

oursson



bon appétit

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном и рецептами



Хлебопечь BM0800J





Поздравляем с приобретением новой многофункциональной хлебопечи!

СОДЕРЖАНИЕ

6 Глава 1: Введение

- 6 Инструкция по безопасности
- 9 Рекомендации
- 9 Назначение
- 9 Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению
- 11 Полезные советы
- 12 Специальные возможности
- 12 Особенности
- 13 Элементы конструкции домашней хлебопечи и аксессуары
- 14 Комплектация
- 15 Описание панели управления домашней хлебопечи

17 Глава 2: Основные операции

- 17 Выбор программы
- 18 Назначение программ
- 20 Описание программ

22 Глава 3: Ингредиенты для приготовления хлеба

24 Глава 4: Порядок работы

- 24 Последовательность действий при выборе программ:
Основной, Французский, Диетический, Кулич, Быстрый

- 25 Установка таймера отложенного старта
- 25 Добавление дополнительных ингредиентов
- 26 Приготовление теста
- 27 Приготовление джема
- 28 Выпечка

- 29 Глава 5: Дополнительные операции**
- 29 Обмазка теста
- 29 Хранение хлеба и дрожжевых продуктов

- 30 Глава 6: Возможные проблемы и способы их решения**

- 33 Глава 7: Прочее**
- 33 Технические характеристики
- 34 Сервисное обслуживание

- 40 Глава 8: Рецепты**
- 40 Рецепты

ВВЕДЕНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

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

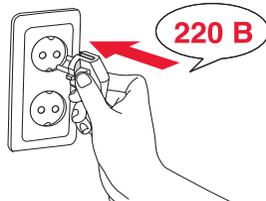
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током,

привести к выходу устройства из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя.

Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- Для электропитания устройства используйте электросеть с надлежащими характеристиками.



- Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей, низких и высоких температур и повышенной влажности. Избегайте резких перепадов температуры и влажности.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Не поднимайте и не перемещайте хлебопечь по время работы.
- Не устанавливайте на устройство посторонние предметы.

- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- **Помните: дисплей устройства хрупок и может быть поврежден даже незначительным усилием.**
- Не используйте при чистке устройства абразивные материалы и агрессивные органические соединения (алкоголь, бензин и т.д.). Для чистки корпуса устройства допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Не оставляйте детей без присмотра у работающей хлебопечки.
- Для подключения устройства к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные контактом заземления.
- **Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью.**

- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.

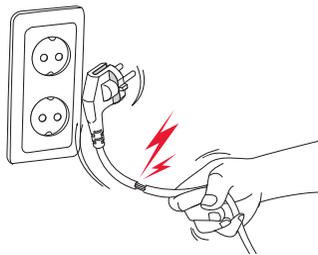


- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте хлебопечь при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.

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

ВВЕДЕНИЕ

- Сетевой шнур специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не подключайте хлебопечь к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- Во время выпекания корпус домашней хлебопечи нагревается. Не закрывайте вентиляционные отверстия и не устанавливайте устройство в местах, где нормальное охлаждение устройства во время работы невозможно.
- Не прикасайтесь к открытым горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными рукавичками для извлечения горячей формы из корпуса хлебопечи.
- 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.



ВНИМАНИЕ! 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 по эксплуатации. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.**
- **Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.**

НАЗНАЧЕНИЕ

- Домашняя хлебопечь предназначена для приготовления джема, теста и выпечки различных сортов хлеба. Данный прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ И ХРАНЕНИЮ

- Осторожно распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние части камеры чистой влажной тканью для удаления пыли. Не используйте для этих целей абразивные и органические моющие средства и жесткие мочалки.
- Домашняя хлебопечь должна подключаться только к отдельно оборудованной розетке.
- Во время работы не открывайте крышку домашней хлебопечи и не вынимайте форму для выпечки хлеба. Крышку можно открывать только для добавления в тесто различных ингредиентов и исключительно по звуковому сигналу. Открытие крышки в другое время приведет к нарушению температурного режима, что повлияет на качество выпекаемого хлеба.
- Не погружайте форму для выпечки

ВВЕДЕНИЕ

в воду – это может привести к выходу из строя двигателя тестомесителя. Для ухода за формой протирайте ее влажной тканью.

- Аккуратно обращайтесь с формой, любые повреждения корпуса могут привести к нарушению ее работы.
- Эксплуатация домашней хлебопечи без пищевого сырья может привести к плавлению лопатки для замеса теста. При работе с домашней хлебопечью всегда используйте пищевое сырье.
- Для облегчения снятия лопатки тестомесителя заполните форму теплой водой и дайте постоять 10–20 минут. Осторожно, слегка поворачивая, снимите лопатку, затем вымойте форму мягкой мочалкой и протрите ее насухо.
- Не пользуйтесь твердыми предметами, например, ножом или вилкой, для выемки хлеба из формы. Если

хлеб невозможно легко вынуть из формы, оставьте ее для охлаждения на 5–10 минут, убедившись, что она не оставлена без присмотра в месте, где это может привести к получению ожогов. После этого несколько раз встряхните форму для выпечки хлеба, используя при этом рукавицы. Удерживайте ручку так, чтобы она не мешала выемке хлеба.

- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопатки для замешивания. Если лопатка находится внутри, подождите, пока она остынет, и выньте ее.

Будьте осторожны, чтобы не обжечься, поскольку лопатка для замешивания все еще может быть горячей.

- Храните изделие с закрытой крышкой.

