddamento, per evitare che i residui secchi di marmellata danneggino il rivestimento antiaderente.

COTTURA AL FORNO

1. Quando si usa questo programma non vi è né impasto né lievitazione della pasta, quindi non è necessario montare la spatola per l'impasto.
2. La macchina per il pane funziona come un forno. È possibile cuocere cupcake, prodotti in casseruola e completare la cottura di prodotti da forno.
3. Collegare il dispositivo.
4. Selezionare il programma COTTURA AL FORNO, utilizzando il pulsante .
5. Servendosi dei pulsanti  / , impostare il tempo necessario per la cottura al forno, da 10 minuti fino a 1 ora e 40 minuti. Quindi premere due volte il pulsante   per avviare la cottura al forno.
6. A cottura terminata, si udirà un segnale acustico.







Quando la cottura al forno è completa, lasciar raffreddare il prodotto per 10 minuti nella macchina per il pane, quindi rimuoverlo dallo stampo con attenzione.

EN PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. D

- Scollegare il dispositivo.
- Lasciar raffreddare il dispositivo.
- Lavare stampo da forno, tazza di misurazione, cucchiaino di misurazione e spatola per impastare con acqua calda e detersivo. Pulire a secco. **Non è possibile il lavaggio in lavastoviglie.**



Prestare attenzione quando si imposta il tempo della cottura al forno: i numeri lampeggiano. La prima pressione del pulsante   conferma il tempo selezionato. I numeri e i due punti smettono di lampeggiare. La seconda pressione del pulsante   avvia il programma COTTURA AL FORNO. Viene visualizzato il conto alla rovescia. I due punti cominciano a lampeggiare.

STESURA DELL'IMPASTO

Cercare sempre di ottenere la lievitazione massima dell'impasto. Per stendere l'impasto utilizzare sempre una spazzola. La cottura al forno deve rispettare la ricetta. Per una crosta dorata, utilizzare una rifinitura a base d'uovo o a base di tuorli d'uovo. Per una crosta croccante, utilizzare una rifinitura di albumi, senza tuorlo; il colore della crosta sarà meno dorato.

RICETTA PER RIFINITURA

RIFINITURA A BASE DI UOVO – mescolare un uovo bollito montato con un cucchiaino di latte o acqua.

RIFINITURA A BASE DI TUORLO D'UOVO – mescolare un tuorlo d'uovo montato con un cucchiaino di latte o acqua.

RIFINITURA BIANCA – mescolare un albume d'uovo montato con un cucchiaino di latte o acqua.

CONSERVAZIONE DI PANE E PRODOTTI A BASE DI LIEVITO

Conservazione del pane

Il pane deve essere conservato in un sacchetto o in un contenitore ben chiusi a temperatura ambiente per non più di 3 giorni. Con clima caldo e umido, il pane deve essere conservato in freezer. Nel freezer il pane deve essere conservato in un sacchetto ben chiuso, per non più di un mese. Prima di riporlo nel freezer, tagliare il pane a fette, per un uso più semplice.

Congelare prodotti a base di lievito cotti al forno

Prima di riporre i prodotti cotti al forno a base di lievito nel freezer, lasciarli raffreddare. Congelare solo prodotti freddi, e confezionarli solo un'ora dopo il raffreddamento. Utilizzare alluminio o sacchetti di cellophane per il confezionamento. I prodotti congelati possono essere conservati da 6 a 8 settimane. Allo scongelamento l'evaporazione dell'umidità espande l'imballaggio.

Congelare impasti a base di lievito

A primo impasto ultimato, la massa può essere congelata in freezer. Dividere l'impasto nelle parti necessarie e arrotolare in pezzi di spessore non superiore a 2 cm. Posizionare i le parti di impasto su vassoi e riporli nel freezer per farli indurire. Introdurre le parti completamente congelate in sacchetti di cellophane o avvolgerle in alluminio. L'impasto può essere conservato in freezer fino a 4 settimane.

Per scongelare, estrarre le parti di impasto, meglio la sera per la mattina dopo, e portare l'impasto a temperatura ambiente. Impastare bene l'impasto scongelato così da renderlo pronto per lo stampo e per una nuova lavorazione. È possibile congelare l'impasto già lavorato. L'unica differenza è che durante lo scongelamento è necessario portare l'impasto a temperatura ambiente e lasciarlo lievitare, in modo che aumenti il doppio in volume. Cuocere l'impasto in forno, in base alla ricetta selezionata.



- Pulire il corpo del dispositivo all'interno e all'esterno con un panno umido. Non immergerlo mai in acqua perché sussiste il rischio di shock elettrico.
- Asciugare bene tutte le parti.

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

Possibili problemi	Soluzioni
Il pane è eccessivamente lievitato	<ul style="list-style-type: none"> • Si sta usando troppo lievito o acqua. Verificare la ricetta e misurare la quantità giusta di lievito e acqua, servendosi della tazza di misurazione. Assicurarsi che gli altri ingredienti non abbiano rilasciato troppa acqua. • Non c'è sufficiente farina. Pesare attentamente la farina.
Il pane diventa chiaro e umido	<ul style="list-style-type: none"> • Non c'è sufficiente lievito. Utilizzare il cucchiaino di misurazione. Controllare la data di scadenza del lievito. Dopo aver aperto il lievito, conservarlo in frigorifero. • Si è verificata un'interruzione di elettricità o la macchina per il pane si è arrestata durante la cottura del pane. La macchina per il pane si spegne quando rimane in arresto per oltre 10 minuti. È necessario rimuovere il pane dallo stampo e avviare nuovamente il ciclo con nuovi ingredienti. • Verificare la ricetta e misurare la quantità giusta di farina con la bilancia o la quantità giusta di liquido con la tazza di misurazione.
C'è della farina sulla superficie del pane cotto.	<ul style="list-style-type: none"> • Si sta usando troppa farina o non c'è liquido a sufficienza. Verificare la ricetta e misurare la quantità giusta di farina con la bilancia o la quantità giusta di liquido con la tazza di misurazione.
Gli ingredienti non sono stati mescolati adeguatamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Non è stata installata la spatola per l'impasto. Prima di introdurre gli ingredienti, assicurarsi che la spatola sia installata nello stampo per il forno. • Si è verificata un'interruzione di elettricità o la macchina per il pane si è arrestata durante la cottura del pane. Apparentemente è necessario avviare nuovamente la cottura, tuttavia il risultato finale potrebbe essere negativo, se l'impasto è già stato avviato.
Il pane non si cuoce.	<ul style="list-style-type: none"> • È stato selezionato il programma IMPASTO. Il programma IMPASTO non avvia la cottura al forno. • Si è verificata un'interruzione di elettricità o la macchina per il pane si è arrestata durante la cottura del pane. La macchina per il pane si spegne quando rimane in arresto per oltre 10 minuti. È possibile provare a cuocere l'impasto nel forno, se è lievitato. • Non c'era acqua sufficiente 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. Al successivo utilizzo verificare la ricetta e misurare e aggiungere la quantità corretta di ingredienti. • Si è dimenticato di installare la spatola per l'impasto. Assicurarsi che sia installata. • Il perno di miscelazione nello stampo da forno non ruota. Se il perno per la miscelazione non ruota quando la spatola è inserita, è necessario sostituirlo. Contattare un centro di assistenza autorizzato OURSSON AG.
Perdita di impasto sul fondo dello stampo.	<ul style="list-style-type: none"> • Una piccola quantità di impasto può fuoriuscire dalle aperture, ma le parti rotanti non si fermano. Ciò è normale ma qualche volta è necessario assicurarsi che il perno per la miscelazione ruoti in modo corretto.
La spatola per l'impasto sbatte.	<ul style="list-style-type: none"> • Questo perché la spatola è in movimento sul perno (non si tratta di un malfunzionamento). • Il pane è stato lasciato nello stampo da forno troppo a lungo dopo la cottura. Rimuovere immediatamente il pane dopo la cottura.
I bordi del pane cadono e la parte inferiore è umida.	<ul style="list-style-type: none"> • C'è stata un'interruzione di elettricità o la macchina per il pane si è arrestata durante la cottura del pane. La macchina per il pane si spegne quando rimane in arresto per oltre 10 minuti. È possibile provare a cuocere l'impasto nel forno, se è lievitato.
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 tutto il vapore fuoriesca.
C'è odore di bruciato durante la cottura. Fuoriesce fumo dai fori per il vapore.	<ul style="list-style-type: none"> • È possibile che alcuni schizzi degli ingredienti siano caduti sull'elemento di riscaldamento. • A volte una piccola quantità di ingredienti può cadere sull'elemento di riscaldamento durante la miscelazione. È sufficiente pulire l'elemento di riscaldamento dopo la cottura, quando la macchina per il pane è completamente fredda.
La spatola per l'impasto è nel pane quando viene estratto.	<ul style="list-style-type: none"> • L'impasto è troppo denso. Lasciar raffreddare il pane, poi rimuovere la spatola. • Si è formata la crosta sotto la spatola. Lavare la spatola e il perno 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 leggermente ammorbidire la crosta. Per ridurre il vapore, ridurre la quantità di acqua di 10-20 ml.
La crosta non è croccante.	<ul style="list-style-type: none"> • Perché il pane diventi croccante, utilizzare la modalità FRANCESE o l'opzione colore crosta «SCURO».



Verificare i possibili problemi prima di contattare un centro assistenza.

CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI

Per le informazioni sulla certificazione dei prodotti, visitare il sito web <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> oppure richiedere una copia al rivenditore.

Specifiche tecniche		
MODELLO		BM0801J
Consumo elettrico, W		max 580
Tensione nominale		~ 220-240 V; 50 Hz
Massa massima del pane cotto		750 g
Timer		fino a 13 ore
Requisiti di temperatura	Funzionamento	da +15 °C a 35 °C
	Conservazione e trasporto	da -40 °C a 55 °C
Requisiti di umidità	Funzionamento	15-75%
	Conservazione e trasporto	15-75%
Classe di protezione da scossa elettrica		I
Dimensioni (HxPxL), mm		348x255x280
Peso, kg		4,8

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



La riparazione può essere eseguita solo da personale qualificato autorizzato dal centro di assistenza OURSSON AG.

ASSISTENZA

OURSSON AG si congratula per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti possano rispondere alle vostre esigenze e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il vostro prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, vi preghiamo di 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:

- 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 in servizio di garanzia, ai modelli acquistati in detto Paese certificati per la conformità agli standard nazionali e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
- 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.
- 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, stufe a induzione	60	12
Multicooker, robot da cucina, macchine da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori, mixer, tritacarne, tostapane, termos, tostatrici, macchine per il caffè, pentole a vapore, spremiagrumi, tritatutto, essiccatori, macchine per lo yogurt, fermentatrici, mini forni, congelatori, frigoriferi, macchine da caffè automatiche	36	12
Bilance da cucina, sifoni	24	12

- Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, considerando la loro sostituzione come non dipendente dallo smontaggio del prodotto:
 - Batterie.
 - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, documentazione allegata al prodotto.
- La garanzia non copre i difetti causati dalla violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni da parte di terzi o di forza maggiore, comprensive di, ma non limitate a, i seguenti cas:

- Se il difetto è causato da un maneggiamento 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, l'elevata umidità o polvere, tracce di apertura o di riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, la mancata corrispondenza agli standard nazionali della rete di alimentazione elettrica, l'ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei, di sostanze all'interno del dispositivo, nonché l'utilizzo a lungo termine del prodotto in modalità operative estreme.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di testare il prodotto o 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 apparecchiature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
 - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in combinazione ad apparecchiature aggiuntive (accessori), diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG, per l'utilizzo con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle apparecchiature aggiuntive (accessori) realizzate da terzi, della qualità dei suoi prodotti associati a tali apparecchiature, nonché della qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG quando impiegate insieme a prodotti di altri produttori.
6. I difetti dei prodotti 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:
- La 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 essi si sono verificati in conseguenza dell'inosservanza delle norme e delle 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, inclusi di ma non limitati a : perdita di profitti, danni causati da interruzioni dell'attività commerciale, industriale 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 soggette a

cambiamenti senza previa notifica del produttore.

Uso 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 di e 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 dopo 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. Al contrario, deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche, per il 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 data

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.

- ❶ Prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (macchina per il pane - BM).
- ❷ Prime due cifre – anno di produzione.
- ❸ Seconde due cifre – settimana di produzione.
- ❹ Ultime due cifre – numero di serie del prodotto.



Per evitare incomprensioni, si consiglia di leggere attentamente il manuale 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 dell'apparecchio 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 con i prodotti OURSSON AG, si prega di inviare un'e-mail a:
support@oursson.com

Questo manuale è tutelato dalla normativa internazionale e UE sui diritti d'autore. Qualsiasi uso non autorizzato delle istruzioni, comprese la copia, la stampa e la distribuzione, ma non solo, comporta l'applicazione di responsabilità civile e penale.

Informazioni di contatto:

1. Produttore - OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurigo, Svizzera.
2. Le informazioni sulla certificazione dei prodotti sono disponibili sul sito web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabbricato in Cina



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI, att. A



Bīstamības simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



Brīdinājuma simbols

Atgādinājums lietotājam par to, ka ekspluatācija jāveic atbilstoši norādījumiem lietošanas pamācībā.

LV

Izmantojot elektroierīces, veiciet šādus piesardzības pasākumus.

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



Lai nepieļautu elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē iekļuvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotu apkopes centru (PAC).

- Strāvas padevei izmantojiet elektrotīklu ar atbilstīgiem 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 disfunkciju, kā arī ražotāja garantijas anulēšanu. Par remontu un apkopi sazinieties tikai ar pilnvarotiem apkopes centriem, kas nodarbojas ar OURSSON precīzīmes izstrādājumu remontu.



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



Lai neizraisītu elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet ūdenī visu izstrādājumu vai vadus.

- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, pretējā gadījumā var gūt traumas.
- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ar nolūku ir nodrošināts samērā īss strāvas vads.
- Nepieļaujiet vada nokārāšanu pār asām galda malām, kā arī tā nonākšanu saskarē ar karstām virsmām.
- Nepievienojiet šo ierīci elektrotīklam, kuram jau ir pievienotas citas ierīces. Pretējā gadījumā ierīce, iespējams, nedarbosies pareizi.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes plītim, elektriskajām plītim un cepeškrāsnīm.
- Pēc ierīces lietošanas beigām neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.
- Pasargājiet ierīci no triecieniem un nokrišanas, vibrācijas un citu veidu mehāniskas iedarbības.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai piederumu maiņas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai personām bez pieredzes vai zināšanām. Šādi cilvēki šo ierīci var izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kas atbild par viņu drošību, vai ja viņi ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu izmantošanu. Neatļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.
- Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai mājās.

- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina OURSSON AG pilnvarotā apkopes centra (PAC) darbiniekam, 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 jūtama viegla deguma smaka, kas rodas, pirmoreiz uzkarstot ierīces sildelementam. Nākamajās lietošanas reizēs šāda smaka nebūs jūtama.



Uz šo ierīci nekādā gadījumā nevajag iedarboties ar spēku, pretējā gadījumā lietotāja kļūdas dēļ var sabojāt izstrādājumu.

IETEIKUMI

- Pirms šīs ierīces izmantošanas, lūdzu, izlasiet lietošanas pamācību. Pēc izlasīšanas saglabājiet pamācību turpmākai lietošanai.
- Visos šajā rokasgrāmatā ietvertajos attēlos ir parādīts shematisks reālu priekšmetu attēlojums, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.
- Izpakojiet ierīci un noņemiet visus iepakojuma materiālus. Noslaukiet korpusu un iekšējo virsmu ar tīru un sausu drānu, nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.



Vāku var atvērt tikai tad, ja nepieciešams pievienot dažādas sastāvdaļas, un tikai pēc skaņas signāla atskanēšanas. Ja ierīce darbojas, neatveriet vāku un neizņemiet cepamo veidni.

- Neiegremdējiet cepamo veidni ūdenī.
- Izmantojot veidni, ievērojiet piesardzību, jo jebkādi korpusa bojājumi var izraisīt veidnes darbības traucējumus.
- Lai atvieglotu mīcītāja noņemšanu, piepildiet veidni ar ūdeni un nogaidiet 10-20 minūtes. Ievērojot piesardzību, lēnām pagriežiet un izņemiet lāpstīņu, pēc tam izmazgājiet veidni ar mīkstu sūkli un noslaukiet sausu.
- Veidnes atbrīvošanai no maizes neizmantojiet cietus priekšmetus. Ja maizes izņemšana ir apgrūtināta, ļaujiet veidnei atdzist 5-10 minūšu ilgumā, un nodrošiniet, lai tā neatrastos vietā, kur iespējams viegli izraisīt apdegumus. Pēc tam satveriet cepamo veidni, lietojot virtuves cimdus, un sakratiet vairākas reizes. Turiet rokturi tā, lai tas netraucētu maizes izņemšanai.



Pirms maizes griešanas pārliecinieties, vai tajā neatrodas lāpstīņa.


- Ja lāpstīņa atrodas iekšienē, nogaidiet, līdz tā atdziest, un pēc tam to izņemiet. **Ievērojiet piesardzību, lai neapdedzinātos, jo lāpstīņa joprojām var būt karsta.**
- Ierīci uzglabājiet ar aizvērtu vāku.




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

- Ierīces darbības laikā nepārsedziet to ar dvieļi vai servietī.



Ierīces darbības laikā **nemēģiniet izņemt veidni un nelieciet tajā rokas. Ja tas ir nepieciešams, nospiediet pogu . Ieņemiet ierīci, un atvienojiet to no elektrotīkla.**

- Kad programma ir pabeigta, nospiediet pogu . Ieņemiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist. Pēc tam notīriet visas drupatas, miltus un citus atlikušos netīrumus, izmantojot mitru sūkli vai drāniņu.
- Maizes cepamā mašīna ir paredzēta formas maizes cepšanai ar maks. svaru 750 grami.
- Darbojoties ar maizes cepamās mašīnas veidni, ievērojiet piesardzību. Veidne iz jāizņem ar rokturi uz augšu, nepagrieziet un nekratiet to. Ja kāda iemesla dēļ veidne ir bojāta vai tajā ir iespiedums, temperatūras sensoru darbība var tikt traucēta. Apejoties ar karstu veidni, noteikti izmantojiet virtuves cimdus.



Maksimālais miltu daudzums maizes vai mīklas pagatavošanai cepamajā formā nedrīkst pārsniegt 450 gramus. Rauga maksimālais daudzums ir 8 grami.

IZSTRĀDĀJUMA KOMPLEKTĀCIJA

Maizes cepamā mašīna.....	1 gab.
Cepamā veidne	1 gab.
Mīklas lāpstīņa.....	1 gab.
Mērkarote	1 gab.
Mērkrūze.....	1 gab.
Lietošanas pamācība	1 gab.


KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, att. B

- 1 Vāks
- 2 Cepamā veidne
- 3 Displejs
- 4 Korpusis
- 5 Vadības panelis
- 6 Mērkrūze (200 ml)
- 7 Mērkarote (tējkarote — 5g/ēdamkarote — 15g)
- 8 Mīklas lāpstīņa

LIETOJUMS, att. C


Displejā

tiek rādīts izvēlētas programmas numurs (att. C-1) un tās izpildei nepieciešamais laiks (att. C-9).

