

oursson



bon appétit

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном



Хлебопечь BM1000JY





Поздравляем с приобретением новой многофункциональной хлебопечи!



Глава 1: Введение

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

Глава 2: Основные операции

- 15 Выбор программы
- 15 Назначение программ
- 18 Описание программ

22 Глава 3: Ингредиенты для приготовления хлеба

СОДЕРЖАНИЕ

Глава 4: Порядок работы

- 24 Последовательность действий при выборе программ
Основной, Французский, Диетический, Сладкий, Быстрый,
Русский пекарь, Багеты
- 25 Установка таймера отсрочки
- 25 Добавление дополнительных ингредиентов
- 26 Приготовление теста
- 26 Приготовление варенья
- 27 Приготовление кекса
- 28 Выпечка
- 28 Приготовление тостов
- 29 Приготовление мини-багетов
- 30 Приготовление йогурта

Глава 5: Дополнительные операции

- 31 Обмазка теста
- 31 Хранение хлеба и дрожжевых продуктов

32 Глава 6: Возможные проблемы и способы их решения

Глава 7: Прочее

- 35 Технические характеристики
- 36 Сервисное обслуживание

Глава 8: Рецепты

- 43 Рецепты

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о проведении всех действий в соответствии с инструкцией

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Использовать прибор согласно данной инструкции.
- Не использовать 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.
- 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 устройство перед началом эксплуатации и подождите 1–2 часа, не включая его.
- 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.
- 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 используйте при чистке устройства абразивные материалы и органические соединения (алкоголь, бензин и т.д.). Для чистки корпуса устройства допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Для подключения устройства к сети электропитания используйте только

ВВЕДЕНИЕ

розетки, оснащенные кабелем заземления.

- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду (смотрите также раздел «Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению»).
- Не прикасайтесь к открытым горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными рукавичками для извлечения горячей формы из корпуса хлебопечи.
- Не оставляйте детей без присмотра у работающей хлебопечи.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- По окончании пользования не забывайте отключать изделие от сети. Также обязательно отключайте его от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью. Не разбирайте и не собирайте изделие до полного его остывания.
- Не прикасайтесь к движущимся элементам конструкции.
- Не эксплуатируйте домашнюю хлебопечь при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена

нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

- Не используйте изделие вне помещений.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- 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.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.

- Не подключайте домашнюю хлебопечь к сети, перегруженной другими электрическими приборами, это может привести к тому, что хлебопечь не будет функционировать должным образом. Необходимо подключать домашнюю хлебопечь к отдельной розетке, не загруженной другими приборами.
- Сетевой шнур специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы, чтобы вы не запутались и не споткнулись.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Пожалуйста, свяжитесь с уполномоченным сервисным центром **OURSSON AG** для проведения сервисного обслуживания.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.

НАЗНАЧЕНИЕ:

- Домашняя хлебопечь предназначена для приготовления теста, выпечки различных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, а также приготовления варенья и йогурта. 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 тряпкой 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 только по звуковому сигналу. Открытие крышки в другое время приведет к нарушению температурного режима, что повлияет на качество выпекаемого хлеба.
- Не погружайте форму для выпечки в воду – это может привести к выходу

из строя двигателя тестомесителя. Для ухода за формой протирайте ее влажной тряпкой.

- 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,

ВВЕДЕНИЕ

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.
- При работе 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 1000 грамм.
- Не превышайте рекомендуемые нормы закладки продуктов.
- При нарушении рекомендуемых норм закладки продуктов тесто будет плохо перемешиваться и не пропекаться. Также это может привести к поломке механизма домашней хлебопечи.
- Помните, что максимальное количество муки, которое можно засыпать в форму для выпечки хлеба или приготовления теста, не должно превышать 600 грамм. Максимальное количество дрожжей 8 грамм.
- 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 причинам форма была повреждена или замята, работа температурных датчиков может быть нарушена. Обязательно пользуйтесь кухонными рукавичками при работе с горячей формой.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

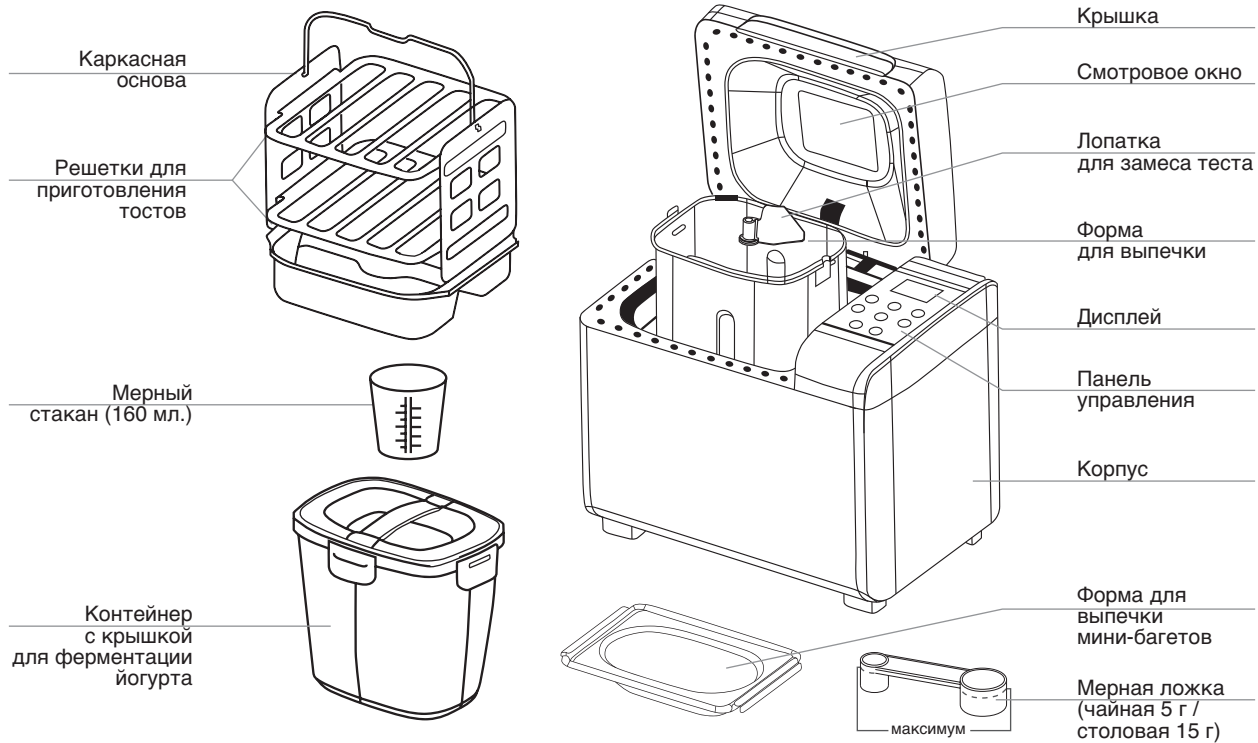
- Таймер отсрочки времени запуска
Таймер можно установить с задержкой срока готовности хлеба от 4 часов 50 минут до 13 часов.
- Выбор цвета корочки
Данная функция позволяет выпекать хлеб со светлой, средней или темной корочкой по вашему желанию.
- Теплый хлеб
Домашняя хлебопечь может сохранять хлеб горячим в течение одного часа после выпечки по программам **ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, СЛАДКИЙ, БЫСТРЫЙ, РУССКИЙ ПЕКАРЬ, КЕКС, ВЫПЕЧКА, БАГЕТ**.
Готовый продукт автоматически сохраняется горячим в течение одного часа после завершения выпечки, если его не извлекли из домашней хлебопечи после подачи звукового сигнала о готовности и/или не выключили программу, нажав клавишу .

