

ORION®

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ХЛІБОПЕКАРНЯ

УКРАЇНСЬКА UA

Модель: ОВМ-27G



Шановні покупці!

Велике спасибі Вам за покупку хлібопекарні ORION!

Ми щиро віримо в те, що впродовж багатьох років Ви будете отримувати велику насолоду від функцій та можливостей цього виробу!

Перед початком експлуатації приладу уважно вивчіть дану інструкцію та зберігайте її в доступному місці.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

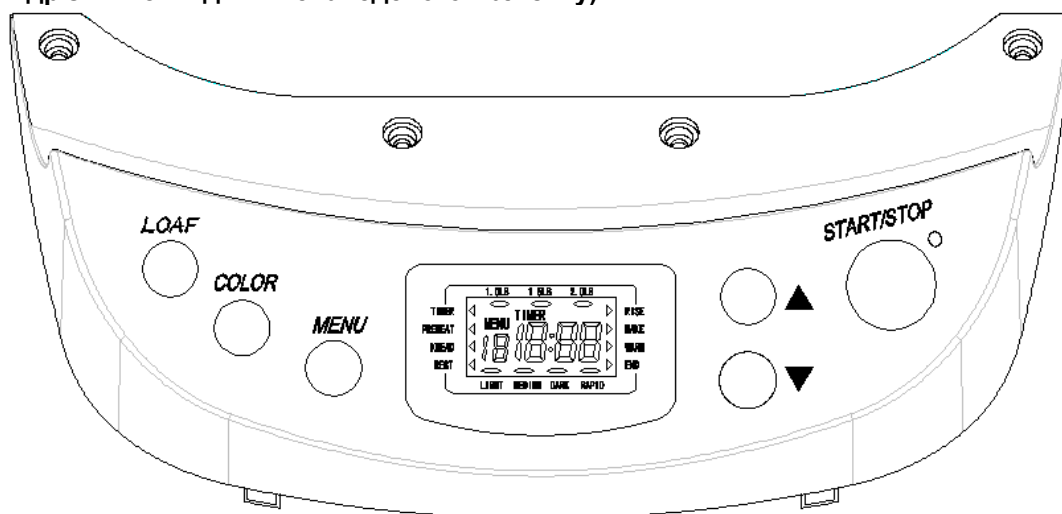
При використанні електричних приладів, дотримуйтесь основних правил безпеки:

1. Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
2. Не торкайтесь поверхонь, що нагріваються. При використанні приладу користуйтеся прихватками або кухонними рукавицями. Дайте приладу охолонути перед його чищенням.
3. Завжди відключайте прилад і від'єднуйте штепсельну вилку від розетки після використання й перед чищенням.
4. Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.
5. Будьте особливо уважні при використанні пристрою, якщо поблизу перебувають діти.
6. Забороняється ставити на шнур живлення будь-які предмети. У випадку тривалого простою завжди виймайте штепсель із розетки.
7. Забороняється експлуатація приладу у випадку пошкодження вилки або шнура, з появою неполадок у роботі або у випадку ушкодження апарата. З метою гарантійного й післягарантійного обслуговування звертайтеся тільки в авторизовані сервісні центри.
8. Не доторкайтесь й/або не намагайтесь заблокувати частини пристрою, які рухаються.
9. Щоб уникнути ураження електричним струмом і опіків, застосовуйте тільки рекомендовані фірмою-виробником комплектуючі.
10. Забороняється використовувати пристрій на відкритому повітрі. Цей прилад призначений тільки для домашнього використання.
11. Не допускайте доторкання робочої поверхні й шнура із речовинами, що плавляться, нагріваються або легкозаймисті.
12. Не поміщайте прилад на або поблизу включеної газової або електричної плити.
13. Встановлюйте пристрій мінімум 20 см від стін або інших приладів.
14. Дотримуйтесь заходів безпеки при включенні або відключенні приладу від мережі.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1. Зовнішній вигляд панелі управління

(Примітка: Розміщення кнопок на реальній панелі управління і мова меню можуть відрізнятись від нижченаведеного малюнку)



