

*Moulinex*  
home bread



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

F

GB

D

E

I

RUS

UA

PL

CZ

SK

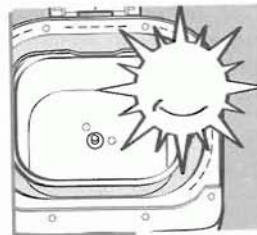
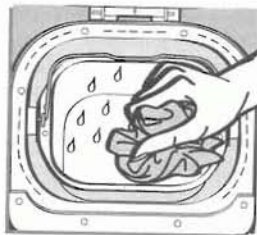
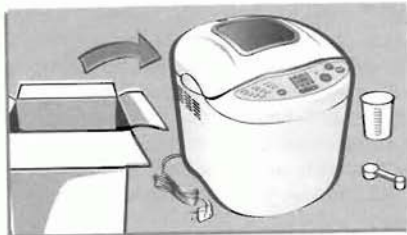
H

BG

TR

RO

## ПРЕЖДЕ, ЧЕМ НАЧАТЬ



⚠ При первом использовании может появиться легкий запах.

## ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

A - Крышка со смотровым отверстием

B - Приборная панель

C - Чан для хлеба

D - Мешалка

E - Мерный стакан

f1 - Столовая ложка

F - дозировочная ложка

f2 - Чайная ложка

b1 - Жидкокристаллический  
дисплей

b6 - Выбор программы

b7- Индикатор  
работы

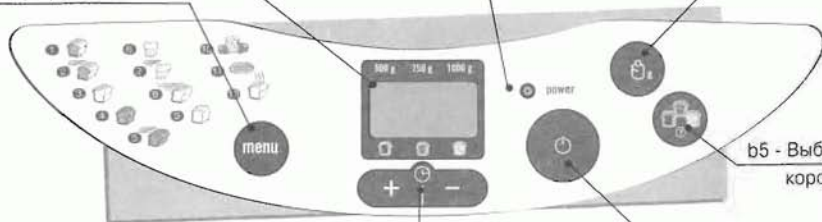
b3 - Выбор веса

b5 - Выбор цвета  
корочки

b4 - Клавиши установки запуска по таймеру и  
установки времени для программы 12

b2 - Кнопки запуска в  
различных режимах

RUS



Хлеб играет важную роль в нашем питании. Вы когда-нибудь мечтали испечь хлеб для себя дома? Вы сможете это сделать с нашей хлебопечкой.

Неважно, есть у Вас опыт, или нет. Достаточно просто загрузить ингредиенты, а хлебопечка сама сделает всё остальное. Можно с легкостью выпекать хлеб, сдобы, пирожные, без всякого вмешательства. Но не спешите — сначала следует,

всё-таки, ознакомиться со своей новой хлебопечкой. Уделите для этого некоторое время, и не расстраивайтесь, если Ваши первые попытки оказались не совсем удачными. Если Вам не хочется долго ждать, то в Ваших первых шагах Вам поможет рецепт, который находится в разделе «Быстрый запуск». Имейте в виду, что хлеб, выпеченный в хлебопечке, плотнее, чем хлеб, который покупается в булочной.

## ПЕРВЫЕ ШАГИ

### Советы по выпечке хлеба.

1. Внимательно прочитайте инструкцию, и пользуйтесь рецептами: хлеб в хлебопечке выпекается не так, как «вручную»!
2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно отвешены. Измеряйте жидкости с помощью прилагаемого градуированного стакана. **Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стакана. 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 сухие 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.**

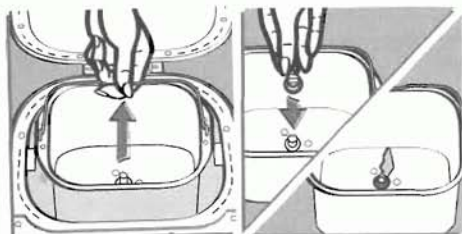
### Общий порядок закладки:

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

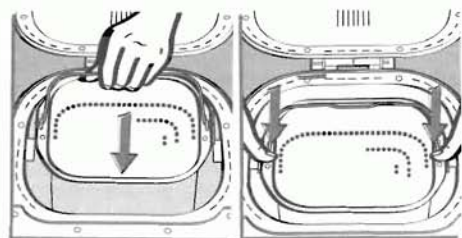
Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту ПРОВОСТОГО ХЛЕБА.

