

Moulinex®

home bread



FR

EN

DE

ES

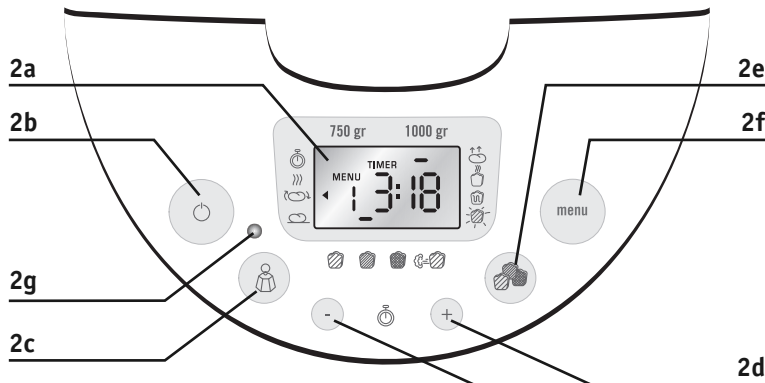
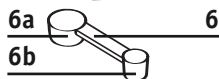
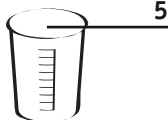
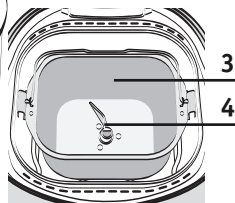
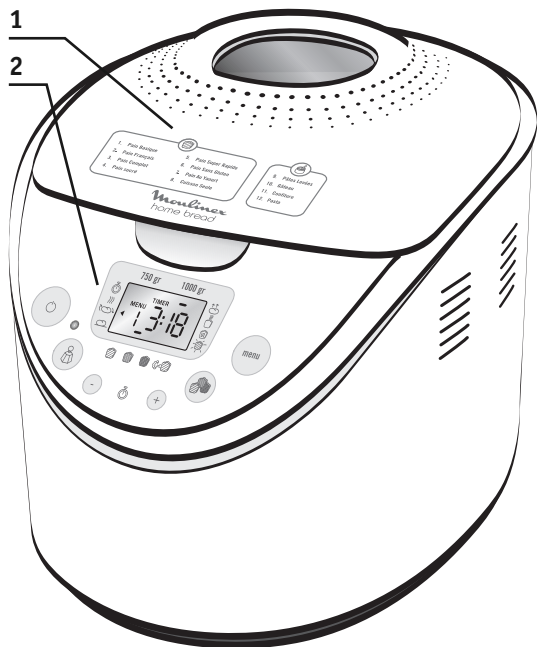
IT

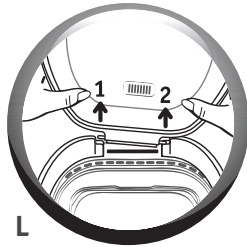
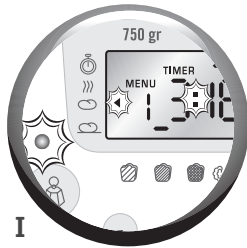
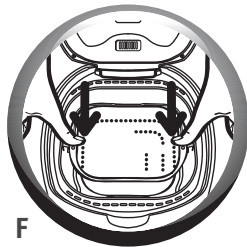
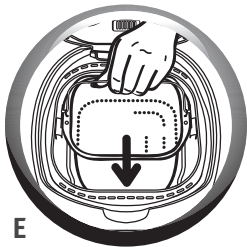
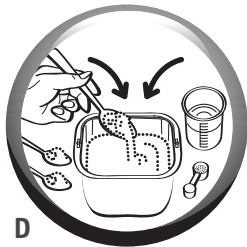
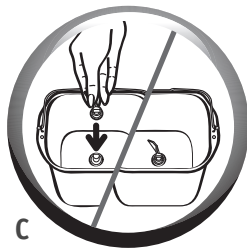
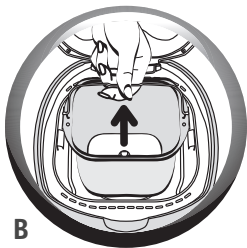
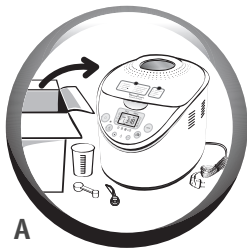
RU

UK

TR

www.moulinex.com





ОПИСАНИЕ

- 1 - крышка со смотровым отверстием
- 2 - приборная панель
 - a - жидкокристаллический дисплей
 - b - кнопки запуска в различных режимах
 - c - выбор веса
 - d - клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы B
 - e - выбор цвета корочки
 - f - выбор программ
 - g - индикатор работы
- 3 - контейнер для хлеба
- 4 - мешалка
- 5 - мерный стакан
- 6 a - столовая ложка
- b - чайная ложка

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Участвуйте в защите окружающей среды!

В вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.

Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в полномочную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

- Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Не пользуйтесь прибором если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбой в работе.
 В таких случаях во избежание любого рода опасности прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- Не двигайте прибор во время работы.
- **Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим.**
- Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах — этим объясняется возможное наличие следов использования.
- **По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырываться струя пара.
- **При работе программы № 11 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.**
- Никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах; Не превышайте общего веса теста в 1000 г; Не превышайте 620 г муки и 11 г дрожжей.
- Акустический уровень шума прибора составляет 64 дБа.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Приготовление

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!
2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно взвешены.
Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой. При неправильной дозировке результаты будут плохими.
3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.
4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.
5. Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладываете твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**

Общий порядок закладки:

- > Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
- > Соль
- > Сахар
- > Первая половина муки
- > Порошковое молоко
- > Особые твердые ингредиенты
- > Дрожжи


Утилизация

- **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре возможно, придётся подогреть воду или молоко (до температуры не выше 35°C).
- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстает от стенок чана:
 - если осталась не промешанная мука, добавляйте немного воды,
 - в противном случае может быть необходимо добавить муки.Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.
- **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъем теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпекании. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

● ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и убедите дополнительные аксессуары, как сна- ружи, так и внутри прибора - **A**.
- Протрите все детали и сам прибор влажной тряпкой.

● КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

- Полностью размотайте шнур питания, разре- шается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.
- Вынуть контейнер, взявшись за ручку, и вер- тикально подняя его. Затем установить меш- шалку - **B - C**.
- Заложить ингредиенты в контейнер в указан- ном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно - **D**.
- Вставить контейнер в хлебопечку. Нажать на контейнер, чтобы зафиксировать его в за- хвате расположенными с 2 сторон стопорами - **E - F**.
- Включить питание хлебопечки. После звуко- вого сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа вы- печки хлеба весом в 1000 г. со средней золо- тистой корочкой - **G**.
- Нажать на кнопку . Загорается световой индикатор достигнутого этапа цикла. Мигают два указателя таймера. Загорается инди- катор работы - **H - I**.
- После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте кон- тейнер для хлеба, потянув за рукоятку. Всегда пользуйтесь перчатками, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагре- ваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения - **J**.

Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту БЕЛОГО ХЛЕБА.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (программа 1)	ИНГРЕДИЕНТЫ - ч. л. = чайная ложка - ст. л. = столовая ложка	
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА = СРЕДНЯЯ	- РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 1,5 ст. л.	- ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
ВЕС = 1000 г.	- ВОДА = 300 мл	- МУКА = 550 г.
ВРЕМЯ = 3:18	- СОЛЬ = 1,5 ч. л.	- ДРОЖЖИ = 1,5 ч. л.
	- САХАР = 1 ст. л.	

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды. На 1000 г, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 100 мл.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

Для каждой из программ высвечивается индикация у станочки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.

Выбор программы

При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.


меню Клавишей **menu** выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к **меню** следующей программе, от 1 до 12:

- 1. Белый хлеб.** Программа Белый хлеб, позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
- 2. Французская булка.** Программа Французская булка, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
- 3. Хлеб из цельной муки.** Программа Хлеб из цельной муки, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
- 4. Сладкий хлеб.** Программа Сладкий хлеб, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. Если вы используете смеси для сладких булочек, не кладите больше 1000 г. теста.
- 5. Хлеб быстрой выпечки.** Программа Хлеб быстрой выпечки, предназначена для быстрой выпечки хлеба (см. страницу 74).
- 6. Хлеб без клейковины.** Хлеб без клейковины следует выпекать исключительно из полуфабрикатного теста без клейковины. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и т.д.). Следуйте рекомендациям, нанесенным на пакет. Чан следует регулярно очищать во избежание загромождения теста. Если

диета требует строгого отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи также не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб с клейковиной имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом.


