oursson

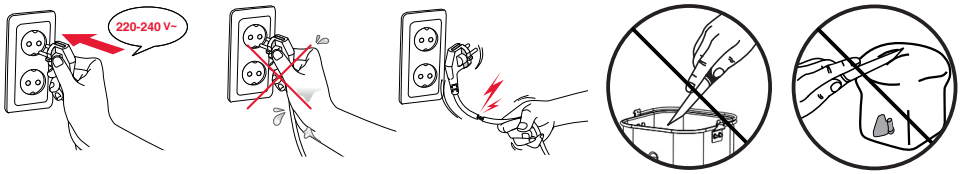
bon appétit

BD1023JY

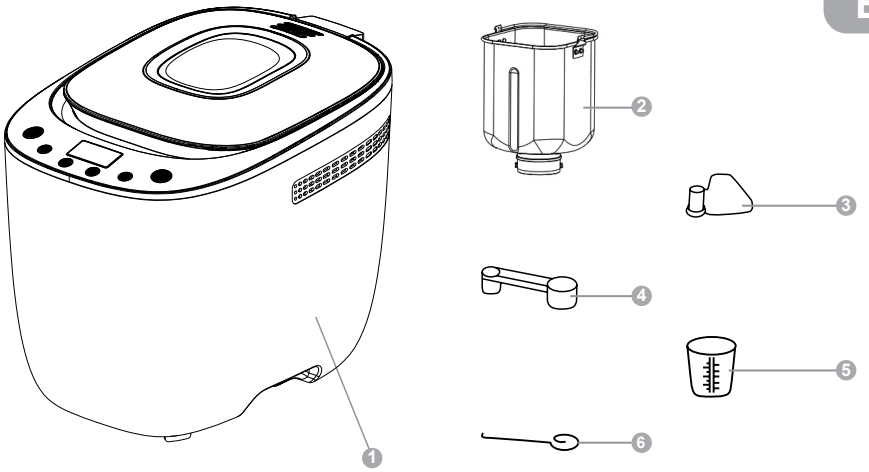
EN Instruction manual

RU Руководство по эксплуатации

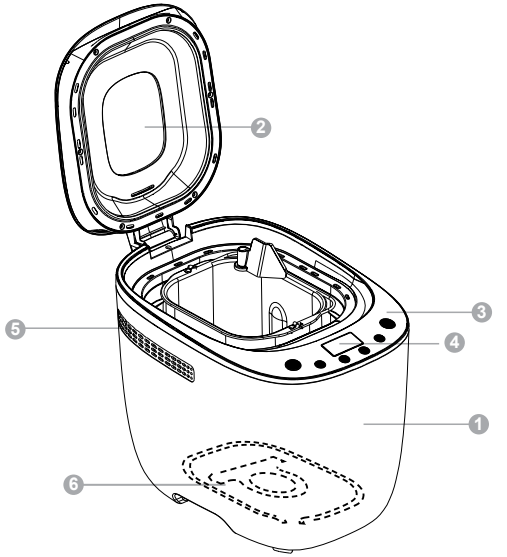
A

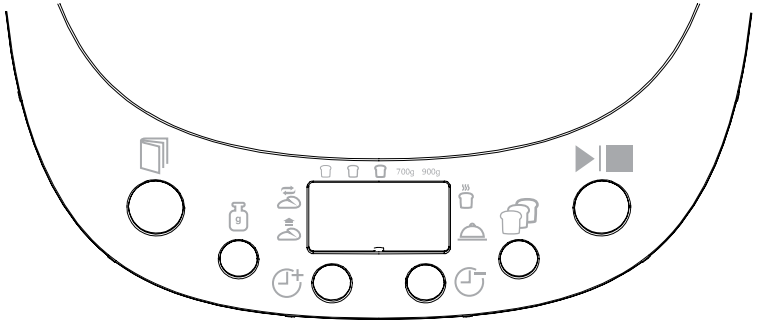


B

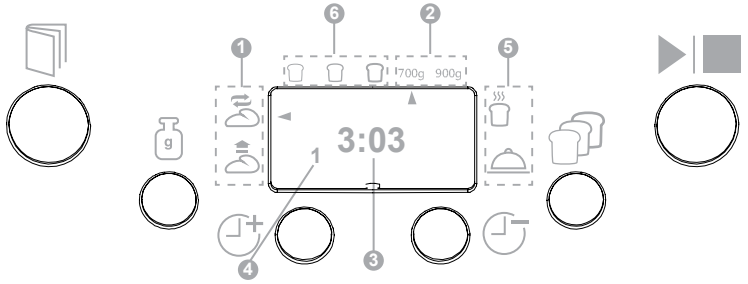


C



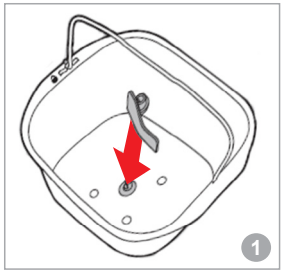


2

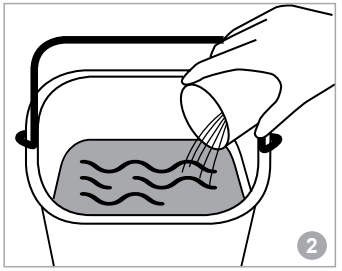


3

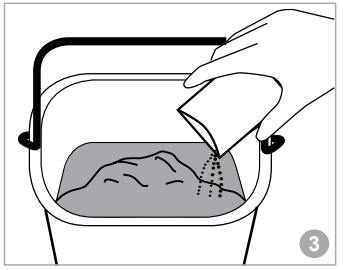
D



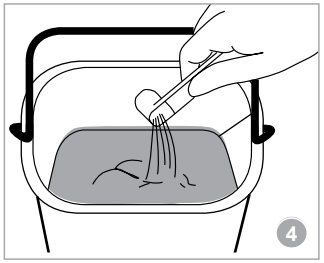
1



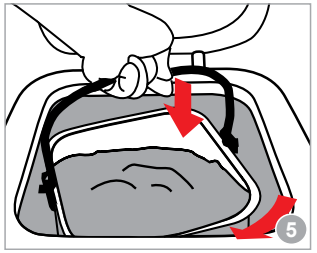
2



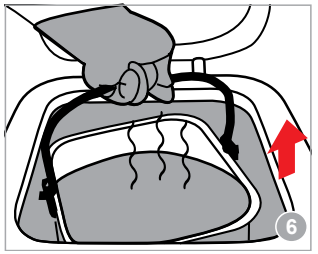
3



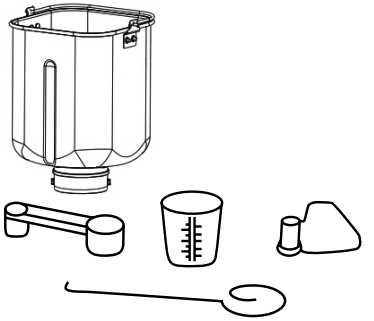
4



5



6

	✗	✗	✓
	✓	✗	✓

EN

SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A

Danger symbol
A reminder to user about high voltage.
Warning symbol
A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

Risk of burn symbol
Reminder for user of high temperatures.

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.
- 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 to avoid danger.
- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

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

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

RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.

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

- Do not remove the baking mold when the device is working.
- Do not immerse the baking mold into the water.
- Be careful when using the mold, any damage may lead to malfunction of the mold.
- Remove the baking mold only by the handle, do not shake it.

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

- The device must be placed on smooth horizontal surface within 5 cm. from the wall/ furniture and 10 cm. from the edge of the surface
- Do not cover the device whit a towel or napkin when it is operating.
- Do not touch the baking mold, inner surface of the device, heating element, and ventilation holes when the device is working or immediately after use, to avoid burns.
- Use potholders or oven mitts to remove the mold from the device.

PRODUCT SET, Pic. B

1. Bread maker ..... 1 pc.
2. Baking mold ..... 1 pc.
3. Kneading Blade ..... 1 pc.
4. Measuring spoon (5/15 g) ..... 1 pc.
5. Measuring cup (200 ml) ..... 1 pc.
6. Hook ..... 1 pc.

Power Cord ..... 1 pc.