ОСОБЕННОСТИ

- Максимальная масса выпечки 1000 г.
- 13 программ
- Большое смотровое окно
- Подсветка камеры
- Программа «**РУССКИЙ ПЕКАРЬ**»
- Приготовление **ТОСТОВ**
- Приготовление **ЙОГУРТА**
- Приготовление **БАГЕТОВ**

ВВЕДЕНИЕ

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ ДОМАШНЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ И АКСЕССУАРЫ



КОМПЛЕКТАЦИЯ

• Хлебопечь	1 шт
• Форма для выпечки	1 шт
• Лопатка для замеса теста	1 шт
• Мерная ложка	1 шт
• Мерный стакан	1 шт
• Каркасная основа для установки решеток для тостов и форм для выпечки мини-багетов	1 шт
• Решетка для приготовления тостов	2 шт
• Форма для выпечки мини-багетов	2 шт
• Контейнер с крышкой для ферментации йогурта	1 шт
• Инструкция на русском языке с рецептами и гарантийным талоном	1 шт

ПРИМЕЧАНИЯ! Решетки для приготовления тостов используются только в программе ТОСТЫ, не использовать в иных целях.

Формы для выпечки мини-багетов используются только в программах БАГЕТЫ и ВЫПЕЧКА, не использовать в иных программах.


Контейнер с крышкой для ферментации йогурта используется только в программе ЙОГУРТ, не использовать в иных целях, не кипятить.

ВВЕДЕНИЕ


ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ ХЛЕБОПЕЧИ


Индикатор хода выполнения программы. Поочередно загорающийся треугольник указывает на выполняемый режим.


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

Клавиша . Выбор программы: ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, СЛАДКИЙ, БЫСТРЫЙ, ТЕСТО, ВАРЕНЬЕ, КЕКС, ВЫПЕЧКА, ТОСТЫ, БАГЕТЫ, ЙОГУРТ (см. рецепты).

Клавиша «РУССКИЙ ПЕКАРЬ». Выпечка РЖАНОГО, ТВОРОЖНОГО хлеба и КУЛИЧЕЙ (см. рецепты).


Клавиша . Клавиша подсветки камеры.

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 выставить уровень корочки в положение «СВЕТЛАЯ».

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

Индикатор выбора размера выпечки. При нажатии клавиши  на дисплее появляется треугольник, указывающий на выбранный параметр.


Клавиши  / . Используются для задания задержки времени выпечки хлеба. 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.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

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

Вы также можете выбрать одну из 5 дополнительных программ: ТЕСТО, ВАРЕНЬЕ, ВЫПЕЧКА, ТОСТЫ, ЙОГУРТ.

Основные 8 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.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ

Программа 1
ОСНОВНОЙ



Подходит для выпечки белого хлеба из хлебопекарной муки.

3 ч. 10 мин.

Программа 2
ФРАНЦУЗСКИЙ



Больше всего подходит для рецептов с пониженным содержанием сахара, позволяет выпекать хлеб с хрустящей ломкой корочкой и воздушным мякишем.

3 ч. 30 мин.

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

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. 40 мин.

Программа 4 СЛАДКИЙ



Подходит для выпечки десертных сортов хлеба к чаю.

2 ч. 58 мин.

Программа 5 БЫСТРЫЙ



Используется для быстрой выпечки хлеба. Хлеб более плотный, но не менее вкусный, и выручит, если времени на приготовление немного.

1 ч. 50 мин.

Программа 6 ТЕСТО



Приготовление теста для пирогов, булочек и другой дрожжевой выпечки.

1 ч. 30 мин.

Программа 7 ВАРЕНЬЕ



Варенье варится без утомительного помешивания и при оптимальной температуре.

1 ч. 20 мин.

Программа 8 КЕКС



Позволяет бережно вымесить тесто для кекса и выпечь его.

2 ч. 24 мин.

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Программа 9 ВЫПЕЧКА



Используется для выпечки кексов, хлеба из приготовленного ранее теста, дополнительных порций сосисок в тесте или мини-багетов, а также для доведения до готовности хлеба, который по каким-либо причинам оказался недопеченным.

От 10
до 60 мин.