 **poga** (att. C-3)



Programmu izvēle:

PAMATA, FRANČU, DIĒTISKĀ, KULIČS, ĀTRĀ, PICA, MAKARONI, MĪKLA, IEVĀRĪJUMS, CEPŠANA (sk. receptes).


 **poga** (att. C-4)

Garozas krāsas izvēles poga. Ļauj izcept maizi ar gaišu, vidēji tumšu vai tumšu garozu.

Garozas krāsas indikators (att. C-2)

Nospiežot pogu , displejā tiek parādīts , kas norāda izvēlēto parametru.





Lai garoza būtu mīksta un garšīga, ieteicams izvēlēties garozas krāsas režīmu .

 **poga** (att. C-5)

Maizes lieluma poga. Tiek izmantota cepamās maizes lieluma iestatīšanai: M – vidējs, L – liels.

Maizes lieluma indikators (att. C-8)

Nospiežot pogu , displejā tiek parādīts , kas norāda izvēlēto parametru.


 /  **pogas** (att. C-6)

Tiek izmantotas cepšanas aizkaves laika iestatīšanai un laika iestatīšanai režīmā "CEPŠANA". Pēc nospiešanas iestatītais laiks ir 10 minūtes.



 **poga** (att. C-7)




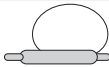
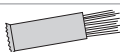
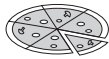


Izvēlētas programmas sākšana/apstāšanās vai laika iestatīšana. Lai atceltu izvēli vai apturētu programmu, nospiediet un turiet šo taustiņu dažu sekunžu ilgumā.

PROGRAMMAS

Lai izvēlētos kādu no cepšanas, mīklas mīcīšanas vai ievārījuma pagatavošanas programmām, vadības panelī nospiediet pogu : PAMATA, FRANČU, DIĒTISKĀ, KULIČS, ĀTRĀ, CEPŠANA, PICA, MAKARONI, MĪKLA, IEVĀRĪJUMS.

PROGRAMMU SKAIDROJUMS

Programmas numurs	Programma	Programmas simbols	Piezīme	Gatavošanas laiks
1	PAMATA		Piemērota baltmaizes un rudzu maizes cepšanai no maizes miltiem.	2 h. 50 min.
2	ĀTRĀ		Lietojama ātra maizes cepšanai. Maize ir blīvāka, bet ne mazāk garšīga. Šī programma ir noderīga, ja sagatavošanās laiks ir ierobežots.	1 h. 15 min.

Programmas numurs	Programma	Programmas simbols	Piezīme	Gatavošanas laiks
3	DIĒTISKĀ		Ļauj izcept pilngraudu maizi. Šī programma ir noderīga cilvēkiem, kas seko līdzi savam svaram, bet nevēlas atteikties no svaigi ceptas maizes. Šāda maize tiek cepta zemāka un cietāka, bet tā satur vairāk uzturvielu un vitamīnu, kas iet zudumā maizes miltu apstrādes laikā.	3 h. 30 min.
4	FRANČU		Piemērota receptēm ar samazinātu cukura daudzumu un ļauj izcept maizi ar kraukšķīgu garozu un gaisīgi irstošu struktūru.	3 h. 20 min.
5	KULIČS		Varat izcept siera maizi un lieldienu kuliču.	3 h. 47 min.
6	MĪKLA		Klasiskās rauga mīklas ar dažādām piedevām sagatavošana dažādiem miltu un mīklas izstrādājumiem.	2 h. 05 min.
7	MAKARONI		Makaronu, pelmeņu n tamlīdzīgu izstrādājumu mīklas pagatavošana.	0 h. 20 min.
8	PICA		Picas mīklas pagatavošana.	0 h. 45 min.
9	IEVĀRĪJUMS		Ievārījuma vārīšana optimālā temperatūrā un bez apnicīgās maisīšanas.	1 h. 20 min.
10	CEPŠANA		Šis režīms ir piemērots kūku cepšanai, maizes cepšanai no iepriekš sagatavotas mīklas un maizes, kas kāda iemesla dēļ nav izcepusies līdz galam, cepšanas pabeigšanai.	No 10 min līdz 1 h. 40 min.



Pirms 10. programmas izmantošanas neaizmirstiet izņemt mīklas lāpstiņu.

APRAKSTĪTAS PROGRAMMAS

Programmas	Pamata		Ātrā		Diētiskā		Franču	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Maizes lielums								
Programmas izpilde laiks (h:min)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Taimeris (stunda)	līdz 13	līdz 13	-	-	līdz 13	līdz 13	līdz 13	līdz 13
Uzsildīšana (min)	-	-	-	-	-	-	-	-
1. mīcīšana (min)	10	10	12	11	11	11	14	14
1. uzbriešana (min)	20	20	-	-	30	30	30	30
2. mīcīšana (min)	13	13	-	-	15	15	12	12
2. uzbriešana (min)	25	25	-	-	42	42	31	31
3. uzbriešana (min)	40	40	20	15	50	50	40	40
Cepšana (min)	62	60	43	38	62	60	73	71
Silta maize (min)	60	60	60	60	60	60	60	60
Displeja rādījums, kad jāpievieno papildu sastāvdaļas	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

Pievienojot sastāvdaļas maizes cepamajā mašīnā, rūpīgi ievērojiet norādīto secību. Raugam vienmēr jāatrodas virspusē un jābūt sausam. Pareizai dozēšanai vienmēr izmantojiet ierīces komplektā iekļauto mērkrūzi un mērkaroti. Vienmēr papildiet mēriedaļas līdz malām. Piepildot mēriedaļas, nesaspiediet saturu. Precīza dozēšana ir veiksmes atslēga.



Visām maizes cepamajā mašīnā iepildāmajām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Programmas	Kuličs		Mīkla	Makaroni	Pica	Ievārijums	Cepšana
	L	M					
Maizes lielums	L	M	-	-	-	-	-
Programmas izpilde laiks (h:min)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Taimeris (stunda)	līdz 13	līdz 13	līdz 13	līdz 13	līdz 13	-	-
Uzsildīšana (min)	-	-	-	20	-	-	-
1. mīcīšana (min)	10	9	12	-	10	-	-
1. uzbriešana (min)	20	20	23	-	12	15	-
2. mīcīšana (min)	18	18	15	-	8	-	-
2. uzbriešana (min)	60	60	35	-	-	-	-
3. uzbriešana (min)	60	60	40	-	15	65	-
Cepšana (min)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Silta maize (min)	60	60	-	-	-	-	60
Displeja rādījums, kad jāpievieno papildu sastāvdaļas	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-



SASTĀVDAĻU IZVĒLE

MILTI

Galvenā maizes sastāvdaļa, satur glutēnu (palīdz maizei pacelties un sniedz stingrumu).

Kviešu milti tiek iegūti, maļot kviešu graudus. Apstrādes laikā tiek atdalītas klijas un dīgļi. Maizes cepšanai vispiemērotākie ir milti ar marķējumu „maizes milti”.

Pilngraudu miltu iegūšanai tiek izmantots viss kviešu grauds, ieskaitot klijas un asnu. No šādiem miltiem cepta pilngraudu maize ir ļoti noderīga, bet tai nepieciešami citi cepšanas apstākļi un tā tiek cepta zemāka un cietāka. Citi nosaukumi: graudu maize, veselības maize.

Rudzu milti tiek iegūti, maļot rudzu graudus. Saldzinājumā ar kviešiem, rudzu milti satur vairāk dzelzi, magnēziju un kāliju — šie elementi ir būtiski svarīgi cilvēka ķermenim. Tomēr glutēna saturs ir mazāks un maize līdz ar to ir blīvāka un zemāka. Cepot rudzu maizi, nepārsniedziet receptē norādīto miltu daudzumu, jo pretējā gadījumā iespējams izraisīt motora pārkaršanu. Receptē ir izmantoti lobītu rudzu milti.



Milti ir jānosver un jāzēsijā 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 norādītā termiņa ietvaros.

ŪDENS

Izmantojiet dzeramo ūdeni. Šķidruma daudzuma noteikšanai vienmēr izmantojiet mērkrūzi.

SĀLS

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

TAUKVIELAS

Dara 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 cukumiedru cukuru, medu, melases u.c. Ja tiek pievienoti kaltēti augļi, piemēram, rozīnes, vīģes, aprikozes u.c., pievienojiet mazāk cukura.

PIENA PRODUKTI

Sniedz aromātu un uzturvērtību.

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

AUGĻI, RIEKSTI UN DĀRZENI

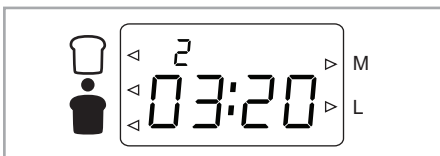
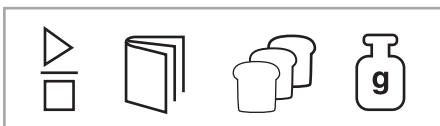
Pievienojot maizes papildu sastāvdaļas, ir jāņem vērā to saturētās cukura, ūdens un taukvielu daudzums. Tādēļ šī pildījuma kopsvars nedrīkst pārsniegt 15% no sākotnējo izejvielu kopsvara. Izcēptas maizes ar piedevām augstums var būt mazāks nekā maizei bez piedevām, jo šīs piedevas traucē glutēna struktūrai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

CEPŠANAI GATAVI MAIZES MAISĪJUMI

Maizes cepamajā mašīnā varat izmantot cepšanai gatavos maizes maisījumus. Ieteicams lietot 500 gramu maizes maisījuma iepakojumus vai pusīti iepakojumā esošā maisījuma.

PROGRAMMAS IZVĒLĒŠANĀS, PROCEDŪRA: PAĻMATA, FRANČU, DIĒTISKĀ, KULIČS, ĀTRĀ

1. Atveriet maizes cepamās mašīnas vāku. Satveriet cepamo veidni aiz roktura un uzmanīgi pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz atdurei, lai to atbloķētu. Pēc tam izņemiet cepamo veidni vertikālā virzienā, turot aiz roktura.
2. Uzstādiet mīklas lāpstiņu.
3. Ievietojiet veidnē sastāvdaļas atbilstoši receptei, sākot ar šķidrājam un beidzot ar sausajām. Ievietošanas secība ir ļoti svarīga pareizai mīcīšanai. Notīriet ūdeni un miltus no cepamās veidnes ārējām virsmām.



4. Ievietojiet cepamo veidni maizes cepamajā mašīnā, rūpīgi ievietojot to cepšanas kamerā. Lai to nofiksētu, pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz atdurei.
5. Uzmaniģi aizveriet maizes cepamās mašīnas vāku. Pievienojiet to elektrotīklam. Displejam vajadzētu iedegties.
6. Ar pogu izvēlieties nepieciešamās programmas numuru, iestatiet maizes lielumu atbilstoši receptei un iestatiet nepieciešamo garozas krāsu. Tiks parādīts izvēlētais parametrs.
7. Nospiediet , un tiks parādīts nepieciešamais laiks.

SĀKŠANAS AIZKAVES IESTATĪŠANA

1. Iestatiet taimerī laiku, pēc kura vēlaties sagatavot maizi, no programmas sākuma laika līdz 13 stundām ar 10 minūšu intervāliem.
2. Nospiežot pogas / , laiks tiks mainīts par 10 minūtēm.
3. 2 reizes nospiediet pogu . Ar pirmo nospiešanu tiks apstiprināts iestatījums, bet ar otru nospiešanu tiks sākota programma. Pēc minūtes tiks parādīts laiks minus viena minūte un sāksies laika atskaitīšana.



Taimera funkcijas izmantošanas iespējas ir norādītas tabulā „Programmas un režīmi”.

SASTĀVDAĻU PIEVIENOŠANA

Sastāvdaļu pievienoāna ir iespējama programās **PAMATA, ĀTRĀ, DIĒTISKĀ, FRANČU, KULIČS, MĪKLA**.

Tādēļ, ka pirmā mīcīšana maizes cepamajā mašīnā ir ļoti spēcīga, vārgas sastāvdaļas, piemēram, rozīnes, olīvas vai rieksti, var pilnībā sašķīst, un šādas sastāvdaļas mīklai jāpievieno vēlāk, otrās mīcīšanas laikā. **Brīdis, kad jāpievieno šīs sastāvdaļas, tiek norādīts ar skaņas signālu.**

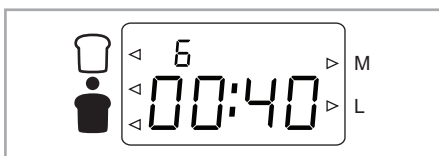
Noderīgi norādījumi.

- Žāvētie augļi ir jāsagriež aptuveni 5 mm lielos kubciņos.
- Lai novērstu piedevu lipšanu pie veidnes, apkaisiet tās ar miltiem.
- Slapjo sastāvdaļu daudzums ir jānosaka atbilstoši receptei, lai neizjauktu nepieciešamo mīklas mitruma līmeni.
- Lielas un cietas sēklas var saskrāpēt veidni. Tās ieteicams sasmalcināt un pievienot no sākuma.
- Ja izmantojāt sākšanas aizkavi, piedevas ir ieteicams pievienot no sākuma, kopā ar miltiem.

- Otrās mīcīšanas laikā atskanēs skaņas signāls, kas norādīs, ka tajā brīdī varat pievienot papildu sastāvdaļas. Mīcīšanas process netiek pārtraukts, tādēļ ievērojiet piesardzību. Atveriet vāku un ieloberiet sastāvdaļas maizes cepamās mašīnas veidnē. Aizveriet vāku. Centieties turēt vāku atvērtu uz cik īsu brīdi vien iespējams, lai neietekmētu temperatūru maizes cepamajā mašīnā.

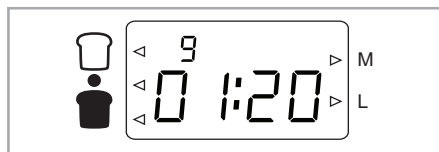
MĪKLAS GATAVOŠANA

1. Vispirms receptšu grāmatā izvēlieties recepti un ievietojiet sastāvdaļas veidnē ar mīklas lāpstiņu. Ievietojiet veidni maizes cepamajā mašīnā un aizveriet vāku.
2. Izvēlieties vienu no programmām: **MĪKLA/ PICA/ MAKA-RONI**, izmantojot pogu .
3. Nospiediet .
4. Displejā tiks parādīts programmas izpildei nepieciešamais laiks. Maizes cepamā mašīna sāks mīklas mīcīšanu. Sastāvdaļu pievienošana tiek veikta tikai programmā **MĪKLA** ar piedevām.
5. Pēc noteikta laika, atkarībā no izvēlētas programmas, atskanēs skaņas signāls, kas norādīs, ka programma ir pabeigta.
6. Mīkla ir jāizmanto no veidnes, jānovieto uz dēlīša, jāpakaiza ar miltiem un jāizmanto atbilstoši receptē norādītajam.



IEVĀRĪJUMA PAGATAVOŠANA

1. Maizes cepamajā mašīnā iespējams pagatavot ļoti garšīgu ievārījumu. Ar pogu izvēlieties programmu **IEVĀRĪJUMS**.
2. Lai pagatavotu ievārījumu, būs nepieciešamas ogas, cukurs un citrona sula. Varat izmantot melneses, zemenes, avenes un citas ogas ar plānu miziņu. Cukurs un citrona sula papildina garšu un saglabā ogu krāsu. Gatavošanas procesā sastāvdaļas tiek karsētas un maisītas.



3. Nospiediet pogu . Tiks parādīts programmas izpildes laiks — 1 stunda 20 minūtes. Maizes cepamā mašīna sāks ievārījuma gatavošanu.

- Pēc 1 stundas un 20 minūtēm atskanēs skaņas signāls, kas norādīs, ka programma ir pabeigta. Pagatavoto ievāriju var smērēt uz vafelēm un maizes, pievienot saldījumam vai izmantot tortes pildījumam.








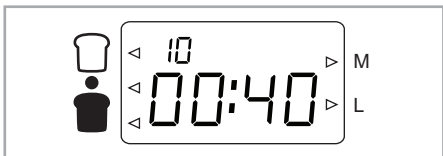
Pēc atdzišanas ievietojiet pagatavoto ievāriju stikla traukā un uzglabājiet ledusskapī. Lai mainītu ievārijuma konsistenci, varat pievienot 1-1,5 tējkarotes pekšņa.



Pēc ievārijuma pagatavošanas tas nekavējoties ir jāpārlej citā traukā. Veidne ir jāpiepilda ar siltu ūdeni un jāizmazgā uzreiz pēc atdzišanas, jo pietkušas ievārijuma atliekas var sabojāt nepieciešamo pārklājumu.

CEPŠANA

- Izmantojot šo programmu, netiek veikta mīcīšana un nenotiek mīklas uzbriešana, tādēļ nav nepieciešams uzstādīt mīklas lāpstiņu.
- Maizes cepamā mašina darbojas kā krāsns. Varat cept kūksniņus, sautēt sautējumus un pabeigt cept līdz galam neizcepušos miltu un mīklas izstrādājumus.
- Pieslēdziet ierīci elektotīklam.
- Izvēlieties programmu **CEPŠANA**, izmantojot pogu .
- Izmantojot pogas  / , iestatiet nepieciešamo cepšanas laiku no 10 minūtēm līdz 1 stundai un 40 minūtēm. Pēc tam divreiz nospiediet pogu  , un cepšana tiks sākta.
- Pēc cepšanas pabeigšanas atskanēs skaņas signāls.







Pēc cepšanas pabeigšanas ļaujiet izstrādājumam atdzist maizes cepamajā mašīnā 10 minūšu ilgumā un pēc tam uzmanīgi izņemiet to no veidnes.

LV TĪRĪŠANA UN APKOPE, att.D

- Atvienojiet ierīci.
- Gaidiet, līdz ierīce atdziest.
- Nomazgājiet cepamo veidni, mērkrūzi, mērkaroti un mīcīšanas lāpstiņu siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Noslaukiet ierīces. **Tās nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.**



Iestatot cepšanas laiku, esiet uzmanīgi, jo numurs mirgo. Pirmoreiz nospiežot pogu  , tiek apstiprināts izvēlētais laiks. Skaitļi un kols beidz mirgot. Otrreiz nospiežot pogu  , tiek sākta programma **CEPŠANA**. Tiek rādīta laika atskaitīšana. Kols sāk mirgot.

MĪKLAS APZIEŠANA

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

PĀRZIEŠANAS MAIŠĪJUMU RECEPTES

OLAS MAIŠĪJUMS – samaisiet vienu sakultu olu ar tējkaroti piena vai ūdens.

OLAS DZELTENUMA MAIŠĪJUMS – samaisiet vienu sakultu olas dzeltenumu ar tējkaroti piena vai ūdens.

OLAS BALTUMA MAIŠĪJUMS – samaisiet vienu sakultu olas baltumu ar tējkaroti piena vai ūdens.

MAIZES UN RAUGA MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU UZGLABĀŠANA

Maizes uzglabāšana

Maize ir jāuzglabā cieši aizvērtā maisiņā vai traukā iztābas temperatūrā, ne ilgāk par 3 dienām. Karstos un mitros laikapstākļos maize ir jāuzglabā saldētavā. Maize saldētavā ir jāuzglabā cieši noslēgtā plastmasas maisiņā ne ilgāk par vienu mēnesi. Pirms maizes ievietošanas saldētavā sagrieziet to šķēlēs, lai atvieglotu maizes lietošanu.