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- После загрузки в домашнюю хлебопечь ингредиентов для приготовления хлеба отодвиньте ее от края стола во избежание падения во время замеса теста.
- При случайном нажатии клавиши на панели управления процесс работы домашней хлебопечи может быть нарушен.
- Изделие должно размещаться в 10 сантиметрах от стены для предотвращения его перегрева. Не накрывайте изделие во время работы полотенцами или салфетками – это будет препятствовать выходу пара и приведет к повреждению домашней хлебопечи.
- Во время работы домашней хлебопечи не вынимайте форму для выпечки хлеба и не опускайте в нее руки. Если вам необходимо совершить подобные действия, сначала нажмите клавишу  для отключения программы работы устройства и выньте вилку из розетки.
- По окончании выполнения программы сначала нажмите клавишу  для выключения программы, отключите изделие от сети и дайте ему полностью остыть. После чего удалите все крошки, остатки муки или другие загрязнения с помощью влажной губки или тряпки.
- Настоящая домашняя хлебопечь рассчитана на выпекание формованного хлеба весом не более 750 грамм.
- Не превышайте рекомендуемые нормы закладки продуктов.
- При нарушении рекомендуемых норм закладки продуктов тесто будет плохо перемешиваться и не пропечется. Также это может привести к поломке механизма домашней хлебопечи.
- Соблюдайте осторожность при обращении с формой для выпечки хлеба. Форма вынимается из домашней хлебопечи только за ручку и строго вверх, не поворачивайте и не трясите форму. Если по каким-то при-

чинам форма была повреждена или помята, работа температурных датчиков может быть нарушена. Обязательно пользуйтесь кухонными рукавичками при работе с горячей формой.

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

ВВЕДЕНИЕ

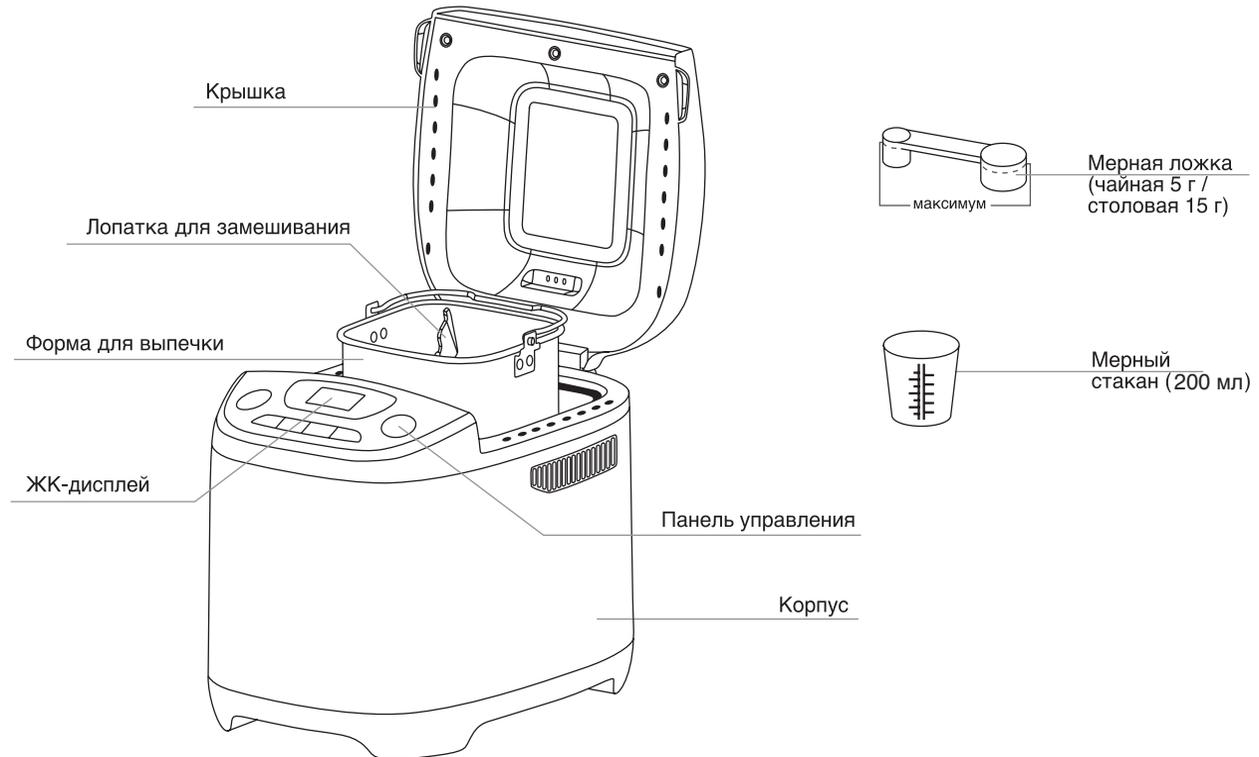
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- **Таймер отсрочки времени запуска**
Таймер можно установить с задержкой срока готовности хлеба до 13 часов.
- **Выбор цвета корочки**
Данная функция позволяет выпекать хлеб со светлой, средней или темной корочкой по вашему желанию.
- **Теплый хлеб**
Домашняя хлебопечь может сохранять хлеб горячим в течение одного часа после выпечки по программам **ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, КУЛИЧ, БЫСТРЫЙ, ВЫПЕЧКА**.
Готовый продукт автоматически сохраняется горячим в течение одного часа после завершения программы, если его не извлекли из домашней хлебопечи после подачи звукового сигнала о готовности и/или не выключили программу, нажав клавишу  .

ОСОБЕННОСТИ

- Максимальная масса выпечки 750 г
- 10 программ
- Большое смотровое окно
- Программа «**КУЛИЧ**»

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ ДОМАШНЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ И АКСЕССУАРЫ



ВВЕДЕНИЕ

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечь 1 шт
- Форма для выпечки 1 шт
- Лопатка для замеса теста 1 шт
- Мерная ложка 1 шт
- Мерный стакан 1 шт
- Инструкция на русском языке с рецептами и гарантийным талоном 1 шт

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ

Дисплей

Отображает порядковый номер выбранной вами программы и время, необходимое для выполнения программы (таймер обратного отсчета времени).

