

ORION®

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕКАРНЯ

РУССКИЙ

RU

Модель: ОВМ-27G



Уважаемые покупатели!

Большое спасибо Вам за покупку хлебопекарни ORION!

Мы искренне верим в то, что в течение многих лет Вы будете получать истинное удовольствие от функций и возможностей этого изделия!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данную инструкцию и храните ее в доступном месте.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

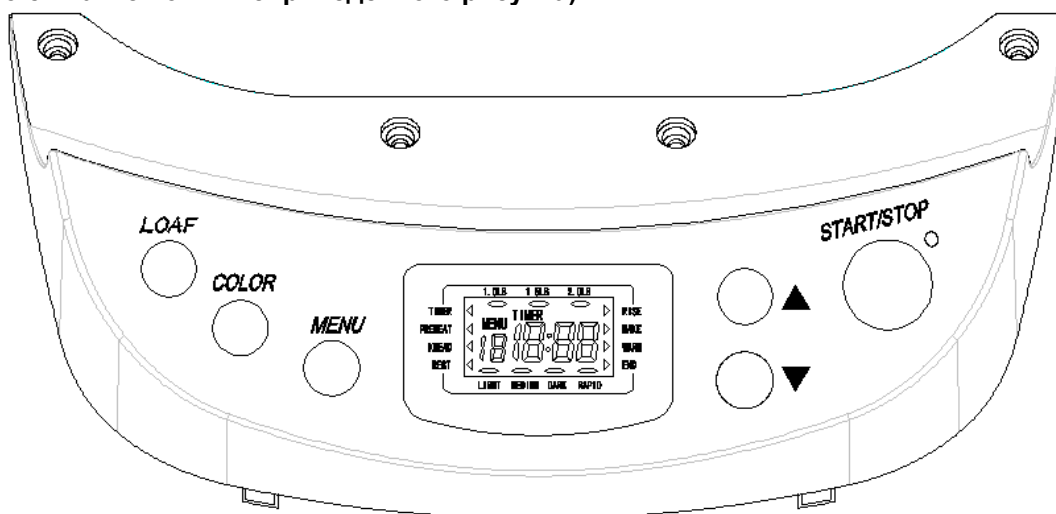
При использовании электрических приборов, соблюдайте основные меры предосторожности:

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
2. Не касайтесь нагреваемых поверхностей. При использовании устройства пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами. Позвольте прибору остыть перед его чисткой.
3. Всегда отключайте устройство и отсоединяйте штепсельную вилку от розетки после использования и перед чисткой.
4. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
5. Будьте особенно внимательны при использовании устройства, если поблизости находятся дети.
6. Запрещается помещать на шнур питания какие-либо предметы. В случае длительного простоя всегда вынимайте штепсель из розетки.
7. Запрещается эксплуатация прибора в случае повреждения вилки или шнура, при появлении неполадок в работе или в случае повреждения аппарата. В целях гарантийного и послегарантийного обслуживания обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.
8. Не прикасайтесь и/или не пытайтесь заблокировать движущиеся части устройства.
9. Во избежание поражения электрическим током и ожогов, применяйте только рекомендованные фирмой-производителем комплектующие.
10. Запрещается использовать устройство на открытом воздухе. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
11. Не допускайте соприкосновения рабочей поверхности и шнура с плавящимися, нагревающимися и легковоспламеняющимися веществами.
12. Не помещайте прибор на или вблизи включенной газовой или электрической плиты.
13. Устанавливайте устройство минимум в 20 см от стен или других приборов.
14. Соблюдайте меры предосторожности при включении или отключении прибора от сети.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Внешний вид панели управления

(Примечание: Размещение кнопок на реальной панели управления и язык меню могут отличаться от нижеприведенного рисунка)



2. LCD дисплей

A. На LCD дисплее отображается "МЕНЮ", "ТАЙМЕР", выбор размера буханки, варианты цвета корочки и процесс приготовления;

B. Рубрики меню

- 1) Классический хлеб
- 2) Французский хлеб
- 3) Цельнозерновой хлеб
- 4) Сдоба
- 5) Быстрая выпечка
- 6) Сверхбыстрая выпечка 500г
- 7) Сверхбыстрая выпечка 750г
- 8) Хлеб без клейковины
- 9) Тесто
- 10) Тесто на макароны
- 11) Варенье
- 12) Только выпечка
- 13) Кекс

C. Цвет корочки:

- Светлый
- Средний
- Темный
- Быстрая выпечка

D. Выбор размера буханки: 500 г - 750 г - 1000 г

3. Кнопки управления

А) Кнопка МЕНЮ.