ПРИМЕЧАНИЕ! Предварительно не забудьте удалить лопатку тестомесителя.

Программа 10 ТОСТЫ



Позволяет приготовить в домашней хлебопечи до 5 тостов одновременно, используя специальный аксессуар для приготовления тостов.

0 ч. 10 мин.

Программа 11 БАГЕТЫ



Специальные противни позволяют приготовить мини-багеты или сосиски в тесте.

2 ч. 08 мин.

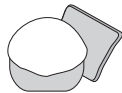
Программа 12 ЙОГУРТ



Предназначена для приготовления домашнего йогурта с использованием только натуральных ингредиентов.

6-12 ч.

Программа Р РУССКИЙ ПЕКАРЬ



Отвечает вкусам российских потребителей. Вы можете выпекать ржаной хлеб, творожный хлеб и пасхальный кулич.

3 ч. 50 мин.

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Программы	Основной			Французский			Диетический		
	XL	L	M	XL	L	M	XL	L	M
Размер выпечки	XL	L	M	XL	L	M	XL	L	M
Время выполнения программы (ч:мм)	3:10	3:06	3:02	3:30	3:27	3:25	3:40	3:37	3:32
Установка таймера (час)	до 13	до 13	до 13	до 13	до 13	до 13	до 13	до 13	до 13
Прогрев (мин)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1-ый замес (мин)	12	12	12	14	14	14	10	10	9
1-ый подъем (мин)	23	22	20	40	40	40	30	30	30
2-ой замес (мин)	15	15	15	15	15	15	18	18	16
2-ой подъем (мин)	35	35	35	41	40	40	52	52	52
3-ий подъем (мин)	40	40	40	45	45	45	45	45	45
Выпекание (мин)	65	62	60	75	72	70	65	62	60
Теплый хлеб (мин)	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Индикация на дисплее в момент добавления дополнительных ингредиентов	2:25	2:22	2:20	2:48	2:44	2:42	2:50	2:47	2:45

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Программы	Сладкий			Быстрый			Тесто	Варенье
	XL	L	M	XL	L	M		
Размер выпечки	XL	L	M	XL	L	M		
Время выполнения программы (ч:мм)	2:58	2:56	2:54	1:50	1:46	1:43	1:30	1:20
Установка таймера (час)	до 13	до 13	до 13	-	-	-	до 13	-
Прогрев (мин)	-	-	-	-	-	-	-	20
1-ый замес (мин)	10	10	8	9	8	8	20	15
1-ый подъем (мин)	20	20	20	5	5	5	-	-
2-ой замес (мин)	20	20	20	15	15	15	-	-
2-ой подъем (мин)	25	25	25	-	-	-	-	-
3-ий подъем (мин)	40	40	40	31	30	30	40	-
Выпекание (мин)	60	58	56	50	47	45	-	45
Теплый хлеб (мин)	60	60	60	60	60	60	-	-
Индикация на дисплее в момент добавления дополнительных ингредиентов	2:15	2:13	2:09	1:26	1:23	1:20	-	-

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Программы	Кекс			Выпечка	Тосты	Багеты	Йогурт
Размер выпечки	XL	L	M		5 тостов		
Время выполнения программы (ч:мм)	2:24	2:14	2:04	0:10-1:00	0:10	2:08	6:00-12:00
Установка таймера (час)	-	-	-	-	-	-	-
Прогрев (мин)	-	-	-	-	10	-	-
1-ый замес (мин)	4	4	4	-	-	10	-
1-ый подъем (мин)	-	-	-	-	-	10	-
2-ой замес (мин)	-	-	-	-	-	15	-
2-ой подъем (мин)	-	-	-	-	-	50	-
3-ий подъем (мин)	-	-	-	-	-	режим ожидания	-
Выпекание (мин)	140	130	120	10-60	-	43	-
Теплый хлеб (мин)	60	60	60	60	-	60	-
Индикация на дисплее в момент добавления дополнительных ингредиентов	-	-	-	-	-	-	-

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Программы	Русский пекарь		
Размер выпечки	XL	L	M
Время выполнения программы (ч:мм)	3:50	3:47	3:45
Установка таймера (час)	до 13	до 13	до 13
Прогрев (мин)	-	-	-
1-ый замес (мин)	10	10	10
1-ый подъем (мин)	20	20	20
2-ой замес (мин)	18	18	18
2-ой подъем (мин)	60	60	60
3-ий подъем (мин)	60	60	60
Выпекание (мин)	62	59	58
Теплый хлеб (мин)	60	60	60
Индикация на дисплее в момент добавления дополнительных ингредиентов	3:14	3:11	3:10

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

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



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 подходящей для выпечки хлеба является 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 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.

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

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

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 500–1000 грамм основного или скорого сортов хлеба.



ПРИМЕЧАНИЕ! Примечание: все ингредиенты, используемые при приготовлении хлеба, должны быть комнатной температуры.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

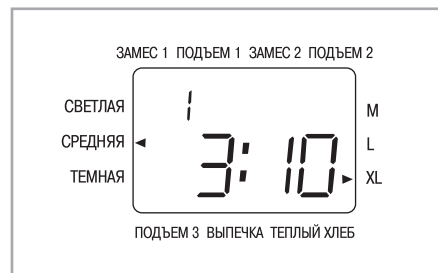
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ВЫБОРЕ ПРОГРАММ ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, СЛАДКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, БЫСТРЫЙ, РУССКИЙ ПЕКАРЬ, БАГЕТЫ


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

ПРИМЕЧАНИЕ! Программу **РУССКИЙ ПЕКАРЬ** можно выбрать только нажатием клавиши «РУССКИЙ ПЕКАРЬ».






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.

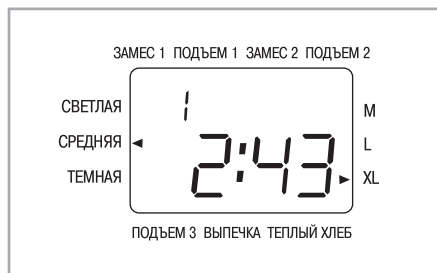
Процесс замеса при этом не прерывается, поэтому будьте осторожны. Откройте крышку и насыпьте дополнительные ингредиенты в форму хлебопечи.