Ceptu rauga mīklas izstrādājumu sasaldēšana

Pirms ceptu rauga mīklas izstrādājumu ievietošanas saldētavā ļaujiet tiem atdzist. Sasaldējiet tikai atdzesētus produktus, to iepakojšana jāveic ne agrāk par stundu pēc atdzišanas. Iepakojšanai izmantojiet plēvi vai celofāna maisiņus. Saldētus produktus drīkst uzglabāt maksimāli 6-8 nedēļas. Atkausēšanas laikā izpļiet iepakojumu, lai veicinātu mitruma izgarošanu.

Rauga mīklas sasaldēšana

Mīklas mīcīšanas un pirmā posma beigās iegūto masu var sasaldēt saldētavā. Sadaliet mīklu gabalos atbilstoši vajadzīgajam un izrullējiet plāksnēs, ne biežākās par 2 cm. Uzlieciet mīklas plāksnes uz paplātēm un ievietojiet saldētavā, lai tās sacietētu. Pilnībā sasalušas mīklas plāksnes ietiniet celofāna maisiņos vai plēvē. Mīklu var uzglabāt saldētavā maksimāli 4 nedēļu ilgumā. Lai mīklu atkausētu, izņemiet mīklas plāksnes un ļaujiet tām atstāt līdz istabas temperatūrai, ieteicams, no vakara līdz rītam. Atkusušo mīklu rūpīgi izmīciet un pēc tam tā būs gatava veidošanai un turpmākai izmantošanai. Iespējams sasaldēt jau atkusušu mīklu. Vienīgā atšķirība ir tas, ka atkausēšanas laikā mīklai ir jāuzsilst līdz istabas temperatūrai un jāuzbriest, lai tās sākotnējais apjoms divkārsotos. Cepiet mīklu atbilstoši izvēlētajai receptei.



- Noslaukiet ierīces korpusa iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Nekad nemērciet to ūdenī, lai neizraisītu elektrošoka risku.
- Rūpīgi nožāvējiet visas daļas.

IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN RISINĀJUMI

Iespējamās problēmas	Risinājumi
Maize ir pārāk uzbrīdusi.	<ul style="list-style-type: none"> Jūs izmantojat pārāk daudz rauga vai ūdens. Skatiet recepti un nomēriet atbilstošu rauga un ūdens daudzumu, izmantojot mērkūzi. Pārliecinieties, vai 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 elektroenerģijas padeves pārtraukums vai maizes cepamā mašina cepšanas laikā tika apturēta. Maizes cepamā mašina izslēdzas, ja tās darbība tiek apturēta ilgāk nekā desmit minūtes. Maize ir jāizņem no formas un cikls jāsāk no jauna ar jaunām sastāvdaļām. Skatiet recepti un nosveriet atbilstošu miltu daudzumu, izmantojot svarus, vai nomēriet atbilstošu šķidruma daudzumu, izmantojot mērkūzi.
Uz izceptās maizes virsmas ir milti.	<ul style="list-style-type: none"> Jūs izmantojat pārāk daudz miltu vai pārāk maz šķidruma. Skatiet recepti un nosveriet atbilstošu miltu daudzumu, izmantojot svarus, vai nomēriet atbilstošu šķidruma daudzumu, izmantojot mērkūzi.
Sastāvdaļas nav pietiekami rūpīgi samaisītas.	<ul style="list-style-type: none"> Nav uzstādīta mīklas lāpstiņa. Pirms sastāvdaļu ievietošanas pārliecinieties, vai lāpstiņa ir uzstādīta cepamajā veidnē. Ir noticis elektroenerģijas padeves pārtraukums vai maizes cepamā mašina cepšanas laikā tika apturēta. Maizes cepšana droši vien būs jāatsāk, tomēr rezultāts var būt negatīvs, ja mīcīšana jau tika uzsākta.
Neotiek maizes cepšana.	<ul style="list-style-type: none"> Esat izvēlējies programmu MĪKLA. Programmā MĪKLA netiek sākota cepšana. Ir noticis elektroenerģijas padeves pārtraukums vai maizes cepamā mašina cepšanas laikā tika apturēta. Maizes cepamā mašina izslēdzas, ja tās darbība tiek apturēta ilgāk nekā desmit minūtes. Ja mīkla ir uzbrīdusi, varat mēģināt to izcept cepeškrāsnī. Ūdens daudzums nebija pietiekams un tika aktivizēta motora aizsardzība. Tas notiek, ja ierīce ir pārslogota; motors darbība sasniedza maksimālo robežvērtību. Sazinieties ar tirgotāju vai servisa centru. Nākamajā reizē skatiet recepti un nomēriet un pievienojiet pareizus sastāvdaļu daudzumus. Esat aizmirsis uzstādīt mīklas lāpstiņu. Pārliecinieties, vai tā ir uzstādīta. Nedarbojas vārpsta, kas nodrošina maisīšanu cepamajā veidnē. Ja maisīšanas vārpsta negriežas, kad lāpstiņa ir ievietota, vārpsta ir jānomaina. Sazinieties ar pilnvarotu OURSSON AG servisa 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 normāla parādība, tomēr dažreiz ir jāpārliecinās, vai maisīšanas vārpsta griežas pareizi.
Mīklas lāpstiņa grab.	<ul style="list-style-type: none"> To izraisa mīklas lāpstiņas kustība uz vārpstas (tie nav darbības traucējumi). Maize ir atstāta cepamajā veidnē pārāk ilgi pēc cepšanas. Nekavējoties izņemiet maizi pēc tās izcepšanas.
Maizes sāni ir iekrituši un apakšdaļa ir slapja.	<ul style="list-style-type: none"> Ir noticis elektroenerģijas padeves pārtraukums vai maizes cepamā mašina cepšanas laikā tika apturēta. Maizes cepamā mašina izslēdzas, ja tās darbība tiek apturēta ilgāk nekā desmit 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 sagriezāt, tā bija pārāk karsta. Pirms maizes sagriešanas ļaujiet tai atdzist, lai viss tvaiks paspētu izarot.
Cepšanas laikā ir jūtama deguma smaka. No tvaika 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 vienkārši noslaukiet sildelementu, kad maizes cepamā mašina ir pilnībā atdzisusi.
Kad maizi izņem, tajā paliek mīklas lāpstiņa.	<ul style="list-style-type: none"> Mīkla ir pārāk blīva. Ļaujiet maizei atdzist un pēc tam izņemiet lāpstiņu. Zem lāpstiņas ir izveidojusies garoza. Pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet lāpstiņu un vārpstu.
Garozā pēc atdzišanas paliek mīksta.	<ul style="list-style-type: none"> Ūdens tvaiki, kas maizē palikuši pēc cepšanas, var garozu padarīt nedaudz mīkstāku. Lai samazinātu tvaiku apjomu, samaziniet ūdens daudzumu par 10-20 ml.
Garozā nav kraukšķīga.	<ul style="list-style-type: none"> Lai maize kļūtu kraukšķīga, izmantojiet režīmu FRANČU vai garozas krāsas opciju TUMŠA



Pirms sazināšanās ar servisa centru, pārbaudiet iespējamās problēmas.

IZSTRĀDĀJUMU SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par izstrādājumu sertifikāciju skatiet vietnē <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> vai jautājiet pārdevējam tās kopiju.

Specifikācijas		
MODELIS	BM0801J	
Enerģijas patēriņš, W	max 580	
Nominālais spriegums	~ 220-240 V; 50 Hz	
Ceptās maizes maksimālais svars	750 g	
Taimeris	līdz 13 stundām	
Temperatūras prasības	Darbība	+15 °C līdz 35 °C
	Glabāšana un transportēšana	-40 °C līdz 55 °C
Mitruma prasības	Darbība	15-75%
	Glabāšana un transportēšana	15-75%
Aizsardzības pret elektriskās strāvas triecienu klase	I	
Izmēri (A×P×G), mm	348x255x280	
Svars, kg	4,8	

*Izstrādājumi jāuzglabā sausā, ventilētā vietā temperatūrā, kas nav zemāka par 25°C.



Remontu drīkst veikt tikai OURSSON AG pilnvarota apkalpošanas centra kvalificēts personāls.

APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG pauž lielu atzinību par to, ka izvēlaties mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi atbilstu jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON preču zīmes izstrādājumam būs nepieciešama tehniskā apkope, lūdz, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (tālāk tekstā — PAC). Pilns PAC saraksts un šo centru adreses norādītas tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG garantijas saistības:

- Uzņēmuma OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, kurus OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope; ja izstrādājums ir pirkt šajā valstī; ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgs sertifikāts un arī ja izstrādājums ir marķēts ar oficiālām atbilstības zīmēm.
- OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības regulē 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, institūciju un organizāciju vajadzībām.
- OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādus lietošanas noteikumus un garantijas periodus:

Izstrādājuma nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikroviļņu krāsnis, maizes cepamās mašīnas, indukcijas plīts	60	12
Daudzfunkcionālās plīts, virtuves kombaini, virtuves ierīces, elektriskās tējkannas, elektriskie grīli, blenderi, mikseri, gaļas maļamās mašīnas, tosteri, karstā gaisa katli, elektriskās krāsnis, kafijas automāti, tvaicētāji, sulu spiedes, kapājamiē naži, dehidratori, jogurta mašīnas, fermentētāji, mini krāsnīgas, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti	36	12
Virtuves svāri, sifoni	24	12

- OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz šādiem izstrādājumiem, ja to nomaina ir bijusi paredzēta un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu:
 - Akumulatori.
 - Futrāji, siksas, pārvietošanas auklas, montāžas piederumi, instrumenti, izstrādājuma komplektācijā iekļautā dokumentācija.
- Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai

transportēšanas dēļ; bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) šādos gadījumos:

- Ja bojājums radies nevērīgas 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 zemai vai augstai vides temperatūrai, liela mitrumam vai putekļiem; ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu; ja lietoti standarti neatbilstoši elektrotīkli, ja izstrādājumā iekļūvis šķidrums, kukaiņi vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietots smagas slodzes apstākļos.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir radies nesankcionētu izstrādājuma pārbaužu veikšanas mēģinājumu dēļ vai tā konstrukcijā vai programmatūrā ir veiktas izmaiņas, tostarp remonta vai tehniskā apkope nepilnvarotos apkopes centros..
 - Ja izstrādājuma bojājums ir radies standarti 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 personu ražotā papildaprīkojuma (piederumu) kvalitāti, par tā izstrādājumu kvalitāti kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti, lietojot kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.
6. Izstrādājuma kalpošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērsti pilnvarotos apkopes centros (authorized service center — PAC). Garantijas perioda laikā, uzrādot oriģinālo garantijas sertifikātu un dokumentus, kas apstiprina mazumtirzniecības pirkuma līguma faktu un datumu, bojājumu novēršana ir bez maksas. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datuma. Jāņem vērā šādi nosacījumi:
- Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajā dokumentācijā aprakstīto uzstādīšanu un instalēšanu (montāžu, pieslēgumiem u.c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotu apkopes centru speciālisti par maksu.
 - Izstrādājumu apkope (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, patēriņa daļu un materiālu nomaiņa, piegāde u.c.) tiek veikta par maksu.
7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par savu izstrādājumu tieši vai netieši radītu kaitējumu cilvēkiem, mājdzīvniekiem, tpašumam, 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 personu darbība.
8. Nekādos gadījumos OURSSON AG neuzņemas atbildību ne par kādiem tīšiem, nejaušiem, netiešiem vai izrietošiem zaudējumiem vai kaitējumiem, tostarp (bet ne tikai): peļņas zudumu, kaitējumu, ko radījis pārtraukums komercdarbībā, rūpnieciskajā ražošanā vai cita veida darbībā izstrādājuma

nepareizas darbības dēļ vai tādēļ, ka izstrādājumu nebija iespējams izmantot.

9. Pastāvīgu izstrādājuma uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementi un tehniskās specifikācijas ražotājs var mainīt bez iepriekšēja paziņojuma.

Izstrādājuma izmantošana pēc derīguma (kalpošanas laika) beigām:

1. OURSSON AG norādītais izstrādājuma kalpošanas laiks ir spēkā tikai tad, ja izstrādājums tiek lietots tikai personiskajām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām, kā arī ja lietotājs izpilda pareizas izstrādājuma ekspluatācijas, glabāšanas un transportēšanas prasības. Ja izstrādājums tiek izmantots saudzīgi un atbilstīgi tā ekspluatācijas noteikumiem, izstrādājuma kalpošanas laiks var pārsniegt uzņēmuma OURSSON AG norādīto izstrādājuma kalpošanas laiku.
2. Beidzoties izstrādājuma kalpošanas laikam, jums jāvērsas 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 kalpošanas laika beigām, ja netiek veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai tpašumu.

Izstrādājuma otrreizējā pārstrāde un utilizācija

Šī ierīce ir identificēta kā atbilstoša Eiropas Direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE).

Pēc kalpošanas laika beigām šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem mājsaimniecības atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktā, lai veiktu pareizu to apstrādi un likvidāciju 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 šī izstrādājuma savākšanas punktiem un otrreizēju pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Ražošanas datums

Katram izstrādājumam ir unikāls sērijas numurs (burtu un ciparu virkne), kas dublēts svītrkodā, kurā norādīta šāda informācija: izstrādājumu grupas nosaukums, ražošanas datums, izstrādājuma sērijas numurs.



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

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



Lai nepieļautu pārpratumus, stingri ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet garantijas kartes pareizību. Garantijas karte ir derīga tikai, ja ir 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 problēmas saistībā ar OURSSON AG izstrādājumiem, lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: support@oursson.com

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

Kontaktinformācija:

1. Izstrādājumu ražotājs – OURSSON AG (Orson AG), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, 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 ostrzegawczy

Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.

PL

Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Ustaw urządzenie na stabilnej powierzchni.
- Używaj tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.



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

- Prąd zasilający musi spełniać odpowiednio parametry.
- Nie należy używać tego urządzenia tam, gdzie w powietrzu mogą być opary substancji łatwopalnych.



- Nie wolno próbować samodzielnie otwierać tego 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.

- Przy przenoszeniu urządzenia z pomieszczenia zimnego do ciepłego i na odwrót należy je rozpakować 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, używając tego urządzenia przy dzieciach.
- Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie należy dopuszczać, aby przewód zwisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać tego urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do jego nieprawidłowego działania.
- Nie należy instalować tego urządzenia w pobliżu kucharek i piekarników gazowych i elektrycznych.
- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Należy chronić to urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi oddziaływaniami mechanicznymi.
- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, zuciowej i psychicznej, niedo-

świadczono i nieumiejętne. Mogą z niego korzystać wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po poinstruowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez specjalistę z autoryzowanego punktu serwisowego (ASC) OURSSON AG. Pozwoli to uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- Używaj tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna itp.). Do czyszczenia urządzenia można użyć niewielkiej ilości neutralnego detergentu.



Po pierwszym włączeniu wypiekacza do chleba możesz poczuć delikatny zapach spalenizny. Pochodzi on z pierwszego podgrzewania elementu grzejnego urządzenia. Przy kolejnych włączeniach zapach ten powinien być nieodczuwalny.



Obsługa tego urządzenia w żadnym wypadku nie przewiduje używania siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu z winy użytkownika.

ZALECENIA

- Przed użyciem tego urządzenia należy przeczytać tę instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować tę instrukcję do wglądu w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne wizerunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich faktycznego wyglądu.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy usunąć wszystkie elementy opakowania. Korpus i powierzchnie wewnętrzne należy przetrzeć czystą i suchą szmatką; nie używaj ściernych środków czyszczących.



Pokrywę można otworzyć tylko w celu dodania składników i po emisji sygnału dźwiękowego. Nie wolno otwierać pokrywy pracującego wypiekacza ani wyjmować z niego wówczas formy.

- Nie wolno zanurzać formy w wodzie.
- Należy uważać, aby podczas używania formy nie uszkodzić jej. Może to doprowadzić do jej nieprawidłowego działania.
- Aby łatwiej wyjąć wyrabiarkę, należy napełnić formę wodą i poczekać 10–20 min. Ostrożnie obróć i wyjmij łopatką, a następnie wymyj formę miękką gąbką i wysusz ją.
- Nie wolno wyjmować chleba z formy za pomocą twardych przedmiotów, takich jak nóż lub widelec. Jeżeli wyjęcie chleba jest utrudnione, poczekaj 5-10 min na ostygnięcie formy, upewniając się, że nie

leży ona w miejscu, które mogłoby zostać przypalone. Następnie należy założyć rękawice kuchenne i potrząsnąć formą kilka razy. Aby nie blokować chleba, formę należy przytrzymać za rączkę.



Przed rozkrojeniem chleba upewnij się, że nie ma w nim łopatki.


- Jeśli w wypiekaczu jest łopatka, przed jej wyjęciem poczekaj na ostygnięcie maszyny. **Łopatka może być nadal gorąca. Uważaj, aby się nie oparzyć.**
- Przechowuj urządzenie z zamkniętą pokrywą.




Powłoka antyadhezyjna formy może zmienić kolor pod wpływem wilgoci i pary wodnej. Nie wpływa na jakość jej pracy.

- Nie przykrywaj pracującego urządzenia ręcznikiem ani szmatką.



Nie próbuj wyjmować formy z pracującego urządzenia ani wkładać do niego rąk. Aby zatrzymać urządzenie, naciśnij przycisk  i odłącz je od prądu.

- Po zakończeniu programu wyłącz program, naciskając przycisk , odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Następnie wyczyść urządzenie z okrohów, mąki i innych resztek wilgotną gąbką lub szmatką.
- Wypiekacz do chleba jest przeznaczony do wypieku bochenków o wadze do 750 g.
- Zachowaj szczególną ostrożność, pracując z formą wypiekacza. Formę należy wyjąć, łapiąc za jej uchwyt. Nie wolno obracać maszyny ani wytrząsać z niej formy. Uszkodzenie lub wgniecenie formy może zaburzyć pracę czujników temperatury. Pamiętaj, aby przed dotknięciem gorącej formy założyć rękawice kuchenne.





Do formy można wsypać maksymalnie 450 g mąki na chleb lub ciasto. Maksymalna ilość drożdży to 8 g.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Wypiekacz do chleba.....	1 szt.
Forma do pieczenia.....	1 szt.
Łopatka do ciasta.....	1 szt.
Łyżka z miarką.....	1 szt.
Kubek z miarką.....	1 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.

ZASTOSOWANIE PROGRAMÓW

Numer programu	Program	Symbol programu	Uwaga	Czas gotowania
1	PODSTAWOWY		Odpowiedni do wypieku chleba pszenicznego i żytniego z mąki na chleb.	2 h. 50 min.
2	SZYBKI		Odpowiedni do szybkiego wypieku chleba. Chleb będzie bardziej gęsty, lecz równie smaczny. Ten program jest przydatny, jeśli masz mało czasu na przygotowanie chleba.	1 h. 15 min.

BUDOWA URZĄDZENIA, rys. B

- 1 Pokrywa
- 2 Forma do pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Korpus
- 5 Elementy sterujące
- 6 Kubek z miarką (200 ml)
- 7 Łyżka z miarką (deserowa 5 g / stołowa 15 g)
- 8 Łopatka do ciasta

UŻYTKOWANIE, rys. C

Wyświetlacz

Pokazuje numer wybranego programu (rys. C-1) i czas potrzebny do jego wykonania (rys. C-9).