Нажмите кнопку Меню для выбора программы для последующей обработки: Классический хлеб - Французский хлеб - Цельнозерновой хлеб - Сдоба - Быстрая выпечка - Сверхбыстрая выпечка 500г - Сверхбыстрая выпечка 750г - Хлеб без клейковины – Тесто – Тесто на макароны – Варенье – Только выпечка – Кекс.

В) Кнопки установки таймера.

Используйте стрелки-указатели Вверх/Вниз для увеличения или уменьшения значения времени. Каждое нажатие соответственно увеличивает или уменьшает значение на 10 минут.

С) Кнопка выбора цвета корочки.

Нажмите для выбора одного из вариантов цвета корочки хлеба: Светлый - Средний - Темный - Быстрая выпечка.

Д) Кнопка выбора размера буханки.

Нажмите для выбора желаемого размера буханки: 500 г - 750 г - 1000 г.

Е) Кнопка Старт/Стоп. Нажмите для запуска или остановки программы обработки.

Полезные заметки

1. Всегда следуйте указанной рецептуре и точно отмеряйте ингредиенты. Всегда отмеряйте ингредиенты с помощью мерной ложечки, заполняйте мерную ложечку до указанной отметки. Неточные измерения ингредиентов приводят к отрицательным результатам.

2. Всегда пользуйтесь свежими продуктами и проверяйте дату срока использования продуктов, особенно дрожжей и муки. Дрожжи в открытой упаковке должны быть использованы в течение 48 часов. Открытые упаковки можно запечатать и хранить в морозильнике до момента следующего использования.

3. Количество воды, требуемое по рецептуре, может слегка изменяться в зависимости от вида и марки муки, которую вы используете, поэтому могут потребоваться небольшие изменения, когда конкретная марка товара используется впервые. Если тесто недостаточно поднялось и слишком густое, в следующий раз добавьте еще 15 мл (3 ст. л) воды.

4. Для получения наилучших результатов и сохранения на буханке корочки, вынимайте хлеб из духовки сразу по окончании выпечки. Корочка размякнет, если буханка останется в духовке для нагревательного цикла.

5. Результат выпечки во многом зависит от качества муки и используемых дрожжей.

Как отмерять ингредиенты:

1. Очень важно использовать точно отмеренные ингредиенты для получения наилучшего результата. Не пользуйтесь смешанными значениями метрической и империльной систем. Пользуйтесь только одной из них.

2. ВСЕГДА отмеряйте ингредиенты прозрачным мерным стаканчиком с градуированными отметками. Жидкости должны достигать соответствующих отметок на стаканчике на уровне глаз, не выше и не ниже.

3. ВСЕГДА используйте жидкости комнатной температуры (20°C/68°F), кроме случаев выпечки хлеба с помощью программы быстрой выпечки. Точно следуйте инструкциям в разделе рецептов.

4. ВСЕГДА пользуйтесь мерной ложечкой для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Для набора 1 ч.л или 1 ст.л наполняйте ложечку до краев без верха. Для набора половины - наполняйте ее до указанной отметки.

Используемые термины:

Отсрочка. Отсрочка приготовления позволяет вам установить время начала процесса выпечки. Предположим, вы хотите испечь классический хлеб. Установите программу 1, вес и цвет корочки. Затем, используя стрелки-указатели Вверх/Вниз, установите время отсрочки - оно добавится ко времени выпечки. Нажмите кнопку Старт. На дисплее отобразится обратный отсчет времени до момента готовности.