Закройте крышку. Старайтесь открывать крышку как можно на более короткое время, чтобы не повлиять на температуру в печи.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОТСРОЧКИ¹

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.

1. При нажатии клавиши  /  время на дисплее будет изменяться с шагом в 10 минут.
2. Нажмите клавишу , 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 **РУССКИЙ ПЕКАРЬ, ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, СЛАДКИЙ, БЫСТРЫЙ, БАГЕТЫ**.

Так как первый замес в хлебопечи очень сильный, нежные ингредиенты, такие как изюм, маслины, орехи, могут полностью разбиться, и 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 рецепте.



¹ Только для программ ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, СЛАДКИЙ, БЫСТРЫЙ, РУССКИЙ ПЕКАРЬ, ТЕСТО, КЕКС и БАГЕТЫ.

² Только для программ ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ДИЕТИЧЕСКИЙ, СЛАДКИЙ, БЫСТРЫЙ, РУССКИЙ ПЕКАРЬ, БАГЕТЫ.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

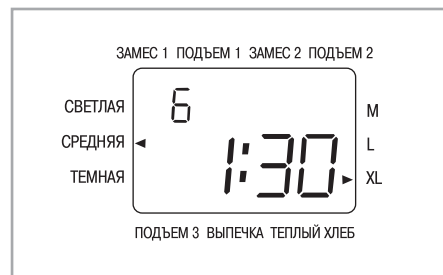
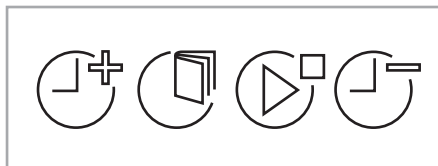
1. Перед началом работы выберите рецепт теста в книге рецептов и добавьте все ингредиенты в форму с установленной лопаткой. Поместите форму в домашнюю хлебопечь и закройте крышку.
2. Выберите программу **ТЕСТО** клавишей .
3. Нажмите клавишу . На дисплее отобразится время, нужное для выполнения программы. Домашняя хлебопечь начинает замешивать тесто. Добавление дополнительных ингредиентов не предусмотрено.
4. Через 1 час 30 минут 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 ВАРЕНЬЯ

1. В домашней хлебопечи можно пригото-



вить очень вкусные джем или варенье. Используя клавишу , выберите программу **ВАРЕНЬЕ**.

2. Для приготовления варенья 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. Полученное варенье можно намазывать на вафли, хлеб, добавлять в мороженое или использовать в качестве начинки для выпечки.
3. Нажмите клавишу . На дисплее отобразится время выполнения программы – 1 час 20 минут. Домашняя хлебопечь начинает приготовление варенья.
4. Через 1 час 20 минут раздастся звуковой сигнал, указывающий на окончание выполнения программы. Сразу же после приготовления варенья

ПОРЯДОК РАБОТЫ



ЗАМЕС 1 ПОДЪЕМ 1 ЗАМЕС 2 ПОДЪЕМ 2

СВЕТЛАЯ	7	M
СРЕДНЯЯ	1:20	L
ТЕМНАЯ		XL

ПОДЪЕМ 3 ВЫПЕЧКА ТЕПЛЫЙ ХЛЕБ

необходимо очистить форму, поскольку остатки варенья могут повредить антипригарное покрытие.

ПРИМЕЧАНИЯ! После охлаждения приготовленное варенье поместите в стеклянную посуду и храните в холодильнике.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕКСА

В домашней хлебопечи можно приготовить очень вкусные кексы.

1. Приготовьте ингредиенты для кекса.

Замес в этой программе очень короткий, позволяющий сохранить воздушность теста. После замеса откройте крышку и, если тесто в углах формы недостаточно хорошо перемешалось, аккуратно подправьте его к середине.



ЗАМЕС 1 ПОДЪЕМ 1 ЗАМЕС 2 ПОДЪЕМ 2

СВЕТЛАЯ	8	M
СРЕДНЯЯ	1:28	L
ТЕМНАЯ		XL

ПОДЪЕМ 3 ВЫПЕЧКА ТЕПЛЫЙ ХЛЕБ

2. Выберите программу **КЕКС**, клавишей


установите нужный размер выпечки и нажмите клавишу .

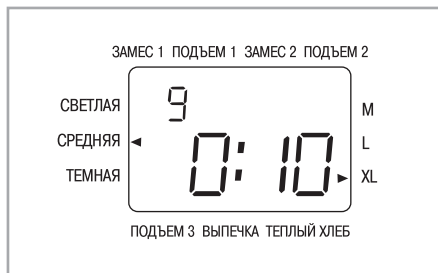
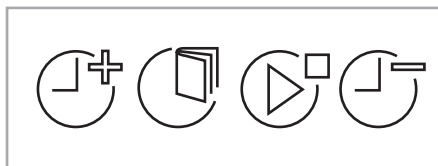
На дисплее отобразится время выполнения программы. Домашняя хлебопечь начинает замешивать тесто и через 4 мин. перейдет в режим выпечки.




ПОРЯДОК РАБОТЫ

3. По окончании раздастся звуковой сигнал, указывающий на завершение программы.
Не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецепте.
4. По желанию готовый кекс можно посыпать сахарной пудрой. Необходимо помнить, что кекс не содержит дрожжи и занимает меньший объем.