Клавиша

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

Клавиша

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

Индикатор выбора цвета корочки

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

ПРИМЕЧАНИЕ! Для получения мягкой и вкусной корочки рекомендуется выставлять уровень индикатора выбора цвета корочки в положение «СВЕТЛАЯ».

Клавиша

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

Индикатор выбора размера выпечки.

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

Клавиши /

Используются для задания задержки времени выпечки хлеба и установки времени выпечки в программе ВЫПЕЧКА. Временной шаг при установке составляет 10 минут.

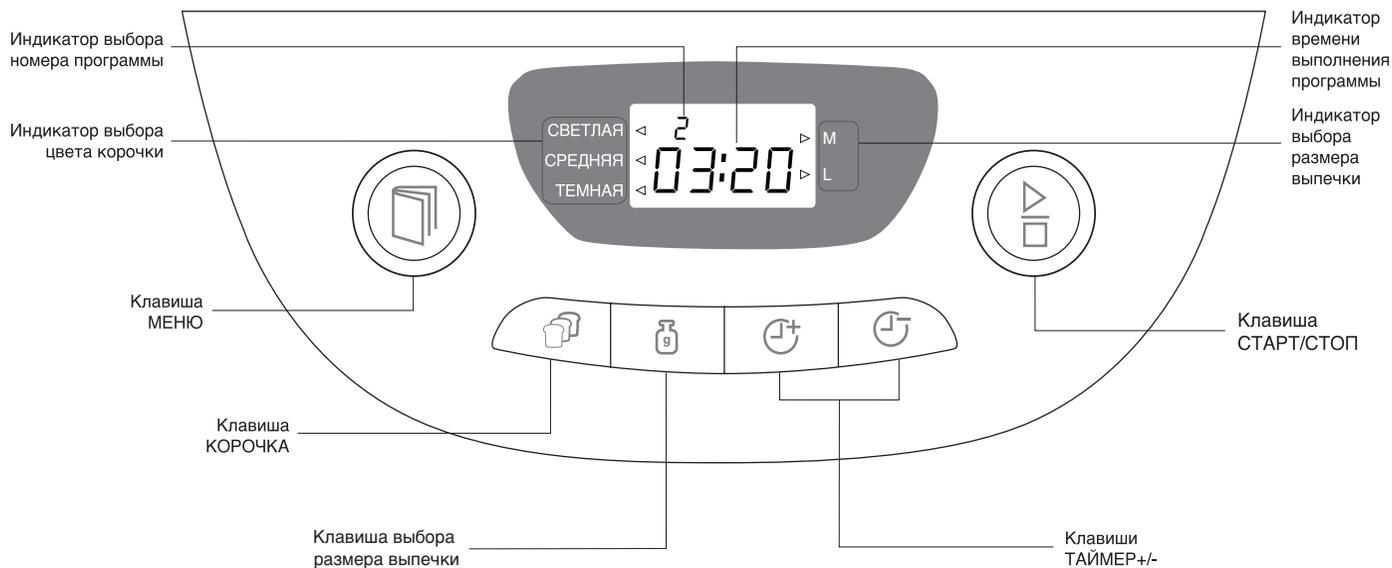
Клавиша

Начало выполнения программы / Отмена выбранной программы или программирования таймера.

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

ВВЕДЕНИЕ

- | | | | | |
|-------------|----------------|----------|----------|-------------|
| 1. ОСНОВНОЙ | 3. ДИЕТИЧЕСКИЙ | 5. КУЛИЧ | 7. ПАСТА | 9. ДЖЕМ |
| 2. БЫСТРЫЙ | 4. ФРАНЦУЗСКИЙ | 6. ТЕСТО | 8. ПИЦЦА | 10. ВЫПЕЧКА |



ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажмите клавишу  на передней панели, чтобы выбрать одну из программ для выпечки хлеба (номер программы): ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, КУЛИЧ, БЫСТРЫЙ, ВЫПЕЧКА.

Вы также можете выбрать одну из 4 дополнительных программ: ПИЦЦА, ПАСТА, ТЕСТО, ДЖЕМ.

6 программ сопровождаются звуковым сигналом, который напоминает о необходимости внесения соответствующих добавок в тесто, например, изюма, орехов, сухофруктов, шоколада и т.д., в соответствии с выбранной программой приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ! По окончании выпечки хлеба подается звуковой сигнал и на дисплее загорается индикация «0:00». 60 минут, пока хлеб будет сохраняться теплым, на дисплее будет такая индикация, потом на дисплее появится начальная индикация меню.

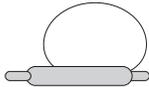
ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ

Программа 1 ОСНОВНОЙ		Подходит для выпечки белого и ржаного хлеба из хлебопекарной муки.	2 ч. 50 мин.
Программа 2 БЫСТРЫЙ		Используется для быстрой выпечки хлеба. Хлеб более плотный, но не менее вкусный. Программа полезна, если времени на приготовление немного.	1 ч. 15 мин.
Программа 3 ДИЕТИЧЕСКИЙ		Позволяет выпекать хлеб из цельной муки. Полезен тем, кто следит за своим весом и не хочет отказываться от свежеспеченного хлеба. Такой хлеб ниже и сложнее выпекается, но он содержит гораздо больше полезных веществ и витаминов, которые теряются при обработке зерна для хлебопекарной муки.	3 ч. 30 мин.
Программа 4 ФРАНЦУЗСКИЙ		Больше всего подходит для рецептов с пониженным содержанием сахара, позволяет выпекать хлеб с хрустящей ломкой корочкой и воздушным мякишем.	3 ч. 20 мин.
Программа 5 КУЛИЧ		Отвечает вкусам российских потребителей. Вы можете выпекать творожный хлеб и пасхальный кулич.	3 ч. 47 мин.

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

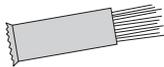
Программа 6 ТЕСТО



Приготовление классического дрожжевого теста с добавками для различных хлебобулочных изделий.