Предварительный нагрев. Разогрев работает только в начале программ выпечки цельнозернового хлеба и приготовления джема. Во время нагрева ингредиенты прогреваются, прежде чем начать первую стадию замеса теста, что позволяет достичь оптимальных результатов.

Замес. Замес теста представляет собой обработку тестовой массы, позволяющую достичь оптимального смешения ингредиентов и придать тесту необходимые для дальнейшей выпечки характеристики - вязкость, плотность и т.д.

Отдых (подъем теста). Подъем теста - неотъемлемая и очень важная часть процесса выпечки. Этот этап определяет дальнейшую пышность, рассыпчатость и объем буханки.

Обвалка. Процесс обвалки необходим для полнейшего отделения тестовой массы от стенок емкости, что позволит избежать пригорания в дальнейшем. Также в процессе обвалки тесту придается оптимальная форма.

Выпечка. Буханка находится в последней стадии приготовления. Для получения хрустящей корочки сразу же извлеките буханку из хлебопекарни после окончания цикла выпечки.

Остаточный нагрев (сохранение тепла). Хлебопекарня автоматически переключится в режим остаточного нагрева в конце цикла выпечки. Это позволит вам получить пышный, душистый, теплый хлеб, если, по каким-либо причинам, вы не извлекли буханку из печи сразу после выпечки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММ

Программа	1.Классический хлеб											
Цвет корочки	Светлый			Средний			Запеченный			Быстрая выпечка		
Размер буханки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Время задержки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрев												
Замес 1-ый	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2-й	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Подъем 1-ый	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Обвалка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 2-й	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	9 мин	9 мин	9 мин
Формовка	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 3-й	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Выпекание	48 мин	53 мин	60 мин	48 мин	53 мин	60 мин	48 мин	53 мин	60 мин	48 мин	53 мин	60 мин
Поддержани е тепла	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Дополнитель ные ингредиенты	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	1:52	1:57	2:04
Программа	2.Французский хлеб											
Цвет корочки	Светлый			Средний			Запеченный			Быстрая выпечка		
Размер буханки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Время задержки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрев												
Замес 1-ый	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2-й	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Подъем 1-ый	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Обвалка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 2-й	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	16 мин	16 мин	16 мин
Формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 3-й	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	39 мин	39 мин	39 мин
Выпекание	50 мин	52 мин	55 мин	50 мин	52 мин	55 мин	50 мин	52 мин	55 мин	50 мин	52 мин	55 мин
Поддержани е тепла	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Дополнитель ные ингредиенты	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	2:10	2:12	2:15

Программа	3.Цельнозерновой хлеб											
Цвет корочки	Светлый			Средний			Запеченный			Быстрая выпечка		
Размер буханки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Время задержки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрев	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 1-ый	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2-й	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1-ый	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	24 мин	24 мин	24 мин
Обвалка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 2-й	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	11 мин	11 мин	11 мин
Формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 3-й	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	35 мин	35 мин	35 мин
Выпекание	48 мин	50 мин	53 мин	48 мин	50 мин	53 мин	48 мин	50 мин	53 мин	48 мин	50 мин	53 мин
Поддержани е тепла	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Дополнитель ные ингредиенты	2:58	3:00	3:03	2:58	3:00	3:03	2:58	3:00	3:03	2:08	2:10	2:13
№	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13
Программа	Сдоба			Быстрая выпечка	Сверхбыстра я выпечка	Сверхбыстра я выпечка	Хлеб без клейковины	Тесто	Тесто на макаронны	Варенье	Только выпечка	Кекс
Размер буханки	500г	750г	1000г	1000г	500г	750г	-	-	-	-	-	500г
Время задержки	15:00	15:00	15:00	15:00	-	-	-	15:00	-	-	-	-
Прогрев	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замес 1-ый	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	15мин	15мин	5 мин	5 мин	3мин	-	-	4мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	-	-	-	-	5 мин	-	-	-	-
Замес 2-й	20 мин	20 мин	20 мин	15 мин	-	-	10 мин	20 мин	11 мин	10 мин	-	16 мин
Подъем 1-ый	39 мин	39 мин	39мин	12 мин	-	-	-	60мин	-	-	-	-
Обвалка	10сек	10сек	10сек	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2-й	26 мин	26мин	26мин	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Формовка	5сек	5сек	5сек	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3-й	52 мин	52мин	52мин	-	8мин	8мин	60мин	-	-	-	-	-
Выпекание	50 мин	55 мин	60 мин	48 мин	35 мин	35 мин	55 мин	-	-	50 мин	60-90 мин	70 мин
Поддержани е тепла	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	-	-	-	1 час	22 мин
Общее время	3:17	3:22	3:27	1:20	0:58	0:58	2:10	1:30	0:14	1:05	1:00 – 1:30	1:30
Дополнитель ные ингредиенты	2:57	3:02	3:07	1:10	-	-	2:05	1:10	-	-	-	-