Przycisk  (rys. C-3)

Wybór programu:

PODSTAWOWY, FRANCUSKIE, DIETETYCZNY, PASCHA, SZYBKI, WYPIEK, PIZZA, MAKARON, CIASTO, DŻEM.

Więcej informacji znajduje się w przepisach.

Przycisk  (rys. C-4)

Przycisk do wyboru koloru skórki. Pozwala na wskazanie, czy chleb ma być upieczony z jasną, średnią, czy ciemną skorórką.

Wskaźnik koloru skórki (rys. C-2)

Po naciśnięciu przycisku  na wyświetlaczu pojawi się symbol  wskazujący na wybrany parametr.





Aby przygotować miękką i smaczną skorórkę, zalecamy użycie  trybu wyboru skórki.

Przycisk  (rys. C-5)

Przycisk do wyboru rozmiaru wypieku. Służy do wyboru wielkości wypiekanego chleba: M — średni, L — duży.

Wskaźnik rozmiaru wypieku (rys. C-8)

Po naciśnięciu przycisku  na wyświetlaczu pojawi się symbol  wskazujący na wybrany parametr.


Przyciski  /  (rys. C-6)




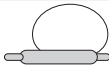
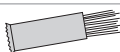
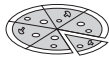


Służy do ustawienia opóźnienia rozpoczęcia wypiekania chleba oraz, w trybie WYPIEK, ustawienia czasu. Jedno naciśnięcie to 10 minut.

Przycisk  (rys. C-7)

Rozpoczyna/zatrzymuje wybrany program lub ustawienie czasu. Aby anulować ustawienie lub zatrzymać program, naciśnij ten przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund.

PROGRAMY

Naciśnij przycisk  i wybierz jeden z programów pieczenia, wyrabiania ciasta lub przygotowywania dżemu: PODSTAWOWY, FRANCUSKIE, DIETETYCZNY, PASCHA, SZYBKI, WYPIEK, PIZZA, MAKARON, CIASTO, DŻEM.

Numer programu	Program	Symbol programu	Uwaga	Czas gotowania
3	DIETETYCZNY		Pozwala upiec chleb ze zboża pełnoziarnistego. Przydatne dla osób, które zwracają uwagę na wagę, ale nie chcą rezygnować ze świeżego chleba. Upieczony chleb jest niższy i twardszy, ale ma więcej składników odżywczych i witamin, które normalnie są tracone w trakcie przygotowywania mąki na chleb.	3 h. 30 min.
4	FRANCUSKIE		Program odpowiedni do przepisów ze zmniejszoną ilością cukru. Pozwala na przygotowanie chleba z chrupką skórką i kruchym miąższem.	3 h. 20 min.
5	PASCHA		Za pomocą tego programu możesz upiec chleb z serem i paschę wielkanocną.	3 h. 47 min.
6	CIASTO		Program pozwalający na przygotowanie klasycznego ciasta drożdżowego z różnymi dodatkami.	2 h. 05 min.
7	MAKARON		Program pozwalający na przygotowanie ciasta na makaron lub pierogi.	0 h. 20 min.
8	PIZZA		Program pozwalający na przygotowanie ciasta na pizzę.	0 h. 45 min.
9	DŻEM		Program pozwalający na przygotowanie dżemu bez mieszania i w optymalnej temperaturze.	1 h. 20 min.
10	PIECZENIE		Program pozwalający na przygotowywanie wypieków i chleba z ciasta przygotowanego wcześniej i dopieczenie do końca chleba, który z jakiegoś powodu nie upiekł się całkowicie.	Od 10 min do 1 h 40 min



Przed użyciem 10. programu należy pamiętać o wyjęciu łopatki do ciasta.

OPIS PROGRAMÓW

Programy	Podstawowy		Szybki		Dietetyczny		Francuskie	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Rozmiar wypieku	L	M	L	M	L	M	L	M
Wykonanie programu czas (h:min)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Czasomierz (h)	łīdz 13	łīdz 13	-	-	łīdz 13	łīdz 13	łīdz 13	łīdz 13
Rozgrzanie (min)	-	-	-	-	-	-	-	-
Pierwsze wyrabianie (min)	10	10	12	11	11	11	14	14
Pierwsze rośnięcie (min)	20	20	-	-	30	30	30	30
Drugie wyrabianie (min)	13	13	-	-	15	15	12	12
Drugie rośnięcie (min)	25	25	-	-	42	42	31	31
Trzecie rośnięcie (min)	40	40	20	15	50	50	40	40
Pieczenie (min)	62	60	43	38	62	60	73	71
Ciepły chleb (min)	60	60	60	60	60	60	60	60
Wskazanie wyświetlacza podczas dodawania dodatkowych składników	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

Podczas dodawania składników do pieczenia chleba należy dokładnie przestrzegać zadanej kolejności. Drożdże powinny być zawsze wysypane na górę i być suche. Do prawidłowego dozowania należy użyć łyżki i kubka z miarką znajdującego się w zestawie. Miarki należy zawsze napełniać do brzegu. Napełniając miarkę składnikiem, nie należy go zgniatać. Dokładne odmierzenie ilości składnika to klucz do sukcesu.



Wszystkie składniki użyte do pieczenia chleba muszą być w temperaturze pokojowej.

Programy	Pascha		Ciasto	Makaron	Pizza	Dżem	Pieczenie
	L	M					
Rozmiar wypieku	L	M	-	-	-	-	-
Wykonanie programu czas (h:min)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Czasomierz (h)	ładz 13	ładz 13	ładz 13	ładz 13	ładz 13	-	-
Rozgrzanie (min)	-	-	-	20	-	-	-
Pierwsze wyrabianie (min)	10	9	12	-	10	-	-
Pierwsze rośnięcie (min)	20	20	23	-	12	15	-
Drugie wyrabianie (min)	18	18	15	-	8	-	-
Drugie rośnięcie (min)	60	60	35	-	-	-	-
Trzecie rośnięcie (min)	60	60	40	-	15	65	-
Pieczenie (min)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Ciepły chleb (min)	60	60	-	-	-	-	60
Wskazanie wyświetlacza podczas dodawania dodatkowych składników	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-



DOBIERANIE SKŁADNIKÓW

MAKA

Główny składnik chleba, zawiera gluten (pomaga w rośnięciu chleba, nadając mu odpowiednią sztywność).

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 oraz wychodzi niższy i twardszy. Inne nazwy: mąka ciemna

Mąka żytnia jest otrzymywana ze zmielonego ziarna żyta. Ma ona więcej żelaza, magnezu i potasu od mąki pszennej — pierwiastków niezbędnych dla ludzkiego organizmu. Niższa zawartość glutenu oznacza, że chleb 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 obranej 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 sfementowane. 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 w rośnięciu ciasta. Niedokładne używanie soli może zmniejszyć rozmiar ciasta i pogorszyć jego smak.

TŁUSZCZ

Daje chlebowi dodatkowy smak i zwiększa jego miękkość. Zalecamy użycie masła lub margaryny.

CUKIER

Jest energią 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 ustawiać pieczenia z opóźnieniem — mleko może skwaśnieć. Zmniejsz ilość wody proporcjonalnie do ilości dodanego mleka.

OWOCE, ORZECHY, WARZYWA

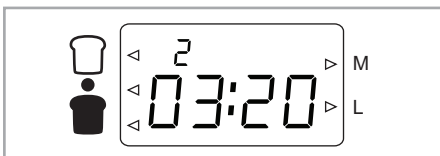
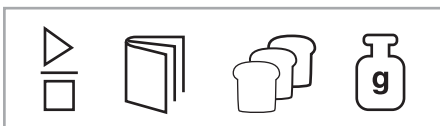
Po dodaniu dodatkowych składników do chleba, pamiętaj o policzeniu zawartych w nim cukrów, wody i tłuszczu. Całkowita waga dodatków nie powinna przekraczać 15% wagi wszystkich składników. Chleb upieczony z dodatkami może być nieco niższy niż zwykły — naruszają one strukturę glutenu w cieście. Dodatki należy dodać po sygnale dźwiękowym.

MIESZANKI CHLEBOWE

W wypiekaczu można używać gotowych mieszanek chlebowych. Do wypieku zwykłego chleba lub szybkich wypieków zalecamy stosowanie paczek po 500 g lub wykorzystywanie połowy mieszanki.

PROCEDURY WYBORU PROGRAMÓW: PODSTAWOWY, FRANCUSKIE, DIETETYCZNY, PASCHA, SZYBKI

1. Otwórz pokrywę wypiekacza do chleba. Odblokuj formę, łapiąc ją za uchwyt i delikatnie obracając w lewo aż do oporu. Następnie wyjmij ją do góry za uchwyt.
2. Włóż łopatkę do ciasta.
3. Umieść w formie wszystkie składniki z przepisu, zaczynając od płynów, a kończąc na suchych dodatkach. Prawidłowe wyrobienie ciasta zależy od tej kolejności. Wytrzyj wodę i mąkę z zewnętrznych powierzchni formy.



- Włóż ostrożnie formę do komory wypiekacza. Zablokuj formę, obracając ją w prawo do oporu.
- Delikatnie zamknij pokrywę wypiekacza do chleba. Włącz wypiekacz. Wyświetlacz powinien się zaświecić.
- Wybierz numer programu przyciskiem ustaw rozmiar wypieku według przepisu i ustaw oczekiwany kolor skórki. Wybrane parametry zostaną wyświetlone.
- Naciśnij przycisk . Zostanie wyświetlony czas wypieku.

USTAWIANIE OPÓŹNIONEGO STARTU

- Ustaw na czasomierzu opóźnienie, po którym ma się rozpocząć wypiek. Maksymalne opóźnienie wynosi 13 godzin, a precyzja — 10 minut.
- Naciśnięcie przycisków / spowoduje zmianę opóźnienia o 10 minut.
- Naciśnij przycisk dwa razy. Pierwsze naciśnięcie potwierdza ustawienie, a drugie — uruchamia program. Po minucie zostanie wyświetlone opóźnienie pomniejszone o jedną minutę i rozpocznie się odliczanie czasu.



Możliwość używania opóźnienia została podana w tabeli z programami.

DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Dodawanie składników jest możliwe w programach **PODSTAWOWY, SZYBKI, DIETETYCZNY, FRANCUSKIE, PASCHA, CIASTO**.

Pierwsze wyrabianie jest wykonywane z bardzo dużą siłą, która może całkowicie zmiądzyc delikatniejsze składniki, takie jak rodzynki, oliwki lub orzechy. Dlatego należy je dodać później, podczas drugiego wyrabiania. **Usłyszysz sygnał dźwiękowy informujący o tym, aby to zrobić.**

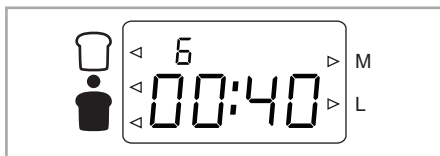
Przydatne zasady.

- Suszone owoce należy pokroić w kostkę o wielkości ok. 5 mm.
- Aby zapobiec ich przywieraniu do formy, posyp je mąką.
- Mokre składniki muszą być odmierzone zgodnie z przepisem tak, aby nie zakłócić ilości wilgoci w cieście.
- Duże i twarde nasiona mogą porysować formę. Przed dodaniem warto je zmielić.
- Jeśli używasz funkcji opóźnienia, dodaj dodatki od razu z mąką.
- Podczas drugiego wyrabiania usłyszysz sygnał dźwiękowy oznaczający, że można w tym momencie**

dodać dodatkowe składniki. Proces wyrabiania nie jest przerywany. Zachowaj należyłą ostrożność. Otwórz pokrywę i wsyń dodatki do formy. Zamknij pokrywę. Postaraj się otworzyć pokrywę na tak krótko, jak to możliwe. Pozwoli to na utrzymanie temperatury w wypiekaczu.

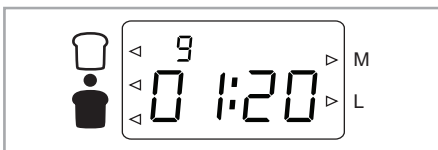
PRZYGOTOWYWANIE CIASTA

- Na początku wybierz przepis z książki kucharskiej i włóż łypatką wszystkie składniki do formy. Włóż formę do wypiekacza i zamknij pokrywę.
- Wybierz jeden z programów: Za pomocą przycisku wybierz program **CIASTO / PIZZA / MAKARON**.
- Naciśnij przycisk .
- Na wyświetlaczu pokaże się czas wykonywania programu. Wypiekacz rozpocznie wyrabianie ciasta. Dodanie dodatkowych składników jest możliwe wyłącznie w programie **CIASTO 2J**.
- Po pewnym czasie — zależnie od wybranego programu — usłyszysz sygnał dźwiękowy wskazujący na zakończenie pracy.
- Wymnij ciasto z formy na oprószonej mąką stolnicę i użyj go zgodnie z przepisem.



PRZYGOTOWYWANIE DŻEMU

- Za pomocą wypiekacza do chleba można przygotować bardzo smaczny dżem. Naciśnij przycisk i wybierz program **DŻEM**.
- Do przygotowania dżemu potrzebujesz owoców, cukru i soku z cytryny. Dobrymi owocami na dżem są jagody, maliny, truskawki i inne z cienką skórką. Cukier i sok z cytryny dodają smaku i pozwalają zachować kolor owoców. Podczas przygotowania dżemu dochodzi do podgrzania i zmieszania składników.



- Naciśnij przycisk . Czas gotowania — na wyświetlaczu pojawi się 1 godzina i 20 minut. Wypiekacz rozpocznie przygotowywanie dżemu.

- Po upływie 1 godziny i 20 minut usłyszysz sygnał dźwiękowy wskazujący na zakończenie programu. Uzyskany dżem możesz zjeść z wafkami, chlebem lub lodami albo użyć jako nadzienie do ciast.



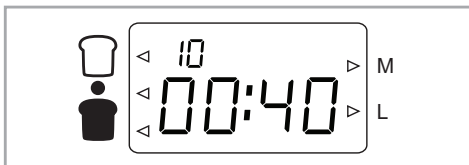
Schłodzony dżem przełóż do szklanego pojemnika i schowaj do lodówki. Aby zmienić strukturę dżemu, dodaj jedną-półtorę łyżki pektyny.



Po przygotowaniu dżemu należy go niezwłocznie przełożyć do innego pojemnika. Forma musi zostać zalana ciepłą wodą i umyta natychmiast po schłodzeniu. Zaschnięte pozostałości dżemu mogą uszkodzić powłokę antyadhezyjną.

PIECZENIE

- W tym programie nie dochodzi do wyrabiania ani rośnięcia ciasta. Dlatego nie jest potrzebne wkładanie łopatkę do ciasta.
- Po wybraniu tego programu wypiekacz działa jak piekarnik. Możesz w nim upiec babeczki, zapiekanki i inne wyroby oraz dopiec niedokończony produkt.
- Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego.
- Za pomocą przycisku wybierz program PIECZENIE.
- Za pomocą przycisków / ustaw czas pieczenia — od 10 minut do 1 godziny i 40 minut. Następnie naciśnij dwa razy przycisk . Rozpocznie się pieczenie.
- Po zakończeniu pieczenia usłyszysz sygnał dźwiękowy.



Po zakończeniu programu poczekaj 10 minut na schłodzenie się wypieku, a następnie delikatnie wyjmij go z formy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, rys. D

- Wymyj wtyczkę urządzenia z gniazdka.
- Następnie odstaw urządzenie do ostygnięcia.
- Wymyj formę do pieczenia, kubek z miarką, łyżkę z miarką i łopatkę do ciasta w ciepłej wodzie ze środkiem czyszczącym. Wysusz te elementy. **Pamiętaj, że nie można ich myć w zmywarce.**



Zwróć uwagę, że podczas ustawiania czasu pieczenia migają liczby godzin i minut. Pierwsze naciśnięcie przycisku potwierdza wybrany czas. Liczby godzin i minut oraz dwukropek przestają migać. Drugie naciśnięcie przycisku powoduje uruchomienie programu PIECZENIA. Pojawia się wówczas zegar odliczający czas. Dwukropek zaczyna migać.

GLAZUROWANIE CIASTA

Postaraj się zadbać o maksymalne urośnięcie ciasta. Do glazurowania 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 ugotowane 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.

PRZECHOWYWANIE CHLEBA I PRODUKTÓW DROŻDŻOWYCH

Przechowywanie chleba

Chleb musi być przechowywany szczelnej torebce lub chlebaku w temperaturze pokojowej nie dłużej niż 3 dni. Przy wysokiej temperaturze i dużej wilgotności chleb należy przechowywać w zamrażarce. Należy go wówczas schować do szczelnie zamkniętej torebki plastikowej i nie trzymać więcej niż jeden miesiąc. Przed zamrożeniem chleba można go pokroić na kromki. Ułatwi to jego późniejsze jedzenie.

Zamrażanie upieczonych produktów drożdżowych

Przed zamrożeniem upieczonych produktów drożdżowych należy poczekać na ich ostygnięcie. Zamrażać należy tylko schłodzone produkty i nie później niż godzinę po ostygnięciu. Do ich spakowania można użyć folii kuchennej lub torebek celofanowych. Zamrożone wypieki mogą być przechowywane od 6 do 8 tygodni. Podczas rozmrażania odparowująca wilgoć rozszerza opakowanie.

Zamrażanie ciasta drożdżowego

Ciasto uzyskane po zakończeniu pierwszego wyrabiania i rośnięcia można zamrozić. Podziel je na kawałki i rozwałkuj na spody o grubości do 2 cm. Umieść spody na tackach i włóż do zamrażarki po to, aby stwardniały. Zamrożone spody zawiń w torebki celofanowe lub folię kuchenną. Ciasto można trzymać w zamrażalce do 4 tygodni. Aby rozmrozić ciasto drożdżowe, najlepiej je wyjąć wieczorem i poczekać do rana. Rozmrożone ciasto należy dokładnie wyrobić. Można je następnie włożyć do formy na dalszy wypiek. Można także zamrozić całkowicie przygotowane ciasto. Jediną różnicą jest to, że podczas rozmrażania należy ogrzać ciasto do temperatury pokojowej i poczekać na jego dwukrotne urośnięcie. Następnie upiecz ciasto według wybranego przepisu.



- Wytrzyj korpus urządzenia w środku i na zewnątrz wilgotną ścierką. Uwaga: Z powodu ryzyka porażenia prądem, nie wkładaj nigdy urządzenia do wody.
- Dokładnie wysusz wszystkie elementy.

MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Potencjalne problemy	Rozwiązania
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 bledy 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 upieczonogo 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 włożono łopatkki do ciasta. Przed włożeniem składników upewnij się, że łopatkka do ciasta została 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. • Nie włożono łopatkki do ciasta. Pamiętaj o jej włożeniu. • Wałek do mieszania składników w formie nie obraca się. Jeśli wałek do mieszania składników nie obraca się mimo włożonej łopatkki, 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 wałek do mieszania składników obraca się prawidłowo.
Łopatkka do ciasta grzechocze.	<ul style="list-style-type: none"> • Wynika to z ruchu łopatkki 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 chleba 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.
Łopatkka do ciasta nie wyszła z wyjmowanego chleba.	<ul style="list-style-type: none"> • Ciasto jest za gęste. Poczekaj na ostygnięcie chleba i wyjmij łopatkę. • Pod łopatką powstała skórka. Łopatkę i wał należy myć po każdym wypieku.
Schłodzona skórka mięknie.	<ul style="list-style-type: none"> • Para wodna w upieczonym chlebie może nieco rozmiękczyć skórkę. Aby zmniejszyć ilość pary wodnej, przy następnym wypieku wlej 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.