2 ч. 05 мин.

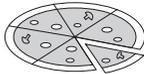
Программа 7 ПАСТА



Приготовление теста для пасты,пельменей, вареников, хвороста.

0 ч. 20 мин.

Программа 8 ПИЦЦА



Приготовление теста для пиццы.

0 ч. 45 мин.

Программа 9 ДЖЕМ



Джем варится без утомительного помешивания и при оптимальной температуре.

1 ч. 20 мин.

Программа 10 ВЫПЕЧКА



Используется для выпечки кексов, хлеба из приготовленного ранее теста, а также для доведения до готовности хлеба, который по каким-либо причинам оказался недопеченным.

От 10 мин.
до 1 ч.
40 мин.

ПРИМЕЧАНИЕ! Предварительно не забудьте удалить лопатку тестомесителя.

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

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

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

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

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

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. Точная дозировка – залог вашего успеха.

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



МУКА

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

Пшеничная мука получается путем размола пшеничных зерен. Отруби и зародыши в процессе переработки удаляются. Наиболее подходящая для выпечки хлеба мука – с пометкой «хлебопекарная».

Цельная мука готовится из цельного пшеничного зерна, включая отруби и зародыши. Хлеб из такой муки очень полезен, но требует других условий при выпечке и получается более низким и тяжелым. Другие названия: цельнозерновая, зерновая, непросеянная.

Ржаная мука получается путем размола зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеческому организму. Но содержание глютена в ней

ниже, поэтому хлеб получается более плотный и низкий. При выпечке ржаного хлеба не увеличивайте количество ржаной муки в рецепте, это может привести к перегреву мотора. В рецептах используется обдирная ржаная мука.

СУХИЕ ДРОЖЖИ

Обеспечивают подъем теста. Используйте только дрожжи, не требующие предварительного брожения (не используйте свежие прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие брожения до использования). Также рекомендуем к использованию дрож-

ВНИМАНИЕ! Муку необходимо взвесить на весах, затем просеять через сито для насыщения кислородом и улучшения качества выпекаемого хлеба.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

жи, имеющие на пакете надпись «быстродействующие дрожжи». При использовании дрожжей из пакетов немедленно закройте пакет после использования, храните его в холодильнике, используйте в течение срока, рекомендованного производителем.

ВОДА

Используйте питьевую воду. Всегда отмеряйте жидкость с помощью имеющегося мерного стакана.

СОЛЬ

Улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста. Хлеб может уменьшиться в размере/потерять вкус при неаккуратном использовании соли.

ЖИРЫ

Придают вкус и мягкость хлебу. В качестве жиров рекомендуется использовать масло или маргарин.

САХАР

Дает питание дрожжам, придает сладкий вкус хлебу, изменяет цвет корочки. В качестве сахара можно использовать сахарный песок, тростниковый нерафинированный сахар, мед, патоку и т.д. При использовании сухофруктов, таких, как изюм, инжир, курага и т.д., добавляйте меньше сахара.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Придают вкус и питательную ценность. Если вы используете молоко вместо воды, питательная ценность хлеба будет выше, но не используйте таймер отсрочки запуска в этом случае, т.к. молоко может прокиснуть. Уменьшайте количество воды пропорционально количеству молока.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ: ФРУКТЫ, ОРЕХИ, ОВОЩИ

При добавлении в хлеб дополнительных

ингредиентов необходимо учитывать содержащиеся в них сахар, жиры или влагу. Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% от общего веса используемых исходных продуктов. Высота готового хлеба с добавками может быть чуть ниже, чем без них, так как посторонние примеси нарушают глютенную структуру теста. Наполнители следует добавлять после звукового сигнала.

ГОТОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

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

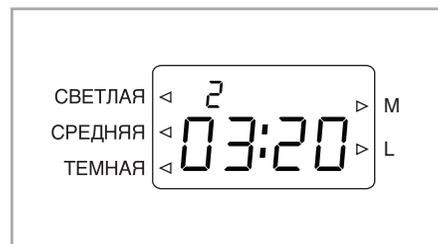
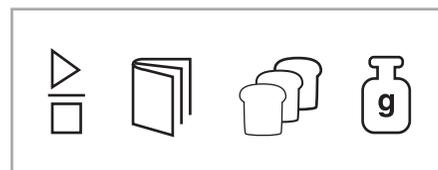
ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

1. Откройте крышку домашней 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 тестомесителя.
3. Поместите в форму необходимые по рецепту ингредиенты, начиная с жидких и заканчивая сухими. Порядок закладки очень важен для правильного замеса. Сотрите воду и муку с внешних поверхностей формы.
4. Установите форму в домашнюю хлебопечь, аккуратно опустив ее в камеру для выпечки. Поверните форму для выпечки по часовой стрелке до упора, чтобы заблокировать.
5. Аккуратно закройте крышку домашней хлебопечи. Подключите ее к сети, при этом должен загореться дисплей.
6. Выберите номер необходимой программы

клавишей , задайте размер выпекаемого хлеба согласно используемому рецепту, установите желаемый цвет корочки. Выбранные вами параметры отобразятся на дисплее. Если нужно, установите таймер отсрочки.

7. Нажмите  , обратите внимание, что на дисплее отображается время, нужное для выполнения программы.
8. Во время второго замеса раздастся звуковой сигнал, подсказывающий, что именно в этот момент можно добавить дополнительные ингредиенты. Процесс замеса при этом не прерывается, поэтому будьте осторожны. Откройте крышку и насыпьте дополнительные ингредиенты в форму хлебопечи. Закройте крышку. Старайтесь открывать крышку как можно на более короткое время, чтобы не повлиять на температуру в печи.