2. LCD дисплей

A. На LCD дисплеї відображається "МЕНЮ", "ТАЙМЕР", вибір розміру буханця, варіанти кольорів скоринки й процес готування;

B. Рубрики меню

- 1) Класичний хліб
- 2) Французький хліб
- 3) Цільнозерновий хліб
- 4) Здоба
- 5) Швидка випічка
- 6) Надшвидкісна випічка 500г
- 7) Надшвидкісна випічка 750г
- 8) Хліб без клейковини
- 9) Тісто
- 10) Тісто на макарони
- 11) Варення
- 12) Тільки випічка
- 13) Кекс

C. Кольори скоринки:

- Світлий
- Середній
- Темний
- Швидка випічка

D. Вибір розміру буханця: 500 г - 750 г-1000 г

3. Кнопки управління

А) Кнопка МЕНЮ.

Натисніть кнопку Меню для вибору програми для подальшого приготування: Класичний хліб - Французький хліб - Цільнозерновий хліб - Здоба - Швидка випічка - Надшвидкісна випічка 500 г - Надшвидкісна випічка 750 г - Хліб без клейковини - Тісто - Тісто на макарони - Варення - Тільки випічка - Кекс.

В) Кнопки установки таймера.

Використовуйте стрілки-показчики Вгору/Униз для збільшення або зменшення значення часу. Кожне натискання відповідно збільшує або зменшує значення на 10 хвилин.

С) Кнопка вибору кольору скоринки.

Натисніть для вибору одного з варіантів кольорів скоринки хліба: Світлий - Середній - Темний - Швидка випічка.

Д) Кнопка вибору розміру буханця.

Натисніть для вибору бажаного розміру буханця: 500 г- 750 г -1000 г.

Е) Кнопка Старт/Стоп. Натисніть для запуску або зупинки програми обробки.

Корисні замітки

1. Завжди додержуйтеся вказаної рецептури й точно відміряйте інгредієнти. Завжди відміряйте інгредієнти за допомогою мірної ложечки, заповнюйте мірну ложечку до зазначеної відмітки. Неточні виміри інгредієнтів приводять до незадовільних результатів.

2. Завжди користуйтеся свіжими продуктами й перевіряйте дату строку використання продуктів, особливо дріжджів і борошна. Дріжджі у відкритому упакованні повинні бути використані протягом 48 годин. Відкриту упаковку можна запечатати й зберігати в морозильнику до моменту наступного використання.

3. Кількість води, необхідна по рецептурі, може трошки змінюватися залежно від виду й марки борошна, яке ви використовуєте, тому в рецепті можуть бути невеликі зміни, коли конкретна марка товару використовується вперше. Якщо тісто недостатньо піднялося й занадто густе, наступного разу додайте ще 15 мл (3 ст. л) води.

4. Для одержання найкращих результатів і збереження на буханці скоринки, виймайте хліб з духовки відразу по закінченні випічки. Скоринка розм'якне, якщо буханець залишиться в духовці для нагрівального циклу.

5. Результат випічки багато в чому залежить від якості муки та використовуваних дріжджів.

Як відміряти інгредієнти:

1. Дуже важливо використовувати точно відміряні інгредієнти для одержання найкращого результату. Не користуйтеся змішаними значеннями метричної й імперіальної систем. Користуйтеся тільки однією із них.

2. ЗАВЖДИ відміряйте інгредієнти прозорим мірним стаканчиком із градуйованими відмітками. Рідини повинні досягати відповідних відміток на стаканчику на рівні очей, не вище й не нижче.

3. ЗАВЖДИ використовуйте рідини кімнатної температури (20°C/68°F), крім випадків випічки хліба за програмою - швидка випічка. Точно додержуйтеся інструкцій у розділі рецептів.

4. ЗАВЖДИ користуйтеся мірною ложечкою для виміру невеликих кількостей сухих і рідких інгредієнтів. Для набору 1 ч.л або 1 ст.л наповнюйте ложечку до країв без верху. Для набору половини - наповнюйте її до зазначеної відмітки.

