

**oursson** 

**bon appétit**



**BM0801J**

**DE** Bedienungsanleitung

**EN** Instruction manual

**ES** Manual de instrucciones

**FR** Manuel d'instructions

**IT** Manuale di istruzioni

**LV** Lietošanas pamācība

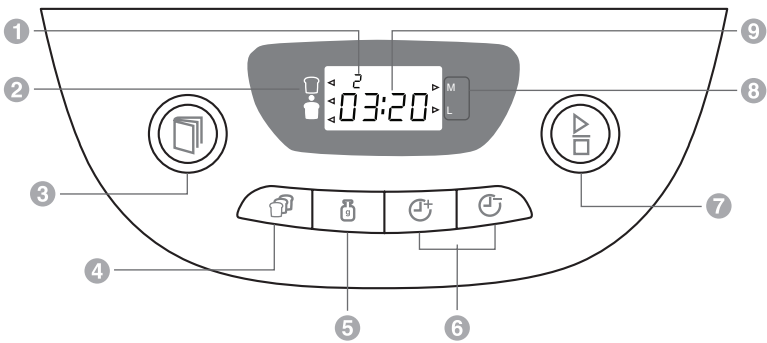
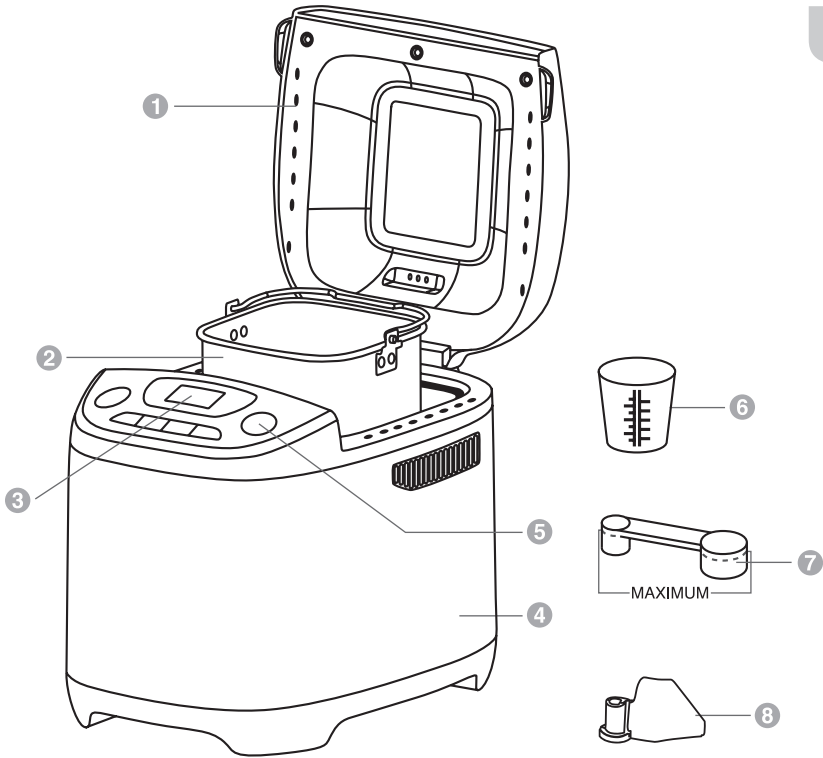
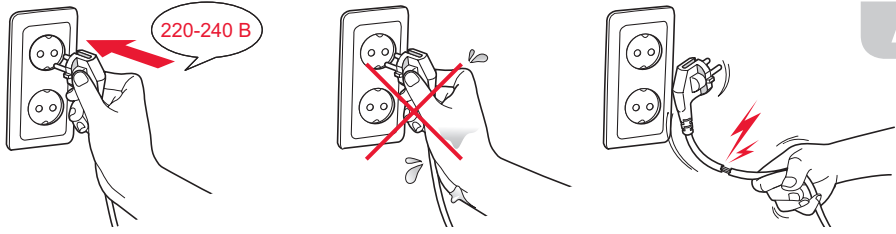
**PL** Instrukcja manual

**RO** Instrucțiuni de utilizare

**RU** Руководство по эксплуатации

**UA** Керівництво з експлуатації





## ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



### Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



### Символ предупреждения

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

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
  - Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.



- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
  - Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



- В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования не забывайте

отключать изделие от сети.

- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.



