

# Moulinex®

nutribread

RU

UK

KK



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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- RU** • Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- 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”.
- Во избежание опасности, замена поврежденного

кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.

- Это устройство может быть использовано детьми в возрасте от 8 лет и старше, с отсутствием опыта и знаний, или чьи физические, или умственные способности ограничены, если они прошли обучение и находятся под присмотром человека, который отвечает за их безопасность. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание прибора не должна производиться детьми младше 8 лет и если они не находятся под присмотром человека, отвечающего за их безопасность.

Держите прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

- Данный прибор предназначен исключительно для использования внутри помещения, на высоте до 4000 м.
- Осторожно: опасность получения травм в результате ненадлежащего использования устройства.
- Осторожно: после использования поверхность нагревательного элемента выделяет остаточное тепло.
- Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость.

- **Никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах.**

**Не превышайте общего веса теста в 1000 г.**

**Не превышайте 620 г муки и 10 г дрожжей.**

- **Очистку деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, производите влажной тканью или губкой.**

- 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...).
- 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 уполномоченную 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.
- 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.

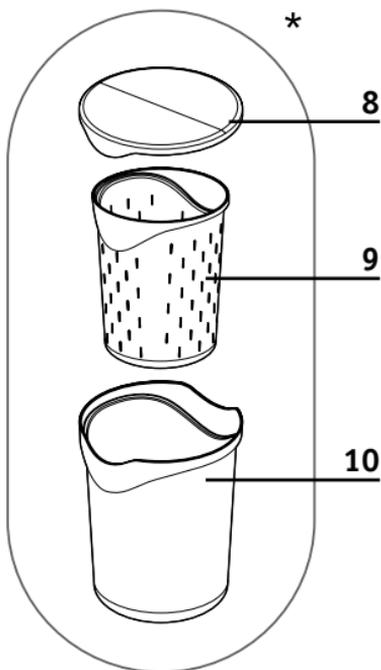
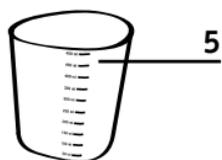
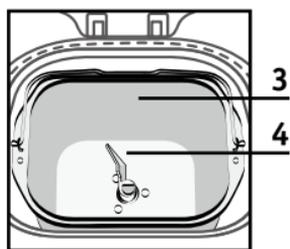
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- Не двигайте прибор во время работы.
- **Не касайтесь смотрового окна во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое окно 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.
- **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 вырваться струя пара.
- Акустический уровень шума прибора составляет 60 дБа.



### Участвуйте в защите окружающей среды!

- ① 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.





## ОПИСАНИЕ

- 1 - крышка со смотровым окном
- 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 11
  - e - выбор цвета корочки
  - f - выбор программы
  - g - индикатор работы
- 3 - Чаша для хлеба
- 4 - лопасть для перемешивания
- 5 - мерный стакан
- 6 - чайная ложка/  
столовая ложка
- 7 - "Крючок" для  
вынимания лопасти
- 8 - Крышка для хранения
- 9 - Стакан для сыворотки
- 10 - Стакан для йогурта

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 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 закладывайте 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, придется подогревать 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 чаши:
  - если осталась не промешанная мука, добавить 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.

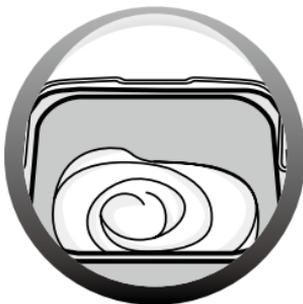
## Особенности использования безглютеновых программ

- Мучные смеси следует просеивать с дрожжами, чтобы избежать образования комков.
- Следует уделить внимание качеству замеса: чтобы все ингредиенты хорошо смешались, соскабливайте все неразмешанные фрагменты с краев чаши и перемещайте их в середину с помощью лопатки (из дерева или пластика во избежание царапин на покрытии).
- При добавлении ингредиентов надо также тщательно перемешать их для включения в тесто.
- В силу природы ингредиентов безглютеновых рецептов хлеб не зарумянивается обычным образом. Верхняя корочка остается относительно светлой.
- Безглютеновый хлеб не поднимается, как традиционный, и остается плоским сверху.
- Не все марки готовых смесей дают одинаковый результат: некоторые рецепты могут потребоваться скорректировать. Поэтому мы рекомендуем экспериментировать (см. пример ниже).