Instruction manual ..... 1 pc.

ELEMENTS OF DESIGN, Pic. C

1. Device body
2. viewing window
3. Control Panel
4. Display
5. Steam vent
6. A heating element

OPERATION

Control panel, Pic. C-2

Program selecting button (Classic, French, Whole wheat, etc.)

Button for selecting baking weight. Used for selecting the weight of the bread: ~ 700 g and ~ 900 g

Select crust color button (light/mid/dark)

Delayed baking time button or to set time in these programs: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, DOUGH, GLUTEN FREE, CAKE, KNEADING. Changing the cooking time in the programs: YOGHURT and BAKE. One press equals 10 minutes

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

Display, Pic. C-3

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

Modes

Press button on the control panel to select one of the baking programs, dough/jam/yogurt preparation: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, DOUGH, GLUTEN FREE, CAKE, JAM, YOGURT, BAKE, KNEADING.

PURPOSE OF THE PROGRAMS

Program number	Program	Cooking temperature, °C	Note	Cooking time (h:min)	
				700 g	900 g
1	**Basic**	91-109	Suitable for baking white and rye bread from baking flour.	3:03	3:10
2	**French**	91-109	Suitable for recipes with reduced sugar, allows to bake bread with a crispy crust and brittle air crumb.	3:50	4:00
3	**Whole wheat**	91-109	Baking bread from wholemeal flour.	3:47	3:55
4	**Quick**	91-109	Used for quick bread baking. Bread is more dense, but not less tasty.	2:25	
5	**Sweet**	109	Used for sweet baking.	3:00	3:05
6	**Dough**	36	Preparation of classic yeast dough with additives for different bakery products.	1:30	
7	**Gluten free**	109	Cooking of bread from flour without gluten, such as rice, buckwheat, corn, etc.	3:30	3:35
8	**Cake**	109	Used for baking cakes.	2:55	
9	**Jam**	97	Preparing homemade jam.	1:20	

PURPOSE OF THE PROGRAMS

10	**Yogurt**	36	Preparing homemade yogurt with the use of natural ingredients.	6-12 hrs. (10 hrs. by default)
11	**Kneading**		Used for additional kneading dough.	0:18
12	**Bake**		Used for baking cakes, bread from dough prepared earlier and to bring bread to readiness, which for some reason turned out half-baked.	10 min - 1 hr (1 hour by default)

Before using YOGURT and BAKE programs, remove the kneading blade beforehand.