- 7. Хлеб с йогуртом.** Для хлеба с йогуртом характерны кисловатый вкус, средней степени подрумянивание, и вес только 1000 г.
- 8. Выпекание.** Программа Выпекание, она может использоваться:
 - a) в сочетании с программой для дрожжевого теста,
 - b) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе,
 - c) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 8.


После достижения нужного цвета корочки, остановить программу вручную, нажав на кнопку .

- 9. Свежее тесто.** Программа Свежее тесто, не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
- 10. Кекс.** Программа Кекс позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей.
- 11. Варенье.** Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в контейнере.
- 12. Пресное тесто для макаронных изделий.** Программа 12 предназначена только для замешивания не дрожжевого теста, например, для лапши.

Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 вес хлеба не регулируется. Нажатием на клавишу  установите выбранный вес от 750 до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

Выбор цвета золотистй корочки (подрумянивание)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ. В программах 7, 9, 11, 12 регулировка подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА. Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла загорается огонёк индикатора. В таблице (страница 100-101) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

»» Прогрев

Применяется в программах 3 и 7 для улучшения подъема теста.


Работает только в программах 3 и 7. Мешалка в это время не работает. Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

Замешивание



Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.

Тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов, и

Выбор быстрого режима

Выпечку хлеба по рецептам 1, 2, 3 и 4 можно осуществлять в БЫСТРОМ [RAPIDE] режиме, чтобы уменьшить время прогрева. Нажмите 2 раза на кнопку , чтобы перейти к быстрому режиму. В быстром режиме степень подрумянивания корочки не регулируется.

Пуск/остановка

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени. Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку , и удерживайте её нажатой в течение 5 секунд.

в программах 1, 3, 4 и 8, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 100-101) и в колонке «дополнительно» указано время работы хлебопечки.

В этой колонке указано время, которое выводится на индикатор при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подаётся звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке «дополнительно» из общего времени выпечки.

Например, в колонке «дополнительно» указано 2 часа 51 минута, а «общее время» составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 22 минуты.

Успокаивание

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

Подъем

Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.

Тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема.

Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

хлеб в конечной стадии выпечки.





Поддержание в тепле

Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки. в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.







ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ


Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 5, 6, 9, 10, 11, 12.

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку.

В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками  и  выберите время ( увеличение и  уменьшение времени). Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно.

Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня.

Установите 11 часов кнопками  и . Нажмите на кнопку . Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией  высвечивается индикация таймера  и начинает мигать  указатель минут. Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Помните, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами.

Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

Практические советы

В случае обрыва подачи электроэнергии: если это происходит во время цикла работы, исполнение программы прерывается по отключению тока или неправильному срабатыванию; у хлебопечки имеется 7 минутный резерв питания, в течение действия которого программа сохраняется.

Цикл возобновляется с места останова. По истечении этого времени программирование терется.

Если должны работать последовательно две программы, выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды - общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активизирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать

на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 3.

Сахар: предпочтительнее использование рафинированного сахара или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

Соль: соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: Имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушеные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Дрожжи продаются в гипермаркетах (в отделе хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но свежие дрожжи можете также приобрести в булочной. Свежие дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи положите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушеные активные дрожжи (в форме

шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °С, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования свежих дрожжей (см. ниже указанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Равноценное количество / вес между сушеными и свежими дрожжами:

Сухие дрожжи (в чайных ложках)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Свежие дрожжи (в граммах)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (сухофрукты, оливки, и т.д.):

можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

- > строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных,
- > иметь в виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени),
- > тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок),
- > слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста,
- > не добавлять их в слишком большом количестве - это может повредить тесту, соблюдайте количество ингредиентов,
- > указанное в рецептах, чтобы ингредиенты не выпадали из чаши.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
- Протрите все части прибора и внутреннюю поверхность чаши влажной тряпкой. Тщательно высушите - **К**.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если мешалка остается в контейнере, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Если необходимо, снимите крышку и промойте её горячей водой - **L**.
- **Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.**
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов. В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщённой таблицей времени выпечки (страница 100-101) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

ч. л. = чайная ложка - ст. л. = столовая ложка

ПРОГРАММА 1

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода	245 мл	300 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	3 ч. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	2 ст. л.
Пшеничная мука	455 г	550 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 195 мл, молока: 50 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 100 мл.