4. Руководство по эксплуатации

Руководство по эксплуатации хлебопекарни

Рекомендуется выполнять все действия в порядке, приведенном в рецепте:

1. Установите месильную лопасть на вращающейся оси и установите форму для выпечки в камере для выпечки.

2. В соответствие с рецептом, добавьте воду, муку, яйца и пр. в форму для выпечки в указанном порядке; дрожжи должны быть добавлены последними, во избежание преждевременного контакта с сахаром и жидкостью.

3. Закройте крышку. Включите устройство, на LCD дисплее высветится "MENU 1 TIMER 3:25". Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать один из предложенных режимов (Классический, Французский и т. д.).

4. Нажмите на кнопку ЦВЕТ КОРОЧКИ, чтобы выбрать цвет корочки для вашей выпечки. По умолчанию устройство выбирает Среднюю степень подрумянивания корочки.

5. Нажмите кнопку РАЗМЕР БУХАНКИ, чтобы выбрать необходимый размер выпечки. По умолчанию устройство выбирает массу 1000 г.

6. Вы можете устанавливать отсрочку в приготовлении хлеба, чтобы получить свежее испеченный хлеб к тому времени, когда вам это необходимо. Вычислите разницу во времени между моментом, когда вы запускаете программу и временем, к которому вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов.

7. Нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы запустить программу на дисплее будет мигать значок":".

8. По окончании процесса выпечки устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим остаточного нагрева. По завершении остаточного нагрева устройство снова подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. Вы можете прервать процесс остаточного нагрева простым нажатием кнопки Старт/Стоп.

9. Используя прихватки, переверните форму для выпечки хлеба вверх дном и слегка потрясите, чтобы извлечь хлеб из формы. Иногда лопасть тестомесителя припекается к тесту – это нормальное явление, вы можете отделить его от хлеба вручную.

Тесто

Функция замеса теста идентична программам выпечки, за исключением того, что в процессе замеса не требуется добавлять соль, сахар и т.п. Когда тесто будет готово, вы услышите звуковой сигнал.

Тесто на макароны

В наше время для приготовления пасты - разнообразных макарон – как правило, используют уже готовые изделия, что удобно и почти не требует времени. Но для разнообразия попробуйте приготовить свежие самодельные макароны. Тесто на макароны с нашей хлебопекарней делается очень просто.

Только выпечка

Эта программа используется для выпечки кондитерских изделий в течение 60 минут рабочего времени. Для этого:

- 1) Установите форму для выпечки в камере для выпечки.
- 2) Поместите кондитерское изделие в форму для выпечки хлеба. Закройте крышку
- 3) Нажмите кнопку МЕНЮ, выберите режим 12.
- 4) Нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы приступить к процессу выпечки.

Таймер

С помощью этой функции вы всегда будете получать свежую выпечку в удобное для вас время. Так, можно установить программу вечером, и утром вас разбудит аромат горячего хлеба. Также легко можно запрограммировать прибор, чтобы выпечка была готова днем или вечером к вашему возвращению. Наличие таймера может оказаться очень полезным, если в вашем доме стоимость электроэнергии зависит от времени суток. Вы сможете назначить начало приготовления на ночное время, когда тарифы наиболее низкие.