Використовувані терміни:

Відстрочка. Відстрочка готування дозволяє вам встановити час початку процесу випічки. Припустимо, ви хочете спекти класичний хліб. Встановіть програму 1, вагу й колір скоринки. Потім, використовуючи стрілки - покажчики Вгору/Униз, встановіть час відстрочки - він додається до часу випічки. Натисніть кнопку Старт. На дисплеї відобразиться зворотній відлік часу до моменту готовності.

Попереднє нагрівання. Розігрів працює тільки на початку програм випічки цільнозернового хліба й готування варення. Під час нагрівання інгредієнти прогріваються, перш ніж почати першу стадію замісу тіста, що дозволяє досягти оптимальних результатів.

Заміс. Заміс тіста являє собою обробку тіста-маси, що дозволяє досягти оптимального змішування інгредієнтів і додає тісту необхідні для подальшої випічки характеристики - в'язкість, щільність і т.д.

Відпочинок (підйом тіста). Підйом тіста - невід'ємна й дуже важлива частина процесу випічки. Цей етап визначає подальшу пишність, розсипчастість і об'єм буханця.

Обвалка. Процес обвалки необхідний для цілковитого відділення тістової маси від стінок ємності, що дозволить уникнути пригорання надалі. Також у процесі обвалки тіста надається оптимальна форма.

Випічка. Буханець перебуває в останній стадії готування. Для одержання хрусткої скоринки відразу ж витягніть буханець із хлібопекарні після закінчення циклу випічки.

Остаточне нагрівання (збереження тепла). Хлібопекарня автоматично переключиться в режим остаточного нагрівання наприкінці циклу випічки. Це дозволить вам одержати пишний, запашний, теплий хліб, якщо, по якимсь причинам, ви не витягли буханець із печі відразу після випічки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАМ

1.Класичний хліб												
Програма	Світлий			Середній			Запечений			Швидка випічка		
Колір скоринки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Розмір буханця												
Час затримки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрів												
Заміс 1-й	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Заміс 2-й	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
Підйом 1-й	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	15 хв	15 хв	15 хв
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
Підйом 2-й	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	9 хв	9 хв	9 хв
Формування	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Підйом 3-й	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Випікання	48 хв	53 хв	60 хв	48 хв	53 хв	60 хв	48 хв	53 хв	60 хв	48 хв	53 хв	60 хв
Підтримка тепла	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год
Загальний час	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Додаткові інгредієнти	2:53	2:58	3:05	2:53	2:58	3:05	2:58	2:58	3:05	1:52	1:57	2:04
2.Французький хліб												
Програма	Світлий			Середній			Запечений			Швидка випічка		
Колір скоринки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Розмір буханця												
Час затримки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрів												
Заміс 1-й	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Заміс 2-й	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
Підйом 1-й	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	15 хв	15 хв	15 хв
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
Підйом 2-й	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Формування	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Підйом 3-й	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	39 хв	39 хв	39 хв
Випікання	50 хв	52 хв	55 хв	50 хв	52 хв	55 хв	50 хв	52 хв	55 хв	50 хв	52 хв	55 хв
Підтримка тепла	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год
Загальний час	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Додаткові інгредієнти	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	3:10	3:12	3:15	2:10	2:12	2:15
3.Цільнозерновий хліб												
Програма	Світлий			Середній			Запечений			Швидка випічка		
Колір скоринки	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
Розмір буханця												