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



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

## РЕКОМЕНДАЦИИ

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



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

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

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



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


- Если лопатка находится внутри, подождите, пока она остынет, и выньте ее. **Будьте осторожны, чтобы не обжечься, поскольку лопатка для замешивания все еще может быть горячей.**
- Храните изделие с закрытой крышкой.




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

- Не накрывайте изделие во время работы полотенцем или салфетками.



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

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



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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

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

## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С

### Дисплей

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

### Клавиша (Рис. С-3)

Выбор программы:

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


### Клавиша (Рис. С-4)

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

### Индикатор выбора цвета корочки (Рис. С-2)

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





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

### Клавиша (Рис. С-5)

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

### Индикатор выбора размера выпечки (Рис. С-8)

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


### Клавиши / (Рис. С-6)

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








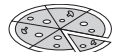


### Клавиша (Рис. С-7)

Начало выполнения программы / Отмена выбранной программы или программирования таймера. Для отмены выбора или окончания программы нажать клавишу и удерживать ее нажатой несколько секунд.

## РЕЖИМЫ

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

## НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ

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



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

## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

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

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

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



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



## ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

### МУКА

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

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

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

**Ржаная мука** получается путем размола зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеческому организму. Но содержание глютена в ней ниже, поэтому хлеб получается более плотный и низкий. При выпечке ржаного хлеба не увеличивайте количество ржаной муки в рецепте, это может привести к перегреву мотора. В рецептах используется обдирная ржаная мука.



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

### СУХИЕ ДРОЖЖИ

Обеспечивают подъем теста. Используйте только дрожжи, не требующие предварительного брожения (не используйте свежие прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие брожения до использования). Также рекомендуем к использованию дрожжи, имеющие на пакете надпись «быстродействующие дрожжи». При использовании дрожжей из пакетов немедленно закройте пакет после использования, храните его в холодильнике, используйте в течение срока, рекомендованного производителем.

### ВОДА

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

### СОЛЬ

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

### ЖИРЫ

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

### САХАР

Дает питание дрожжам, придает сладкий вкус хлебу, изменяет цвет корочки. В качестве сахара можно использовать сахарный песок, тростниковый нерафинированный сахар, мед, патоку и т.д.

При использовании сухофруктов, таких, как изюм, инжир, курага и т.д., добавляйте меньше сахара.

### МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

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

### ФРУКТЫ, ОРЕХИ, ОВОЩИ

При добавлении в хлеб дополнительных ингредиентов необходимо учитывать содержащиеся в них сахар,

жиры или влагу.

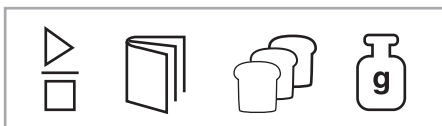
Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% от общего веса используемых исходных продуктов. Высота готового хлеба с добавками может быть чуть ниже, чем без них, так как посторонние примеси нарушают глютеную структуру теста. Наполнители следует добавлять после звукового сигнала.



### ГОТОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

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


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


1. Откройте крышку хлебопечи. Возьмите форму для выпечки за ручку и аккуратно поверните против часовой стрелки до упора, чтобы ее разблокировать. Затем вынимайте форму для выпечки строго вверх, держа за ручку.
2. Установите лопатку для замешивания.
3. Поместите в форму необходимые по рецепту ингредиенты, начиная с жидких и заканчивая сухими. Сортируйте воду и муку с внешних поверхностей формы.




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

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

1. Установите таймер на время, по истечении которого вы хотели бы иметь готовый хлеб, от исходного времени программы до 13 часов с 10-ти минутным интервалом.
2. При нажатии клавиши  время на дисплее будет изменяться с шагом в 10 минут.

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



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

## ДОБАВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

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



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

**Хлебопечь сигналом даст Вам знать, когда это нужно сделать.**

Полезные правила.

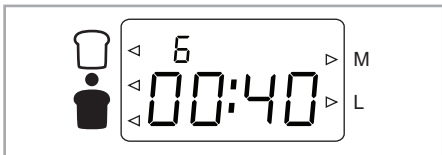
- Сухофрукты рекомендуем разрезать на кубики со стороны примерно 5 мм.
- Чтобы избежать прилипания дополнительных ингредиентов к форме, их лучше слегка посыпать мукой.
- Влажные ингредиенты отмерять точно по рецепту, чтобы не нарушить количество влаги в тесте.
- Большие твердые семечки могут оцарапать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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА


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




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



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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



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







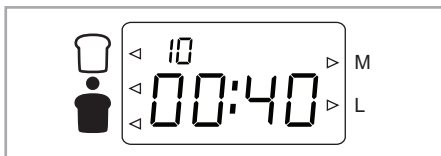
После охлаждения приготовленный джем поместите в стеклянную посуду и храните в холодильнике. Для изменения структуры джема можно добавить 1-1,5 ложки пектина.