ВЫПЕЧКА

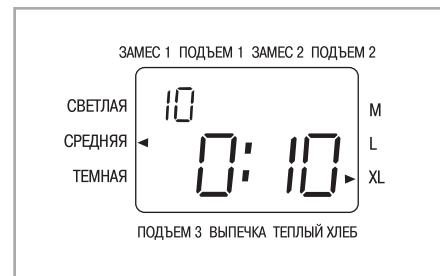
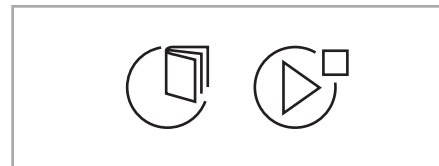
1. При использовании данной программы не происходит замес теста и его подъем.
2. Хлебопечь работает как духовка. Можно выпекать кексы, запеканки, допекать выпечку, которая оказалась недостаточно пропеченной. Можно выпекать багеты и сосиски в тесте, используя противни для мини-багетов. Поместите подготовленное тесто в форму или на противни для мини-багетов.
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 60 минут. Затем нажмите , и выполнение программы начнется.
6. По окончании выполнения программы раздастся звуковой сигнал.

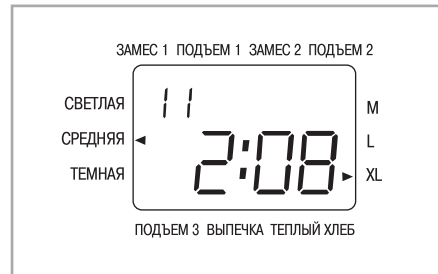
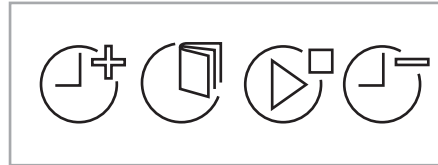
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ

1. Извлеките форму для выпечки и лопатку из камеры домашней хлебопечи. Для приготовления тостов используйте специальную конструкцию, предварительно установив на нее решетки для тостов.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Поместите приготовленные, специально нарезанные кусочки хлеба в решетки для приготовления тостов. Максимальное количество – 5 кусков хлеба. Поместите всю конструкцию вместе с хлебом в камеру домашней хлебопечи. **Не закрывайте крышку!**
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Выберите программу **ТОСТЫ**, используя клавишу .
- Нажмите клавишу , и на дисплее начнется обратный отсчет таймера выполнения программы. Время выполнения программы – 10 минут.
- По окончании выполнения программы раздастся звуковой сигнал. Нажмите клавишу . Ваши тосты готовы.
Осторожно выньте за ручку всю конструкцию из хлебопечи. Все детали очень горячие.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ МИНИ-БАГЕТОВ

Программа состоит из двух частей: приготовления теста и выпечки мини-багетов.



1. Приготовление теста для багета.

Выложите ингредиенты для приготовления теста в форму для выпечки. Поместите ее в хлебопечь. Выберите

- программу **БАГЕТЫ**, используя клавишу . Нажмите клавишу .
- Придание тесту формы багета. После приготовления теста хлебопечь подает сигнал о готовности теста и переходит в режим ожидания. Извлеките форму для выпечки и лопатку из камеры домашней хлебопечи. Сделайте из теста шарик и разделите его на 4 части одинакового размера. Возьмите одну часть и положите ее на поверхность, обсыпанную мукой. Примните тесто для придания ему прямоугольной формы. Разделите кусок теста ребром ладони пополам и сложите полученные части пополам. «Шов» окажется посередине куска. Снова примните тесто и сложите, как описано ранее, повторив операцию несколько раз. Сложите полученный кусок пополам и залепите «шов». Затем скатайте багет, учитывая размеры формы для выпечки, залепите его края. Сделайте надрезы на верхней поверхности





ПОРЯДОК РАБОТЫ

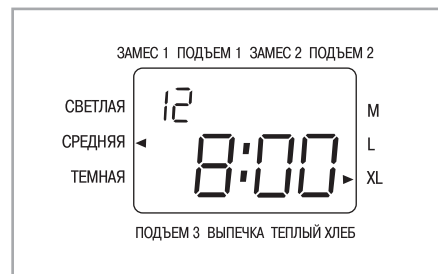
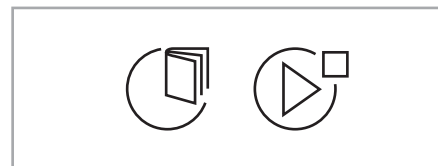
багетов с помощью ножа с зубчатым лезвием. Для получения золотистых багетов смажьте их поверхность глазурью с помощью кисточки. Повторите эти операции с другими тремя частями.


3. Для приготовления мини-багетов используйте специальную конструкцию, предварительно отсоединив от нее решетки для тостов, а на их место установив дополнительные противни для выпечки багетов.
4. Поместите приготовленное тесто, сформованное в виде багетов, в формы для выпечки багетов. Опустите всю конструкцию в камеру для выпечки домашней хлебопечи.
5. Нажмите клавишу , и на дисплее продолжится обратный отсчет таймера выполнения программы.
6. По окончании выполнения программы раздастся звуковой сигнал. Нажмите клавишу . Откройте крышку и достаньте противни с выпеченными мини-

багетами. Ваши мини-багеты готовы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

1. Извлеките форму для выпечки и лопатку из камеры.
2. Поместите приготовленную смесь в контейнер для ферментации йогурта и плотно закройте крышку. Установите контейнер для ферментации в стандартную форму для выпечки, вставьте все в хлебопечь и закройте крышку хлебопечи. Если контейнер для ферментации установлен, то включение каких-либо других программ, кроме ферментации, категорически запрещено.
3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
4. Выберите программу **ЙОГУРТ**, используя клавишу . Клавишами  /  установите время ферментации согласно рецепту.
5. Нажмите клавишу , и ферментация начнется. На дисплее отобразится время, нужное для выполнения программы.



6. По окончании процесса ферментации нажмите клавишу  и извлеките йогурт. Йогурт будет готов через 8 часов, поэтому удобно запускать эту программу на ночь и утром достать из хлебопечи литр свежего вкусного йогурта.