Пример. Регулируйте количество жидкости, добываясь нужной консистенции теста. Оно должно быть относительно мягким, но не жидким.



Слишком жидкое



ОК



Слишком сухое

Исключение: бисквитное тесто должно оставаться относительно жидким.

## ● ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

## ● КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

- Полностью размотайте шнур питания, разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.
- Выньте чашу для хлеба, поднимая его за ручку и медленно поворачивая против часовой стрелки. Затем установите лопасть - **B-D**.
- Заложите ингредиенты в чашу в указанном порядке. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно - **E-F**.
- Вставьте чашу в хлебопечку. Держа чашу для хлеба за ручку, вставьте его в хлебопечку таким образом, чтобы она поместилась на ведущий вал (для этого Вам необходимо будет немного наклонить его). Затем поверните по часовой стрелке, и чаша встанет на место - **G-H**.
- Включите питание хлебопечки. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой - **I**.
- Выберите требуемую программу с помощью кнопки **МЕНЮ**.
- Нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП**. На дисплее высветится таймер и загорится индикатор работы - **J-K**.
- После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте чашу для хлеба из хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками, ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения - **L**.

Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**.

<b>ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА</b> (программы 9)	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА = СРЕДНЯЯ	<b>ч. л.</b> = чайная ложка - <b>ст. л.</b> = столовая ложка
ВЕС = 1000 г	1. ВОДА = 365 мл      3. МУКА = 620 г
ВРЕМЯ = 3:10	2. СОЛЬ = 2 ч. л.      4. ДРОЖЖИ = 1 1/2 ч. л.

# ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

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

## Выбор

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

**МЕНЮ** Клавишей меню выбирается одна из различных программ. На индикаторе

указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к следующей программе, от 0 до 19:

## Использование безглютеновых программ

Для приготовления безглютеновых видов хлеба и кексов следует использовать программы 0, 1 и 2. Для каждой из этих программ существует только один вариант массы (1000 г для программ 1 и 2; 750 г для программы 3).

Безглютеновый хлеб и кексы подходят людям, страдающим глютенчувствительной целиакией, т. е. не переносящим глютен, присутствующий во многих зерновых культурах (пшенице, ячмене, ржи, овсе, хорасанской пшенице, спельте и т. д.).

Важно не допустить смешения с мукой, содержащей глютен. Тщательно мойте чашу, лопатку и всю посуду, в которой будете готовить безглютеновый хлеб и кексы. Убедитесь также, что выбранные вами дрожжи не содержат глютена.

Эти безглютеновые рецепты были разработаны с использованием готовых смесей для безглютенового хлеба, таких марок, как Schär или Valpiform.

Эти виды безглютеновых смесей имеются в продаже в супермаркетах и специальных магазинах. Обратите внимание, что не все марки готовых безглютеновых смесей дают одинаковый результат.

Консистенция безглютеновых сортов муки не способствует наилучшему замешиванию. Поэтому для предотвращения образования комков мы рекомендуем просеивать мучные смеси вместе с дрожжами.

Вот почему в безглютеновых программах отсутствует возможность отложенного запуска. Также следует с помощью гибкой деревянной или пластиковой лопатки снимать тесто с краев чаши и перемещать его в центр, чтобы не оставалось неразмешанных ингредиентов и тесто было однородным.

Безглютеновый хлеб будет плотнее и светлее по сравнению с обычным хлебом.

- 0. Хлеб без глютена с солью.** Мы рекомендуем использовать готовую смесь. Для данной программы существует только один вариант массы - 1000 г. Хлеб выпекается из готовой смеси по рецепту с низким содержанием сахара и жиров.
- 1. Сладкий хлеб без глютена.** Мы рекомендуем использовать готовую смесь. Для данной программы существует только один вариант

массы — 1000 г. Хлеб выпекается из готовой смеси по рецепту, содержащему сахар и жиры.

- 2. Кекс без глютена.** Мы рекомендуем использовать готовую смесь. Для данной программы существует только один вариант массы — 750 г. Хлеб выпекается по рецепту кекса с использованием готовой смеси и разрыхлителя.