Час затримки	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрів	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Заміс 1-й	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Заміс 2-й	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Підйом 1-й	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	24 хв	24 хв	24 хв
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
Підйом 2-й	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	11 хв	11 хв	11 хв
Формування	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Підйом 3-й	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	35 хв	35 хв	35 хв
Випікання	48 хв	50 хв	53 хв	48 хв	50 хв	53 хв	48 хв	50 хв	53 хв	48 хв	50 хв	53 хв
Підтримка тепла	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год
Загальний час	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Додаткові інгредієнти	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
Програма	Здоба			Швидка випічка	Надшвидкісна випічка	Надшвидкісна випічка	Хліб без клейковини	Тісто	Тісто на макарони	Варення	Тільки випічка	Кекс
Розмір буханця	500г	750г	1000г	1000г	500г	750г	-	-	-	-	-	500г
Час затримки	15:00	15:00	15:00	15:00	-	-	-	15:00	-	-	-	-
Прогрів	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Заміс 1-й	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	15хв	15хв	5 хв	5 хв	3хв	-	-	4хв
Відпочинок	5 хв	5 хв	5 хв	-	-	-	-	5 хв	-	-	-	-
Заміс 2-й	20 хв	20 хв	20 хв	15 хв	-	-	10 хв	20 хв	11 хв	10 хв	-	16 хв
Підйом 1-й	39 хв	39 хв	39хв	12 хв	-	-	-	60хв	-	-	-	-
Обвалка	10сек	10сек	10сек	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Підйом 2-й	26 хв	26хв	26хв	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Формування	5сек	5сек	5сек	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Підйом 3-й	52 хв	52хв	52хв	-	8хв	8хв	60хв	-	-	-	-	-
Випікання	50 хв	55 хв	60 хв	48 хв	35 хв	35 хв	55 хв	-	-	50 хв	60-90 хв	70 хв
Підтримка тепла	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	1 год	-	-	-	1 год	22 хв
Загальний час	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
Додаткові інгредієнти	2:57	3:02	3:07	1:10	-	-	2:05	1:10	-	-	-	-

4. Посібник з експлуатації

Посібник з експлуатації хлібопекарні

Рекомендується виконувати всі дії у порядку, наведеному в рецепті:

1. Установіть місильну лопату на обертовій осі й установіть форму для випічки в камері для випічки.

2. У відповідності із рецептом, додайте воду, борошно, яйця та ін. у форму для випічки в зазначеному порядку; дріжджі повинні бути додані останніми, щоб уникнути передчасного контакту із цукром і рідиною.

3. Закрийте кришку. Включіть пристрій, на LCD дисплеї висвітиться "MENU 1 TIMER 3:25". Натисніть кнопку МЕНЮ, щоб вибрати один із запропонованих режимів (Класичний, Французький і т.д.).

4. Натисніть на кнопку КОЛІР СКОРИНКИ, щоб вибрати колір скоринки для вашої випічки. За замовчуванням прилад вибирає Середній ступінь підрум'янення скоринки.

5. Натисніть кнопку РОЗМІР БУХАНЦЯ, щоб вибрати необхідний розмір випічки. За замовчуванням прилад вибирає масу 1000 г.

6. Ви можете встановлювати відстрочку в готуванні хліба, щоб одержати свіжоспечений хліб на той час, коли вам це необхідно. Обчисліть різницю в часі між моментом, коли ви запускаєте програму й часом, до якого ви хочете, щоб ваш хліб був готовий.

7. Натисніть кнопку Старт/Стоп, щоб запустити програму на дисплеї буде мигати значок":".

8. По закінченні процесу випічки прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим кінцевого нагрівання. По завершенні кінцевого нагрівання прилад знову подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування. Ви можете перервати процес кінцевого нагрівання простим натисканням кнопки Старт/Стоп.

9. Використовуючи прихватки, переверніть форму для випічки хліба вгору дном і злегка потрясіть, щоб витягти хліб з форми. Іноді лопатка тістомісилки припікається до тіста - це нормальне явище, ви можете відокремити її від хліба вручну.

Тісто

Функція замісу тіста ідентична програмам випічки, за винятком того, що в процесі замісу не потрібно додавати сіль, цукор і т.п. Коли тісто буде готово, ви почуєте звуковий сигнал.

Тісто на макарони

У наш час для готування пасти - різноманітних макаронів – як правило, використовують уже готові вироби, що зручно й майже не вимагає часу. Але для розмаїтості спробуйте приготувати свіжі саморобні макарони. Тісто на макарони з нашою хлібопекарнею робиться дуже просто.