PROGRAMS DESCRIPTION

Programs	Icon	Basic bread		French bread		Whole wheat bread		Quick
Baking size		700	900	700	900	700	900	-
Program completion time (h:m)		3:03	3:10	3:50	4:00	3:47	3:55	2:25
1st kneading (min)		9	10	16	18	9	10	10
1st inflation (min)		20	20	40	40	25	25	12
2nd kneading (min)		14	15	19	22	18	20	13
2nd inflation (min)		25	25	30	30	35	35	-
3rd inflation (min)		40	40	45	45	60	60	30
Baking (min)		75	80	80	85	80	85	80
Warm bread (min)		60	60	60	60	60	60	60
Timer (hour)		13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00

Programs	Icon	Sweet		Dough	Gluten free bread		Cake
Baking size		700	900	-	700	900	-
Program completion time (h:m)		3:00	3:05	1:30	3:30	3:35	2:55
1st kneading (min)		10	10	18	12	12	10
1st inflation (min)		15	15	-	20	20	5
2nd kneading (min)		10	10	-	13	13	20
2nd inflation (min)		30	30	30	45	45	30
3rd inflation (min)		40	40	42	45	45	35
Baking (min)		75	80	-	75	80	75
Warm bread (min)		60	60	-	60	60	60
Timer (hour)		13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00

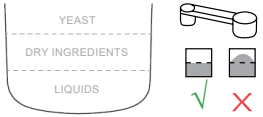
Programs	Icon	Jam	Yogurt	Kneading	Bake
Baking size		-	-	-	-
Program completion time (h:m)		1:20	6:00 - 12:00 (10:00)	0:18	1:00
1st kneading (min)		15	6:00 - 12:00 (10:00 by defoult)	18	-
1st inflation (min)				-	
2nd kneading (min)		-			
2nd inflation (min)		45			
3rd inflation (min)					
Baking (min)		20			0:10 - 1:00 (1:00 by defoult)
Warm bread (min)		-	-		60
Timer (hour)		-	-	13:00	-

INGREDIENTS FOR MAKING BREAD

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

> All ingredients used for bread maker must be room temperature.

Bread maker is designed for baking mold bread weighing up to 900 grams.



INGREDIENTS SELECTION

Flour
Main bread component, contains gluten (helps the bread to rise, gives it rigidity).
Wheat flour is obtained by grinding wheat grains. Bran and germ are removed during processing. The most suitable for baking bread is flour marked with «baking».
Whole flour made from whole-wheat grain, including the bran and germ. Bread made from this flour is very healthy, but requires other conditions for baking and? When baked is smaller and harder. Other names: wholegrain, cereal.
Rye flour is obtained by grinding the grains of rye. In comparison to wheat, rye flour has more iron, magnesium and potassium that is essential for the human body. However, the content of gluten is lower, so the bread is more dense and small. When baking rye bread do not exceed the amount of rye flour in the recipe, it can lead to overheating of the motor. The recipe uses peeled rye flour.

> 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 700 -900 grams of baking main or quick breads, or use half of the mixture.

UTILIZATION

Unpack the device and remove all packaging material. Keep the warning labels (if available) and the sticker with the serial number of the product on the case in place. It is recommended to keep the original packaging and warranty card during the warranty period.
Immediately after opening the original packaging (sometimes during the first days of using the device), an extraneous odor (the smell of a new device) may be felt, which is not a sign of a malfunction of the device and does not affect its performance. Over time, the foreign smell disappears.

Before first use, wipe the body of the device 1 and inner part with a soft, dry cloth. Baking mold 2, kneading blade 3, measuring spoon 4 and cup 5 and hook 6 wash with warm water and detergent. Dry all the parts. **Before assembling or disassembling, make sure that the device is unplugged.**

Order of operation:

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

   Note: You cannot use the pause function when timer is active, you can use it only when the program is operating.
8. When the YOGURT, JAM, CAKE, DOUGH, BAKE program is completed, you will hear a few signals and initial indications of the menu will be displayed.

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

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

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

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

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

SETTING THE DELAYED START

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

PREPARING DOUGH

1. Choose a recipe from the recipe book and place all the ingredients into the mold with kneading blade. Place the mold into the bread maker and close the lid. Plug in the device.
2. Select the DOUGH program with the button ▶‖■.
3. Before pressing the ▶‖■ button to start the program, set the timer for the time after which you would like to have bread prepared from the starting time of the program up to 13 hours with 10-minute intervals.
4. By pressing button set the timer (hold it for a faster change). Press ▶‖■ button to start the program. Countdown will start. Display will show the remained time for the selected program and a icon.

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

5. Required baking time will be displayed. Press ▶‖■ button. Bread maker will start kneading dough.
6. When the baking is completed, you will hear a few sound signals.
7. Dough must be removed from the mold onto a board, floured and used as specified in the recipe.

PREPARING CAKE

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

PREPARING JAM

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

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

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

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

PREPARING YOGURT

1. Remove the kneading blade.
2. Prepare the milk at first and then put yogurt (fermentation), then plug the appliance into a power outlet.
3. Add sugar, berries, or other ingredients after making yogurt.
4. During the yogurt preparation process, do not open the lid of the bread maker, otherwise it will affect the fermentation effect.