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА¹

1. Установите таймер на время, по истечении которого вы хотели бы иметь готовый хлеб, от исходного времени программы до 13 часов с 10-ти минутным интервалом.
2. При нажатии клавиши  /  время на дисплее будет изменяться с шагом в 10 минут.
3. Нажмите клавишу   2 раза. Первый – фиксирует установку, а второй – запускает программу, через минуту на дисплее появится время, уменьшенное на одну минуту, и начнется обратный отсчет времени.



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

ДОБАВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ²

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

Так как первый замес в хлебопечи очень сильный, нежные ингредиенты, такие как изюм, маслины, орехи, могут полностью раздробиться, поэтому их надо добавлять в тесто позже, во время второго замеса. Хлебопечь сигналом даст Вам знать, когда это нужно сделать.

Полезные правила.

- Сухофрукты рекомендуем разрезать на кубики со стороны примерно 5 мм.
- Чтобы избежать прилипания дополнительных ингредиентов к форме, их лучше слегка посыпать мукой.
- Влажные ингредиенты отмерять точно по рецепту, чтобы не нарушить количество влаги в тесте.
- Большие твердые семечки могут оцарапать

¹ Только для программ ОСНОВНОЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, КУЛИЧ, ТЕСТО, ПАСТА, ПИЦЦА.

² Только для программ ОСНОВНОЙ, БЫСТРЫЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, КУЛИЧ, ТЕСТО.

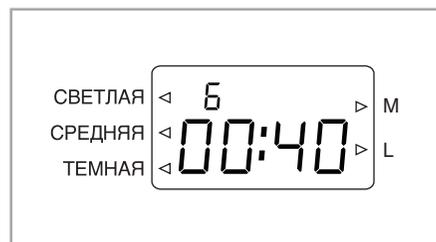
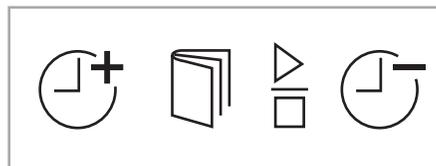
ПОРЯДОК РАБОТЫ

форму. Их лучше слегка измельчить и закладывать вначале.

- Если используется отсрочка старта, то лучше заложить дополнительные ингредиенты в форму вначале, вместе с мукой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1. Перед началом работы выберите рецепт теста в книге рецептов и добавьте все ингредиенты в форму с установленной лопаткой. Поместите форму в домашнюю хлебопечь и закройте крышку.



2. Выберите программу одну из программ: **ТЕСТО/ПИЦЦА/ПАСТА** клавишей .

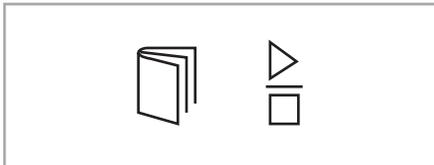
3. Нажмите клавишу  .

На дисплее отобразится время, нужное для выполнения программы. Домашняя хлебопечь начинает замешивать тесто. Добавление дополнительных ингредиентов предусмотрено только в программе **ТЕСТО** с добавками.

4. Через определенное время, в зависимости от выбранной программы, раздастся звуковой сигнал, указывающий на окончание выполнения программы.
5. Тесто надо вынуть из формы на доску, посыпанную мукой и использовать, как предусмотрено в рецепте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

1. В домашней хлебопечи можно приготовить очень вкусные джем или варенье. Используя клавишу , выберите программу **ДЖЕМ**.
2. Для приготовления джема потребуются ягоды, сахар и лимонный сок. Можно взять чернику, клубнику, малину или



другие ягоды с тонкой кожицей. Сахар и лимонный сок придают аромат и сохраняют цвет ягод. В процессе выполнения программы ингредиенты согреваются и перемешиваются.

3. Нажмите клавишу . На дисплее отобразится время выполнения программы – 1 час 20 минут. Домашняя хлебо-

печь начинает приготовление джема.

4. Через 1 час 20 минут раздастся звуковой сигнал, указывающий на окончание выполнения программы. Полученный джем можно намазывать на вафли, хлеб, добавлять в мороженое или использовать в качестве начинки для выпечки.

ПРИМЕЧАНИЯ! После охлаждения приготовленный джем поместите в стеклянную посуду и храните в холодильнике.

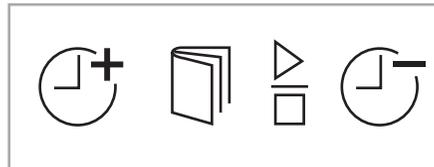
Для изменения структуры джема можно добавить 1-1,5 ложки пектина.

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

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВЫПЕЧКА

1. При использовании данной программы не происходит замес теста и его подъем, поэтому лопатку для замешивания вставлять не надо.
2. Хлебопечь работает как духовка. Можно выпекать кексы, запеканки, допекать выпечку, которая оказалась недостаточно пропеченной.
3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
4. Выберите программу **ВЫПЕЧКА**, используя клавишу .
5. С помощью клавиши  /  задайте необходимое время выполнения программы в интервале от 10 минут до 1 часа 40 минут. Затем нажмите клавишу   2 раза, и выполнение программы начнется.
6. По окончании выполнения программы раздастся звуковой сигнал.



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

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

ОБМАЗКА ТЕСТА

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛАЗУРИ

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

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

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

ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА И ДРОЖЖЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Хранение хлеба

Хлеб необходимо хранить в плотно закрытом пакете или контейнере при комнатной температуре не более 3-х суток. При жаркой и влажной погоде хлеб необходимо хранить в морозильной камере.

В холодильной камере хлеб можно держать в тщательно закрытом целлофановом мешке не более одного месяца. Перед хранением в морозильной камере порежьте хлеб на ломтики для дальнейшего облегчения его последующего использования.