3. **Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Цельнозерновой хлеб, только более быстрая.
4. **Цельнозерновой хлеб.** Программа Хлеб из цельной муки, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
5. **Хлеб без соли.** Хлеб является пищей, которая обеспечивает наибольший вклад соли ежедневно. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
6. **Хлеб быстрой выпечки.** Программа 7 подходит только для рецепта Хлеб супер быстрой выпечки. Хлеб быстрой выпечки получается более компактного размера, по сравнению с использованием обычных программ.
7. **Ржаной хлеб.** Данную программу следует выбирать при использовании большого количества ржаной муки или других подобных зерновых (напр., гречки, полбы).
8. **Французский хлеб.** Программа Французский хлеб, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
9. **Сладкий хлеб.** Программа Сладкий хлеб, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. Если вы используете смеси для сдобных булочек, не кладите больше 750 г. теста.
10. **Выпекание.** Программа Выпекание предназначена для приготовления выпечки в течение 10 - 70 минут (с шагом в 10 минут). Эта программа может быть использована:
  - а) в сочетании с программой для дрожжевого теста,
  - б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе,
  - с) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.
11. **Тесто.** Программа Тесто не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
12. **Пирог/кекс.** Программа Пирог позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей. Для этой программы установка веса доступна только в 750 г.
13. **Варенье.** Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в чаше.
14. **Пресное тесто для макаронных изделий.** Программа Пресное тесто для макаронных изделий идеально подходит для мягкого хлеба, покрытого тонкой коркой. Например: паста, безглютеновое тесто для пиццы.
15. **Каша.** Данная программа позволяет готовить каши и рисовый пудинг на молоке.
16. **Крупы.** Данная программа позволяет готовить различные крупы: рис, гречу и тп.
17. **Йогурт.** Данная программа позволяет готовить йогурт на основе пастеризованного коровьего, козьего или соевого молока. Поместите стакан для йогурта в емкость (без крышки и фильтра для сыворотки). После приготовления храните йогурт в прохладном месте и употребите его в течение 7 дней.
18. **Питьевой йогурт.** Данная программа позволяет готовить питьевые йогурты на основе пастеризованного молока. Поместите стакан для йогурта в емкость (без крышки). Перед употреблением хорошо перемешайте. После приготовления храните йогурт в прохладном месте и употребите его в течение 7 дней.
19. **Творог.** Данная программа позволяет готовить творог на основе кислого коровьего или козьего молока или кефира. Вставьте стакан для сыворотки в стакан для йогурта (без крышки) и поместите его в емкость. Для этой программы обязателен этап сцеживания. После приготовления храните творог в прохладном месте и употребите его в течение 2 дней.

### **Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 11.**

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

## Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. **В программах 0, 1, 2, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19**

## Выбор цвета корочки

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ. В программах 11, 13, 14, регулировка подрумянивания не осуществляется.

Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ

## Пуск/остановка

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчет времени. Для остановки программы или отмены отличающейся

**вес не регулируется.** Нажатием на клавишу  установите выбранный вес от 500 г, 750 г до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА.

Для установки выбора цвета корочки нажимайте на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

## ЦИКЛЫ РАБОТЫ

**В таблице (дополнительная информация приведена в конце данной инструкции) указана разбивка по циклам выбираемых программ.**

### Замешивание

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

В ходе этих циклов, и в программах 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать.

В обобщенной таблице (дополнительная информация приведена в конце данной инструкции) 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 подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке «дополнительно» из общего времени выпечки.

Например, в колонке «дополнительно» указано 1 час 45 минута, а «общее время» составляет 2 часа 01 минута, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 16 минут.

программы нажмите на кнопку  **и удерживайте её нажатой в течение 3 секунд.**

### Расстойка

**Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.**

### Подъем

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

### Выпечка

**Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.**

### Поддержание в тепле

**Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.**

в программах 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки.

В течение часа, когда хлеб поддерживается в теплом состоянии на дисплее таймера отображается мигающий указатель 0:00. 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, на срок до 15 часов. Отсроченный старт не может применяться для программ 0, 1, 2, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19.**

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.

## ● Практические советы

**В случае перерыва 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 остановки. По истечении этого времени программирование теряется.

**При последовательной работе двух программ,** выждите 1 час, прежде чем начать вторую операцию.

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 **START/STOP**. Подается звуковой сигнал. Начинает мигать **■** указатель минут. Начинается обратный отсчёт. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку **START/STOP** до звукового сигнала. На дисплей выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами.