Przed skontaktowaniem się z centrum serwisowym sprawdź możliwe przyczyny problemu.

CERTYFIKACJA WYROBU

Informacje na temat certyfikacji tego wyrobu podano pod adresem <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> a ich kopię można uzyskać od sprzedawcy.

Specifikācijas		
MODEL		BM0801J
Pobór mocy, W		max 580
Napięcie znamionowe		~220-240 V; 50 Hz
Maksymalna masa upieczonego pieczywa		750 g
Czasomierz		Do 13 godzin
Wymogi temperatury	Działanie	+15°C do + 35°C
	Przechowywanie i transport	-40°C do +55°C
Wymagana wilgotność	Działanie	15–75%
	Przechowywanie i transport	15–75%
Klasa ochrony przez porażeniem prądem		I
Wymiary (wys. x szer. x dług.), mm		348x255x280
Waga, kg		4,8

***Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach w temperaturze poniżej 25°C.**



Naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez centrum serwisowe 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 najlepszym światowym standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, skontaktuj się z jednym z autoryzowanych centrów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajduje 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 świadczono są usługi gwarancyjne, modeli kupionych w tym kraju, certyfikowanych w zakresie zgodności ze standardami tego kraju oraz oznaczonymi oficjalnymi znakami zgodności.
2. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym są świadczone, oraz 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, aby zaspokoić potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
3. OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Czas eksploatacji, miesiące	Okres gwarancji, miesiące
Kuchenki mikrofalowe, ekspresy do chleba, kuchenki indukcyjne	60	12
Kombiwar, roboty kuchenne, maszyny kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery ręczne, miksery ręczne, maszynki do mięsa, tostery, dzbanki termiczne, maszynki do kawy, parownice, sokowirówki, siekacze, odwadniacze, maszyny do jogurtów, fermentownice, proźże, zamrażarki, lodówki, ekspresy do kawy.	36	12
Wagi kuchenne, syfony	24	12

4. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga rozmontowywania produktu:
 - baterie,
 - etui, paski, paski do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarczane wraz z produktem.
5. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek

naruszenia zasad korzystania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów, działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:

- Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego obchodzenia się, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad korzystania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie ma 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 naprawa lub konserwacja 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, jakoś działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakoś 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 wchodzą w zakres gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonane przez użytkownika lub odpłatnie przez specjalistę w większości autoryzowanych centrów.
 - Prace konserwacyjne na produktach (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 korzystaniem z produktu lub brakiem możliwości korzystania z niego.

9. Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu, elementy designu i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia przez producenta.

Korzystanie z produktu po upływie czasu eksploatacji (czasu użytkowania):

1. Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, kiedy 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 korzystania z 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 zużyтым 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 utylizując 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 askowy, który zawiera następujące informacje: nazwa grupy produktu, data produkcji, numer seryjny produktu.



Numer seryjny znajduje się na tylnej części produktu, na opakowaniu i karcie gwarancyjnej.

- ❶ Pierwsze dwie litery odpowiadają grupie produktów (wypiekacz do chleba – BM).
- ❷ Pierwsze dwie cyfry – rok produkcji.
- ❸ Następane dwie cyfry – tydzień produkcji.
- ❹ 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 wyraźnie podane są niej następujące 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.

oursson

Jeśli masz pytania lub problemy związane z produktami firmy OURSSON AG, skontaktuj się z nami przez e-mail: support@oursson.com

Niniejsza instrukcja jest chroniona międzynarodowym i unijnym prawem autorskim. Każde nieupoważnione wykorzystanie 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), Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Switzerland.
- 2. Informacje o certyfikatach produktu znajdują się na stronie www.oursson.com.

OURSSON AG
Wyprodukowano w Chinach



INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ Fig. A



Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.

Warning symbol



Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

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 piesele incluse cu unitatea.
 - Pentru a diminua riscul de incendiu sau electrocutare, nu introduceți multicookerul în apă și nu utilizați aparatul în condiții de umiditate ridicată. 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 de substanțe inflamabile.
 - Nu încercați să deschideți aparatul fiindcă există pericolul electrocutării. 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 pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea ascuțită a unei mese sau să atingă suprafețe încălzite.
- Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.
- Nu instalați lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.
- Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.
- Înainte de curățare sau ștergere cu o cârpă umedă asigurați-vă că dispozitivul este deconectat de la priză.
- Nu utilizați în aer liber.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copiii sau de către persoane cu capacitate

fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.

- 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 centrul de service autorizat de OURSSON pentru a preveni pericolele.
- Folosiți numai piesele incluse cu unitatea.
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

Când porniți aparatul pentru prima dată, se poate simți ușor un miros de ars, emis în timpul primei încălziri a elementului de încălzire a aparatului. La următoarele utilizări, acest miros va dispărea.



Nu folosiți forța fizică, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea produsului din vina utilizatorului.



RECOMANDĂRI

- Înainte să utilizați aparatul, vă rugăm să citiți manualul. După lectură, păstrați-l pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice ale unor obiecte reale, care pot fi diferite de imaginile actuale.
- Despachetați aparatul și înlăturați ambalajul. Ștergeți suprafețele exterioare și interioare cu o cârpă uscată, fără a folosi agenți de curățare.



Capacul poate fi deschis numai atunci când aveți nevoie să adăugați diferite ingrediente și numai atunci când auziți un semnal sonor. Când este pornit, nu deschideți capacul și nu scoateți cuva pentru pâine.

- Nu scufundați cuva pentru pâine în apă.
- Aveți grijă când manevrați cuva, orice deteriorare poate duce la defectarea aparatului.
- Pentru a scoate lama de frământare mai ușor, umpleți cuva cu apă și așteptați 10-20 de minute. Scoateți cu grijă lama de frământare și apoi spălați cuva cu un burete moale și lăsați-o să se usuce.

- Nu folosiți obiecte dure, cuțite sau furculițe pentru a scoate pâinea din cuvă. Dacă pâinea se scoate greu, lăsați cuva să se răcească 5-10 minute. După aceea folosiți mănuși pentru a scutura cuva de câteva ori. Țineți mânerul astfel încât să nu atingeți pâinea.



Înainte să tăiați pâinea asigurați-vă că lama de frământare nu e lăsată în pâine.


- Dacă lama de frământare este înăuntru, așteptați să se răcească și scoateți-o. **Aveți grijă să nu vă ardeți, pentru că lama poate fi încă fierbinte.**
- Depozitați aparatul cu capacul închis.




Acoperirea anti-aderentă a cuvei își poate schimba culoarea atunci când este expusă la umiditate și abur, dar acest lucru nu va afecta performanța.

- Nu acoperiți aparatul cu un prosop sau șervețel atunci când este în funcțiune.



Când aparatul funcționează, nu încercați să scoateți cuva și nu o atingeți. Dacă este necesar, apăsați butonul  pentru a opri aparatul și deconectați-l.

- Când programul este complet, apăsați butonul  pentru a opri programul, deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească complet. Apoi, scoateți toate firimiturile, făină sau alte resturi de murdărie cu un burete umed sau o cârpă.
- Mașina de pâine este concepută pentru coacerea pâinii cu greutatea de cel mult 750 de grame.
- Fiți atenți atunci când utilizați cuva pentru pâine. Cuvă se scoate de mâner în sus, nu se întoarce și nu se scutură. Dacă din anumite motive cuva a fost deteriorată sau afectată, activitatea senzorilor de temperatură poate fi compromisă.





Cantitatea maximă de făină, care poate fi plasată în cuva de pâine, nu trebuie să depășească 450 de grame. Cantitatea maximă de drojdie este de 8 grame.

SET PRODUSE

Mașină de pâine	1 buc.
Cuvă pentru pâine	1 buc.
Lamă de frământare	1 buc.
Lingură gradată	1 buc.
Vas gradat	1 buc.
Manual de instrucțiuni.....	1 buc.

DESCRIEREA PROGRAMELOR

Nr. Program	Program	Simbol Program	Notă	Temp de gătire
1	BASIC		Potrivit pentru copt pâine albă și de seară din făină de copt.	2 ore. 50 min.
2	QUICK (RAPID)		Folosit pentru coacerea rapidă a pâinii. Pâinea este mai densă, dar la fel de gustoasă. Programul este util, dacă ai puțin timp disponibil.	1 oră. 15 min.

PĂRȚI COMPONENTE, Fig. B

- Capac
- Cuvă pentru pâine
- Afișaj
- Carcasă
- Panou de control
- Vas gradat (200 ml)
- Lingură gradată (5g/ 15g)
- Lamă de frământare

UTILIZARE, Fig. C

Afișaj

Afișează numărul programului selectat (Fig. C-1) și timpul necesar să-l completeze (Fig. C-9).

Butonul (Fig. C-3)



Selectarea programului:

BASIC, FRENCH, DIET, KULICH, QUICK, PIZZA, PASTA, DOUGH, JAM, BAKE (vezi rețete).

Butonul (Fig. C-4)

Selectați culoarea crustei. Vă permite să coaceți pâinea cu o crustă deschisă, potrivită sau închisă la culoare.

Indicarea culorii crustei (Fig. C-2)

Când apăsați butonul  afișajul va arăta , care indică parametrul selectat.





Pentru a prepara o crustă moale și gustoasă selectați unul din aceste moduri .

Butonul (Fig. C-5)

Selectarea greutateii. Pentru a selecta mărimea pâinii: M - medium (medie), L - large (mare).

Indicator al mării (Fig. C-8)

Când apăsați butonul  se va afișa , care indică parametrul selectat.


Butoanele / (Fig. C-6)




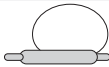

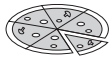


Pentru a seta timpul de coacere întârziată și pentru a seta timpul în modul «BAKE». O apăsare înseamnă 10 minute.

Butonul (Fig. C-7)

Start/Stop, porniți, opriți programul sau timpul. Pentru a anula selecția sau programul, apăsați și țineți apăsat câteva secunde.

PROGRAME

Apăsați butonul  din panoul de control, pentru a selecta programele de coacere, frământare sau dulceată: BASIC, FRENCH, DIET, KULICH, QUICK, BAKE, PIZZA, PASTA, DOUGH, JAM.

Nr. Program	Program	Simbol Program	Notă	Temp de gătire
3	DIET (Pâine integrală)		Vă permite să coaceți pâine din grâu integral. Util pentru cei care țin cont de greutatea lor și nu doresc să renunțe la pâinea proaspăt coaptă. Această pâine se coace mai încet și mai greu, dar conține mai multe substanțe nutritive și vitamine.	3 ore. 30 min.
4	FRENCH (Paine franțuzească)		Potrivit pentru rețete cu puțin zahăr, permite coacerea pâinii cu o crustă crocantă și miez aerat și fraged.	3 ore. 20 min.
5	KULICH (Brioșe)		Puteți coace brioșe, plăcinte cu brânză și pască.	3 ore. 47 min.
6	DOUGH (Aluat)		Prepararea aluatului clasic pentru diferite produse de panificație.	2 ore. 05 min.
7	PASTA (Paste)		Prepararea aluatului pentru paste, găluște, tăiței.	0 ore. 20 min.
8	PIZZA		Prepararea aluatului pentru pizza.	0 ore. 45 min.
9	JAM (Dulceață și gem)		Gemul este preparat la temperatura optimă fără a fi nevoie să amestecați.	1 oră. 20 min.
10	BAKE (Coacere)		Folosit pentru coacerea prăjiturilor, pâinea din aluatul pregătit mai devreme sau pâinea necoaptă, care din anumite motive nu s-a copt destul.	De la 10 min. până la 1 oră. 40 min.



Înainte de a utiliza programul 10, nu uitați să scoateți lama pentru frământare.

DESCRIEREA PROGRAMELOR

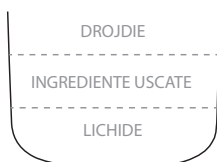
Programe	Basic		Quick		Diet		French	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Mărimea aluatului								
Tempul de finalizare a programului (ore:minute)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Timer (ore)	până la 13	până la 13	-	-	până la 13	până la 13	până la 13	până la 13
Încălzire (min)	-	-	-	-	-	-	-	-
Prima frământare (min)	10	10	12	11	11	11	14	14
Prima dospire (min)	20	20	-	-	30	30	30	30
A doua frământare (min)	13	13	-	-	15	15	12	12
A doua dospire (min)	25	25	-	-	42	42	31	31
A treia dospire (min)	40	40	20	15	50	50	40	40
Coacere (min)	62	60	43	38	62	60	73	71
Pâine caldă (min)	60	60	60	60	60	60	60	60
Indicație de afișare atunci când se adaugă ingrediente suplimentare	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

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.

Programe	Kulich		Dough	Pasta	Pizza	Jam	Bake
Mărirea aluatului	L	M	-	-	-	-	-
Timpul de finalizare a programului (ore:minute)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Timer (ore)	până la 13	până la 13	până la 13	până la 13	până la 13	-	-
Încălzire (min)	-	-	-	20	-	-	-
Prima frământare (min)	10	9	12	-	10	-	-
Prima dospire (min)	20	20	23	-	12	15	-
A doua frământare (min)	18	18	15	-	8	-	-
A doua dospire (min)	60	60	35	-	-	-	-
A treia dospire (min)	60	60	40	-	15	65	-
Coacere (min)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Pâine caldă (min)	60	60	-	-	-	-	60
Indicație de afișare atunci când se adaugă ingrediente suplimentare	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-



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

Îmbunătățește 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.

LACTATE

Aduce savoare și valoare nutritivă. Dacă folosiți lapte în loc de apă, valoarea nutritivă a pâinii va fi mai mare, dar nu utilizați pornirea întârziată, pentru că laptele poate deveni acru. Reduceți cantitatea de apă în funcție de cantitatea de lapte.

FRUCTE, 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. Adăosurile trebuie adăugate după un semnal sonor.

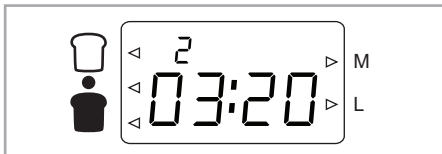
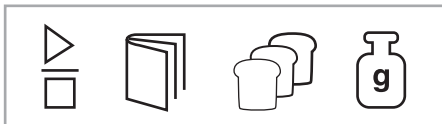
ALUAT GATA PENTRU COPT



Puteți utiliza aluat gata pentru copt în mașina de pâine. Se recomandă să utilizați pachete de 500 de grame pentru coacerea rapidă a pâinii.

PROCEDURA DE SELECȚIE A PROGRAMELOR: BASIC, FRENCH, DIET, KULICH, QUICK




1. Deschideți capacul mașinii 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.
2. Montați lama de frământare.
3. Puneți ingredientele în cuvă conform rețetei, începând cu lichidele și terminând cu ingredientele uscate. Ordinea de adăugare este foarte importantă pentru o bună frământare.

Ștergeți făina și apa de pe marginea și exteriorul cuvei.



4. Așezați cuva în mașina de pâine cu grijă. Rotiți cuva în sensul acelor de ceasornic până când se oprește, pentru a se fixa.
5. Puneți capacul. Introduceți ștecherul în priză. Afișajul va porni automat.
6. Selectați numărul programului dorit cu butonul , setați mărimea pâinii conform rețetei, setați culoarea crustei. Parametrii selectați vor fi afișați.
7. Apăsăți , timpul necesar va fi afișat.

PORNIREA ÎNTÂRZIATĂ

1. Puteți programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeți, cu pâna la 13 ore în avans, în intervale de 10 min.
2. Apăsând butoanele  /  - timpul va fi schimbat în intervale de 10 min.
3. Apăsăți butonul  de două ori. Prima apăsare – confirmă setarea, a doua – pornește programul, după un minut timpul va fi afișat, iar cronometrul începe.



 Folosirea timerului este descrisă în tabelul de programe.

ADĂUGAREA INGREDIENTELOR



Adăugarea ingredientelor este posibilă în programele **BASIC, QUICK, DIET, FRENCH, KULICH, DOUGH**. Deoarece prima frământare în mașina de pâine este foarte puternică, ingredientele fragile, cum ar fi stafide, măsline, nuci, se pot fărâmița, astfel că acestea ar trebui să fie adăugate în aluat mai târziu, în a doua frământare. **Un semnal sonor vă va alerta atunci când trebuie să faceți acest lucru.**

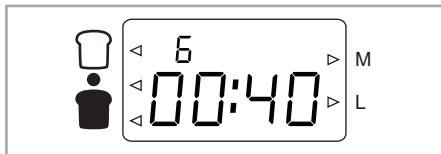
Reguli importante:

- Fructele uscate trebuie să fie tăiate în cubulețe de aprox. 5 mm.
- Pentru a evita ca aceste ingrediente să se lipească, presărați-le cu făină.
- Ingredientele umede trebuie să fie măsurate în conformitate cu rețeta, să nu se perturbe cantitatea de apă din aluat.


- Semintele tari și grele pot zgâria cuva. Este mai bine să le măcinați și să le adăugați la început.
- Dacă utilizați pomirea întârziată, este mai bine să puneți ingredientele la început cu făina.
- **În a doua frământare, veți auzi un semnal sonor, care înseamnă că puteți adăuga ingrediente suplimentare. Frământarea nu este întreruptă, aveți grijă. Deschideți capacul și adăugați ingredientele în cuvă. Închideți capacul. Nu lăsați capacul mult timp deschis pentru a nu afecta temperatura.**

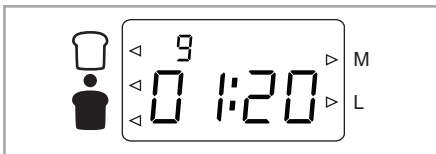
PREPARAREA ALUATULUI



1. Alegeți o rețetă și puneți toate ingredientele în cuvă cu lama de frământare. Așezați cuva în mașina de pâine și închideți capacul.
2. Alegeți unul din programele: **DOUGH / PIZZA / PASTA** apăsând butonul .
3. Apăsăți .
4. Afișajul va arăta timpul necesar. Mașina de pâine va începe să frământe aluatul. Adăugarea ingredientelor suplimentare este permisă doar în programul **DOUGH**.
5. După ce timpul specific programului selectat se termină, veți auzi un semnal sonor.
6. Aluatul trebuie scos, așezat într-un vas, dat prin făină și folosit conform rețetei.



PREPARAREA GEMULUI

1. Puteți găti un gem foarte gustos în mașina de pâine. Folosiți butonul  și alegeți programul **JAM**.
2. Pentru a prepara gem aveți nevoie de fructe de padure, zahăr și suc de lămâie. Puteți lua afine, căpșuni, zmeură sau alte fructe de padure cu o coajă subțire. Zahărul și sucul de lămâie oferă aromă și pastrează culoarea fructelor de pădure. În procesul de pregătire, ingredientele sunt încălzite și amestecate.



3. Apăsăți butonul  . Timpul programului – 1 oră, 20 de minute se va afișa.
4. După o oră și 20 de minute veți auzi un beep care va semnala că e gata. Gemul obținut se poate consuma pe pâine, poate fi adăugat la înghețată sau ca umplutură pentru plăcinte.