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 стенках 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.
Хлеб плохо смешался.	<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 выпекается.	<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		
Максимальная масса выпекаемого хлеба	1000 г	
Таймер	До 13 часов	
Параметры электропитания	~ 220-230 В; 50Гц	
Потребляемая мощность	650 Вт	
Температурные требования	Эксплуатация	От -5 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	
Вес	7,95 кг	
Размеры домашней хлебопечки (ВхШхГ)	375x270x307 мм	

ПРОЧЕЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за ваш выбор. 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. Для всех видов изделий:
- 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, действий 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, 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

ПРОЧЕЕ

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.

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



ПРОЧЕЕ

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.

Первые две буквы - соответствие товарной группе (хлебопечь - BM)

Первые две цифры – год производства

Вторые две цифры – неделя производства

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



РЕЦЕПТЫ

ПРОГРАММА ОСНОВНОЙ

«Белый»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Вода	мл	260	330	360
Мука пшеничная	г	400	500	600
Соль	ч.л.	1	1 ½	2
Сахар	ст.л.	1	1 ½	2
Молоко сухое	ст.л.	1	1 ½	2
Масло растит.	ст.л.	1	1 ½	2
Сухие дрожжи	ч.л.	1	1 ½	2

«Молочный»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Молоко	мл	260	350	400
Мука пшеничная	г	400	500	600
Соль	ч.л.	1	1 ½	2
Сахар	ст.л.	1	1 ½	2
Масло сливочное	ст.л.	1	1 ½	2
Сухие дрожжи	ч.л.	1	1 ½	2

«Сметанный»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Вода	мл		130	
Сметана 20-25%	г		125	
Мука пшеничная	г		450	
Соль	ч.л.		1	
Сахар	ст.л.		3	
Сухие дрожжи	ч.л.		2	

«Кокосовый»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Молоко	мл			320
Яйцо	шт.			1
Масло сливочное	г			30
Мед	ст.л.			3
Кокосовая стружка	г			100
Мука пшеничная	г			550
Соль	ч.л.			1 1/2
Сухие дрожжи	ч.л.			1 1/2

«Голландский»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Кефир	мл	180		360
Мука пшеничная	г	300		600
Соль	ч.л.	3/4		1 1/2
Сахар	ст.л.	1		2
Картофельное пюре сухое	ст.л.	3		6
Яйца	шт.	1		2
Маргарин	ст.л.	1		2
Сухие дрожжи	ч.л.	1		2
Колбаса сырокопченая ¹	г	30		45

«Дальневосточный»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Молоко	мл		240	
Яйца	шт.		1	
Настойка «Рябина на коньяке»	мл		60	
Сок лимонный	ч.л.		1	
Мука пшеничная	г		450	
Соль	ч.л.		3/4	
Сахар	ст.л.		6	
Масло сливочное	ч.л.		2	
Сухие дрожжи	ч.л.		1	
Кедровые орешки ¹	г		100	

¹Добавить после сигнала

РЕЦЕПТЫ

ПРОГРАММА ДИЕТИЧЕСКИЙ

«Низкокалорийный»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Молоко	мл	280	330	360
Мука пшеничная	г	200	250	300
Мука цельная	г	200	250	300
Соль	ч.л.	1	1 ½	2
Сахар	ст.л.	1	1 ½	2
Масло растит.	ст.л.	1 ½	2	2 ½
Сухие дрожжи	ч.л.	1	1 ½	2

«Фитнесс»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Молоко	мл	300	380	460
Мука пшеничная	г	160	200	250
Мука цельная	г	190	250	300
Соль	ч.л.	1	1 ½	2
Мед	ст.л.	2 ½	3	3 ½
Масло сливочное	г	20	30	40
Мюсли	г	60	80	100
Сухие дрожжи	ч.л.	1	1 ½	2

«Средиземноморский»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Вода	мл		320	
Мука пшеничная	г		200	
Мука цельная	г		200	
Соль	ч.л.		1	
Сахар	ст.л.		1 ½	
Масло сливочное	ст.л.		1	
Сухие дрожжи	ч.л.		1 ½	
Целые маслины без косточек ¹	г		50	

¹Добавить после сигнала

ПРОГРАММА РУССКИЙ ПЕКАРЬ

«Ржаной с отрубями»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Вода	мл		430	
Мука пшеничная	г		225	
Мука ржаная	г		200	
Отруби ржаные	ст.л.		3	
Соль	ч.л.		1 ½	
Сахар	ст.л.		1 ½	
Молоко сухое	ст.л.		2	
Масло растит.	ст.л.		1 ½	
Сухие дрожжи	ч.л.		2	

«Творожный»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Молоко	мл		300	
Мука пшеничная	г		500	
Соль	ч.л.		1	
Мед	ст.л.		1	
Творог	г		100	
Масло растит.	ст.л.		1 ½	
Сухие дрожжи	ч.л.		2	

«Кулич»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Сливки 10%	мл		~170	
Мука пшеничная	г		450	
Желтки ¹	шт.		5	
Соль	ч.л.		½	
Сахар	ст.л.		4	
Ванилин	ч.л.		1	
Масло сливочное	г		100	
Сухие дрожжи	ч.л.		2	
Изюм, орехи и цукаты ²	ст.		1	

¹Желтки нужно вылить в стакан и добавить сливки. Объем получившейся смеси должен быть примерно 250 мл. Рекомендуется выставлять уровень корочки в положение «СВЕТЛАЯ».

²Жесткие цукаты рекомендуем положить в форму для выпечки до начала приготовления кулича, а изюм, орехи и мягкие цукаты добавить в тесто после звукового сигнала.

