Moulinex®

home bread

FR

NL

DE

IT

ES

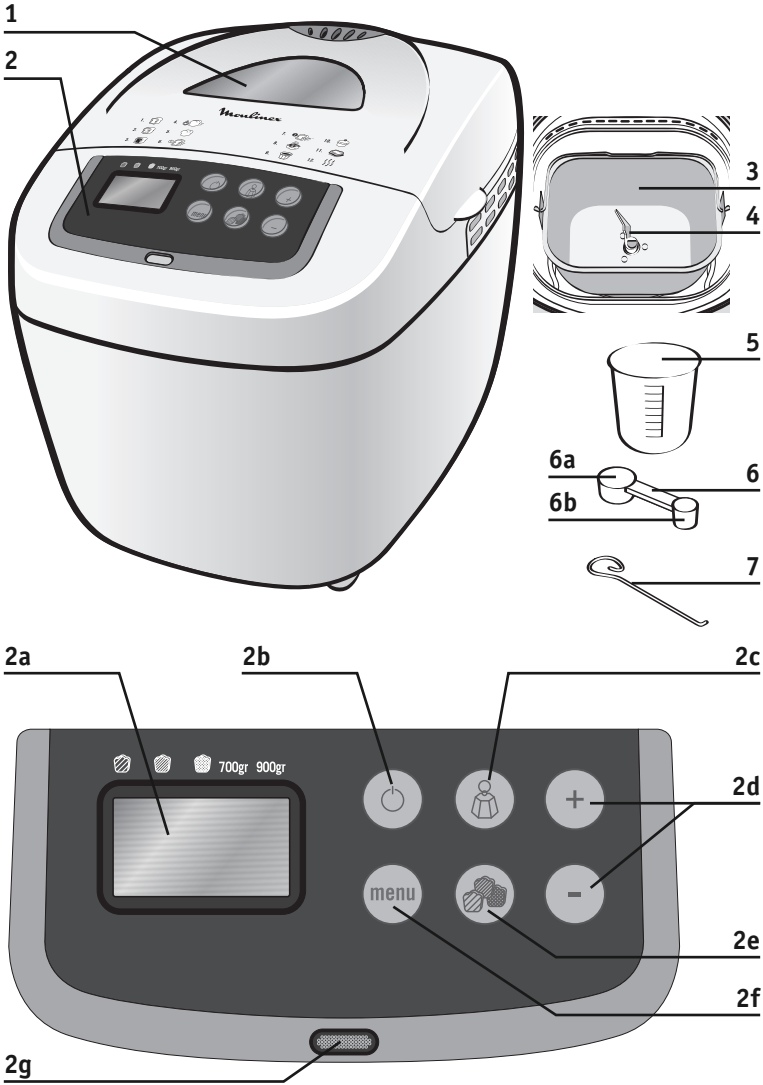
PT

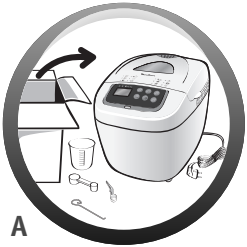
EL

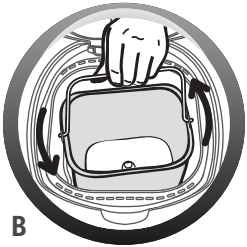
RU

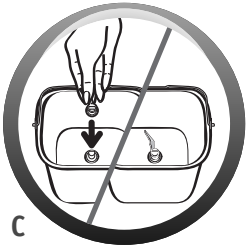
UK

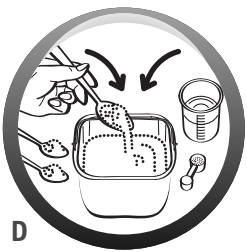
www.moulinex.com

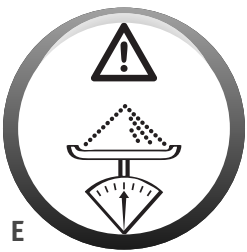

1
2
3
4
5
6a
6
6b
7
2a
2b
2c
2d
2e
2f
2g
700gr
900gr
menu
+
-

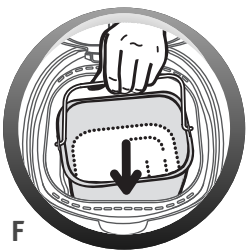

A


B


C


D


E


F

G

700gr 900gr
13:00
H

700gr 900gr
I

700gr 900gr
13:00
menu
J

1H
K

L

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 8, 12
- **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
7 - “Крючок” для вынимания мешалок

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...).

