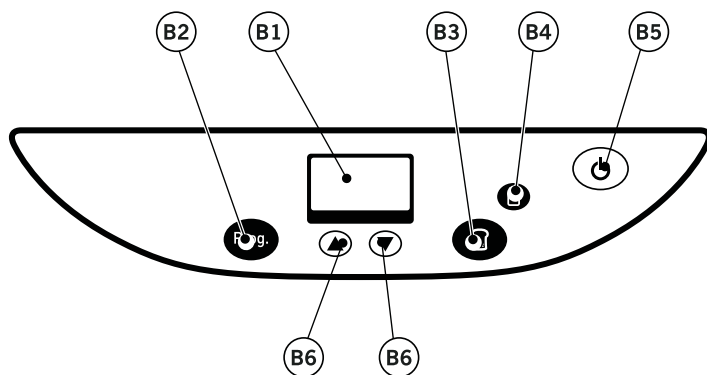
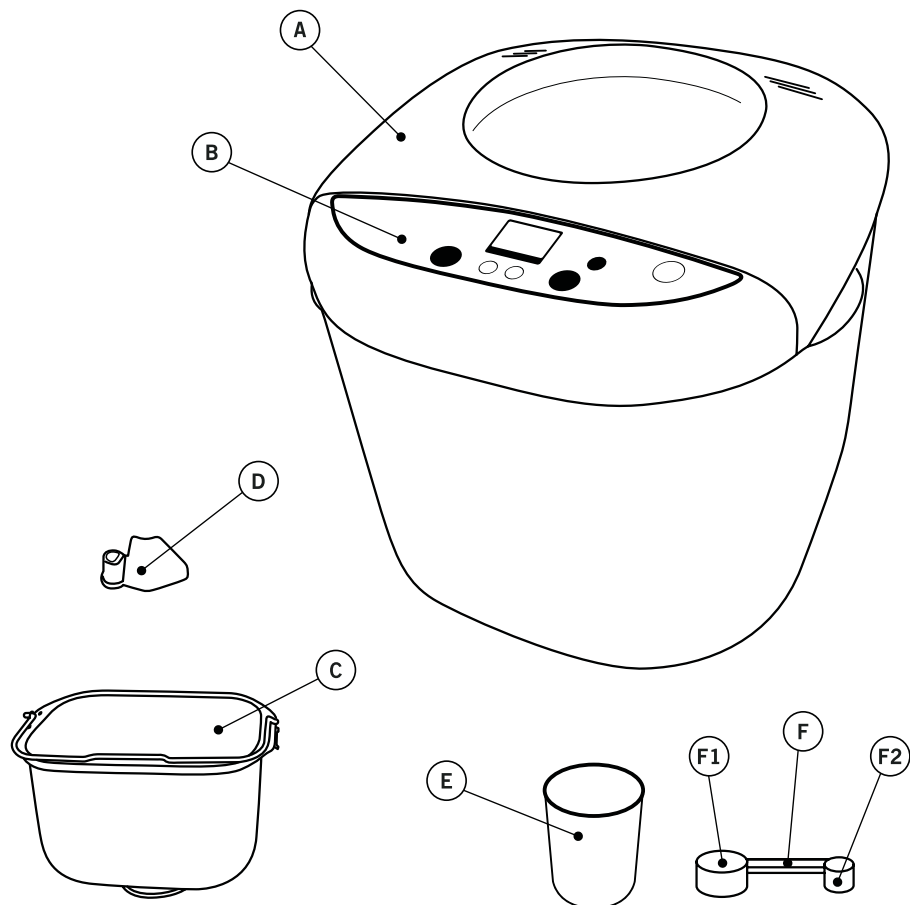


BREAD MAKER

(Picture here)