Варенье

Наличие программы для приготовления варенья и джемов из свежих фруктов и ягод. Достаточно сложить в форму вымытые ягоды или фрукты, засыпать их сахаром и установить нужный режим - и через час-полтора джем будет готов. Особенность приготовленного в хлебопекарне варенья в том, что оно проходит не такую жесткую термическую обработку, как при традиционной варке. Соответственно, в нем сохраняется больше витаминов. Однако объем, который можно приготовить в хлебопекарне, многим может показаться слишком маленьким.

Руководство по использованию дополнительных функций.

1. Защита программы в случае отключения электроэнергии.

Устройство укомплектовано блоком памяти, который сохраняет введенную программу и степень готовности в случае неожиданного отключения электричества. Это означает, что, в случае прекращения подачи электричества во время приготовления хлеба менее чем на 15 минут, устройство удерживает в памяти установленную программу, и с восстановлением электроснабжения ее выполнение продолжится. Однако общее рабочее время может быть изменено и отличаться от первоначальных установок.

Фактическое рабочее время = время отключения электричества + изначальное время установки.

В случае если электричество отсутствует более 15 минут, вы должны будете начать с самого начала.

2. Функция защиты от перегрева или неполадок.

(1) Оценка условий работы

Если рабочие условия не являются подходящими под требования текущего меню, а вы попытаетесь запустить программу, устройство автоматически запретит работу, а на дисплее отобразится код ошибки "E00" или "E01", при этом устройство подаст короткий повторяющийся звуковой сигнал. В данном случае рекомендуется извлечь форму для выпекания хлеба и подождать, пока не будет достигнута рабочая температура. Если после этого вы все равно не можете запустить хлебопекарню, обратитесь в ближайший сервисный центр.

(2) Оценка работы устройства

Хлебопекарня имеет функцию определения проблемы в работе устройства, например, неисправность температурного датчика. На дисплее высветится код неполадки "EEE" или "NNN", при этом устройство подаст серию коротких звуковых сигналов. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

3. Звуковой сигнал

Так как звуковой сигнал часто используется устройством, пожалуйста, обратите внимание на то, какую информацию он может нести.

(1) В случае перезагрузки - одинарный звуковой сигнал.

(2) При нажатии кнопок МЕНЮ, ЦВЕТ КОРОЧКИ, "▲" "▼", Старт/Стоп - одинарный звуковой сигнал.

(3) Работа закончена - устройство подаст звуковой сигнал 10 раз.

(4) Восьмикратный звуковой сигнал – добавление дополнительных ингредиентов (изюм, орехи и т.д.).

4. Функция поддержания тепла

Если процесс приготовления завершен, а вы не вытащили хлеб вовремя, хлебопекарня автоматически перейдет в режим поддержания тепла. См. табличку с характеристиками каждой программы, чтобы узнать, какая программа поддерживает функцию поддержания тепла.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общие характеристики