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

5. Select the YOGURT program with the button. With the help of button set the fermentation time according to the recipe. You can set time from 6 up to 12 hours. Default – 10 h.
6. Press ▶I■ button to start the preparation.
7. When the preparation is completed, you will hear a sound signal. Prepared yogurt is recommended to be placed into the fridge to cool for 2 hours.

BAKING

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

1. Remove the kneading blade. Place required ingredients into the baking mold.
2. Select BAKE program, using button. With the help of button, set the baking time, from 10 min. up to 60 min.
3. Press ▶I■ button to start baking.
4. When the baking is complete you will hear a few sound signals.

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

KNEADING

1. Set the Kneading program if the dough mixes poorly in the installed program or you need to knead the dough additionally.
2. Select the Kneading program using the button .
3. Press the button ▶I■ to start mixing.
4. You can hear several sound signals at the end of the program.

DAUBING DOUGH

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

GLAZE RECIPE

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. E

Clean all the parts of the device immediately after use.

- Unplug the device and let it cool. Baking mold 2, kneading blade 3, measuring spoon 4 and cup 5 and hook 6 wash with warm water and detergent. **They can't be washed in dishwasher.** If you can't remove the kneading blade from the mold, fill it with warm water for 5-10 minutes.
- Wipe the body of the device and inner part with a soft, dry cloth. Remove all crumbs, flour residues or other contamination.

- Never immerse the motor unit into the water to avoid electric shock.
- After cleaning, thoroughly dry all elements of the device.

- Store the device with closed lid.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Possible problems	Solutions
Device doesn't turn on.	Unplug the device, wait for the normalization of voltage.
Bread is too inflated	• 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	• 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.	• 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 mixed poorly.	• You haven't installed the kneading blade. • Before you put ingredients, make sure that the kneading blade is installed into the baking mold. • There has been a power failure, or bread maker was stopped while baking bread. Apparently you will need to start the baking again, however it may lead to a negative result if the kneading has begun.
Bread does not bake.	• You have selected **DOUGH** program. **DOUGH** program does not start baking. • There has been a power failure, or bread maker was stopped while baking bread. Bread maker turns off when it is stopped for more than 10 minutes. You can try to bake the dough in your oven if it is inflated. • There wasn't enough water and motor protection activated. This occurs when the device is overloaded; the motor was working at maximal limit. Consult the seller or service center. The next time check the recipe and measure and add the right amount of ingredients. • Contact seller or an OURSSON authorized service center for consultation. Next time check the recipe and carefully measure the ingredients. • You have forgotten to install kneading blade. Make sure it is installed. • Mounting shaft for mixing in the baking mold is not rotating. If the mounting shaft for mixing is not rotating when the kneading blade is inserted, you need to replace the mounting shaft. Contact an OURSSON authorized service center.
Bread is clammy and chunks are uneven.	• 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.	• Perhaps ingredients have spilled on the heating element. Sometimes a small amount of the ingredients may spill on the heating element during mixing. Simply wipe the heating element after baking, when bread maker is cooled completely.
Kneading blade is in the bread when I take it out.	• The dough is too dense. Allow bread to cool, then remove the kneading blade. • Crust has formed under the kneading blade. Wash the kneading blade and shaft after each use.
Crust becomes soft when it is cooled.	• Water steam that remains in the bread after baking may slightly soften the crust. To reduce the amount of steam reduce the amount of water for 10-20 ml.
Crust is not crispy.	• For the bread to become crispy, use **FRENCH** mode or **«DARK»** crust color option.

MODEL	BD1023JY
Power consumption, W	Max 550
Rated voltage	220-240 V~ ; 50 Hz
Storage and transportation temperature	from -25°C to +35°C
Operating temperature	from +5°C to +35°C
Humidity Requirements for operation, storage and transportation	15-75% without condensation
Class of protection	I
Demension (HxWxL)	270x250x370
Weight, kg	4,3

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

PRODUCT CERTIFICATION

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

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

SERVICING

Company OURSSON 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.ru.

Warranty obligations OURSSON:

1. Warranty obligations OURSSON, provided ASC OURSSON, apply only to models designed OURSSON for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON 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 shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Multicookers, kitchen processors, kitchen machines, electric kettles, electric grills, hand blenders, hand mixers, meat grinders, blenders, kitchen scales, coffee grinders, toasters, thermopots, coffee makers,	60	24
steamers, juicers, choppers, multi-cutters, dehydrators, yogurt makers, fermenters, mini-oven, freezers, refrigerators, automatic coffee machines, milk frother, homemade soda, breadmakers, microwave ovens, vacuum sealers, waffle makers, pancake makers, doughnuts, sandwich makers, multi-bakers, vertical rotisserie (kebabs-maker), dishwashers, syphons Kitchen scales	60	24

4. Warranty obligations OURSSON shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
   - Batteries.
   - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:
   - If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.
   - If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
   - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
   - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON for use with this product. OURSSON 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 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 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 is not responsible for any damage directly or indirectlycaused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result ofnon-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 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 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 thecondition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON.
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 suitabilityfor further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since inthis 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.