ERISSON

BM-160



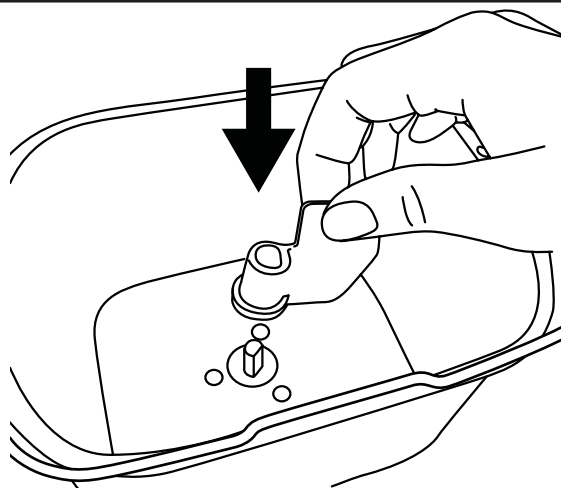


Fig .1

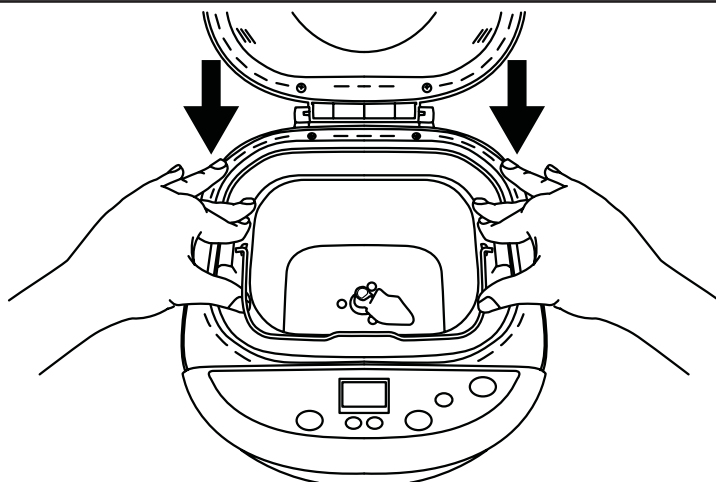


Fig .2

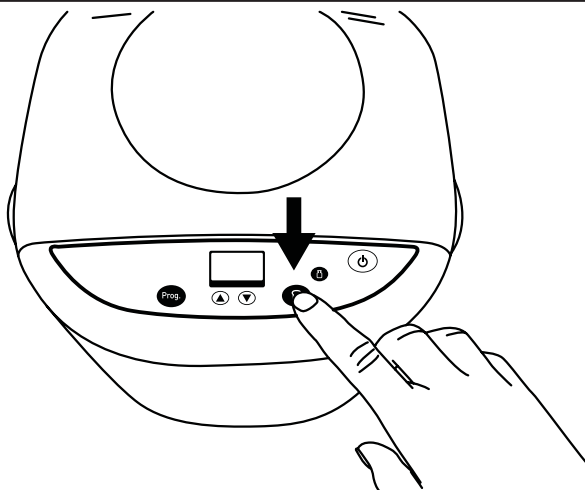


Fig .3

Bread making machine



Dear customer,
Many thanks for choosing to purchase a ERISSON brand product.
Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description

- A Lid
- B Control panel
 - B1 Visualisation screen
 - B2 Program selector button
 - B3 Browning selector button
 - B4 Weight selector button
 - B5 On/off button
 - B6 Adjustment buttons
- C Removable inner bowl
- D Mixing palettes
- E Measuring cup
- F Measuring spoon
 - F1 Soup spoon
 - F2 Coffee spoon



Safety advice and cautions

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Use or working environment:

- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface.
- CAUTION: To prevent overheating do not cover the appliance.

Electrical safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
- Do not force the electrical connection wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Check the state of the electrical connection cable.

Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

- Do not touch the plug with wet hands.

Personal safety:

- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.

Use and care:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance is intended for adult use. Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Do not put the appliance away if it is still hot. Make sure that the fan grille on the appliance is not blocked by dust, dirt or other foreign objects.
- The table adjoined contains example recipes with ingredient quantities and operating times.
- Make sure that the appliance is serviced only by specialist personnel, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.



Instructions for use

Before use:

- On the first few tries it's possible that the bread will not have the desired appearance, but with a little practice you'll soon get the hang of it...
- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Use:

- Remove the bowl (C) pulling on the handle.
- Fit the mixing palette in place (Fig. 1).
- Add the ingredients (Table 2).
- Put the bowl in place and press both sides until they fit in correctly (Fig.2).
- Lower lid
- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- After the beep program 1 (1:P) will appear on the visualisation screen.
- Press the program selector button (B2) to select the desired program (Table 2).