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Размягчённое масло кусочками	50 г	60 г
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.
Жидкое молоко	260 мл	310 мл
Пшеничная мука	400 г	470 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ПРОГРАММА 2

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	460 г	620 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	370 г	500 г
Ржаная мука	90 г	120 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.

ПРОГРАММА 3

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 ч. л.	1 ст. л.
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ч. л.	1 ст. л.
Пшеничная мука	225 г	300 г
Цельная мука	225 г	300 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 ч. л.	1 ст. л.
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ч. л.	1 ст. л.
Пшеничная мука	230 г	300 г
Ржаная мука	110 г	150 г
Цельная мука	110 г	150 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

ПРОГРАММА 4**СДОБНЫЙ ПИРОГ**

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Сливочное масло	150 г	175 г
Жидкое молоко	60 мл	70 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
Мука высшего сорта	360 г	440 г
Дрожжи	2 ч. л.	2,5 ч. л.

Вариант: добавить 1 чайную ложку флёрдоранжевой воды.

СДОБНЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Сливочное масло	140 г	160 г
Жидкое молоко	80 мл	100 мл
Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	4 ст. л.	5 ст. л.
Пшеничная мука	350 г	420 г
Дрожжи	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Изюм	100 г	150 г

Вариант: смочить изюм в лёгком сиропе.

Вариант: выложить на тесто целые миндальные орехи после завершения цикла замешивания.

ПРОГРАММА 5**ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ**

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода (не теплее 35-40°C)	270 мл	360 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	2 ст. л.
Пшеничная мука	430 г	570 г
Дрожжи	3 ч. л.	3,5 ч. л.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.
На 750 г, необходимо взять воды: 220 мл, молока: 50 мл.
На 1000 г, необходимо взять воды: 260 мл, молока: 100 мл.

ПРОГРАММА 7**ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ**

	1000 г
Вода	200 мл
Натуральный йогурт	1 (125 г)
Соль	2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Пшеничная мука	480 г
Ржаная мука	70 г
Дрожжи	2,5 ч. л.

ПРОГРАММА 9**ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ**

	750 г	1000 г
Оливковое масло	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Вода	240 мл	320 мл
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	480 г	640 г
Дрожжи	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ПРОГРАММА 10**ПИРОГ ЛИМОННЫЙ**

	1000 г
Яйца	4
Сахар	260 г
Соль	0,5 ч. л.
Сливочное масло	95 г
Лимон (сок и цедра)	1
Пшеничная мука	430 г
Пекарский порошок	3 ч. л.

Взбить венчиком яйца с сахаром и солью в течение 5 минут пока смесь не приобретет белый цвет. Влить смесь в контейнер. Добавить остывшее растопленное сливочное масло. Добавить сок и тертую цедру лимона. Смешать муку с пекарским порошком. Всыпать муку в контейнер горкой, четко по центру контейнера.

ПРОГРАММА 11**КОМПОТЫ И ВАРЕНЬЕ**

Нарезать или порубить фрукты по вкусу, прежде, чем класть их в хлебопечку.

Варенье из клубники, персиков, ревеня или абрикосов

580 г фруктов, 360 г сахара, сок 1 лимона.

Варенье из апельсинов

500 г фруктов, 400 г сахара.

Компот из яблок и ревеня

750 г фруктов, 4,5 ст. ложки сахара.








Компот из ревеня

750 г фруктов, 4,5 ст. ложки сахара.