❶ The first two letters-correspondence to the product group (BD - breadmaker).
❷ The first two digits – year of manufacture.
❸ The second two digits – month of manufacture.
❹ 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 products – please contact us by e-mail:
support@oursson.com

Contact information:
1. Manufacturer of goods - GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD., South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, China. Made by order «OURSSON LTD.».
2. Certification information product available on the website www.oursson.ru.

OURSSON
Made in China

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А

Символ опасности
Напоминание пользователю о высоком напряжении.

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

Символ опасности ожога
Напоминание пользователю о высокой температуре.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

При первом включении возможно появление легкого характерного запаха гари, который может выделяться при первом нагреве внутренних деталей нагревательного элемента хлебопечки. При дальнейшем использовании данный запах не появляется.

Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.

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

- Не вынимайте форму для выпекания во время работы прибора.
- Аккуратно обращайтесь с формой, любые повреждения корпуса могут привести к нарушению ее работы.
- Форма вынимается из хлебопечки только за ручку, не трясите форму.

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

- Располагайте прибор на горизонтальной и ровной поверхности на расстоянии не менее 5 см. от стен/мебели, а также не менее 10 см от края поверхности.
- Не накрывайте прибор во время работы полотенцами или салфетками.
- Не дотрагивайтесь до формы для выпечки, внутренней поверхности прибора, нагревательного элемента, а также вентиляционных отверстий во время работы прибора или сразу после его использования во избежание ожога.
- Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать форму с выпечкой из прибора.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. B

1. Хлебопечь ..... 1 шт.
2. Форма для выпечки ..... 1 шт.
3. Лопатка для замешивания ..... 1 шт.
4. Мерная ложка (5/15 г) ..... 1 шт.
5. Мерный стакан (200 мл) ..... 1 шт.
6. Крючок ..... 1 шт.

Кабель электропитания ..... 1 шт.
Инструкция по эксплуатации ..... 1 шт.
Гарантийный талон ..... 1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. C

1. Корпус прибора
2. Смотровое окно
3. Панель управления
4. Дисплей
5. Вентиляционное отверстие для пара
6. Нагревательный элемент

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления, Рис. C-2

Клавиша выбора программы (Классический, Французский, Цельнозерновой и т.д.)

Клавиша выбора веса выпечки: ~ 700г/ ~ 900г

Клавиша выбора цвета корочки (светлая/средняя/темная)

Клавиши выбора времени для отложенного старта или выбора времени в программах: Классический хлеб, Французский багет, Цельнозерновой хлеб, Ускоренная выпечка, Сдобная выпечка, Тесто, Безглютеновый хлеб, Кулич, Смешивание. Изменение времени приготовления в программах: ЙОГУРТ и ВЫПЕЧКА. Шаг установки - 10 мин.

используйте клавишу для включения, паузы или остановки программы. Для отмены выбора программы или окончания приготовления нажмите и удерживайте клавишу несколько секунд. Раздастся продолжительный звуковой сигнал.

Дисплей, Рис. C-3

1. Индикация стадии выполнения программы (замес/подъем).
2. Индикация выбора веса выпечки.
3. Индикация времени, необходимого для выполнения программы.
4. Порядковый номер выбранной программы.
5. Индикация стадии выполнения программы (выпекание/сохранение тепла).
6. Индикация выбора цвета корочки.

РЕЖИМЫ

С помощью клавиши выберите одну из программ для выпечки, приготовления теста/джема/йогурта: Классический, Французский, Цельнозерновой, Быстрый, Сдобный, Тесто, Безглютеновый, Кулич, Джем, Йогурт, Смешивание, Выпекание.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ

Номер программы	Название программы	Температура приготовления, °C	Примечание	Время приготовления (ч:мин)	
				700 г	900 г
1	**Классический хлеб**	91-109	Выпечка белого и ржаного хлеба из хлебопекарной муки.	3:03	3:10
2	**Французский багет**	91-109	Выпечка хлеба с пониженным содержанием сахара, позволяет выпекать хлеб с хрустящей корочкой и воздушным мякишем.	3:50	4:00
3	**Цельнозерновой хлеб**	91-109	Выпечка хлеба из муки грубого помола.	3:47	3:55
4	**Ускоренная выпечка**	91-109	Используется для ускоренной выпечки хлеба. Хлеб более плотный, но не менее вкусный.	2:25	
5	**Сдобная выпечка**	109	Используется для сдобной выпечки.	3:00	3:05
6	**Тесто**	36	Приготовление классического дрожжевого теста с добавками для различных хлебобулочных изделий.	1:30	
7	**Безглютеновый хлеб**	109	Выпечка хлеба из муки без клейковины, такие как рисовая, гречневая, льняная, кукурузная мука и т.д.	3:30	3:35
8	**Кулич**	109	Используется для выпечки творожного хлеба, кулича.	2:55	
9	**Джем**	97	Приготовление домашнего джема, варенья.	1:20	
10	**Йогурт**	36	Приготовление домашнего йогурта с использованием только натуральных ингредиентов.	6-12 ч. (10 ч. по умолчанию)	
11	**Смешивание**		Используется для дополнительного вымешивания теста.	0:18	
12	**Выпечка**		Используется для выпечки кексов, хлеба из приготовленного ранее теста, а также для доведения до готовности хлеба, который по каким-либо причинам оказался недопеченным.	10 мин. - 1 ч.	