РЕЦЕПТЫ

ПРОГРАММА ФРАНЦУЗСКИЙ

«Нежный»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Вода	мл	300		
Мука пшеничная	г	400		
Соль	ч.л.	1		
Масло сливочное	ст.л.	1		
Сухие дрожжи	ч.л.	1		

«Сырный»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Молоко ¹	мл	260		380
Мука пшеничная	г	400		600
Соль	ч.л.	1		2
Масло сливочное	ст.л.	1		2
Сухие дрожжи	ч.л.	1 ½		2 ½
Сырок плавленый	шт.	½		1
Сыр Гауда ²	г	50		100
Кунжут ³	ст.л.	2		4

«Прованс»⁴

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Вода	мл	310		
Мука пшеничная	г	350		
Мука ржаная	г	50		
Соль	ч.л.	1		
Масло оливковое	ст.л.	1		
Приправа «Прованские травы»	ст.л.	1		
Сухие дрожжи	ч.л.	1		

¹ Половину молока нагреть почти до кипения и растворить в нем плавленый сырок. Потом добавить остальное молоко.

² Сыр Гауда натереть на терке и заложить в форму сразу с мукой.

³ Добавить после сигнала.

⁴ Хлеб высокий. Нарушение рецептуры может привести к переполнению формы.

ПРОГРАММА БЫСТРЫЙ

«Быстрый»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Вода	мл	260	330	360
Мука пшеничная	г	400	500	600
Соль	ч.л.	1	1 ½	2
Сахар	ст.л.	1	1 ½	2
Масло растит.	ст.л.	1	1 ½	2
Сухие дрожжи	ч.л.	2	2 ½	3

«Томатный с фисташками»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Сок томатный	мл		310	
Мука пшеничная	г		450	
Соль	ч.л.		1 ½	
Сахар	ст.л.		1 ½	
Масло растит.	ст.л.		1 ½	
Бasilik сушеный	ст.л.		1	
Фисташки ¹	ст.л.		3	
Сухие дрожжи	ч.л.		2	

«Воздушный»

Состав	Мера	Размер		
		M	L	XL
Вода	мл	260		390
Мука пшеничная	г	400		600
Сахар	ст.л.	1		1 ½
Соль	ч.л.	1 ½		2
Масло растит.	ст.л.	1		1 ½
Сухие дрожжи	ч.л.	1		1 ½

¹Добавить после сигнала

РЕЦЕПТЫ

ПРОГРАММА СЛАДКИЙ

«Солнышко»

Состав	Мера	Размер		
		М	L	XL
Йогурт ¹	г			100
Тыквенное пюре ²	г			300
Мука пшеничная	г			500
Соль	ч.л.			1
Мед	ст.л.			2
Молоко сухое	ст.л.			2
Масло сливочное	г			50
Сухие дрожжи	ч.л.			1 ½
Морковь в меду ³	г			100

«Молочный с изюмом»

Состав	Мера	Размер		
		М	L	XL
Молоко	мл	260	350	400
Мука пшеничная	г	400	500	600
Соль	ч.л.	1	1 ½	2
Сахар	ст.л.	5	6	7
Масло сливочное	ст.л.	1	1 ½	2
Сухие дрожжи	ч.л.	1	1 ½	2
Изюм ⁴	г	80	100	120

«Сладкие тосты»⁵

Состав	Мера	Размер		
		М	L	XL
Вода	мл		240	
Желтки	шт.		2	
Мука пшеничная	г		500	
Соль	ч.л.		1 ½	
Сахар	ст.л.		6	
Молоко сухое	ст.л.		2	
Масло сливочное	ст.л.		2	
Сухие дрожжи	ч.л.		1 ½	

¹ Очень хорошо подходит йогурт из топленого молока, приготовленный в хлебопечи.

² Тыкву порезать на небольшие кусочки и готовить в микроволновке на 100% мощности 4 минуты, накрыв крышкой или пленкой. Затем с помощью блендера сделать из нее пюре.


³ Морковь натереть на крупной терке. В стеклянной кастрюле смешать: 1/2 ст.л. коричневого сахара; 1/2 ст.л. сливочного масла; 1/2 ст.л. меда и 100 грамм натертой моркови. Разровнять по дну тонким слоем и готовить в микроволновке на 100% мощности 4 минуты без крышки. Перемешать, еще раз поставить в микроволновку на 2 минуты. Остудить и дать слегка подсохнуть. Добавить в хлебопечь по сигналу.

⁴ Добавить после сигнала.

⁵ Рекомендуется выставлять цвет корочки в положение «ТЕМНАЯ».

ПРОГРАММА ЙОГУРТ

Домашний йогурт

1 л молока вскипятить, снять с огня и охладить до комнатной температуры (оно должно оставаться теплым). Снять с молока пенку, перелить его в миску. Взбить вилкой 3 ст.л. йогурта и, продолжая взбивать, влить его в молоко. Молоко и йогурт должны смешаться как можно лучше. Залить смесь в емкость для ферментации, плотно закрыть ее крышкой (зажимы должны закрываться до щелчка). Вставьте форму для выпечки хлеба в домашнюю хлебопечь, не используя при этом лопатку для замеса теста. Затем поместите внутрь формы емкость для ферментации йогурта. Закройте крышку, выберите программу ЙОГУРТ и нажать клавишу .

Молоко лучше использовать жирное: из него йогурт получается более нежный и вкусный. В качестве закваски можно

использовать магазинный йогурт без добавок и домашний ранее приготовленный йогурт. Домашний можно использовать как закваску не более 10 раз подряд, потом качество приготовляемого йогурта будет снижаться и для обновления лучше воспользоваться как закваской магазинным йогуртом.

Для приготовления сладкого йогурта добавьте 5 ст.л. фруктового сиропа на этапе приготовления смеси для ферментации.

Если для подслащения использовать джем (4 ст.л.), надо сначала смешать джем с небольшим количеством молока, добавить закваску, а затем все хорошо перемешать, лучше миксером.

Фрукты в йогурт лучше добавлять сваренные с сахаром. Можно использовать варенье из программы ВАРЕНЬЕ.