ХЛЕБОПЕКАРНЯ ORION OBM-27G

Автоматическое приготовление хлеба, теста, варенья

13 программ меню

Вес выпечки: 0,5кг / 0,75кг / 1кг

Цвет корочки: светлый, средний, темный

LCD дисплей

Таймер задержки включения до 13 часов

Автоматическое сохранение температуры готовой выпечки до 60мин

Стеклое смотровое окошко

Защита программы в случае отключения электропитания: память 15мин

Диагностика повреждений

Защита от перенагревания

Технические характеристики

Мощность: 660Вт

Источник питания: 230В, 50Гц

Уровень шума: <30дБ

Длина сетевого шнура: 1м

Вес нетто: 4кг

Вес брутто: 5кг

Габариты корпуса: 302Х270Х297мм

Габариты коробки: 341×310×340мм

Аксессуары

Форма для выпечки хлеба с антипригарным покрытием

Лопатка для замешивания с антипригарным покрытием

Мерная чаша 300мл

Мерная ложка

РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ

Классический хлеб Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Большой (1000 г) 330 мл 2 ст. ложки 1ч. ложка 3 ст. ложки 2 ст. ложки 4 чашки 1 ч. ложка	Обычный (750 г) 280 мл 2 ст. ложки 3/4 ч. ложка 1-1/2 ст. ложки 1 ст. ложка 3-1/4 чашки 1 ч. ложка	Маленький (500 г) 190 мл 1-1/2 ст.ложки 1/2 ч. ложка 1 ст. ложка 1 ст. ложка 2-1/4 чашки 1 ч. ложка
Французский хлеб Ингредиенты: Лимонный сок Вода Растительное масло Соль Сахар Мука Дрожжи	Большой (1000 г) 1ч. ложка 320 мл 2ст. ложки 2 ч. ложки 2 ст. ложки 4 чашки 1 ч. ложка	Обычный (750 г) 1 ч. ложка 280 мл 1-1/2 ст. ложки 1-1/4 ч. ложки 1-1/2 ст. ложка 3-1/4 чашки 1 ч. ложка	Маленький (500 г) 1 ч. ложка 150 мл 1 ст. ложка 1 ч. ложка 1 ст. ложка 2-1/4 чашки 1 ч. ложка
Цельнозерновой хлеб Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Белый сахар Сухое молоко Мука Порошок из цельного зерна Дрожжи	Большой (1000 г) 320 мл 3 ст. ложки 2 ч. ложки 3 ст. ложки 3 ст. ложки 3 чашки 1 чашка 1ч. ложка	Обычный (750 г) 270 мл 2 ст. ложки 1ч. ложка 3 ст. ложки 2-1/2 ст. ложки 3 чашки 3/4 чашки 1 ч. ложка	Маленький (500 г) 210 мл 1-1/2 ст. ложки 1 ч. ложка 3 ст. ложки 2 ст. ложки 2 чашки 1/4 чашки 1 ч. ложка
Сдоба Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Большой (1000 г) 320 мл 2 ст. ложки 1-1/2ч. Ложки 1/2 чашки 2 ст. ложки 4-1/4 чашки 1 ч. ложка	Обычный (750 г) 220 мл 1 ст. ложка 1ч. ложка 1/3 чашка 1-1/2 ст. ложки 3-1/3 чашки 1 ч. ложка	Маленький (500 г) 160 мл 1 ст. ложка 1/2 ч. Ложка 1/4 чашка 1 ст. ложка 2-1/2 чашки 1 ч. ложка
Быстрая выпечка Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Обычный (750 г) 370 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 2 ст. ложки 3 ст. ложки 4 чашки 1-1/2 ч. ложки		

Хлеб без клейковины Ингредиенты: Вода Растительное масло Уксус Яйцо Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Обычный (750 г) 300 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 3 шт. 1,5 ч. ложки 3 ст. ложки ½ чашки 2 чашки 2 ч. ложки		
Кекс Ингредиенты: Масло Яйцо Сахар Молоко Мука Дрожжи Эссенция	Маленький (500 г) 2 ст. ложки 2 шт. 1/4 чашки 1 чашка 3/4 чашки ½ ч. ложки 3/4 ч. ложки		
Приготовление джема Ингредиенты: Апельсин Лимон Сахар Желатин	Апельсиновый джем 3 шт. 1 шт. 2 ст. ложки 1 и 1/4 чашки	Клубничный джем Ингредиенты: Клубника Лимонный сок Сахар Желатин	1,5 чашки 2 ч. ложки. 1 чашка 1 ст. ложка
Тесто Ингредиенты: Масло Сахар Соль Сухое молоко Мука Вода Дрожжи	2 ст. ложки 1 ст. ложка 2 ч. ложки 2 ст. ложки 4,5 чашки 410мл 1ч. ложка		



Данный знак означает, что данный прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами после окончания срока службы. Чтобы избежать возникновения негативного влияния на окружающую среду или здоровье человека, необходимо выполнять требования по утилизации данного прибора. Сдайте прибор в специализированный пункт или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен данный прибор. Компетентные люди отправят данный прибор на безопасную для окружающей среды переработку.

Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Мы надеемся, что Вы обратите на это внимание.

Дополнительная информация на web-сайте компании ORION www.orion.ua
Отзывы и предложения принимаются по адресу support@orion.ua

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.