Перед использованием программ ЙОГУРТ и ВЫПЕЧКА предварительно удалите лопатку для замешивания.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Программы	ИКОНКИ	Классический хлеб		Французский багет		Цельнозерновой хлеб		Ускоренная выпечка
Размер выпечки, г		700	900	700	900	700	900	-
Время выполнения программы (ч:мм)		3:03	3:10	3:50	4:00	3:47	3:55	2:25
1-ый замес (мин.)		9	10	16	18	9	10	10
1-й подъем (мин.)		20	20	40	40	25	25	12
2-ой замес (мин.)		14	15	19	22	18	20	13
2-й подъем (мин.)		25	25	30	30	35	35	-
3-й подъем (мин.)		40	40	45	45	60	60	30
Выпекание (мин.)		75	80	80	85	80	85	80
Подогрев (мин.)		60	60	60	60	60	60	60
Установка таймера (ч:мм)		13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00

Программы	ИКОНКИ	Сдобная выпечка		Тесто	Безглютеновый хлеб		Кулич
Размер выпечки, г		700	900	-	700	900	-
Время выполнения программы (ч:мм)		3:00	3:05	1:30	3:30	3:35	2:55
1-ый замес (мин.)		10	10	18	12	12	10
1-й подъем (мин.)		15	15	-	20	20	5
2-ой замес (мин.)		10	10	-	13	13	20
2-й подъем (мин.)		30	30	30	45	45	30
3-й подъем (мин.)		40	40	42	45	45	35
Выпекание (мин.)		75	80	-	75	80	75
Подогрев (мин.)		60	60	-	60	60	60
Установка таймера (ч:мм)		13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00

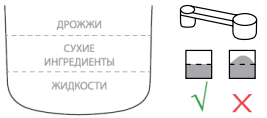
Программы	ИКОНКИ	Джем	Йогурт	Смешивание	Выпечка
Размер выпечки, г		-	-	-	-
Время выполнения программы (ч:мм)		1:20	6:00 - 12:00 (10:00)	0:18	1:00
1-ый замес (мин.)		15	6:00 - 12:00 (10:00 по умолчанию)	18	-
1-й подъем (мин.)				-	
2-ой замес (мин.)		-			
2-й подъем (мин.)		45			
3-й подъем (мин.)					
Выпекание (мин.)		20			0:10 - 1:00
Подогрев (мин.)		-	-		60
Установка таймера (ч:мм)		-	-	13:00	-

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Строго соблюдайте последовательность закладки ингредиентов в домашнюю хлебопечь. Дрожжи всегда должны размещаться сверху и быть сухими. Для правильной дозировки всегда используйте мерный стакан и мерную ложку, входящие в комплект поставки. Меру всегда наполняйте вровень с краями. При наполнении меры не приминайте содержимое.

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

Хлебопечь расчитана на выпекание формового хлеба весом не более 900 грамм.



ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

МУКА

Основной компонент хлеба, содержит клейковину, или глютен (помогает хлебу подняться, придает ему пористую структуру).

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 имеет более плотный мякиш. 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 с более плотным мякишем. 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 предварительной активации (не используйте свежие прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие активации). 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 укрепляет клейковину во время брожения теста. Хлеб может уменьшиться в размере/потерять вкус при неправильной дозировке 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 прокиснуть. 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 глютеновую 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 700 или 900 грамм хлеба.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Распакуйте устройство и удалите весь упаковочный материал. Сохраните на месте предупреждающие наклейки (при наличии) и наклейку с серийным номером изделия на корпусе. В течение действия гарантийного срока рекомендуется сохранять заводскую упаковку и гарантийный талон.
Сразу после вскрытия заводской упаковки (иногда в течение первых дней пользования прибором) может ощущаться посторонний запах (запах нового прибора), который не является признаком неисправности прибора и не влияет на его работоспособность. С течением времени посторонний запах выветривается.

Перед первым использованием протрите корпус прибора 1 и внутренние части сухой и мягкой тканью. Форму для выпечки 2, лопатку для замешивания 3, мерные ложку 4 и стакан 5, и крючок 6 вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Тщательно высушите все детали. **Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.**

Порядок работы:

1. Откройте крышку хлебопечи. Возьмите форму для выпечки за ручку и аккуратно поверните против часовой стрелки до упора, чтобы ее разблокировать. Затем вынимайте форму для выпечки строго вверх, держа за ручку.
2. Установите лопатку для замешивания. Рис. D-1
3. Поместите в форму необходимые по рецепту ингредиенты, начиная с **жидких** и заканчивая сухими. Вытрите воду и муку с внешних поверхностей формы. Рис. D-2, 3, 4
4. Установите форму в хлебопечь, аккуратно опустите ее в камеру для выпечки под небольшим углом и затем поверните форму по часовой стрелке до упора, чтобы заблокировать. Рис. D-5
5. Аккуратно закройте крышку хлебопечи. Подключите ее к сети, при этом загорится дисплей и раздастся звуковой сигнал.
6. Выберите номер необходимой программы с помощью клавиш, задайте массу выпекаемого хлеба 9 согласно используемому рецепту, установите желаемый цвет корочки. Выбранные вами параметры отобразятся на дисплее и время, необходимое для выполнения программы. Рис.С-3
7. Нажмите клавишу ▶/■ для начала работы. Нажмите клавишу еще раз для паузы (информация на дисплее будет мигать). Для отмены выбора программы или окончания приготовления нажать и удерживать клавишу несколько секунд. Раздастся продолжительный звуковой сигнал.