ПРОГРАММА ТЕСТО

Тесто для пиццы

Состав	Мера	Размер
		М
Вода	мл	250
Мука пшенич.	г	400
Соль	ч.л.	$\frac{3}{4}$
Масло растит.	ст.л.	2
Сухие дрожжи	ч.л.	2

Тесто для лаваша

Состав	Мера	Размер
		М
Вода	мл	200
Мука пшенич.	г	300
Соль	ч.л.	1
Сахар	ст.л.	$\frac{1}{2}$
Масло сл.	ст.л.	1
Сухие дрожжи	ч.л.	$\frac{1}{2}$

РЕЦЕПТЫ

Постное тесто

Состав	Мера	Размер
		L
Вода	мл	290
Масло растит.	ст.л.	2 1/2
Мука пшенич.	г	500
Соль	ч.л.	1
Сахар	ч.л.	1
Сухие дрожжи	ч.л.	2

ПРОГРАММА МИНИ-БАГЕТЫ

Сосиски в тесте (на 4 шт.)

Состав	Мера	Размер
		M
Молоко	мл	200
Мука пшеничная	г	300
Соль	ч.л.	1/2
Сахар	ст.л.	1/4
Масло растит.	ст.л.	1
Маргарин	г	30
Сухие дрожжи	ч.л.	1

Способ приготовления

В данном рецепте для приготовления используйте конструкцию с формами для выпечки мини-багетов.

Тесто разделить на 4 части, каждую раскатать руками в прямоугольник, в который можно завернуть сосиску так, чтобы кончики остались незакрытыми (3-4 мм). С сосисок удалить пластиковую оболочку, завернуть их в тесто. Хорошо защипнуть

шов и уложить в форму для выпечки мини-багетов швом вниз. Смазать крепким чаем с помощью кисточки. За один раз можно запечь 2 сосиски. По окончании программы уложить в форму для выпечки мини-багетов 2 другие сосиски и вручную запечь их в режиме ВЫПЕЧКА 40 минут.

Мини-багеты (на 4 шт.)

Состав	Мера	Размер
		M
Вода	мл	140
Мука пшеничная	г	200
Соль	ч.л.	3/4
Масло сливочное	ст.л.	1/2
Сухие дрожжи	ч.л.	1/2

Описание приготовления мини-багетов см. в разделе «Порядок работы/ Приготовление мини-багетов».

ПРОГРАММА КЕКС

«Кекс Нежный»

Состав	Мера	Размер
		М
Яйца	г	300
Мука пшеничная	г	300
Сахар	г	300
Масло сливочное	г	300
Пекарский порошок	ч.л.	1 1/2

Способ приготовления

Важно взять правильное количество ингредиентов.

Поэтому вначале взвесьте содержимое одного яйца и в зависимости от его веса возьмите 7 или 8 яиц. Разотрите добела желтки с сахаром, потом введите размягченное масло, продолжая тщательно растирать. Отдельно в пышную пену взбейте миксером белки. Отдельно смешайте муку с пекарским порошком.

В форму для выпечки вставить лопатку

для замеса. Выложить в нее масляно-желтковую смесь, затем муку с пекарским порошком, а сверху белковые «облака».

В меню выбрать программу КЕКС, клавишей ВЕС установить время выпечки 2 часа 4 минуты. Нажать . Замес начнется сразу же. Он очень деликатный и длится всего лишь 4 минуты. Когда он закончится, откройте крышку и проверьте, хорошо ли промешалась мука в углах формы. Если нет, то осторожно, легкими движениями введите ее к середине формы. Закройте крышку. После окончания программы дайте кексу постоять 10 минут в хлебопечи, а затем аккуратно выньте его из формы на решетку. Украсьте сахарной пудрой.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКА

В этой программе нет замеса, только выпечка. Хлебопечь работает как духовка.


«Кекс яблочный»

Состав	Мера	Размер
		М
Яйца	шт.	3
Мука пшеничная	г	175
Сахар	г	150
Масло сливочное	г	40
Разрыхлитель теста	ч.л.	1/2
Яблоко кислое	шт.	1

Способ приготовления

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.

РЕЦЕПТЫ

- Приготовленное тесто выложите в форму.
- В меню выбрать программу КЕКС. Установить время выпечки 50 минут, нажать клавишу . После выпечки оставьте кекс на 7-10 минут в форме.
- Аккуратно достаньте кекс и остудите его на решетке.

ПРОГРАММА ВАРЕНЬЕ

Ягодное ассорти

Состав	Мера	Размер
		М
Ягоды	г	450
Сахар	г	450
Лимонный сок	мл	20

- При чрезмерном количестве ягод или сахара варенье может сильно вспениться или подгореть.
- Сразу после приготовления варенья перелейте его в другую емкость и вымойте форму для выпечки хлеба, так как варенье может пригореть, если оставить его в горячей форме для выпечки хлеба.

Яблочное варенье

Состав	Мера	Размер
		М
Кислые яблоки с кожурой	г	500
Сахар	г	300
Лимонный сок	ст.л.	1

Удалите сердцевину у яблок и порежьте их на небольшие дольки. Полейте лимонным соком и перемешайте с сахаром, встряхивая миску. Переложите все в форму со вставленной лопаткой. Установите форму в хлебопечь, закройте крышку. Выберите программу ВАРЕНЬЕ.

A Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____

ориссон
печать
сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____

МАСТЕР _____

IRIS КОД _____

печать
сервисного
центра

B Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____

ориссон
печать
сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____

МАСТЕР _____

IRIS КОД _____

печать
сервисного
центра

B Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____

ориссон
печать
сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____

МАСТЕР _____

IRIS КОД _____

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

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

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»
Заполняется фирмой-продавцом

печать или штамп
продавца

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ
Фирма-установщик _____
Номер обслуживания _____
Дата установки _____
Мастер _____

oursson

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

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»
Заполняется фирмой-продавцом

печать или штамп
продавца

oursson

oursson

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

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»
Заполняется фирмой-продавцом

печать или штамп
продавца

oursson

OURSSON

«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!

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

Время работы «горячей линии»:

Пн-Пт с 9:00 до 20:00 (по московскому времени).

Сб, Вс 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), Утоквай 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.

OURSSON AG
СДЕЛАНО В КИТАЕ



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

www.oursson.ru



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.