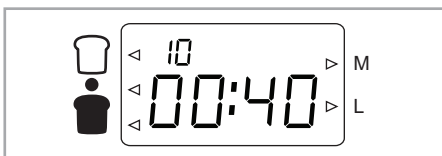
După răcire, gemul se pune într-un borcan de sticlă în frigider. Pentru a schimba consistența gemului, adăugați o lingură de pectină.



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 reziduu uscate de gem pot deteriora stratul non-adherent.

COACEREA

1. Nicio frământare sau dospire a aluatului nu se întâmplă în acest program, deci nu este necesar să instalați lama pentru frământare.
2. Mașina de pâine funcționează ca și un cuptor. Puteți coace sau încălzi prăjituri și produse de panificație.
3. Introduceți ștecherul în priză.
4. Selectați programul **BAKE**, folosind butonul .
5. Cu ajutorul butoanelor  / , setați timpul necesar pentru coacere, de la 10 minute la 1 oră și 40 de minute. Apoi apăsați butonul  de două ori iar coacerea va începe.
6. Când coacerea este gata, veți auzi un semnal sonor.





După ce coacerea este gata, lăsați produsul să se răcească timp de 10 minute în mașina de pâine, iar apoi cu grijă scoateți-l din cuvă.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. D

- Scoateți din priză aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească.
- Spălați cuva pentru pâine, paharul gradat, lingura gradată și lama de frământare în apă caldă cu detergent. Ștergeți și uscați componentele. **Nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.**



Fiți atenți atunci când setați timpul de coacere, numerele clipească. Prima apăsare a butonului  confirmă timpul selectat. Numerele se opresc din clipești. A doua apăsare a butonului  pornește programul BAKE. Se afișează cronometrul. Afișajul începe să clipească.

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 de apă împreună.

GLAZURĂ DE GĂLBENUȘ – Bateți un gălbenuș cu o lingură de lapte sau apă.

GLAZURĂ ALBĂ – Bateți un albuș de ou cu o lingură de lapte sau apă.

PĂSTRAREA PÂINII ȘI A PRODUSELOR DIN ALUAT

Păstrarea pâinii

Pâinea trebuie să fie păstrată într-o pungă închisă, la temperatura camerei, nu mai mult de 3 zile. Într-un mediu cald sau umed, pâinea trebuie să fie păstrată în congelator, într-o pungă de plastic închisă ermetic, nu mai mult de o lună. Înainte de a se depozita în congelator, se taie felii pentru o folosire mai ușoară.

Congelarea produselor de panificație

Înainte de a pune produsele de panificație în congelator lăsați-le să se răcească. Produsele se pun la congelat numai după răcire. Împachetați-le numai după o oră de răcire. Folosiți folie de plastic sau pungi ca ambalaje. Produsele congelate pot fi depozitate între 6 și 8 săptămâni. La dezghețare, scoateți ambalajul.

Congelarea aluatului dospit

La sfârșitul frământării aluatul rezultat poate fi congelat în congelator. Împărțiți aluatul în bucăți și rulați în fășii nu mai mari de 2 cm grosime. Puneți aluatul pe tăvi și puneți-le în congelator sa se întărească. Aluatul congelat înfășurați-l în pungi de plastic sau folie. Aluatul poate fi păstrat în congelator până la 4 săptămâni.

Pentru decongelare, scoateți aluatul, cel mai bine de seara până dimineața și lăsați-l la temperatura camerei. Aluatul se frământă bine după dezghețare, iar apoi va fi gata pentru a fi folosit. Puteți recongela aluatul deja dezghețat. Singura diferență este că, atunci când dezghețați, este necesar să se aducă aluatul la temperatura camerei și să se umfle, astfel încât să crească de două ori în volum. Aluatul se coace conform rețetei.



- Ștergeți carcasa aparatului prin interior și exterior cu o cârpă umedă. Nu scufundați niciodată aparatul în apă din cauza pericolului de electrocutare.
- Uscați bine toate componentele.

POSIBILE PROBLEME ȘI SOLUȚII

Probleme	Soluții
Pâinea este prea mare	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți prea multă drojdie sau apă. Verificați rețeta și măsurați cantitățile cu ajutorul vasului gradat Asigurați-vă că nu a fost lăsată apă din alte ingrediente. Nu a fost pusă destulă făină. Verificați cantitatea de făină adăugată.
Pâinea este prea albă și umedă	<ul style="list-style-type: none"> Nu e destulă drojdie. Folosiți lingura gradată. Vedeți dacă drojdia nu este expirată. După ce deschideți pachetul de drojdie păstrați-l la frigider. 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. Trebuie să începeți din nou cu alte ingrediente. Verificați rețeta și măsurați cantitatea exactă de făină și de apă.
Făină deasupra pâinii.	<ul style="list-style-type: none"> E prea multă făină sau prea puțină apă. Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă de făină și de apă folosind vasul gradat.
Ingredientele nu sunt amestecate bine.	<ul style="list-style-type: none"> Nu a fost instalată lama pentru frământare. Înainte să puneți ingredientele asigurați-vă că lama de frământare este la locul ei. A fost o pană de curent și mașina de pâine s-a oprit. Se pare că trebuie să începeți din nou, însă poate avea un rezultat negativ dacă frământarea a început deja.
Pâinea nu se coace.	<ul style="list-style-type: none"> Ați selectat programul DOUGH (aluat). Proramul DOUGH doar frământă, nu coace. 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. Nu a fost destulă apa 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, leșe 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.



Vă rugăm să consultați problemele posibile înainte să contactați service-ul.

CERTIFICARE PRODUS

Pentru mai multe informații, vizitați site-ul <http://www.oursson.com/> sau cereți o copie de la distribuitorul dvs.

Specificații		
MODEL		BM0801J
Consum de putere, W		max 580
Voltaj		~ 220-240 V; 50 Hz
Cantitatea maximă de pâine coaptă		750 g
Timer		până la 13 ore
Cerințe temperatură	Funcționare	+15 °C la + 35 °C
	Depozitare și transport	-40 °C la + 55 °C
Cerințe umiditate	Funcționare	15-75%
	Depozitare și transport	15-75%
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice		I
Dimensiuni (H x l x L), mm		348x255x280
Greutate kg		4,8

* **Produsele trebuie să fie stocate în depozite uscate, ventilate, la temperaturi sub - 25°C.**



Repararea ar trebui să fie efectuată doar de către un specialist autorizat OURSSON.

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, precum și prin telefon la numărul pentru asistență OURSSON.

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 legile 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 :

Denumire	Durata medie de utilizare, luni	Perioada de garanție, luni
Cuptor cu microunde, mașină de făcut pâine, plită cu inducție	60	24
Multicooker, procesor de bucătărie, fierbător, blender, mixer, mașină de tocat carne, prăjitor de pâine, storcător, congelator, frigider, mașină automată de cafea	60	24
Cântar de bucătărie, sifon	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, accesoriile 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 modificare 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.
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 nici un 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 fi modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor

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 electric este etichetat în conformitate cu cerințele Directivei CE 2002/96/EG privind aparatele electrice și electronice vechi (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 Primele două litere - grupul de produse (Mașina de pâine – 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 oferă prin telefon sprijin și informare în România. Operatori profesioniști vor răspunde rapid la orice întrebare. Aveți posibilitatea să vă adresați pentru recomandări despre instalare și conectare, să vă informați despre promoții și tombole organizate de companie, precum și în legătură cu activitatea companiei pe teritoriul României.

Doriți să puneți întrebări? Sunați-ne, vă putem ajuta!

Telefon:

cu apel gratuit: 0800 080 200 sau cu tarif normal: +4 0731 164 000

Program de lucru:

luni-vineri 9.00-18.00.

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, Seefeldstrasse 56, 8008 Zurich, Elveția.
2. Importator exclusiv pentru România - Oursson Appliance SRL, Str. Avram Iancu Nr. 48A, Office 16B, Brașov, România, 500086, e-mail: info@oursson.ro.

OURSSON
Fabricat în China



ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

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 электрическим током 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 не забывайте

отключать 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 хлебопечи. 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

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние части камеры чистой влажной тканью для удаления пыли.



Крышку можно открывать только для добавления в тесто различных ингредиентов по звуковому сигналу. Не открывать крышку во время выпечки.

- Не погружайте форму для выпечки в воду.
- Аккуратно обращайтесь с формой, любые повреждения корпуса могут привести к нарушению ее работы.

- Для облегчения снятия лопатки для замешивания заполните форму теплой водой и дайте постоять 10–20 минут. Осторожно, слегка поворачивая, снимите лопатку, затем вымойте форму мягкой мочалкой и протрите ее насухо.
- Не пользуйтесь твердыми предметами для выемки хлеба из формы. Если хлеб невозможно легко вынуть из формы, оставьте ее для охлаждения на 5–10 минут. После этого несколько раз встряхните форму для выпечки хлеба, используя при этом рукавицы. Удерживайте ручку так, чтобы она не мешала выемке хлеба.



Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопатки для замешивания.


- 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.**
- Храните изделие с закрытой крышкой.




Антипригарное покрытие формы для выпечки может изменить цвет под воздействием влаги и пара, однако это не сказывается на его эксплуатационных качествах.

- Не накрывайте изделие во время работы полотенцем или салфетками.



Во время работы хлебопечи не вынимайте форму для выпечки хлеба и не опускайте в нее руки. Если вам необходимо совершить подобные действия, сначала нажмите клавишу  для отключения программы работы устройства и выньте вилку из розетки.

- По окончании выполнения программы сначала нажмите клавишу  для выключения программы, отключите изделие от сети и дайте ему полностью остыть. После чего удалите все крошки, остатки муки или другие загрязнения с помощью влажной губки или тряпки.
- Хлебопечь рассчитана на выпекание формованного хлеба весом не более 750 грамм.
- Соблюдайте осторожность при обращении с формой для выпечки. Форма вынимается из домашней хлебопечи только за ручку и строго вверх, не поворачивайте и не трясите форму. Если по каким-то причинам форма была повреждена или помята, работа температурных датчиков может быть нарушена. Обязательно пользуйтесь кухонными рукавичками при работе с горячей формой.



Максимальное количество муки, которое можно засыпать в форму для выпечки хлеба или приготовления теста, не должно превышать 450 грамм. Максимальное количество дрожжей 8 грамм.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь	1 шт.
Форма для выпечки	1 шт.
Лопатка для замешивания	1 шт.
Мерная ложка	1 шт.

Мерный стакан	1 шт.
Инструкция	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

- 1 Крышка
- 2 Форма для выпечки
- 3 Дисплей
- 4 Корпус
- 5 Панель управления
- 6 Мерный стакан (200 мл)
- 7 Мерная ложка (чайная 5 г / столовая 15 г)
- 8 Лопатка для замешивания

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С

Дисплей

Отображает порядковый номер выбранной вами программы (Рис. С-1) и время, необходимое для выполнения программы (Рис. С-9).

Клавиша (Рис. С-3)

Выбор программы:

ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, КУЛИЧ, БЫСТРЫЙ, ПИЦЦА, ПАСТА, ТЕСТО, ДЖЕМ, ВЫПЕЧКА (см. рецепты).


Клавиша (Рис. С-4)

Клавиша выбора цвета корочки. Используется для получения светлой, средней или темной корочки.

Индикатор выбора цвета корочки (Рис. С-2)

При нажатии клавиши  на дисплее появляется , указывающий на выбранный параметр.





Для получения мягкой и вкусной корочки рекомендуется выставлять уровень индикатора выбора цвета корочки в положение .

Клавиша (Рис. С-5)

Клавиша выбора размера выпечки. Используется для выбора размера выпекаемого хлеба: М - средний, L - большой.

Индикатор выбора размера выпечки (Рис. С-8)

При нажатии клавиши  на дисплее появляется , указывающий на выбранный параметр.

Клавиши / (Рис. С-6)


Используются для задания отложенного старта выпечки хлеба и установки времени выпечки в программе ВЫПЕЧКА. Шаг установки составляет 10 минут.

Клавиша (Рис. С-7)








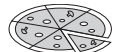


Начало выполнения программы / Отмена выбранной программы или программирования таймера.

Для отмены выбора или окончания программы нажать клавишу и удерживать ее нажатой несколько секунд.

РЕЖИМЫ

Нажмите клавишу  несколько раз. Выберите одну из программ для выпечки, приготовления теста или джема: ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, КУЛИЧ, БЫСТРЫЙ, ВЫПЕЧКА, ПИЦЦА, ПАСТА, ТЕСТО, ДЖЕМ.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ

Номер программы	Название программы	Значок программы	Примечание	Время приготовления
1	ОСНОВНОЙ		Используйте для выпечки белого и ржаного хлеба из хлебопекарной муки.	2 ч. 50 мин.
2	БЫСТРЫЙ		Используется для быстрой выпечки хлеба. Хлеб более плотный, но не менее вкусный.	1 ч. 15 мин.
3	ДИЕТИЧЕСКИЙ		Используйте для выпечки хлеба из цельной муки. Полезен тем, кто следит за своим весом и не хочет отказываться от свежеспеченного хлеба. Такой хлеб ниже и сложнее выпекается, но он содержит гораздо больше полезных веществ и витаминов, которые теряются при обработке зерна для хлебопекарной муки.	3 ч. 30 мин.
4	ФРАНЦУЗСКИЙ		Используйте для выпечки хлеба с пониженным содержанием сахара, позволяет выпекать хлеб с хрустящей корочкой и воздушным мякишем.	3 ч. 20 мин.
5	КУЛИЧ		Используйте для выпечки творожного хлеба и кулича	3 ч. 47 мин.
6	ТЕСТО		Используйте для приготовления классического дрожжевого теста с добавками для различных хлебулочных изделий.	2 ч. 05 мин.
7	ПАСТА		Используйте для приготовления теста для пасты, пельменей, вареников, хвороста.	0 ч. 20 мин.
8	ПИЦЦА		Используйте для приготовления теста для пиццы.	0 ч. 45 мин.
9	ДЖЕМ		Используйте для приготовления джема.	1 ч. 20 мин.
10	ВЫПЕЧКА		Используется для выпечки кексов, хлеба из приготовленного ранее теста, а также для доведения до готовности хлеба, который по каким-либо причинам оказался недопеченным.	от 10 мин до 1 ч. 40 мин.



Перед использованием программы №10, предварительно удалите лопатку для замешивания.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Программы	Основной		Быстрый		Диетический		Французский	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Размер выпечки								
Время выполнения программы (ч:мм)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Установка таймера (час)	до 13	до 13	-	-	до 13	до 13	до 13	до 13
Прогрев (мин)	-	-	-	-	-	-	-	-
1-ый замес (мин)	10	10	12	11	11	11	14	14
1-ый подъем (мин)	20	20	-	-	30	30	30	30
2-ой замес (мин)	13	13	-	-	15	15	12	12
2-ой подъем (мин)	25	25	-	-	42	42	31	31
3-ий подъем (мин)	40	40	20	15	50	50	40	40
Выпекание (мин)	62	60	43	38	62	60	73	71
Теплый хлеб (мин)	60	60	60	60	60	60	60	60
Индикация на дисплее в момент добавления дополнительных ингредиентов	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

Программы	Кулич		Тесто	Паста	Пицца	Джем	Выпечка
	L	M					
Размер выпечки	L	M	-	-	-	-	-
Время выполнения программы (ч:мм)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Установка таймера (час)	до 13	до 13	до 13	до 13	до 13	-	-
Прогрев (мин)	-	-	-	20	-	-	-
1-ый замес (мин)	10	9	12	-	10	-	-
1-ый подъем (мин)	20	20	23	-	12	15	-
2-ой замес (мин)	18	18	15	-	8	-	-
2-ой подъем (мин)	60	60	35	-	-	-	-
3-ий подъем (мин)	60	60	40	-	15	65	-
Выпекание (мин)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Теплый хлеб (мин)	60	60	-	-	-	-	60
Индикация на дисплее в момент добавления дополнительных ингредиентов	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-

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 вровень с краями. При наполнении меры не приминайте содержимое.



Все ингредиенты, используемые при приготовлении хлеба, должны быть комнатной температуры.



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.

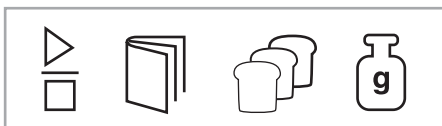
Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% от общего веса используемых исходных продуктов. Высота готового хлеба с добавками может быть чуть ниже, чем без них, так как посторонние примеси нарушают глютеную структуру теста. Наполнители следует добавлять после звукового сигнала.



ГОТОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

В хлебопечи также можно использовать готовые смеси для выпечки хлеба. Рекомендуется использовать упаковки, рассчитанные на выпекание 500 грамм основного или скорого сортов хлеба или использовать половину смеси.


ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ВЫБОРЕ ПРОГРАММ ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, КУЛИЧ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, БЫСТРЫЙ


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.
3. Поместите в форму необходимые по рецепту ингредиенты, начиная с жидких и заканчивая сухими. Сортируйте воду и муку с внешних поверхностей формы.




4. Установите форму в хлебопечь, аккуратно опустив ее в камеру для выпечки. Поверните форму для выпечки по часовой стрелке до упора, чтобы заблокировать.
5. Аккуратно закройте крышку хлебопечи. Подключите ее к сети, при этом должен загореться дисплей.
6. Выберите номер необходимой программы клавишей , задайте размер выпекаемого хлеба согласно используемому рецепту, установите желаемый цвет корочки. Выбранные вами параметры отобразятся на дисплее.
7. Нажмите , на дисплее отобразится время, нужное для выполнения программы.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

1. 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. При нажатии клавиши  время на дисплее будет изменяться с шагом в 10 минут.

3. Нажмите клавишу  2 раза. Первый – фиксирует установку, а второй – запускает программу, через минуту на дисплее появится время, уменьшенное на одну минуту, и начнется обратный отсчет времени.



 Возможность использования функции таймера указана в таблице «Программы и режимы».

ДОБАВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Добавление дополнительных ингредиентов возможно в программах **КУЛИЧ, ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, БЫСТРЫЙ, ТЕСТО**.



Так как первый замес в хлебопечи очень сильный, нежные ингредиенты, такие как изюм, маслины, орехи, могут полностью раздробиться, поэтому их надо добавлять в тесто позже, во время второго замеса.

Хлебопечь сигналом даст Вам знать, когда это нужно сделать.

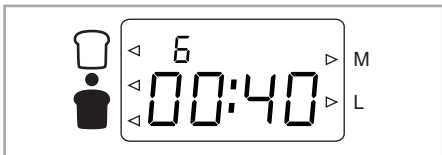
Полезные правила.

- Сухофрукты рекомендуем разрезать на кубики со стороны примерно 5 мм.
- Чтобы избежать прилипания дополнительных ингредиентов к форме, их лучше слегка посыпать мукой.
- Влажные ингредиенты отмерять точно по рецепту, чтобы не нарушить количество влаги в тесте.
- Большие твердые семечки могут оцарапать форму. Их лучше слегка измельчить и закладывать вначале.
- Если используется отсрочка старта, то лучше заложить дополнительные ингредиенты в форму вначале, вместе с мукой.
- **Во время второго замеса раздастся звуковой сигнал, добавьте дополнительные ингредиенты. Откройте крышку и насыпьте дополнительные ингредиенты в форму хлебопечи. Закройте крышку. Старайтесь открывать крышку как можно на более короткое время, чтобы не повлиять на температуру в печи.**


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1. Выберите рецепт теста и добавьте все ингредиенты в форму с установленной лопаткой. Поместите форму в хлебопечь и закройте крышку.
2. Выберите программу одну из программ: **ТЕСТО/ПИЦЦА/ПАСТА** клавишей .
3. Нажмите клавишу .
4. На дисплее отобразится время, нужное для выполнения программы. Хлебопечь начнет замешивать тесто. Добавление дополнительных ингредиентов предусмотрено только в программе **ТЕСТО** с добавками.
5. Через определенное время, в зависимости от выбранной программы, раздастся звуковой сигнал, указывающий на окончание выполнения программы.