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



## ВЫПЕЧКА

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



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



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

## ОБМАЗКА ТЕСТА

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

### РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛАЗУРИ

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

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

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

## ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА И ДРОЖЖЕВЫХ ПРОДУКТОВ

### Хранение хлеба

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

### Замораживание испеченных дрожжевых продуктов

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

### Замораживание дрожжевого теста

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

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

## ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

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

насухо. Их нельзя мыть в посудомоечной машине.

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



## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Способы решения
Хлеб слишком сильно поднялся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• У вас недостаточно муки. Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.</li> </ul>
Хлеб получился бледным и липким.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы используете недостаточное количество дрожжей. Используйте мерную ложку.</li> <li>• Проверьте срок годности дрожжей. После открытия дрожжей храните их в холодильнике.</li> <li>• 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.</li> <li>• Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или необходимое количество жидкости при помощи мерного стакана, входящего в комплект.</li> </ul>
На поверхности выпеченного хлеба осталась мука.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
Ингредиенты плохо смешались.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.</li> <li>• До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь, что лопатка находится в форме для выпечки.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Хлеб не выпекается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Была выбрана программа <b>ТЕСТО</b>. Программа <b>ТЕСТО</b> не включает процесс выпечки.</li> <li>• 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.</li> <li>• Воды было недостаточно, и активировалось устройство защиты двигателя. Это происходит только при перегрузке прибора, двигателю пришлось работать на предельной мощности.</li> <li>• Обратитесь к продавцу или в сервисный центр для консультации. В следующий раз проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество ингредиентов.</li> <li>• Вы забыли вставить лопатку для замешивания. Убедитесь в том, что вы вставили лопатку.</li> <li>• 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.</li> </ul>

Возможная проблема	Способы решения
Тесто вытекает у дна формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Лопатка для замешивания гремит.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это потому, что лопатка перемещается на валу (не является неисправностью).</li> <li>Вы оставили хлеб в форме для выпечки на слишком долгое время после выпечки. Сразу вынимайте хлеб после выпечки.</li> </ul>
Края хлеба опустились, а нижняя часть мокрая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или домашняя хлебопечь была остановлена во время выпечки хлеба. Домашняя хлебопечь выключается, если она остановлена более чем на 10 минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей духовке, если оно поднялось и растянулось.</li> </ul>
Хлеб липкий и ломти неровные.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Он был слишком горячим, когда вы его разрезали. Дайте хлебу остыть на решетке до нарезки, чтобы вышел весь пар.</li> </ul>
Чувствуете запах горелого при выпечке хлеба. Дым выходит из отверстия для выхода пара.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Лопатка для замешивания находится в хлебе, когда я вынимаю его из формы для выпечки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тесто слишком плотное. Дайте хлебу остыть, затем выньте лопатку.</li> <li>Корочка образовалась под лопаткой. Мойте лопатку и ее вал после каждого использования.</li> </ul>
Корочка мнется и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Корочка не получается хрустящей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Чтобы хлеб получился хрустящим, используйте режим <b>ФРАНЦУЗСКИЙ</b> или опцию цвета корочки <b>«ТЕМНЫЙ»</b>.</li> </ul>



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

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

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

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



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

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

### Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЛ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
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, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, роasters, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
  - Элементы питания.
  - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
  - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
  - Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
  - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
  - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
  - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления

товара. При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
  - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умысленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

#### Использование изделия по истечении срока службы

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

#### Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым

мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сохранить природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



#### Дата производства

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



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

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



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



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

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

**8 800 100 8 708**

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

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

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (OPCON AG), Зеефельдштрассе 56, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте [www.oursson.com](http://www.oursson.com).
4. Импортёры продукции OURSSON AG: РФ: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220094, г. Минск, 2-ой Велосипедный пер., д. 30, офис 603.

OURSSON AG  
Сделано в КНР



[forum.oursson.ru](http://forum.oursson.ru)



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



[www.oursson.com](http://www.oursson.com)