   Примечание: Функцию паузы нельзя выбрать во время действия таймера, можно только во время работы программы.
8. По завершении программ ЙОГУРТ, ДЖЕМ, КУЛИЧ, ТЕСТО, ВЫПЕЧКА, раздастся несколько звуковых сигналов, и на дисплее появится начальная индикация меню.

По окончании выпечки хлеба в программах КЛАССИЧЕСКИЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, УСКОРЕННЫЙ, СДОБНЫЙ, БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ раздастся несколько звуковых сигналов, на дисплее появится индикация «0:00» и в течение следующих 60 минут хлеб будет сохраняться теплым.

Примечание: Рекомендуется отключать прибор и вынимать хлеб на решетку сразу после приготовления. Не оставляйте хлеб остывать в форме, иначе будет образовываться конденсат.

Для выключения программ по приготовлению хлеба нажмите и удерживайте клавишу ▶/■ несколько секунд. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится начальная индикация меню. Аккуратно достаньте форму из хлебопечи и извлеките хлеб на решетку для остывания. Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы не обжечься.

Если лопатка находится внутри, подождите, пока она остынет, и выньте ее при помощи крючка 6. Будьте осторожны, чтобы не обжечься, поскольку лопатка для замешивания все еще может быть горячей.

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

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Возможность использования функции таймера указана в таблице «Описание программ».

1. Перед тем, как нажать клавишу ▶/■ для запуска программы, установите таймер на время, по истечении которого вы хотели бы иметь готовый хлеб, от исходного времени программы - до 13 часов с 10-ти минутным интервалом.
2. С помощью клавиш установите таймер (удерживайте клавишу для более быстрого перехода). Нажмите клавишу ▶/■ для запуска программы. Начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до конца выполнения программы.

Примечание: Не рекомендуется использовать таймер отложенного старта при работе со скоропортящимися ингредиентами: яйцами, молоком, сливками, сыром и т.д.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1. Выберите рецепт теста и добавьте все ингредиенты в форму с установленной лопаткой. Поместите форму в хлебопечь и закройте крышку. Включите прибор в розетку.
2. Выберите программу ТЕСТО с помощью клавиши.
3. На дисплее отобразится время, необходимое для выполнения программы. Нажмите клавишу ▶/■. Хлебопечь начнет замешивать тесто.
4. По окончании выполнения программы раздастся несколько звуковых сигналов.
5. Тесто необходимо вынуть из формы на доску, посыпанную мукой и использовать, как предусмотрено в рецепте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИЧА

1. Приготовьте ингредиенты для кулича согласно рецепту. Поместите их в форму для выпечки. Лопатку для замеса не вынимайте. Включите прибор в розетку.
2. Выберите программу КУЛИЧ с помощью клавиш и нажмите клавишу ▶/■.
3. На дисплее отобразится время выполнения программы. Замес в этой программе короткий, позволяющий сохранить воздушность теста. После замеса откройте крышку и, если тесто в углах формы недостаточно хорошо перемешалось, аккуратно подправьте его к середине.
4. Начнется выпечка. По окончании раздастся звуковой сигнал, указывающий на завершение программы. По желанию готовый кулич можно посыпать сахарной пудрой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

В хлебопечи можно приготовить очень вкусные джем или варенье.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Установите лопатку для замешивания и поместите ингредиенты в форму для выпечки.
2. Установите форму в хлебопечь. Включите прибор в розетку.
3. С помощью клавиш выберите программу - ДЖЕМ.
4. Нажмите клавишу ▶/■, чтобы начать приготовление. В процессе выполнения программы ингредиенты нагреваются и перемешиваются.
5. По завершении программы раздастся звуковой сигнал. Полученный джем можно намазывать на вафли, хлеб, добавлять в мороженое или использовать в качестве начинки для выпечки.

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

1. Удалите лопатку для замеса.
2. Сначала налейте цельное молоко, а затем положите йогурт (бактерии или закваску), после этого включите прибор в розетку.
3. Добавьте сахар, ягоды или другие ингредиенты после приготовления йогурта.
4. Во время процесса приготовления йогурта не открывайте крышку хлебопечки, иначе это повлияет на эффект брожения.

Примечание: Рекомендуется использовать цельное и жирное молоко, из него йогурт получается более нежный.

5. Выберите программу ЙОГУРТ с помощью клавиш. Клавишами установите время ферментации согласно рецепту. Вы можете установить время от 6 до 12 часов. По умолчанию – 10 ч.

6. Нажмите клавишу ▶I■, чтобы начать приготовление.
7. По завершении программы раздастся звуковой сигнал. Полученный йогурт рекомендуется поставить в холодильник для охлаждения на 2 часа.

ВЫПЕЧКА

При использовании данной программы не происходит замес теста и его подъем, поэтому лопатку для замешивания вставлять не надо. Хлебопечь работает как духовка. Можно выпекать кексы, запеканки, допекать выпечку, которая оказалась недостаточно пропеченной.