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

**При вынимании хлеба из чаши,** лопасти могут застрять в хлебе.

В этом случае пользуйтесь приспособлением “крючок” следующим образом:

- > вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
- > вставьте крючок в ось мешалки - **N**,
- > осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку - **N**,
- > положите хлеб и дайте ему охладиться на решетке.



# ИНГРЕДИЕНТЫ

**Безглютеновая мука:** существует множество “нехлебных” сортов муки (которые не содержат глютен). Наиболее распространенные виды такой муки - гречневая, рисовая (белая и бурая), киноа, кукурузная, каштановая и сорго.

Чтобы достичь присущей глютену эластичности, необходимо смешивать разные виды нехлебной муки и добавлять загустители.

**Загустители:** чтобы достичь нужной консистенции и имитировать эластичность глютена, в тесто можно также добавлять ксантановую и/или гуаровую камедь. Эти вещества используются в пищевой промышленности как загустители, стабилизаторы и эмульгаторы.

**Готовые к употреблению безглютеновые смеси:** с их помощью легче выпекать безглютеновый хлеб, поскольку они содержат загустители и гарантированно не содержат глютен; некоторые из них также являются органическими продуктами. Не все марки готовых безглютеновых смесей дают одинаковый результат.

**Жиры и растительное масло:** жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем 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 активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. **Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением тех рецептов безглютенового хлеба, которые требуют теплой воды (около 35 °C).**

**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 5.

**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 дрожжиложите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите руками, 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
---	----	----	----	----	----	----	----	----

**Для выпечки безглютенового хлеба необходимо использовать специальные безглютеновые дрожжи.**

**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 выпали из чаши.

## ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

### Молоко

#### Какое молоко использовать?

Можно использовать любые виды молока (например, коровье, козье, овечье, соевое и другие виды молока растительного происхождения). Консистенция йогурта может различаться в зависимости от используемого молока. В данном устройстве может использоваться непастеризованное молоко, молоко с длительным сроком хранения и все виды молока, список которых приведен ниже:

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения :** Ультрапастеризованное цельное молоко придает йогурту более плотную консистенцию. При использовании наполовину обезжиренного молока консистенция йогурта становится более жидкой. В качестве альтернативы можно использовать наполовину обезжиренное молоко и добавить в него 1 или 2 столовых ложки сухого молока.

- **Цельное молоко** : при использовании этого молока йогурт становится более сливочным, с тонкой пленкой на поверхности.
- **Непастеризованное молоко (фермерское)** : данный вид молока следует предварительно прокипятить. Рекомендуется кипятить молоко на протяжении достаточно длительного периода

времени. Затем дайте ему остыть, прежде чем заливать его в устройство.

- **Сухое молоко** : данный вид молока придает йогурту очень сливочную консистенцию. Всегда следуйте указаниям, содержащимся на заводской упаковке.

## Закваска

### Для йогурта

В качестве закваски может выступать:

- **Натуральный йогурт**, купленный в магазине, с как можно более длительным сроком годности.
- **Закваска для йогурта агент или молочнокислые бактерии**. В этом случае соблюдайте рекомендации в инструкции к закваске. Такие закваски можно купить в

супермаркетах, аптеках и в некоторых магазинах, торгующих товарами медицинского назначения.

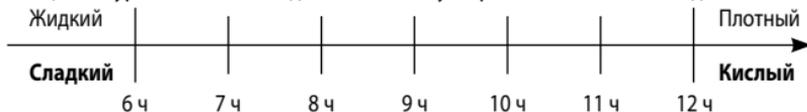
- Один из Ваших **недавно приготовленных йогуртов** – это должен быть натуральный йогурт, как можно более свежий. Эта процедура называется культивирование.

**Свойства заквасок могут быть разрушены под воздействием слишком высоких температур.**

## Продолжительность ферментации

В зависимости от используемых базовых ингредиентов и желаемого результата, процесс ферментации йогурта занимает от 6 до 12 часов.

По завершении процесса приготовления, уберите йогурт в холодильник минимум на 4 часа и употребите его в течение 7 дней.