- Тесто надо вынуть из формы на доску, посыпанную мукой и использовать, как предусмотрено в рецепте.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

- В хлебопечи можно приготовить очень вкусные джем или варенье. Используя клавишу , выберите программу **ДЖЕМ**.
- Для приготовления джема потребуются ягоды, сахар и лимонный сок. Можно взять чернику, клубнику, малину или другие ягоды с тонкой кожицей. Сахар и лимонный сок придают аромат и сохраняют цвет ягод. В процессе выполнения программы ингредиенты разогреваются и перемешиваются.



- Нажмите клавишу . На дисплее отобразится время выполнения программы – 1 час 20 минут. Домашняя хлебопечь начинает приготовление джема.
- Через 1 час 20 минут раздастся звуковой сигнал, указывающий на окончание выполнения программы. Полученный джем можно намазывать на вафли, хлеб, добавлять в мороженое или использовать в качестве начинки для выпечки.







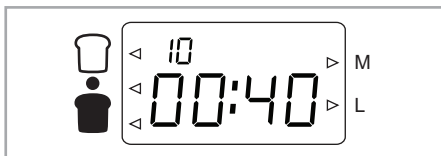
После охлаждения приготовленный джем поместите в стеклянную посуду и храните в холодильнике. Для изменения структуры джема можно добавить 1-1,5 ложки пектина.



После приготовления джема надо сразу же перелить его в другую емкость. Форму залить теплой водой и вымыть сразу же после остывания, поскольку присохшие остатки джема могут повредить антипригарное покрытие.



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.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Выберите программу **ВЫПЕЧКА**, используя клавишу .
- С помощью клавиши / задайте необходимое время выполнения программы в интервале от 10 минут до 1 часа 40 минут. Затем нажмите клавишу  2 раза, и выполнение программы начнется.
- По окончании выполнения программы раздастся звуковой сигнал.



После окончания программы дайте изделию постоять 10 минут в хлебопечи, а затем аккуратно выньте его из формы на решетку.



Обратите особое внимание, когда вы устанавливаете время выпечки, цифры на дисплее мигают. Первым нажатием на кнопку  вы фиксируете выбранное время. Цифры перестают мигать, двоеточие тоже не мигает. Вторым нажатием кнопки  запускается программа **ВЫПЕЧКА**. На дисплее начинается обратный отсчет времени. Двоеточие – мигает.

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.

ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА И ДРОЖЖЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Хранение хлеба

Хлеб необходимо хранить в плотно закрытом пакете или контейнере при комнатной температуре не более 3-х суток. При жаркой и влажной погоде хлеб необходимо хранить в морозильной камере. В холодильной камере хлеб можно держать в тщательно закрытом целлофановом мешке не более одного месяца. Перед хранением в морозильной камере порежьте хлеб на ломтики для дальнейшего облегчения его последующего использования.

Замораживание испеченных дрожжевых продуктов

Перед помещением испеченных дрожжевых продуктов в морозильную камеру помните, что они должны остыть. Замораживайте только хорошо охлажденные продукты, их следует заворачивать в упаковку только через час после остывания. В качестве упаковки используйте целлофановые мешки или фольгу. Замороженные продукты можно хранить от 6 до 8 недель. При оттаивании разверните упаковку для испарения влаги.

Замораживание дрожжевого теста

По окончании вымешивания теста и его первого подхода полученную массу можно заморозить в морозильной камере. Разделите тесто на необходимое количество кусков и раскатайте на отдельные коржи толщиной не более 2 см. Коржи уложите на специальные подносы и поместите в морозильную камеру для затвердения. Полностью замороженные коржи заверните в целлофановые пакеты или фольгу. Тесто может храниться в морозильной камере до 4 недель.

Для оттаивания достаньте коржи, лучше с вечера на утро, доведите температуру теста до комнатной. Оттаявшее тесто тщательно вымесите, после чего оно будет готово для формовки и нового подхода. Тесто можно замораживать и уже сформованным. Разница лишь в том, что при размораживании надо довести тесто до комнатной температуры и дать подойти так, чтобы оно увеличилось в объеме в два раза. Выпекайте тесто согласно выбранному рецепту.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть.
- Вымойте форму для выпечки, мерный стакан, мерную ложку и лопатку для замешивания в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Вытрите все

насухо. Их нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Протрите корпус прибора внутри и снаружи влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.
- Тщательно высушите все детали.



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Способы решения
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 выпекается.	<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 расстоялось. • 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 отмеряйте 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.

Возможная проблема	Способы решения
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 растянулось.
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 запах 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.

Технические характеристики		
Модель		BM0801J
Максимальная потребляемая мощность		max 580 Вт
Параметры электропитания		~ 220-240 В; 50 Гц
Максимальная масса выпекаемого хлеба		750 г
Таймер		До 13 часов
Температурные требования	Эксплуатация	От +15 до +35°C
	Транспортировка и хранение	От -40 до +55°C
Требования к влажности	Эксплуатация	15-75% (нет конденсата)
	Транспортировка и хранение	15-75% (нет конденсата)
Класс защиты от поражения электрическим током		I класс защиты
Габариты хлебопечи, (ВхШхГ)		348x255x280 мм
Вес		4,8 кг

*Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже -25°C.

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.



*Ремонт должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

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 – УЦЛ). С полным списком УЦЛ 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:

- Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЛ 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.
- 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.
- OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	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, термопоты, роasters, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

- 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.
- 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, следах 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.
- Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). 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, хранения и транспортировки 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 сохранить 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 стертые, 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 (OPCON AG), Зеефельдштрассе 56, 8008 Цюрих, 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 інструкції.

При використанні електричних приладів слід дотримуватися наступних правил безпеки:

- Використовуйте прилад згідно даного керівництва по експлуатації.
- Встановлюйте прилад на стійку поверхню.
- Використовуйте тільки пристосування, 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 (УЦЦ) OURSSON AG.
- Для електроживлення приладу використовуйте електромережу з належними характеристиками.
- 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 і 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 не допускайте занурення проводів або всього виробу у воду.
- Будьте особливо обережні і уважні, якщо поруч із працюючим приладом перебувають діти.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, це може привести до травм.
- Шнур живлення спеціально зроблений відносно коротким щоб уникнути ризику отримання травми.
- Не допускайте звисання шнура через гострий край стола або його торкання нагрітих поверхонь.
- Не підключайте даний прилад до мережі, перевантаженої іншими електроприладами: це може привести до того, що прилад не буде функціонувати належним чином.
- Не встановлюйте прилад поблизу газових і електричних плит, а також духовок.
- Не використовуйте прилад при ушкодженому шнурі живлення, а також у випадках, якщо порушена нормальна робота виробу, якщо воно падало або був пошкоджений будь-яким іншим чином.
- При відключенні виробу від мережі тримайтеся тільки за вилку, не тягніть за провід - це може привести до пошкодження проводу або розетки і викликати коротке замикання.
- По закінченні використання відключіть виріб від мережі.



Для електроживлення приладу використовуйте електромережу з належними характеристиками.

- 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 і 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 не допускайте занурення проводів або всього виробу у воду.
- Будьте особливо обережні і уважні, якщо поруч із працюючим приладом перебувають діти.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, це може привести до травм.
- Шнур живлення спеціально зроблений відносно коротким щоб уникнути ризику отримання травми.
- Не допускайте звисання шнура через гострий край стола або його торкання нагрітих поверхонь.
- Не підключайте даний прилад до мережі, перевантаженої іншими електроприладами: це може привести до того, що прилад не буде функціонувати належним чином.
- Не встановлюйте прилад поблизу газових і електричних плит, а також духовок.
- Не використовуйте прилад при ушкодженому шнурі живлення, а також у випадках, якщо порушена нормальна робота виробу, якщо воно падало або був пошкоджений будь-яким іншим чином.
- При відключенні виробу від мережі тримайтеся тільки за вилку, не тягніть за провід - це може привести до пошкодження проводу або розетки і викликати коротке замикання.
- По закінченні використання відключіть виріб від мережі.

- Обережуйте пристрій від ударів, падінь, вібрацій та інших механічних впливів.
- Обов'язково відключайте пристрій від мережі перед початком мийки.
- Не використовуйте виріб поза приміщеннями.
- 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 безпечною використання приладу. Не дозволяйте дітям гратися з виробом.
- Цей виріб призначений тільки для використання в побуті.
- Не використовуйте при чистенні приладу абразивні матеріали і органічні чистячі засоби (спирт, бензин і т.п.). Для чистки корпусу приладу допускається використання невеликої кількості нейтрального мийного засобу.



При першому включенні можливо поява легкого характерного запаху гару, який може виділятися при першому нагріванні внутрішніх деталей нагрівального елемента хлібпечі. При подальшому використанні цей запах не з'являється.



Експлуатація даного приладу ні в якому разі не передбачає застосування до нього фізичної сили, так як це може привести до поломки виробу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся з керівництвом по експлуатації. Після читання, будь ласка, збережіть його для використання в майбутньому.
- Всі ілюстрації, наведені в цій інструкції, є схематичними зображеннями реальних об'єктів, які можуть відрізнитися від їх реальних зображень.
- Розпакуйте виріб і видаліть весь пакувальний матеріал. Протріть корпус і внутрішні частини камери чистою вологою тканиною для видалення пилу.



Кришку можна відкривати тільки для додавання в тісто різних інгредієнтів за звуковим сигналом. Не відкривати кришку під час випічки.

- Не занурюйте форму для випічки в воду.
- Обережно поводьтеся з формою, будь-які пошкодження корпусу можуть призвести до порушення її роботи.
- Для полегшення зняття лопатки для замішування заповніть форму теплою водою і дайте постояти 10_20 хвилин. Обережно, злегка повертаючи, зніміть

лопатку, потім вийміть форму м'якою мочалкою і протріть її насухо.

- Не використовуйте тверді предмети для виймання хліба з форми. Якщо хліб неможливо легко вийняти з форми, залиште його для охолодження на 5-10 хвилин. Після цього кілька разів струсніть форму для випічки хліба, використовуючи при цьому рукавиці. Утримуйте ручку так, щоб вона не заважала вимці хліба.



Перед тим як розрізати буханець хліба, переконайтеся, що всередині неї немає лопатки для замішування.


- Якщо лопатка знаходиться всередині, почекайте, поки вона охолоне, і вийміть її. **Будьте обережні, щоб не обпектися, оскільки лопатка для замішування все ще може бути гарячою.**
- Зберігайте виріб з закритою кришкою.




Антипригарне покриття форми для випічки може змінити колір під впливом вологи і пари, однак це не позначається на його експлуатаційних якостях.

- Не закривайте виріб під час роботи рушниками або серветками.



Під час роботи хлібопічки, не виймайте форму для випічки хліба і не опускайте в неї руки. Якщо вам необхідно зробити подібні дії, спочатку натисніть кнопку  для відключення програми роботи пристрою і витягніть вилку живлення.

- По закінченні виконання програми спочатку натисніть кнопку  для вимкнення програми, відключіть виріб від мережі і дайте йому повністю охолоннути. Після чого видаліть всі крихти, залишки борошна або інші забруднення за допомогою вологої губки або ганчірки.
- Хлібопічка розрахована на випікання формованого хліба вагою не більше 750 грам.
- Будьте обережні при поводженні з формою для випічки. Форма виймається з домашньої хлібопічки тільки за ручку і строго вгору, не повертайте і не трусьте форму. Якщо з якихось причин форма була пошкоджена або пом'ята, робота температурних датчиків може бути порушена. Обов'язково користуйтеся кухонними рукавичками при роботі з гарячою формою.



Максимальна кількість борошна, яке можна засипати у форму для випічки хліба або приготування тіста, не повинно перевищувати 450 грам. Максимальна кількість дріжджів 8 грам.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлібопічка.....	1 шт.
Форма для випічки.....	1 шт.
Лопатка для замішування.....	1 шт.
Мірна ложка.....	1 шт.

Мірний стакан.....	1 шт.
Інструкція.....	1 шт.
Гарантійний талон.....	1 шт.

ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. В

- 1 Кришка
- 2 Форма для випічки
- 3 Дисплей
- 4 Корпус
- 5 Панель управління
- 6 Мірний стакан (200 мл)
- 7 Мірна ложка (чайна 5 г / столова 15 г)
- 8 Лопатка для замішування

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Мал. С

Дисплей

Відображає порядковий номер обраної вами програми (Мал. С-1) і час, необхідний для виконання програми (Мал. С-9).

Кнопка  (Мал. С-3)

Вибір програми:

ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ДІЄТИЧНИЙ, ПАСКА, ШВИДКИЙ, ПІЦА, ПАСТА, ТІСТО, ДЖЕМ, ВИПІЧКА (див. рецепти).


Кнопка  (Мал. С-4)


Кнопка вибору кольору скоринки. Використовується для отримання світлої, середньої або темної скоринки.

Індикатор вибору кольору скориночки (Мал. С-2)

При натисканні кнопки  на дисплеї з'являється , вказує на обраний параметр.





Для отримання м'якої і смачної скоринки рекомендується виставляти рівень індикатора вибору кольору скориночки в положення .

Кнопка  (Мал. С-5)

Кнопка вибору розміру випічки. Використовується для вибору розміру випеченого хліба: М - середній, L - великий.

Індикатор вибору розміру випічки (Мал. С-8)

При натисканні кнопки  на дисплеї з'являється , який вказує на обраний параметр.

Кнопка  /  (Мал. С-6)


Використовується для завдання відкладеного старту випічки хліба та установки часу випічки в програмі ВИПІЧКА. Крок установки становить 10 хвилин.

Кнопка  (Мал. С-7)








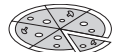


Початок виконання програми / Скасування обраної програми або програмування таймеру.


Для скасування вибору або закінчення програми натиснути клавішу і утримувати її натиснутою кілька секунд.

РЕЖИМИ

Натисніть кнопку  кілька разів. Виберіть одну з програм для випічки, приготування тіста або джему: ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ДІЄТИЧНИЙ, ПАСКА, ШВИДКИЙ, ВИПІЧКА, ПІЦА, ПАСТА, ТІСТО, ДЖЕМ.

ПРИЗНАЧЕННЯ ПРОГРАМ

Номер програми	Назва програми	Значок програми	Примітка	Час приготування
1	ОСНОВНИЙ		Використовуйте для випічки білого і житнього хліба з хлібопекарського борошна.	2 г. 50 хв.
2	ШВИДКИЙ		Використовується для швидкої випічки хліба. Хліб більш щільний, але не менш смачний.	1г. 15 хв.
3	ДІЄТИЧНИЙ		Використовуйте для випічки хліба з цілісної муки. Корисний тим, хто стежить за своєю вагою і не хоче відмовлятися від свіжоспеченого хліба. Такий хліб нижче і складніше випікається, але він містить набагато більше корисних речовин і вітамінів, які втрачаються при обробці зерна для хлібопекарського борошна.	3г. 30хв.
4	ФРАНЦУЗЬКИЙ		Використовуйте для випічки хліба зі зниженим вмістом цукру, дозволяє випікати хліб з хрусткою ламкою скоринкою і повітряним м'якушем.	3г. 20хв.
5	ПАСКА		Використовуйте для випічки сирного хліба та паски	3г. 47хв.
6	ТІСТО		Використовуйте для приготування класичного дріжджового тіста з добавками для різних хлібобулочних виробів.	2г. 05хв.
7	ПАСТА		Використовуйте для приготування тіста для пасты, пельменів, вареників, хмизу.	0г. 20хв.
8	ПІЦА		Використовуйте для приготування тіста для піци.	0г. 45хв.
9	ДЖЕМ		Використовуйте для приготування джему.	1г. 20хв.
10	ВИПІЧКА		Використовується для випічки кексів, хліба з приготованого раніше тіста, а також для доведення до готовності хліба, який з якихось причин виявився глеквим.	від 10хв. до 1г. 40хв.


 Перед використанням програми №10, попередньо видаліть лопатку для замішування

ОПИС ПРОГРАМ

Програми	Основний		Швидкий		Дієтичний		Французький	
	L	M	L	M	L	M	L	M
Розмір випічки								
Час виконання програми (год: мм)	2:50	2:48	1:15	1:04	3:30	3:28	3:20	3:18
Установка таймеру (год.)	до 13	до 13	-	-	до 13	до 13	до 13	до 13
Прогрів (хв)	-	-	-	-	-	-	-	-
1-ий заміс (хв)	10	10	12	11	11	11	14	14
1-ий підйом (хв)	20	20	-	-	30	30	30	30
2-ий заміс (хв)	13	13	-	-	15	15	12	12
2-ий підйом (хв)	25	25	-	-	42	42	31	31
3-ий підйом (хв)	40	40	20	15	50	50	40	40
Випікання (хв)	62	60	43	38	62	60	73	71
Теплий хліб (хв)	60	60	60	60	60	60	60	60
Індикація на дисплеї в момент додавання додаткових інгредієнтів	2:12	2:10	1:10	0:59	2:44	2:42	2:29	2:27

Програми	Паска		Тесто	Паста	Пицца	Джем	Выпечка
	L	M					
Розмір випічки	L	M	-	-	-	-	-
Час виконання програми (год: мм)	3:47	3:45	2:05	0:20	0:45	1:20	0:10- 1:40
Установка таймеру (год.)	до 13	до 13	до 13	до 13	до 13	-	-
Прогрів (хв)	-	-	-	20	-	-	-
1-ий заміс (хв)	10	9	12	-	10	-	-
1-ий підйом (хв)	20	20	23	-	12	15	-
2-ий заміс (хв)	18	18	15	-	8	-	-
2-ий підйом (хв)	60	60	35	-	-	-	-
3-ій підйом (хв)	60	60	40	-	15	65	-
Випікання (хв)	59	58	-	-	-	65	0:10-1:40
Теплий хліб (хв)	60	60	-	-	-	-	60
Індикація на дисплеї в момент додавання додаткових інгредієнтів	3:11	3:10	1:20	-	-	-	-

Виконуйте послідовність закладки інгредієнтів в домашню хлібопіч. Дріжджі завжди повинні розміщуватися зверху і бути сухими. Для правильного дозування завжди використовуйте мірний стакан і мірну ложку, що входять в комплект поставки. Міру завжди наповнюйте рівень з краями. При наповненні міри не приминають вміст.

 **Всі інгредієнти, які використовуються при приготуванні хліба, повинні бути кімнатної температури.**



ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ


БОРОШНО

Основний компонент хліба, містить клейковину, або глютен (допомагає хлібу піднятися, надає йому жорсткість).

Пшеничне борошно виходить шляхом розмелювання пшеничних зерен. Висівки та зародки в процесі переробки видаляються. Найбільш відповідна для випічки хліба борошно - з позначкою «хлібопекарська».

Цільне борошно готується з цільного пшеничного зерна, включаючи висівки і зародки. Хліб з такої борошна дуже корисний, але вимагає інших умов при випічці і виходить більш низьким і важким. Інші назви: цільнозерновий, зернова, непросіяна.