RU

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными 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 находится под контролем для недопущения игры с прибором.

- 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 сбои 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.
- **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 № 9 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.**
- Никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах;
  Не превышайте общего веса теста в 900 г;
  Не превышайте 500 г муки и 6,5 г дрожжей.
- Акустический уровень шума прибора составляет 55 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 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, придётся 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 отстаёт от стенок чана:
  - 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 подъём 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 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 контейнер для хлеба, поднимая его за ручку и медленно поворачивая против часовой стрелки. Затем установите мешалку -**B**-**C**.
- Заложите ингредиенты в контейнер в указанном порядке. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно -**D**-**E**.
- Вставьте контейнер в хлебопечку. Держа контейнер для хлеба за ручку, вставьте его в хлебопечку таким образом, чтобы он поместился на ведущий вал (для этого Вам необходимо будет немного наклонить его). Затем поверните по часовой стрелке, и он встанет на место -**F**-**G**.
- Включите питание хлебопечки. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 900 г. со средней золотистой корочкой -**H**.
- Нажмите на кнопку ⏻. На дисплее высветится таймер и загорится индикатор работы -**I**-**J**.
- После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте контейнер для хлеба из хлебопечки. Всегда пользуйтесь рукавицами, ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения -**K**.

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	1. ВОДА = 320 мл 2. РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 4 ст. л. 3. СОЛЬ = 1½ ч. л.	4. САХАР = 3 ст. л. 5. МУКА = 525 г. 6. ДРОЖЖИ = 1⅓ ч. л.
ВЕС = 900 г.		
ВРЕМЯ = 3:00		

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

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

Выбор программы

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

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 следующей программе, от 1 до 12:

1. **Белый хлеб.** Программа Белый хлеб, позволяет выпекать хлеб по большинству рецептур 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. **Хлеб быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Белый хлеб, только более быстрая.
5. **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 700 г. теста.
6. **Хлеб очень быстрой выпечки I.** Программа Хлеб очень быстрой выпечки I может использоваться только для хлеба весом в 900 г.
7. **Хлеб очень быстрой выпечки II.** Программа Хлеб очень быстрой выпечки II может использоваться только для хлеба весом в 700 г.
8. **Свежее тесто.** Программа Свежее тесто, не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
9. **Варенье.** Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в контейнере.
10. **Кекс.** Программа Кекс позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей.
11. **Сэндвич.** Программа Сэндвич идеально подходит для мягкого хлеба, покрытого тонкой коркой.
12. **Выпекание.** Программа Выпекание предназначена для приготовления выпечки в течение 10 - 60 минут (время выпекания может быть установлено в интервале 1 минуты). Эта программа может быть использована:
    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 12. После достижения нужного цвета корочки, остановите программу вручную, нажав на кнопку .

Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 900 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12 вес хлеба не регулируется.

Нажатием на клавишу установите выбранный вес от 700 до 900 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

Выбор цвета корочки

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ.
В программах 8, 9, регулировка подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА.
Для установки выбора цвета корочки нажимайте на кнопку до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

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 3 секунд.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла зажигается огонёк индикатора. В таблице (страница 112-113) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

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 в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 112-113) 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 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, 10, 11 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, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 6, 7, 9, 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. Начинает мигать ⁝ указатель минут. Начинается обратный отсчёт. 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. Убедитесь, 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 10 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.

При вынимании хлеба из контейнера, мешалки 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 - **M**,

> осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку - **M**,

> положите хлеб и дайте ему охладиться на решетке.

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 активирует 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, сушенные 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 сушенные легкорастворимые дрожи положите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушенные активные дрожжи (в форме

шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °C, 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 сушенными 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 -**L**.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если мешалка остается в контейнере, 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.

РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов. В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщённой таблицей времени выпечки (страница 112-113) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

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

ПРОГ. 1 - БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	700 г	900 г
1. Вода	270 мл	320 мл
2. Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
3. Соль	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
4. Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
5. Пшеничная мука	450 г	525 г
6. Дрожжи	1 ч. л.	1 1/3 ч. л.