Замораживание испеченных дрожжевых продуктов

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

Замораживание дрожжевого теста

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

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

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Способы решения
Хлеб слишком сильно поднялся.	<ul style="list-style-type: none">• Вы используете чрезмерное количество дрожжей или воды. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество с помощью мерного стакана для дрожжей и жидкостей. Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступало из других ингредиентов.• У вас недостаточно муки. Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.
Хлеб получился бледным и липким.	<ul style="list-style-type: none">• Вы используете недостаточное количество дрожжей. Используйте мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. После открытия дрожжей храните их в холодильнике.• Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Домашняя хлебопечь выключается, если она остановлена более чем на 10 минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.• Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или необходимое количество жидкости при помощи мерного стакана, входящего в комплект.
На поверхности выпеченного хлеба осталась мука.	<ul style="list-style-type: none">• Вы используете слишком много муки, или у вас мало жидкости. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или необходимое количество жидкости мерным стаканом для жидкости.
Ингредиенты плохо смешались.	<ul style="list-style-type: none">• Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба. До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь, что лопатка находится в форме для выпечки.• Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Способы решения
Хлеб не выпекся.	<ul style="list-style-type: none">• Была выбрана программа ТЕСТО. Программа ТЕСТО не включает процесс выпечки.• Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Домашняя хлебопечь выключается, если она остановлена более чем на 10 минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей духовке, если оно поднялось и расстоялось.• Воды было недостаточно, и активировалось устройство защиты двигателя. Это происходит только при перегрузке прибора, двигателю пришлось работать на предельной мощности. Обратитесь к продавцу или в сервисный центр для консультации. В следующий раз проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество ингредиентов.• Вы забыли вставить лопатку для замешивания. Убедитесь в том, что вы вставили лопатку.• Крепежный вал для замешивания в форме для выпечки не вращается. Если крепежный вал для замеса не вращается, когда вставлена лопатка, необходимо заменить блок крепежного вала. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.
Тесто вытекает у дна формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none">• Небольшое количество теста может вытекать из вентиляционных отверстий, при этом вращающиеся части не прекратят движение. Это не является неисправностью, но иногда нужно убедиться, что крепежный вал для замеса вращается правильно.
Лопатка для замешивания гремит.	<ul style="list-style-type: none">• Это потому, что лопатка перемещается на валу (не является неисправностью).• Вы оставили хлеб в форме для выпечки на слишком долгое время после выпечки. Сразу вынимайте хлеб после выпечки.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Способы решения
Края хлеба опустились, а нижняя часть мокрая.	<ul style="list-style-type: none">• Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Домашняя хлебопечь выключается, если она остановлена более чем на 10 минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей духовке, если оно поднялось и расстоялось.
Хлеб липкий и ломти неровные.	<ul style="list-style-type: none">• Он был слишком горячим, когда вы его разрезали. Дайте хлебу остыть на решетке до нарезки, чтобы вышел весь пар.
Чувствуете запах горелого при выпечке хлеба. Дым выходит из отверстия для выхода пара.	<ul style="list-style-type: none">• Возможно, ингредиенты просыпались на нагревательный элемент. Иногда небольшое количество ингредиентов может просыпаться на нагревательный элемент во время смешивания. Просто протрите элементы после выпечки, когда домашняя хлебопечь полностью остынет.
Лопатка для замешивания находится в хлебе, когда я вынимаю его из формы для выпечки.	<ul style="list-style-type: none">• Тесто слишком плотное. Дайте хлебу остыть, затем выньте лопатку.• Корочка образовалась под лопаткой. Мойте лопатку и ее вал после каждого использования.
Корочка мнется и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none">• Водяной пар, остающийся в хлебе после выпечки, может слегка смягчить корочку. Для уменьшения количества водяного пара уменьшите количество воды на 10-20 мл. или возьмите половину объема сахара.
Корочка не получается хрустящей.	<ul style="list-style-type: none">• Чтобы хлеб получился хрустящим, используйте режим ФРАНЦУЗСКИЙ или опцию цвета корочки «ТЕМНЫЙ».

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

Технические характеристики		
Модель	BM0800J	
Максимальная потребляемая мощность	580 Вт	
Параметры электропитания	~ 220 В; 50 Гц	
Максимальная масса выпекаемого хлеба	750 г	
Таймер	До 13 часов	
Температурные требования	Эксплуатация	От +15 до +35°C
	Транспортировка и хранение	От -40 до +55°C
Требования к влажности	Эксплуатация	15-75% (нет конденсата)
	Транспортировка и хранение	15-75% (нет конденсата)
Класс защиты от поражения электрическим током	I класс защиты	
Габариты микроволновой печи (ВxШxГ)	348x255x280 мм	
Вес	4,8 кг	

ПРОЧЕЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной «горячей линии» OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Сервисный центр ВВК», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А., либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи; Хлебопечи; Индукционные плиты	60	12
Мультиварки; Кухонные процессоры; Электрические чайники; Электрические грили; Ручные блендеры; Ручные миксеры; Мясорубки; Блендеры; Тостеры; Термопоты; Ростеры; Соковыжималки; Кофеварки; Пароварки; Измельчители	36	12
Кухонные весы	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
- элементы питания;
 - чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:

ПРОЧЕЕ

- 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.
 - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (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 AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
- Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.

7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

ПРОЧЕЕ

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно под-
лежит 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.

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (хлебопечь – BM)
- ❷ Первые две цифры – год производства
- ❸ Вторые две цифры – неделя производства
- ❹ Последние цифры – порядковый номер изделия



ВНИМАНИЕ! 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.

Рецепты



БАЗОВЫЕ

Хлеб

Основной

Состав	Мера	Размер	
		М	Л
Вода	мл	200	280
Масло растит	ст.л.	1	1 ½
Мука пшеничная	г	300	430
Сахар	ст.л.	1 ½	2
Соль	ч.л.	1	1 ½
Сухие дрожжи	ч.л.	1	1 ½

Быстрый

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	280
Масло растит	ст.л.	1 ½
Мука пшеничная	г	430
Сахар	ст.л.	2
Соль	ч.л.	1
Сухие дрожжи	ч.л.	3

Воду надо подогреть до 45 °С (оптимальная температура). Возможная температура от 40 до 50 °С, но не горячее!