Житнє борошно виходить шляхом розмелювання зерен жита. У житньому борошні порівняно з пшеничного більше заліза, магнію і калію, так необхідних людському організму. Але зміст глютену в ній нижче, тому хліб виходить більш щільний і низький. При випічці житнього хліба не збільшувати кількість житнього борошна в рецепті, це може привести до перегріву мотору. У рецептах використовується обдирне житнє борошно.

 **Борошно необхідно зважити на вагах, потім просіяти через сито для насичення киснем і поліпшення якості випеченого хліба.**

СУХІ ДРІДЖІ

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 «швидкодійні дріжджі». При використанні дріжджів з пакетів негайно закрийте пакет після використання, зберігайте його в холодильнику, використовуйте протягом терміну, рекомендованого виробником.

ВОДА

Використовуйте питну воду. Завжди відміряйте рідину за допомогою наявного мірного стакану.

СІЛЬ

Покращує смак і підсилює дію клейковини по підйому тесту. Хліб може зменшитися в розмірі / втратити смак при обережному використанні солі.

ЖИРИ

Надають смак і м'якість хліба. В якості жирів рекомендується використовувати масло або маргарин.

ЦУКОР

Дає харчування дріжджів, додає солодкий смак хліба, змінює колір скоринки. В якості цукру можна використовувати цукровий пісок, тростинний нерафінований цукор, мед, патоку і т.п. При використанні сухофруктів, таких, як роздзинки, інжир, курага і т.п., додавайте менше цукру.

МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Надають смак та поживну цінність. Якщо ви використовувате молоко замість води, поживна цінність хліба буде вище, але не використовуйте таймер відстрочки запуску в цьому випадку, тому що молоко може скиснути. Зменшуйте кількість води пропорційно кількості молока.

Фрукти, Гірхи, Овочі

При додаванні в хліб додаткових інгредієнтів необхідно враховувати вміст в них цукору, жиру або вологи.

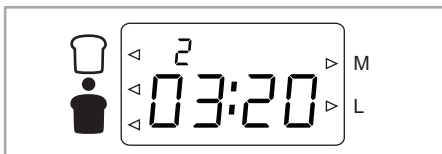
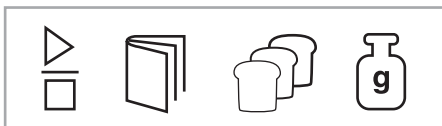
Тому загальна вага наповнювача не повинен перевищувати 15% від загальної ваги використовуваних вихідних продуктів. Висота готового хліба з добавками може бути трохи нижче, ніж без них, так як сторонні домішки порушують глютену структуру тіста. Наповнювачі слід додавати після звукового сигналу.

ГОТОВІ СУМІШІ ДЛЯ ВИПІЧКИ ХЛІБА

У хлібопічці також можна використовувати готові суміші для випічки хліба. Рекомендується використовувати упаковки, розраховані на випікання 500 грам основного сорту швидкого сорту хліба або використовувати половину суміші.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ ПРИ ВИБОРІ ПРОГРАМИ ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ПАСКА, ДІЄТИЧНИЙ, ШВИДКИЙ

1. Відкрийте кришку хлібопічки. Візьміть форму для випічки за ручку і 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.
3. Помістіть у форму необхідні за рецептом інгредієнти, починаючи з рідких і закінчуючи сухими. Зітріть воду і борошно із зовнішніх поверхні форми.



4. Встановіть форму в хлібопічці, обережно опустивши її в камеру для випічки. Поверніть форму для випічки за годинниковою стрілкою до упору, щоб заблокувати.
5. Обережно закрийте кришку хлібопічки. Підключіть її до мережі, при цьому повинен загорітися дисплей.
6. Виберіть номер необхідної програми кнопкою задайте розмір випікаемого хліба згідно використовуваного рецепту, встановіть бажаний колір скоринки. Вибрані вами параметри відобразяться на дисплеї.
7. Натисніть , на дисплеї відобразиться час, потрібний для виконання програми.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРУ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

1. Встановіть таймер на час, після закінчення якого ви хотіли б мати готовий хліб, від вихідного часу програми до 13 годин з 10-ти хвилинним інтервалом.
2. При натисканні кнопки час на дисплеї буде змінюватися з кроком в 10 хвилин.
3. Натисніть кнопку 2 рази. Перший - фіксує установку, а другий - запускає програму, через хвилину на дисплеї з'явиться час, зменшене на одну хвилину, і почнеться зворотній відлік часу.



Можливість використання функції таймеру вказана в таблиці «Програми та режими».

ДОДАВАННЯ ДОДАТКОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Додавання додаткових інгредієнтів можливо в програмах ПАСКА, ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ДІЄТИЧНИЙ, ШВИДКИЙ, ТІСТО.

Оскільки перший заміс в хлібопічці дуже сильний, ніжні інгредієнти, такі як родзинки, маслини, горіхи, можуть повністю подрібнитися, тому їх треба додавати в тісто пізніше, під час другого замісу.

Хлібопіч сигналом дасть Вам знати, коли це потрібно зробити.

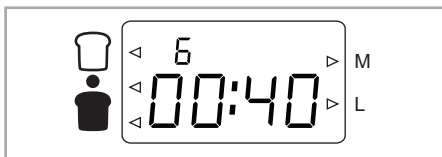
Корисні правила.

- Сухофрукти рекомендуємо розрізати на кубики зі стороною приблизно 5 мм.
- Щоб уникнути прилипання додаткових інгредієнтів до форми, їх краще злегка посипати борошном.
- Вологі інгредієнти відміряти точно по рецепту, щоб не порушити кількість волого в тісті.
- Великі тверді насіння можуть подряпати форму. Їх краще злегка подрібнити і закладати спочатку.
- Якщо використовується відстрочка старту, то краще закласти додаткові інгредієнти у форму спочатку, разом з борошном.
- Під час другого замісу пролунає звуковий сигнал, додайте додаткові інгредієнти. Відкрийте кришку і насипте додаткові інгредієнти у форму хлібопічці. Закрийте кришку. Намагайтеся відкривати кришку якомога на більш короткий час, щоб не вплинути на температуру в печі.

ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

1. Виберіть рецепт тіста і додайте всі інгредієнти у форму с встановленою лопаткою. Помістіть форму в хлібопічці і закрийте кришку.
2. Виберіть програму одну з програм: ТІСТО / ПИЦА / ПАСТА кнопкою .
3. Натисніть клавішу .
4. На дисплеї відобразиться час, потрібний для виконання програми. Хлібопіч почне замішувати тісто. Додавання додаткових інгредієнтів передбачено тільки в програмі ТІСТО з добавками.
5. Через певний час, залежно від обраної програми, пролунає звуковий сигнал, який вказує на закінчення виконання програми.
6. Тісто треба виняти з форми на дошку, посипану борошном і використовувати, як передбачено в рецепті.





ПРИГОТУВАННЯ ДЖЕМУ

1. У хлібодіжці можна приготувати дуже смачний джем або варення. Використовуючи кнопку виберіть програму **ДЖЕМ**.
2. Для приготування джему потрібні ягоди, цукор і лимонний сік. Можна взяти чорницю, полуницю, малину або інші ягоди з тонкою шкіркою. Цукор і лимонний сік надають аромат і зберігають колір ягід. У процесі виконання програми інгредієнти зігріваються і перемішуються.



3. Натисніть кнопку . На дисплеї відобразиться час виконання програми - 1 година 20 хвилин. Домашня хлібодіжка починає приготування джему.
4. Через 1 годину 20 хвилин пролунає звуковий сигнал, вказує на закінчення виконання програми. Отриманий джем можна намазувати на вафлі, хліб, додавати в морозиво або використовувати в якості начинки для випічки.



Після охолодження приготовлений джем помістіть в скляний посуд і зберігайте в холодильнику. Для зміни структури джему можна додати 1-1,5 ложки пектину.

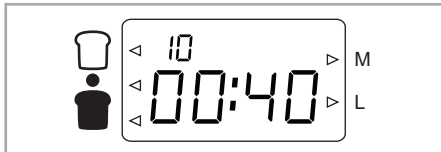


Після приготування джему треба відразу ж перелити його в іншу ємність. Форму залити теплою водою і вимити відразу ж після охолодження, оскільки присохлі залишки джему можуть пошкодити антипригарне покриття.

ВИПІЧКА

1. При використанні даної програми не відбувається заміс тіста і його підйом, тому лопатку для замішування вставляти не треба.
2. Хлібодіжка працює як духовка. Можна випікати кекси, запіканки, допікати випічку, яка виявилася недостатньо пропеченою.
3. Вставте штепсель в розетку.
4. Виберіть програму **ВИПІЧКА**, використовуючи кнопку

5. За допомогою кнопки задайте необхідний час виконання програми в інтервалі від 10 хвилин до 1 години 40 хвилин. Потім натисніть кнопку 2 рази, і виконання програми почнеться.
6. Після закінчення виконання програми пролунає звуковий сигнал.



Після закінчення програми дайте виробу постояти 10 хвилин в хлібодіжці, а потім обережно вийміть його з форми на решітку.



Зверніть особливу увагу, коли ви встановлюєте час випікання, цифри на дисплеї блимають. Першим натисканням на кнопку ви фіксуєте обраний час. Цифри перестають блимати, двокрапка теж не блимає. Другим натисканням кнопки запускається програма **ВИПІЧКА**. На дисплеї починається зворотний відлік часу. Двокрапка блимає.

ОБМАЗКА ТІСТА

Завжди прагніть забезпечити максимальний підйом тіста. Для нанесення обмазки на тісто використовуйте пензлик. Випічка проводиться згідно рецепту. 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.

ЗБЕРІГАННЯ ХЛІБА І ДРІЖДЖОВИХ ПРОДУКТІВ

Зберігання хліба

Хліб необхідно зберігати в щільно закритому пакеті або контейнері при кімнатній температурі не більше 3-х діб. При жаркій і вологій погоді хліб необхідно зберігати в морозильній камері.

У холодильній камері хліб можна тримати в ретельно закритому целофановому пакеті не більше одного

місяця. Перед зберіганням в морозильній камері поріжте хліб на скибочки для подальшого полегшеного використання.

Заморожування випечених дріжджових продуктів

Перед розташуванням випечених дріжджових продуктів в морозильну камеру пам'ятайте, що вони повинні охолонути. Заморожуйте тільки добре охолоджені продукти, їх слід загорнути в упаковку тільки через годину після охолодження. В якості упаковки використовуйте целофанові пакети або фольгу. Заморожені продукти можна зберігати від 6 до 8 тижнів. При розморожуванні розгорніть упаковку для випару вологи.

Заморожування дріжджового тіста

Після закінчення замішування тіста і його першого підходу отриману масу можна заморозити в морозильній

камері. Розділіть тісто на необхідну кількість шматків і розкачайте на окремі коржі товщиною не більше 2 см. Коржі укладіть на спеціальні підноси і помістіть в морозильну камеру для затвердіння. Повністю заморожені коржі загорніть в целофанові пакети або фольгу. Тісто може зберігатися в морозильній камері до 4 тижнів.

Для відтаювання дістаньте коржі, краще з вечора на ранок, доведіть температуру тіста до кімнатної. Відтануте тісто ретельно вимісіть, після чого воно буде готове для формування й нового підходу. Тісто можна заморожувати і вже сформувати. Різниця лише в тому, що при розморожуванні треба довести тісто до кімнатної температури і дати підійти так, щоб воно збільшилося в об'ємі в два рази. Випікайте тісто відповідно до обраного рецепту.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД, Рис. D

- Відключіть прилад від мережі.
- Дайте приладу охолонути.
- Вимийте форму для випічки, мірний стакан, мірну ложку і лопатку для замішування в теплій воді з додаванням рідини для миття посуду. Витріть всі насухо.

Їх не можна мити в посудомийній машині.

- Протріть корпус приладу всередині і зовні вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду через небезпеку ураження електричним струмом.
- Ретельно висушіть всі деталі.



МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Можлива проблема	Способи вирішення
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 мірного стакана для дріжджів і рідин. Перевірте, щоб зайва кількість води не надходила з інших інгредієнтів. • У вас недостатньо борошна. Обережно зважте борошно за допомогою вагів.
Хліб вийшов блідим та 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 викинути хліб з форми і знову запустити цикл з новими інгредієнтами. • Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість борошна за допомогою ваг або необхідну кількість рідини за допомогою мірного стакана, 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 ваг 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 випікання хліба. • До того, як ви завантажили інгредієнти, переконайтеся, що лопатка знаходиться у формі для випікання. • Стався збій в подачі електроенергії, або домашня хлібопічка була зупинена під час випікання хліба. Мабуть, вам знадобиться запустити випічку хліба знову, проте це може привести до негативного результату, якщо заміс вже почався.
Хліб не випікається.	<ul style="list-style-type: none"> • Була обрана програма ТІСТО. Програма ТІСТО не включає процес випікання. • 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. • Воді було недостатньо, і активувалося 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 знизу форми для випічки хліба.	<ul style="list-style-type: none"> • Невелика кількість тіста може витікати з вентиляційних отворів, при цьому обертові частини не припиняють рух. Це не є несправністю, але іноді потрібно перекопатися, що кріпильний вал для замісу обертається правильно.
Лопатка для замішування гримкає.	<ul style="list-style-type: none"> • Це тому, що лопатка переміщається на валу (не є несправністю). • Ви залишили хліб у формі для випічки на занадто довгий час після випікання. Відразу виймайте хліб після випікання.

Можлива проблема	Способи вирішення
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 розстоялося
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 вийшов весь пар.
Відчуваєте запах горілого при випічці хліба. Дим виходить з отвори для виходу пари. Лопатка для замішування знаходиться в хлібі, коли я виймаю його з форми для випічки.	<ul style="list-style-type: none"> • Можливо, інгредієнти просипалися на нагрівальний елемент. Іноді невелика кількість інгредієнтів може просипатися на нагрівальний елемент під час змішування. Просто протріть елементи після випічки, коли домашня хлібопічка повністю охолоне
Скоринка мнеться і стає м'якою при охолодженні.	<ul style="list-style-type: none"> • Тісто дуже щільне. Дайте хлібу охолонути, потім вийміть лопатку. • Корочка утворилася під лопаткою. Мийте лопатку і її вал після кожного використання.
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.

Технічні характеристики		
Модель		BM0801J
Максимальна споживана потужність		max 580 Вт
Параметри електроживлення		220-240 В ~ ; 50 Гц
Максимальна маса випікаемого хліба		750 г
Таймер		До 13 годин
Температурні вимоги	Експлуатація	від +15 до +35°C
	Транспортування та зберігання	від -40 до +55°C
Вимоги до вологості	Експлуатація	15-75% (немає конденсату)
	Транспортування та зберігання	15-75% (немає конденсату)
Клас захисту від ураження електричним струмом		I клас захисту
Габарити хлібопічки		348x255x280 мм
Вага		4,8 кг

Продукція повинна зберігатися в сухих, провітрюваних складських приміщеннях при температурі не нижче - 25°C.

Інформацію про сертифікат відповідності дивіться на сайті <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/# tab0> або запитуйте копію у продавця



Ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованим фахівцем уповноваженого сервісного центру OURSSON AG.

Даний виріб відповідає наступним Технічним Регламентам:

Технічний Регламент низьковольтного електричного обладнання ДСТУ ІЕС 60335-2-14:2012

Технічний Регламент з електромагнітної сумісності обладнання

ДСТУ CISPR 14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004, ДСТУ CISPR 14-1:2004

Копію декларації про відповідність запитуйте у продавця.

(ТР ОБНР)*

Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОБНР).

Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОБНР:

1. Свинець(Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
 2. Кадмій(Cd) – не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;
 3. Ртуть(Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
 4. Шестивалентний хром(Cr⁶⁺) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
 5. Полібромбіфеноли(PBB) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
 6. Полібромдефенілові(PBDE) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
- *Тільки для України.

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія OURSSON AG висловлює вам величезну вдячність за вибір нашої продукції. Ми зробили все можливе, щоб даний виріб задовольняло вашим запитам, а якість відповідала кращим світовим зразкам. У разі, якщо ваше 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 неналежної 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:

1. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG, надаються тільки на моделі, призначені для виробництва або поставок і реалізації на території країни, де надаються гарантійні обслуговування, придбані в цій країні, що пройшли сертифікацію на відповідність стандартам цієї країни, а також маркировані офіційними знаками відповідності.
2. 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.

3. OURSSON AG встановлює на свої вироби такі строки служби та гарантійні терміни:

Назва продукту	Срок служби (придатності), місяців з дати випуску	Гарантійний строк (термін) експлуатації товару, місяців з дня покупки
Мікрохвильові печі, хлібопічки, індукційні плити	60	12
Мультиварки, кухонні процесори, кухонні машини, електричні чайники, електричні грилі, блендери, міксери, м'ясорубки, тостери, термопоти, ростери, кавоарки, пароварки, соковижималки, подрібнювачі, дегідратори, йогуртници, ферментатори, мінідуховки, морозильники, холодильники, автоматичні кавомашини	36	12
Кухонні ваги, сифони	24	12

4. 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, реміні, шнури для перенесення, монтажні пристосування, інструмент, документацію, що додається до виробу.
5. 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 інструкції по 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 входять 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 наслідком використання нестандартних (нетипових) і (або) неякісного 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 застосуванню з даним товаром. OURSSON AG не несе відповідальність 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 строку служби, усуваються уповноваженими на це ремонтними організаціями (УСЦ). Протягом гарантійного терміну усунення недоліків проводиться безкоштовно при пред'явленні оригіналу заповненого гарантійного талона та документів, що підтверджують факт і дату укладення договору роздрібної купівлі-продажу (товарний, касовий чек т.п.). У разі відсутності зазначених документів гарантійний строк обчислюється з дня виготовлення товару. При цьому слід враховувати:
 - Налаштування та установка (збірка, підключення і т.п.) 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 і т. п.) виконуються на платній основі.
- OURSSON AG не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або побічно нанесену своєю продукцією людям, домашнім тваринам, майну в разі, якщо це сталося в результаті недотримання правил і умов експлуатації, зберігання, транспортування або установки виробу; умисних або необережних дій споживача або третіх осіб.
- Ні за яких обставин OURSSON AG не несе відповідальності за будь-які особливі, випадкові, прямі або непрямі 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.
- Внаслідок постійного вдосконалення продукції елементи дизайну і деякі технічні характеристики продукту можуть бути змінені без попереднього повідомлення з боку виробника.

Використання виробу після закінчення строк служби

- 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 акуратного поводження з виробом і дотриманням правил експлуатації фактичний строк служби може перевищувати строк служби, встановлений OURSSON AG.
- По закінченні 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 діагностиці виконуються сервісними центрами на платній основі.

- OURSSON AG не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченню строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в Уповноваженому сервісному центрі, т.я. 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 електричного й електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Після завершення терміну служби його не можна викидати разом зі звичайним побутовим сміттям. Замість цього воно підлягає здачі на утилізацію в відповідний пункт прийому електричного і електронного устаткування для подальшої переробки та утилізації відповідно до федерального 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.



1 2 3 4

Серійний номер розташовується на задній панелі продукту, на паковці і в гарантійному талоні.

- Перші дві букви - відповідає товарній групі (Хлібопічка - BM).
- Перші дві цифри - рік виробництва.
- Другі дві цифри - тиждень виробництва.
- Останні цифри - порядковий номер виробу.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверьте 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.



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), Зеєфельдштрассе 56, 8008 Цюрих, 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