Тільки випічка

Ця програма використовується для випічки кондитерських виробів протягом 60 хвилин робочого часу. Для цього:

- 1) Установіть форму для випічки в камері для випічки.
- 2) Помістіть кондитерський виріб у форму для випічки хліба. Закрийте кришку.
- 3) Натисніть кнопку МЕНЮ, виберіть режим 12.
- 4) Натисніть кнопку Старт/Стоп, щоб приступити до процесу випічки.

Таймер

З допомогою цієї функції ви завжди отримуватимете свіжу випічку у необхідний для вас час. Так, можна встановити програму увечері, і вранці вас розбудить аромат гарячого хліба. Також легко можна запрограмувати прилад, аби випічка була готова вдень або увечері до вашого повернення. Наявність таймера може виявитися дуже корисною, якщо у вашому будинку вартість електроенергії залежить від часу доби. Ви зможете призначити початок приготування на нічний час, коли тарифи найбільш низькі.

Варення

Наявність програми для приготування варення і джемів зі свіжих фруктів і ягід. Досить скласти у форму виміти ягоди або фрукти, засипати їх цукром і встановити потрібний режим - і через годину-півтори джем буде готовий. Особливість приготованого в хлібопекарні варення в тому, що воно проходить не таку жорстку термічну обробку, як при традиційному приготуванні. Відповідно, в нім зберігається більше вітамінів. Проте об'єм, який можна приготувати в хлібопекарні, багатьом може здатися дуже маленьким.

Керівництво з використання додаткових функцій.

1. Захист програми у випадку відключення електроенергії.

Прилад укомплектований блоком пам'яті, що зберігає введену програму й ступінь готовності у випадку несподіваного відключення електрики. Це означає, що, у випадку припинення подачі електрики під час готування хліба менш чим на 15 хвилин, пристрій утримує в пам'яті встановлену програму, і з відновленням електропостачання її виконання продовжиться. Однак загальний робочий час може бути змінений й відрізнитися від попередніх установок.

Фактичний робочий час = час відключення електрики + початковий час установки.

Якщо електрика відсутня більше 15 хвилин, ви повинні будете почати з самого початку.

2. Функція захисту від перегріву або неполадок.

(1) Оцінка умов роботи

Якщо робочі умови не є підходящими до вимог поточного меню, а ви спробуєте запустити програму, пристрій автоматично заборонить роботу, а на дисплеї відобразиться код помилки "E00" або "E01", при цьому пристрій подасть короткий повторюваний звуковий сигнал. У цьому випадку рекомендується витягти форму для випікання хліба й почекати, поки не буде досягнута робоча температура. Якщо після цього ви все одно не зможете запустити хлібопекарню, зверніться до найближчого сервісного центру.

(2) Оцінка роботи приладу

Хлібопекарня має функцію визначення проблеми в роботі пристрою, наприклад, несправність температурного датчика. На дисплеї висвітлиться код неполадки "EEE" або "NNN", при цьому пристрій подасть серію коротких звукових сигналів. У цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру.

3. Звуковий сигнал

Так як звуковий сигнал часто використовується пристроєм, будь ласка зверніть увагу на те, яку інформацію він може нести.

(1) У випадку перевантаження - одинарний звуковий сигнал.

(2) При натисканні кнопок МЕНЮ, КОЛІР СКОРИНКИ, "▲" "▼", Старт/Стоп - одинарний звуковий сигнал.

(3) Робота закінчена або функція залишкового нагрівання завершена - пристрій подасть звуковий сигнал 10 разів.

(4) Восьмикратний звуковий сигнал - додавання інгредієнтів (горіхи, родзинки і т.д.).

4. Функція підтримки тепла

Якщо процес готування завершений, а ви не витягли хліб вчасно, хлібопекарня автоматично перейде в режим підтримки тепла. Див. таблицю з характеристиками кожної програми, щоб довідатися, яка програма підтримує функцію підтримки тепла.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