-Press the program selector button B8)to select the desired program light ,medium ,dark) Fig(.3) .
 Press the weight selector button B4)to select the weight of the bread desired 500g ,750g ,1k) .
 -Switch the appliance on using the on /off button .
 -The remaining cooking time will appear on the visualisation screen .
 -Unplug the appliance from the mains .
 -Remove the bowl pulling on the handle using a cloth ,as it will be hot .
 -Remove the bread .
 -Allow to cool for 15 minutes before cutting .

Timer Function :

Using the adjustment buttons you will be able to program the cooking to start within up to 13 hours .

Once you have finished using the appliance :

- Unplug the appliance from the mains .
- Clean the appliance .

Table1

Problem	Cause	Solution
The machine does not start when the on /off button is pressed .	The machine is too hot E01 appears on the screen .	Wait for the machine to cool ,for approximately 1 hour .
It does not knead	The bowl or the mixing palettes are not in place .	Ensure that the bowl and the palette are correctly fitted .
The bread has flour on top .	Too much flour and a lack of water	Try again using only one coffee spoon of flour and try putting 1 4 of a coffee spoon more
The bread is over browned	Too much sugar	Try again using only one soup spoon of sugar and reducing the browning level
The bread is not brown enough	Lift up the lid suddenly	Check that the lid is well closed while the bread is cooking or select another browning level
The bread has risen too much	Too much or baking powder or humidity	Check the recipe and readjust
The bread hasn't risen enough	Too much flour or not enough baking powder	Check the recipe and readjust
The bread sinks whilst cooking	Too much liquid	Reduce the liquid to 1 to 2 soupspoons .
The bread is small ,heavy , dense or wet	Too dry	Add liquid during the first cycle .

Accessories :

Measuring cup accessory : E) (:

- This accessory is used for measuring quantities

Measuring spoon accessory : F) (:

- This accessory is used for measuring quantities

Practical recommendations :

- Use exact amounts .
- Use fresh ingredients at room temperature
- Add the ingredients in the correct order according to the recipe .Always using liquid ingredients first ,then the dry ingredients and lastly the baking powder .
- Do not use chemical baking powder .



Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task .
- If the mixer gets trapped in the bowl leave it to soak before removing it
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing up liquid and then dry .
- Do not use solvents ,or products with an acid or base pH such as bleach ,or abrasive products ,for cleaning the appliance .
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance .
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water .
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains .
- If the appliance is not in good condition of cleanliness ,its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use .



Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise .Do not try to dismantle or repair without assistance ,as this may be dangerous .
- If the connection to the mains has been damaged , it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage .









Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection , classification and recycling system .Should you wish to dispose of them ,use the appropriate public containers for each type of material .
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment .
- Should you wish to dispose of the product once its working life has ended ,take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste from electric and electronic appliances .









This appliance complies with Directive 2006 95 / EC on Low Voltage and Directive 2004 108 EC on Electromagnetic Compatibility .

Table2






PROG .1 :BASIC BREAD ⌚ 02 50

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	500g
Water	3 4  2 
Butter	1 
Sugar	1 2 
Milk powder	1 
Salt	1 +1 2 
Flour	3 
Yeast	1 +1 2 








PROG .2 :WHOLE GRAIN BREAD ⌚ 04 10

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	750g
Water	1  2 
Butter	1  +1 +1 2 
Sugar	1 4 
Salt	1 +1 4 
Whole grain flour	3 +1 2 
Yeast	2 +1 4 








PROG .3 :FRENCH BREAD ⌚ 03 50

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	750g
Water	1  4 
Salt	1 
Flour	3 4 3 
Yeast	2 










PROG .4 :BRIOCHE BREAD ⌚ 02 40

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	500g
Eggs	2
Milk	2 +1 2 
Butter	3 4 
Sugar	2 5 
Salt	1 
Flour	2  1 
Yeast	1 5 







PROG .5 :SUPER FAST BREAD ⌚ 00 58

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	1000g
Water	1  2 
Oil	2 
Sugar	2 
Salt	1 
Flour	3 
Yeast	5 