ПРОГРАММА 12**СВЕЖЕЕ ТЕСТО**

	1000 г
Яйца	5
Вода	60 мл
Пшеничная мука	600 г
Соль	1 ч. л.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЦЕПТЫ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непеченом хлебе	Следы муки внизу и по бокам
						
Во время выпечки была нажата кнопка  .				●		
Недостаточно муки.		●				
Слишком много муки.			●			●
Недостаточно дрожжей.			●			
Слишком много дрожжей.		●		●		
Недостаточно воды.			●			●
Слишком много воды.		●			●	
Недостаточно сахара.			●			
Мука плохого качества.			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество).	●					
Слишком горячая вода.		●				
Слишком холодная вода.			●			
Неправильно выбрана программа.			●	●		

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ




ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • Контейнер вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • После ввода программы вручную не была нажата кнопка . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> • Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите шнур питания от сети. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

TABLEAU DES CYCLES - TABLE OF CYCLES - ZYKLENTABELLE - TABLA DE CICLOS - TABELLA DI CICLI - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦА ЦИКЛІВ - DEVİR TABLoları

PROG.	DORAGE	TAILLE (g)	TEMPS (h)	PRÉCHAUFFAGE (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Lévé) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)
PROG.	BROWNING	WEIGHT (g)	TIME (h)	PREHEATING (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)	KEEP WARM (h)
PROG.	KRUSTE	GEWICHT (g)	ZEIT (h)	VORHEIZEN (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	EXTRA (h)	WARMHALTEN (h)
PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO (h)	PRECALENTADO (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
PROG.	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO (h)	PRE-RISCALDAMENTO (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
PROG.	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ВРЕМЯ (ч)	ПРОГРЕВ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
PROG.	ІНТЕНСИВ-НІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЧАС (год)	ПОПЕРЕДНЬ-НАГРІВАННЯ (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підймання) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	EXTRA (год)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)
PROG.	KIZARMA	EBAT (gr)	TOPLAM SÜRE (saat)	ÖN ISITMA (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenme-Kabarma) (saat)	PİŞİRME (saat)	EKSTRA (saat)	SICAK TUTMA (saat)
1	1-2-3 **	750	3:13 2:12	-	2:25 1:24	0:48 0:48	2:51 1:50	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:18 2:17	-	2:25 1:24	0:53 0:53	2:56 1:55	1:00 1:00
2	1-2-3 **	750	3:30 2:30	-	2:40 1:40	0:50 0:50	-	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:32 2:32	-	2:40 1:40	0:52 0:52	-	1:00 1:00
3	1-2-3 **	750	3:43 2:28	-	2:25 1:35	0:48 0:50	2:56 2:06	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:45 2:30	-	2:25 1:35	0:48 0:50	2:58 2:08	1:00 1:00

4	1-2-3 **	750	3:17 2:37	-	2:27 1:46	0:50 0:50	2:55 2:15	1:00 1:00
	1-2-3 **	1000	3:22 2:42	-	2:27 1:46	0:55 0:55	3:00 2:20	1:00 1:00
5	1-2-3	750	1:17	-	0:32	0:45	-	1:00
	1-2-3	1000	1:20	-	0:32	0:48	-	1:00
6	1-2-3	1000	2:15	-	1:15	0:60	2:05	1:00
7	-	1000	3:55	30	2:25	1:00	2:58	1:00
8	1-2-3	1000	1:00	-	-	1:00	-	1:00
9	-	-	1:30	-	1:30	-	-	-
10	1-2-3	1000	1:32	-	0:12	1:20	1:24	0:22
11	-	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
12	-	-	0:14	-	0:14	-	-	-

** FR - Rapide

DE - Schnell

IT - Rapido

UK - Швидкий

EN - Fast

ES - Rápido

RU - быстрый

TR - hızlı

FR - Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1,2,4,5,8 et 10.

EN - Comment: the total duration does not include warming time for programmes 1, 2, 4, 5, 8 and 10.

DE - Hinweis: Für die Programme 1, 2, 4, 5, 8 und 10 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

ES - Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1,2,4,5,8 y 10.

IT - Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo per i programmi 1, 2, 4, 5, 8 e 10.

RU - Примечание: в общем время не входит выдержка в тепле для программ 1,2,4,5,8 и 10.

UK - Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури для програм 1, 2, 4, 5, 8 і 10.

TR - Not : 1, 2, 4, 5, 8 ve 10 programları için, sıcakta tutma zamanı, toplam süreye dahil değildir.

Moulinex®

home bread

FR 4 - 15

EN 16 - 27

DE 28 - 39

ES 40 - 51

IT 52 - 63

RU 64 - 75

UK 76 - 87

TR 88 - 99

Ref. NC00014480

www.moulinex.com