ХЛІБОПЕКАРНЯ ORION OBM-27G

Автоматичне приготування хліба, тіста, варення

13 програм меню

Вага випічки: 0,5кг / 0,75кг / 1кг

Колір скоринки: світла, середня, темна

LCD дисплей

Таймер затримки включення до 13 годин

Автоматичне збереження температури готової випічки до 60хв

Скляне оглядове віконце

Захист програми у випадку вимкнення електроенергії: пам'ять 15хв

Діагностика пошкоджень

Захист від перенагрівання

Технічні характеристики

Потужність: 660Вт

Джерело живлення: 230В, 50Гц

Рівень шуму: <30дБ

Довжина мережевого шнура: 1м

Вага нетто: 4кг

Вага брутто: 5кг

Габарити корпусу: 302Х270Х297мм

Габарити коробки: 341×310×340мм

Акcesуари

Форма для випікання хліба з антипригарним покриттям

Лопатка для замішування з антипригарним покриттям

Мірна чаша 300мл

Мірна ложка

РЕЦЕПТИ ВИПІЧКИ

Класичний хліб Інгредієнти: Вода Рослинна олія Сіль Цукор Сухе молоко Мука Дріжджі	Великий (1000 г) 330 мл 2 ст. ложки 1ч. ложка 3 ст. ложки 2 ст. ложки 4 чашки 1 ч. ложка	Звичайний (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
Французький хліб Інгредієнти: Лимонний сік Вода Рослинна олія Сіль Цукор Мука Дріжджі	Великий (1000 г) 1ч. ложка 320 мл 2ст. ложки 2 ч. ложки 2 ст. ложки 4 чашки 1 ч. ложка	Звичайний (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
Цільнозерновий хліб Інгредієнти: Вода Рослинна олія Сіль Білий цукор Сухе молоко Мука Порошок з цілісного зерна Дріжджі	Великий (1000 г) 320 мл 3 ст. ложки 2 ч. ложки 3 ст. ложки 3 ст. ложки 3 чашки 1 чашка 1ч. ложка	Звичайний (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
Здоба Інгредієнти: Вода Рослинна олія Сіль Цукор Сухе молоко Мука Дріжджі	Великий (1000 г) 320 мл 2 ст. ложки 1-1/2ч. Ложки 1/2 чашки 2 ст. ложки 4-1/4 чашки 1 ч. ложка	Звичайний (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
Швидка випічка Інгредієнти: Вода Рослинна олія Сіль Цукор Сухе молоко Мука Дріжджі	Звичайний (750 г) 370 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 2 ст. ложки 3 ст. ложки 4 чашки 1-1/2 ч. ложки		

Хліб без клейковини Інгредієнти: Вода Рослинна олія Оцет Яйце Сіль Цукор Сухе молоко Мука Дріжджі	Звичайний (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 Інгредієнти: Масло Яйце Цукор Молоко Мука Дріжджі Есенція	Маленький (500 г) 2 ст. ложки 2 шт. 1/4 чашки 1 чашка 3/4 чашки ½ ч. ложки 3/4 ч. ложки		
Приготування варення Інгредієнти: Апельсин Лимон Цукор Желатин	Апельсинове варення 3 шт. 1 шт. 2 ст. ложки 1 и 1/4 чашки	Полуничне варення Інгредієнти: Полуниця Лимонний сік Цукор Желатин	1,5 чашки 2 ч. ложки. 1 чашка 1 ст. ложка
Тісто Інгредієнти: Масло Цукор Сіль Сухе молоко Мука Вода Дріжджі	2 ст. ложки 1 ст. ложка 2 ч. ложки 2 ст. ложки 4,5 чашки 410мл 1ч. ложка		



Даний знак означає, що даний прилад не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну служби. Щоб уникнути виникнення негативного впливу на навколишнє середовище або здоров'я людини, необхідно виконувати вимоги по утилізації даного приладу. Здайте прилад у спеціалізований пункт або зверніться до продавця, у якого був придбаний даний прилад. Компетентні люди відправлять даний прилад на безпечну для навколишнього середовища переробку.

Примітка: Внаслідок постійного процесу внесення змін і поліпшення між інструкцією й виробом можуть спостерігатися деякі розбіжності. Ми сподіваємося, що Ви звернете на це увагу.

Додаткова інформація на web-сайті компанії ORION www.orion.ua
Відгуки й пропозиції приймаються за адресою support@orion.ua