ПРОГ. 2 - ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

	700 г	900 г
1. Вода	250 мл	330 мл
2. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.
4. Сахар	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
5. Пшеничная мука	450 г	600 г
6. Дрожжи	3/4 ч. л.	1 ч. л.

ПРОГ. 3 - ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

	700 г	900 г
1. Вода	220 мл	330 мл
2. Растительное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
3. Соль	1 1/2 ч. л.	1 3/4 ч. л.
4. Сахар	2 ч. л.	2 1/2 ч. л.
5. Цельная мука	180 г	220 г
6. Пшеничная мука	270 г	330 г.
7. Дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.
На 700 г, необходимо взять воды: 150 мл, молока: 100 мл.
На 900 г, необходимо взять воды: 205 мл, молока: 125 мл.

ПРОГ. 4 - ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

	700 г	900 г
1. Вода (40-50°C)	250	330 мл
2. Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.
4. Сахар	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
5. Пшеничная мука	450 г	600 г
6. Дрожжи	2 ч. л.	2 ч. л.

ПРОГ. 5 - СЛАДКИЙ ХЛЕБ

	700 г	900 г
1. Вода	250 мл	330 мл
2. Оливковое масло	2 ст. л.	3 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.
4. Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
5. Пшеничная мука	450 г	600 г
6. Сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.
7. Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

Вариант: добавить 1 чайную ложку флёрдоранжевой воды.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.
На 700 г, необходимо взять воды: 150 мл, молока: 100 мл.
На 900 г, необходимо взять воды: 230 мл, молока: 100 мл.

ПРОГ. 6 - ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ I

	900 г
1. Вода (40-50°C)	330 мл
2. Растительное масло	3 ст. л.
3. Соль	1 1/2 ч. л.
4. Сахар	4 ст. л.
5. Пшеничная мука	600 г
6. Дрожжи	2 ч. л.

ПРОГ. 7 - ХЛЕБ ОЧЕНЬ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ II

	700 г
1. Вода (40-50°C)	270 мл
2. Растительное масло	2 ст. л.
3. Соль	1 ч. л.
4. Сахар	3 ст. л.
5. Пшеничная мука	450 г
6. Дрожжи	2 ч. л.

ПРОГ. 8 - СВЕЖЕЕ ТЕСТО

	900 г
1. Вода	330 мл
2. Растительное масло	3 ст. л.
3. Соль	2 ч. л.
4. Мука высшего сорта	600 г
5. Сахар	2½ ст. л.
6. Дрожжи	1 ч. л.

ПРОГ. 9 - ВАРЕНЬЕ

	900 г
1. Клубника	550 г
2. Сахар с пектином	550 г

КОМПОТЫ И ВАРЕНЬЕ

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

ПРОГ. 10 - КЕКС

	1000 г
1. Яйца	4
2. Сахар	260 г
3. Соль	1 ч. л.
4. Масло, смягченное но охлажденное	90 г
5. Цедра одного лимона	
6. Сок одного лимона	
7. Мука высшего сорта (T45)	430 г
8. Пекарский порошок	3½ 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.

ПРОГ. 11 - СЗНДВИЧ

	700 г	900 г
1. Вода	195 мл	250 мл
2. Сливочное масло или маргарин	2⅓ ст. л.	3 ст. л.
3. Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.
4. Сахар	2⅓ ст. л.	3 ст. л.
5. Мука	310 г	400 г
6. Кукурузный крахмал	80 г	100 г
7. Сухие дрожжи	1¼ ч. л.	1½ 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 подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Во время выпечки была нажатакнопка ◎.				●		
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.	• Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку ◎ хлебопечка не реагирует.	• Экран показывает HHH: слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер. • Экран показывает LLL: Прибор слишком холодный. Подождите, пока хлебопечка не прогреется до комнатной температуры. • Экран показывает EE0: сбой. Прибор должен быть обслужен уполномоченным персоналом в сервисном центре.
При нажатии на кнопку ◎ двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит.	• Контейнер вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	• После ввода программы вручную не была нажата кнопка ◎. • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	• 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.

Moulinex®

home bread

FR 4 - 15

NL 16 - 27

DE 28 - 39

IT 40 - 51

ES 52 - 63

PT 64 - 75

EL 76 - 87

RU 88 - 99

UK 100 - 111

Ref. NC00019615

www.moulinex.com