Цельнозерновой

Состав	Мера	Размер	
		М	Л
Вода	мл	210	280
Масло растит	ст.л.	1	1 ½
Мука пшеничная цельнозерновая	г	150	200
Мука пшеничная	г	150	200
Сахар	ст.л.	¾	1
Соль	ч.л.	¾	1
Сухие дрожжи	ч.л.	¾	1

РЕЦЕПТЫ

Французский

Состав	Мера	Размер	
		М	L
Вода	мл	225	300
Мука пшеничная	г	300	400
Соль	ч.л.	$\frac{3}{4}$	1
Масло сливочное	ст.л.	$\frac{3}{4}$	1
Сухие дрожжи	ч.л.	$\frac{3}{4}$	1

Кулич

Кулич легкий

Состав	Мера	Размер	
		М	L
Сливки	мл		~70
Мука пшеничная	г		300
Яйца	шт.		2
Сахар	ст.л.		$2\frac{2}{3}$
Соль	ч.л.		$\frac{1}{3}$
Ванилин	ч.л.		$\frac{2}{3}$
Масло сливочное	г		70
Сухие дрожжи	ч.л.		$1\frac{1}{4}$
Цукаты + орехи	г		80

Яйца вылить в стакан, разболтать до однородности и добавить сливки до 170 мл.

Жесткие цукаты рекомендуется положить в форму для выпечки до начала приготовления кулича, а изюм, орехи и мягкие цукаты добавить в тесто после звукового сигнала.

Кулич очень высокий. Нарушение рецептуры может привести к переполнению формы или прилипанию верха кулича к стеклу окошка.

ТЕСТО

Основное

Состав	Мера	Количество
Молоко	мл	240
Масло растительное	ст.л.	1
Мука пшеничная	г	400
Сахар	ч.л.	1
Соль	ч.л.	1
Маргарин	г	40
Сухие дрожжи	ч.л.	1

Для пиццы

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	190
Масло растительное	ст.л.	1 ½
Мука пшеничная	г	300
Соль	ч.л.	½
Сухие дрожжи	ч.л.	1 ½

Пельменное (пельмени, вареники, манты, лазанья, лапша и т.п.)

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	100
Яйца	шт.	2
Мука пшеничная	г	350
Соль	ч.л.	½

РЕЦЕПТЫ

РАЗНОЕ

Джем

Состав	Мера	Количество
Ягоды	г	300
Сахар	г	300
Лимонный сок	мл	15

Выпечка

Кекс нежный

Состав	Мера	Размер	
		М	L
Яйца	г	200	
Мука пшеничная	г	200	
Сахар	г	200	
Масло сливочное	г	200	
Пекарский порошок	ч. л.	1	

Важно взять правильное количество ингредиентов. Поэтому вначале взвесьте содержимое одного яйца и в зависимости от его веса возьмите 5 или 6 яиц.

Разотрите добела желтки с сахаром, потом введите размягченное масло, продолжая тщательно растирать. Отдельно смешайте муку с пекарским порошком и быстро смешайте с масляной смесью. Взбейте белки миксером в пышную пену. Аккуратно введите их в тесто, вмешивая лопаткой сверху вниз.

Переложите тесто в форму. Лопатку для замеса не вставлять! Установите время 1 час 30 минут.

НА ЛЮБОЙ ВКУС

Программа Основной

Ржаной с отрубями

Состав	Мера	Размер	
		М	L
Вода	мл	210	
Масло растительное	ст.л.	1	
Мука пшеничная	г	150	
Мука ржаная	г	130	
Отруби ржаные	ст.л.	2	
Сахар	ст.л.	1	
Соль	ч.л.	1	
Молоко сухое	ст.л.	1 1/2	
Сухие дрожжи	ч.л.	1	

Сметанный

Состав	Мера	Размер	
		М	L
Вода	мл	90	130
Сметана	г	80	120
Мука пшеничная	г	300	430
Сахар	ст.л.	2	3
Соль	ч.л.	2/3	1
Сухие дрожжи	ч.л.	2/3	1

Дальневосточный

Состав	Мера	Размер	
		М	L
Вода	мл	150	230
Яйцо	шт.	1	1
Настойка «Рябина на коньяке»	мл	40	60
Сок лимонный	ч.л.	2/3	1
Мука пшеничная	г	300	430
Соль	ч.л.	1/2	2/3
Сахар	ст.л.	4	5 1/2
Масло сливочное	ст.л.	1 1/3	2
Сухие дрожжи	ч.л.	2/3	1
Кедровые орешки ¹	г	70	100

¹ Добавить после сигнала

РЕЦЕПТЫ

Французский

Сырный

Состав	Мера	Размер	
		M	L
Вода	мл	200	260
Мука пшеничная	г.	300	400
Соль	ч.л.	$\frac{3}{4}$	1
Масло сливочное	ст.л.	$\frac{3}{4}$	1
Сухие дрожжи	ч.л.	1	1 $\frac{1}{2}$
Сыр Гауда	г	40	50
Сырок плавленый	шт.	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Кунжут ¹	ст.л.	1 $\frac{1}{2}$	2

Добавить после сигнала.

Половину молока нагреть почти до кипения и растворить в нем плавленый сырок.

Потом добавить остальное молоко. Сыр Гауда натереть на терке и заложить в форму сразу с мукой.

Быстрый

Серый с тмином

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	280
Масло растительное	ст.л.	1 $\frac{1}{2}$
Мука пшеничная	г	250
Мука ржаная	г	150
Сахар	ст.л.	2
Соль	ч.л.	1
Тмин	ст.л.	1
Сухие дрожжи	ч.л.	3

Воду надо подогреть до 45°C (оптимальная температура). Возможная температура от 40 до 50 °C, но не горячее!