## Сычужная закваска (для творога)

Для производства творога вы можете использовать сычужную закваску или кислую жидкость, например, лимонный сок или уксус, чтобы молоко свернулось.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
- Протрите все части прибора и внутреннюю поверхность чаши влажной тряпкой. Тщательно высушите -М.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если лопасть остается в чаше, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- При необходимости крышка хлебопечки может быть очищена при помощи мягкой губки и теплой воды.

- **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.

## 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 подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном 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.			●	●		

Вы не получаете желаемый результат? Данная таблица поможет Вам разобраться в причинах.	Жидкий йогурт	Йогурт слишком кислый	В йогурте присутствует вода	Йогурт пожелтел
Слишком короткое время ферментации.	●			
Слишком длительная ферментация.		●	●	●
Недостаточно ферментов или фермент не работает или неактивный.	●			
Стакан для йогурта был плохо очищен.	●			●
Используемое молоко недостаточно жирное (наполовину обезжиренное, а не цельное).	●			
Крышка осталась на стакане.			●	
Были выбраны неправильные программы.	●			●

# ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Лопасть застревает в чаше.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Замочить перед снятием.</li></ul>
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Экран показывает E01, издается звуковой сигнал: слегка смазать лопасть растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в чашу.</li><li>• Экран показывает E00, издается звуковой сигнал: прибор слишком холодный. Подождите, пока хлебопечка не прогреется до комнатной температуры.</li><li>• Экран показывает HНН или EEE, издается звуковой сигнал: сбой. Прибор должен быть обслужен уполномоченным персоналом в сервисном центре.</li></ul>
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Чаша вставлена не полностью.</li><li>• Отсутствие лопасти или неправильная установка лопасти.</li></ul> В двух случаях, описанных выше, выключите прибор, нажав на кнопку  в течение некоторого времени. Начните процесс приготовления рецепта с самого начала.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"><li>• После ввода программы вручную не была нажата кнопка .</li><li>• Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой.</li><li>• Отсутствует лопасть.</li></ul>
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Часть ингредиентов выпала из чаши. Отключите шнур питания от сети. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства.</li><li>• Выпала часть смеси из-за слишком большого количества ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.</li></ul>

# ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ ЦИКЛДЕР КЕСТЕСІ

RU	ВЕС	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем)	ВЫПЕКАНИЕ	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК
UK	ВАГА ХЛІБА	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ СКОРИНКИ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС	ПРИГОТОВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підіймання)	ВИПІКАННЯ	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ	ЕКСТРА
KK	KIP ТАСТАР	ҚЫЗАРТУ	ЖАЛПЫ УАҚЫТ	ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ (Илеу-Қою-Көтеру)	ПІСІРУ	ЖЫЛЫ САҚТАУ	ҚОСЫМША
ПРОГ. ПРОГ. БАҒД.	гр-г		ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с
0	1000	1	2:01	1:06	0:55	1:00	1:45
		2					
		3					
1	1000	1	2:15	1:15	1:00	1:00	2:05
		2					
		3					
2	750	1	1:45	0:15	1:30	1:00	1:35
		2					
		3					
3	500	1	2:00	1:05	0:55	1:00	1:45
	750	2			1:00		1:50
	1000	3			1:05		1:55
4	500	1	2:40	1:45	0:55	1:00	2:21
	750	2	2:45		1:00		2:26
	1000	3	2:50		1:05		2:31
5	500	1	2:50	2:00	0:50	1:00	2:22
	750	2	2:55		0:55		2:27
	1000	3	3:05		1:05		2:37
6	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25