1. Извлеките лопатку для перемешивания. Загрузите необходимые ингредиенты в форму для выпечки.
2. Выберите программу ВЫПЕЧКА, используя клавиши . Клавишами установите время от 10 мин до 60 мин.
3. Нажмите клавишу ▶I■, чтобы начать приготовление.
4. По завершении программы раздастся несколько звуковых сигналов.

Примечание: При необходимости после окончания программы дайте изделию постоять 10 минут в хлебопечи, а затем выньте его из формы на решетку.

СМЕШИВАНИЕ

1. Установите режим СМЕШИВАНИЕ, если в установленной программе тесто плохо перемешалось или вам дополнительно надо вымесить тесто.
2. Выберите программу СМЕШИВАНИЕ, используя клавишу .
3. Нажмите клавишу ▶I■, чтобы начать смешивание.
4. По завершении программы раздастся несколько звуковых сигналов.

ГЛАЗИРОВАНИЕ ТЕСТА

Всегда стремитесь обеспечить максимальный подъем теста. Для нанесения глазури на тесто используйте кисточку. Выпечка производится согласно рецептам. Для получения золотистой корочки используйте яичную глазурь или глазурь из яичных желтков. Для получения ломкой корочки используйте глазурь из яичного белка, при этом яичный желток не используется и цвет корочки будет менее золотистым.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛАЗУРИ

ЯИЧНАЯ ГЛАЗУРЬ – смешайте одно взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды или молока.

ГЛАЗУРЬ ИЗ ЯИЧНОГО ЖЕЛТКА – смешайте один слегка взбитый желток с одной столовой ложкой воды или молока.

БЕЛАЯ ГЛАЗУРЬ – смешайте один слегка взбитый белок с одной столовой ложкой воды или молока.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. E

Очищайте все детали прибора сразу после его использования.

- Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть. Форму для выпечки (2), лопатку для замешивания (3), мерные ложку (4) и стакан (5) и крючок (6) вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. **Их нельзя мыть в посудомоечной машине.** Если вы не можете достать лопатку для замешивания из формы, залейте ее теплой водой на 5-10 мин.
- Протрите корпус прибора внутри и снаружи влажной тканью. Удалите все крошки, остатки муки или другие загрязнения.
  - Никогда не погружайте моторный блок в воду из-за опасности поражения током.
  - После очистки тщательно высушите все элементы конструкции прибора.
- Храните изделие с закрытой крышкой.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная проблема	Способы решения
Прибор не включается	• Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
Хлеб слишком сильно поднялся.	• Вы используете чрезмерное количество дрожжей или воды. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество с помощью мерной ложки.
Хлеб получился бледным и липким.	• 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.	• 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.	• 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. Повторите цикл замеса с новыми ингредиентами.
Хлеб не пропекся.	• 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. • Сработала защита двигателя в результате недостаточного количества воды. • 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.
Хлеб липкий и ломти неровные.	• Хлеб 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.	• 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.	• Не является неисправностью. Используйте кючок, входящий в комплект.
Корочка становится мягкой при охлаждении.	• 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.	• Чтобы хлеб получился хрустящим, используйте режим **ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ** или опцию цвета корочки **«ТЕМНЫЙ»**.

⚠ Пожалуйста, проверьте возможные причины неисправности, прежде чем обращаться в сервисный центр.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответсвия смотрите на сайте **http://www.oursson.ru** или спрашивайте копию у продавца.

Модель	BD1023JY
Потребляемая мощность, Вт.	Max 550
Параметры электропитания	220-240 В~ ; 50Гц
Температура хранения и транспортировки	от -25 °С до +35 °С
Температура эксплуатации	от +5 °С до +35 °С
Требования к влажности воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации	15-75% без образования конденсата
Класс защиты	I
Размеры прибора, мм (ВхШхГ)	270x250x370
Вес прибора, кг	4,3

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

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON 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 – УСЦ). С полным списком УСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON.
В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, либо по электронной почте service@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON:

1. Гарантийные обязательства OURSSON, предоставляемые УСЦ OURSSON, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантийные обязательства OURSSON 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 не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
3. OURSSON устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев со дня покупки	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, аэрогрили, блендеры, миксеры, мясорубки, кофемолки, тостеры, термопоты, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, мультирезки, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, мини-духовки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, вспениватели, домашняя газировка, вакууматоры, вафельницы, блинницы, пончницы, сэндвичницы, мультипекари, шашлычницы, посудомоечные машины.	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
   - Элементы питания.
   - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
   - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, 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 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 к применению с данным товаром. OURSSON 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 совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УСЦ). 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 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 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 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 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.
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 не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (Хлебопечь – BD).

❷ Первые две цифры – год производства.

❸ Вторые две цифры – месяц производства.

❹ Последние цифры – порядковый номер изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

oursson

Горячая линия OURSSON обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании. 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.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!
Телефон горячей линии OURSSON (бесплатные звонки на территории РФ):

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.

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD., South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, China. Изготовлено по заказу ООО «Орсон».
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «Орсон», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.ru.
4. Импортер продукции OURSSON: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.

OURSSON
Сделано в КНР

EAC

www.oursson.ru