Кулич

Кулич традиционный

Состав	Мера	Размер	
		M	L
Сливки 10%	мл		90
Молоко	мл		40
Ром	мл		30
Желтки	шт.		3
Мука пшеничная	г		300
Сахар	г		70
Соль	ч.л.		$\frac{1}{3}$
Ванильная эссенция	мл		2
Масло сливочное	г		40
Сухие дрожжи	ч.л.		2 $\frac{1}{2}$
Цукаты, изюм	г		60
Миндаль	г		20

Добавить после сигнала¹

Изюм и цукаты залить ромом и оставить на несколько часов.

Перед приготовлением откинуть их на сито, собрать слившийся ром. Использовать его как часть рома для теста.

Миндаль порезать ножом на средние кусочки.

Цукаты, изюм и миндаль добавить в форму по сигналу.

Тесто для пиццы

Лаваш

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	200
Мука пшеничная	г	300
Соль	ч.л.	1
Сахар	ст.л.	$\frac{1}{2}$
Масло сливочное	ст.л.	1
Сухие дрожжи	ч.л.	$\frac{1}{2}$

РЕЦЕПТЫ

Пельменное тесто

Для рыбной лазаньи

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	50
Яйца	шт.	3
Мука пшеничная	г	350
Соль	ч.л.	$\frac{1}{2}$
Цедра лимонная	ч.л.	$\frac{2}{3}$
Перец молотый	ч.л.	1

Для домашней яичной лапши

Состав	Мера	Количество
Яйца	шт.	4
Мука пшеничная	г	350
Соль	ч.л.	$\frac{1}{2}$
Соль	ч.л.	$\frac{1}{2}$

Тесто (основное)

Тесто для сладких пирожков

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	200
Мука пшеничная	г	300
Яйцо	шт.	1
Соль	ч.л.	$1 \frac{1}{2}$
Сахар	ст.л.	$2 \frac{1}{2}$
Масло сливочное	г	35
Сухие дрожжи	ч.л.	$1 \frac{1}{2}$

Тесто для несладких пирогов

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	130
Яйца	шт.	1
Мука пшеничная	г	300
Соль	ч.л.	1/2
Маргарин	г	60
Сухие дрожжи	ч.л.	1

Сдобное тесто на молоке

Состав	Мера	Количество
Молоко	мл	150
Яйца	шт.	2
Мука пшеничная	г	400
Соль	ч.л.	1 1/2
Сахар	ст.л.	1 1/2
Масло	г	40
Сухие дрожжи	ч.л.	1 1/2

Тесто постное

Состав	Мера	Количество
Вода	мл	230
Масло	ст.л.	2
Мука пшеничная	г	400
Соль	ч.л.	2/3
Сухие дрожжи	ч.л.	1 1/2

РЕЦЕПТЫ

Выпечка

Кекс яблочный

Состав	Мера	Количество
Яйца	шт.	3
Мука пшеничная	г	180
Сахар	г	150
Масло сливочное	г	40
Пекарский порошок	ч. л.	1/2
Яблоко кислое	шт.	1

1. Растопленное масло, сахар взбейте миксером.
2. Добавьте яйца и еще раз взбейте.
3. Постепенно в эту смесь добавляйте муку и разрыхлитель, хорошо перемешивая до однородной массы.
4. Яблоко порежьте на тонкие дольки и добавьте их в тесто.
5. Ложкой аккуратно все размешайте.
6. Приготовленное тесто выложите в форму.
7. В меню выбрать программу **ВЫПЕЧКА**. Установить время выпечки 1 час 10 минут, нажать клавишу  . После выпечки оставить кекс на 7-10 минут в форме.
8. Аккуратно достаньте кекс и остудите его на решетке.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

«Горячая линия» OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий Вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон «горячей линии» OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов): 8 800 100 8 708

Время работы «горячей линии»:

понедельник-пятница с 9:00 до 20:00 (по московскому времени); суббота, воскресенье и дни государственных праздников – выходные.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара - OURSSON AG (OPCON AG), Утсхвай 39, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Сервисный центр ВВК», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА
ДАТА ВЫДАЧИ
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА
ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА
МАСТЕР
IRIS КОД

печать
сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА
ДАТА ВЫДАЧИ
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА
ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА
МАСТЕР
IRIS КОД

печать
сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА
ДАТА ВЫДАЧИ
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА
ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА
МАСТЕР
IRIS КОД

печать
сервисного
центра

А Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА
ДАТА ВЫДАЧИ
ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

печать
сервисного
центра

Б Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА
ДАТА ВЫДАЧИ
ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

печать
сервисного
центра

В Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА
ДАТА ВЫДАЧИ
ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

печать
сервисного
центра

oursson ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Заполняется фирмой-продавцом

ГАРАНТИЯ

ИЗДЕЛИЕ _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ДАТА ПРОДАЖИ _____

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

АДРЕС ФИРМЫ-ПРОДАВЦА _____

ТЕЛЕФОН ФИРМЫ-ПРОДАВЦА _____

oursson

С УСЛОВИЯМИ ГАРАНТИИ ОЗНАКОМЛЕН

ПОДПИСЬ ПОКУПАТЕЛЯ _____

печать или штамп продавца

ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон, включая отрывные корешки внутри.

oursson

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»
Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ _____
МОДЕЛЬ _____
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____
ДАТА ПРОДАЖИ _____
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

печать или штамп
продавца

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ
Фирма-установщик _____
Номер свидетельства _____
Дата установки _____
Место: _____

oursson

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»
Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ _____
МОДЕЛЬ _____
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____
ДАТА ПРОДАЖИ _____
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

печать или штамп
продавца

oursson

oursson

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»
Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ _____
МОДЕЛЬ _____
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____
ДАТА ПРОДАЖИ _____
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

печать или штамп
продавца

oursson



«Горячая линия» OURSSON AG
(бесплатные звонки со стационарных
телефонов): 8 800 100 8 708

www.oursson.ru