1 СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СВІТЛА СКОРИНКА - АШЫҚ

2 СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - СЕРЕДНЯ ІНТЕНСИВНІСТЬ ЗАБАРВЛЕННЯ СКОРИНКИ - ОРТАША

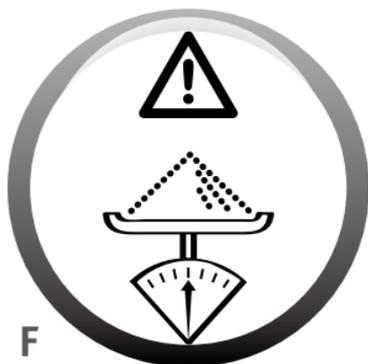
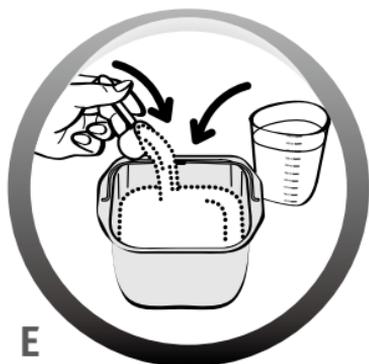
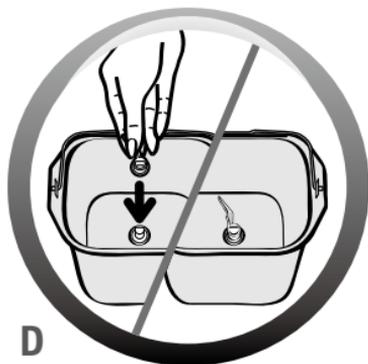
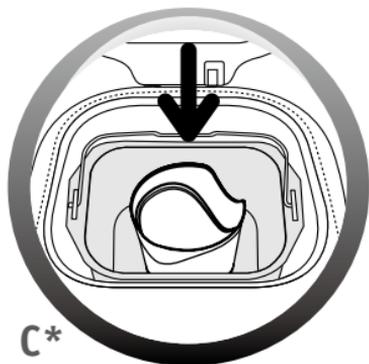
3 ТЕМНАЯ КОРОЧКА - ТЕМНА СКОРИНКА - КУҢПРТ

Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле.

Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури.

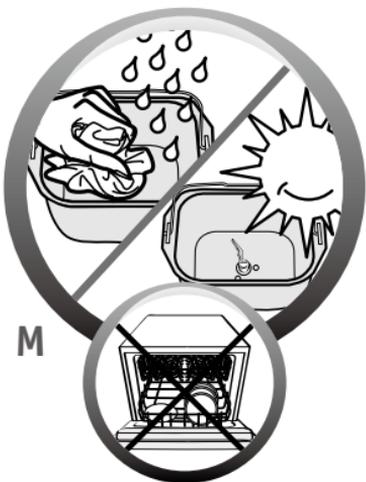
Аңғартпа: жалпы ұзақтық қызарту уақытын қамтымайды.

RU	ВЕС	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем)	ВЫПЕКАНИЕ	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК
UK	ВАГА ХЛІБА	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ СКОРІНКИ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підіймання)	ВИПІКАННЯ	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ	ЕКСТРА
KK	КІР ТАСТАР	ҚЫЗАРТУ	ЖАЛПЫ УАҚЫТ	ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ (Илеу-Қою-Көтеру)	ПІСІРУ	ЖЫЛЫ САҚТАУ	ҚОСЫМША
ПРОГ. ПРОГ. БАҒ Д.	гр-г		ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с
7	500	1	2:20	1:40	0:40	1:00	1:52
	750	2	2:25		0:45		1:57
	1000	3	2:30		0:50		2:02
8	500	1	2:55	2:05	0:50	1:00	2:31
	750	2	3:00		0:55		2:36
	1000	3	3:10		1:05		2:46
9	500	1	3:20	2:40	0:40	1:00	2:39
	750	2	3:25		0:45		2:44
	1000	3	3:30		0:50		2:49
10	-	1	0:10	-	0:10	-	-
		2	▼		▼		
		3	1:10		1:10		
11	-	-	1:20	1:20	-	-	0:56
12	1000	1 2 3	2:10	0:25	1:45	1:00	1:50
13	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
14	-	-	0:15	0:15	-	-	-
15	-	-	0:10	-	-	-	-
			▼				
16	-	-	0:45	-	-	-	-
			▼				
17	-	-	0:10	-	-	-	-
			▼				
18	-	-	7:00	-	-	-	-
			▼				
19	-	-	16:00	-	-	-	-
			▼				
	-	-	4:00	-	-	-	-
			▼				
	-	-	10:00	-	-	-	-
			▼				
	-	-	0:10	-	-	-	-
			▼				
			3:00				



\*исключительно для программы приготовления йогурта - лише для програми «Йогурт» - йогурт багдарламасы гана











# Moulinex<sup>®</sup>

nutribread

**RU**

**2-5 - 16-27**

**UK**

**6-9 - 28-39**

**KK**

**10-13 - 40-51**

Ref. NC00134900

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