1  1 CUP
PROG .6 :FAST BREAD ⌚ 01 43

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	1000g
Oil	1 
Water	1  1+2 
Sugar	1 
Milk powder	2 
Salt	1 5 
Flour	4  1+4 
Yeast	3 5 








PROG .7 :DOUGH ⌚ 01 30

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	200g
Flour	2 
Semolina flour	1 
Salt	1 
Oil	1 
Water	2 
Yeast	1 

PROG .8 :DOUGH BAGEL ⌚ 01 50

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	
Oil	1 2 
Sugar	1 
Salt	1 
Flour	3  3+4 
Yeast	1 
Water	2 3 








PROG .9 :EUROPEAN BREAD ⌚ 03 30

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	500 g
Oil	3 4  2 
Salt	1 
Flour	1  1+4 
Rye flour	1 2 
Yeast	1 

PROG .10 :JAMS ⌚ 01 05

Timer Function	QUANTITY
INGREDIENTS	
Cut fruits	580 g
Sugar	360 g
Lemon juice	1
Pectin	30 g

PROG .11 :BAKING ⌚ 01 00

Knead beforehand	QUANTITY
INGREDIENTS	
Eggs	3
Butter	1 2 
Sugar	1  1+2 
Salt	1 1 
Flour	2  2+ 
Lemon	1
Yeast	2 5 

Хлебопечка

i Уважаемый покупатель, благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на продукции марки ERISSON. Использование передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантирует Вам продолжительную эксплуатацию прибора.

ОПИСАНИЕ

- A Крышка
- B Панель управления
 - B1 Дисплей
 - B2 Кнопка переключения программ
 - B3 Кнопка регулировки уровня обжаривания
 - B4 Кнопка выбора веса
 - B5 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
 - B6 Кнопки настройки
- C Съемная чаша
- D Смеситель
- E Мерный стаканчик
- F Дозаторы
 - F1 Столовая ложка
 - F2 Чайная ложечка

⚠ Рекомендации и меры безопасности

- Перед включением хлебопечки внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора. Несоблюдение рекомендаций настоящей инструкции может привести к возникновению несчастного случая.
- Перед первым использованием настоятельно рекомендуем вам вымыть все части прибора, которые будут находиться в непосредственном контакте с продуктами питания, как описано в разделе Чистка и Уход.

Рекомендации по установке:

- Расположите хлебопечку на горизонтальной устойчивой поверхности, устойчивой к нагреву и способной выдержать вес прибора.
- ВАЖНО: Во избежание перегрева, не накрывайте прибор.

Рекомендации по электробезопасности:

- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.
- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.
- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что розетка имеет надежное заземление и рассчитана не менее, чем на 10А.
- Никогда не используйте и не храните прибор на открытом воздухе (на улице, вне помещения).
- Не допускайте попадания воды внутрь прибора, т.к. это может привести к короткому замыканию.
- Не пользуйтесь прибором мокрыми руками, или стоя на полу босиком.
- При отключении прибора из розетки, не дергайте за

шнур. Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.

- Не включайте прибор в случае повреждения корпуса или шнура электропитания, или если Вы заметили неполадки в его работе. Немедленно отключите прибор из сети, т.к. это может привести к несчастному случаю.
- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, который используется в вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.

Рекомендации по личной безопасности:

- Некоторые части прибора могут нагреваться во время работы. Будьте осторожны, Вы можете обжечься.

Общие рекомендации:

- Перед каждым использованием полностью размотайте шнур электропитания.
- Не включайте прибор пустым (без продуктов).
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Помните, что возможности прибора ограничены.
- Всегда отключайте прибор из сети перед чисткой, заменой аксессуаров или любыми другими манипуляциями с ним.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования и не подходит для использования в коммерческих целях.
- Данный прибор предназначен исключительно для использования взрослыми людьми. Не позволяйте детям или недееспособным людям пользоваться хлебопечкой.
- Храните прибор в месте, недоступном для детей и недееспособных лиц.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл.
- Перед включением убедитесь, что вентиляционные отверстия прибора не загрязнены, не забиты пылью или другими посторонними предметами.
- В таблице в конце данной инструкции по эксплуатации приведены рекомендации по количеству ингредиентов, времени обработки и др. Рекомендуем Вам всегда следовать этим рекомендациям.
- Не используйте с прибором аксессуары, не входящие в стандартную комплектацию, т.к. это может не только отрицательно сказаться на работе хлебопечки, но и представлять потенциальную опасность для пользователя.
- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с производителя.



Инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием:

- Не волнуйтесь, если в первый раз испеченный хлеб покажется Вам не совсем таким, как Вы себе представляли. Немного тренировки и практики – и Ваш хлеб будет выглядеть аппетитным, как на картинках!
- Убедитесь, что Вы полностью распаковали прибор, сняли с него защитную пленку, удалили пластик, картон и т.д.



15

6)

C) 1) (2) (13 (« ») .

2) (

E) : (

1:) (1. 2) (2) . F) : (

3) (

(3) . 500 750 1, 4) () . 5) . ()

1

	/ E01 .	-
D) .	D) (1 () ,
		1 14 ,
	,	1 , 3) .
		3)
во	,	1 2
елый		



Чистка и уход

- Перед тем, как приступать к чистке, обязательно отключите прибор из розетки и дайте ему остыть.
- Если смеситель застрял и Вы не можете его вынуть, залейте немного воды в чашу и дайте смесителю отмокнуть.
- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой, смоченной несколькими каплями моющего средства, и тщательно просушите.
- Не используйте растворители, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.
- Не допускайте попадания воды или другой жидкости в вентиляционные отверстия – это может серьезно повредить прибор.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.
- Не храните в приборе остатки приготовленной пищи.
- Настоятельно рекомендуем мыть хлебопечку после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешнюю привлекательность, но это может также негативно отразиться на работе прибора и даже привести к несчастному случаю.



Возможные неисправности и способы их устранения

- Если Вы заметили неполадки в работе прибора, не пытайтесь починить его самостоятельно, это может быть опасно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр ERISSON. Эта рекомендация относится абсолютно к любым неисправностям.
- В случае повреждения электрошнура, не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.









Экология и защита окружающей среды

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если Вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами, предназначенными для каждого типа материала.
- Ни прибор, ни его упаковка не содержат материалов, которые могут быть опасными для окружающей среды.
- По окончании полезной жизни прибора не выбрасывайте его в общественный контейнер для мусора. Воспользуйтесь специальными контейнерами (обратитесь за консультацией в ближайший социальный центр).

Настоящий прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/EC о Низком напряжении и Директивы 2004/108/EC Электромагнитной Совместимости электрических приборов









PROG .1 :

⌚ 02 50

	500g
	3 4  2 
	1 
	1 2 
	1 
	1 +1 2 
	3 
	1 +1 2 






PROG .2 :

⌚ 04 10

	750g
	1  2 
	1  +1 +1 2 
	1 4 
	1 +1 4 
	3 +1 2 
	2 +1 4 








PROG .3 :

⌚ 03 50

	750g
	1  4 
	1 
	3 4 3 
	2 








PROG .4 : BRIOCHE

⌚ 02 40

	500g
	2
	2 +1 2 
	3 4 
	2 5 
	1 
	2  1+ 
	1 5 

PROG .5 :










- ⌚ 00 58

	1000g
	1  2 
	2 
	2 
	1 
	3 
	5 

1  1 CUP =

PROG .6 :







⌚ 01 43

	1000g
	1 
	1  1+2 
	1 
	2 
	1 5 
	4  1+4 
	3 5 

PROG .7 :

(








⌚ 01,30

	200g
	2 
	1 
	1 
	1 
	2 
	1 

PROG .8 :








BAGEL

⌚ 01 50

	1 2 
	1 
	1 
	3  3+4 
	1 
	2 3 

PROG .9 :

⌚ 03 30

	500 g
	3 4  2 
	1 
	1  1+4 
	1 2 
	1 







PROG .10 :

⌚ 01 05

	580 g
	360 g
	1
	30 g

PROG .11 :

⌚ 01 00

	3
	1 2 
	1  1+2 
	1 1 
	2  2+ 
	1
	2 5 