<b>ПРОСТОЙ ХЛЕБ</b>	<b>ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА</b>	<b>&gt; СРЕДНЯЯ</b>	<b>СОЛЬ</b>	<b>&gt; 1,5 ч. л.</b>
(программа 1)	<b>ВЕС</b>	<b>&gt; 1000 г.</b>	<b>САХАР</b>	<b>&gt; 1 ст. л.</b>
	<b>ВРЕМЯ</b>	<b>&gt; 3 часа 18 минут</b>	<b>ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО</b>	<b>&gt; 2 ст. л.</b>
	<b>РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО</b>	<b>&gt; 2 ст. л.</b>	<b>МУКА</b>	<b>&gt; 605 г.</b>
	<b>ВОДА</b>	<b>&gt; 330 мл</b>	<b>ДРОЖЖИ</b>	<b>&gt; 1,5 ч. л.</b>

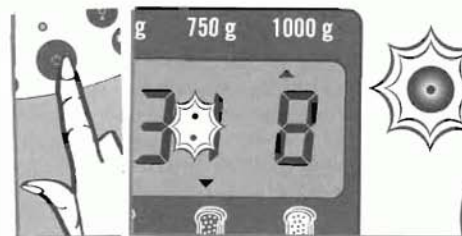
ч. л. - чайная ложка  
ст. л. - столовая ложка



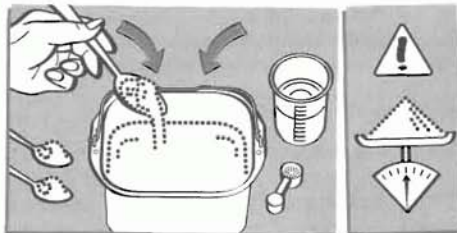
Снимите чан для теста за ручки, потянув вперед-назад, чтобы освободить стопоры с обеих сторон. Затем установите мешалки.



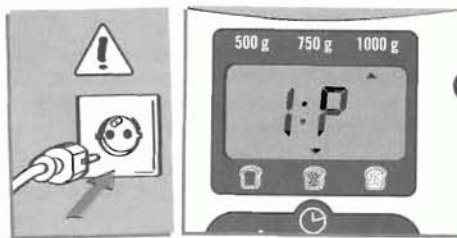
Вставить чан в хлебопечку. Нажмите на чан сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали чан.



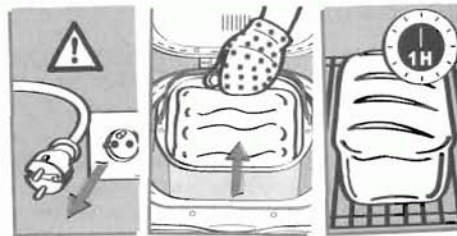
Нажать на кнопку .  
Мигают два указателя таймера.  
Цикл начнется.



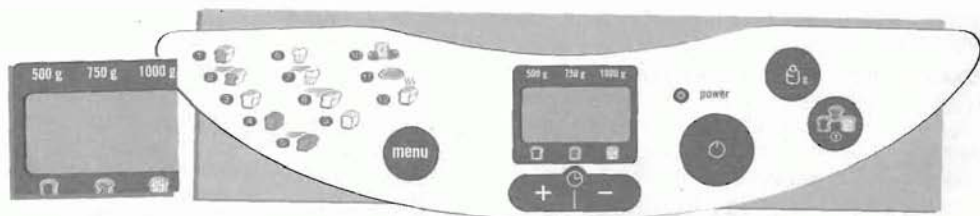
Заложить ингредиенты в чан в указанном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно.



Вставьте шнур питания хлебопечки в сеть и включите машину. После звукового сигнала на дисплее по умолчанию высветится программа 1 (1P), т.е. 1000 г средней золотистой корочки, а затем соответствующее время.



После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте чан для хлеба, потянув за ручку. Всегда пользуйтесь рукавицами, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.




Для каждой из программ высвечивается индикация установки 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 > простой хлеб                 | 5 > хлеб из цельной муки быстрой выпечки | 9 > кекс          |
| 2 > простой хлеб быстрой выпечки | 6 > сладкий хлеб                         | 10 > свежее тесто |
| 3 > французский хлеб             | 7 > сладкий хлеб быстрой выпечки         | 11 > варенье      |
| 4 > хлеб из цельной муки         | 8 > режим сверхбыстрой выпечки           | 12 > только варка |

1. Программа Pain basique, "простой хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
  2. Эта программа эквивалентна программе Простой хлеб, но в режиме быстрой выпечки. Мя-киш может кому-то показаться менее воздушным.
  3. Программа Pain franHais, "французская булка", соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
  4. Программа Pain complet, "хлеб из цельной муки", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
  5. Эта программа эквивалентна программе Простой хлеб, но в режиме быстрой выпечки. Мя-киш может кому-то показаться менее воздушным.
  6. Программа Pain sucre, "сдобный хлеб", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.
  7. Эта программа эквивалентна программе Сладкий хлеб, но в режиме быстрой выпечки. Мя-киш может кому-то показаться менее воздушным.
  8. Программа Хлеб сверхбыстрой выпечки подходит только для рецепта ХЛЕБА СВЕРХ-БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ (стр. 70).
  9. Программа Кекс позволяет изготовление выпечки и пирогов с использованием химических дрожжей.
  10. Программа Confiture, "сладкая начинка", предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в чане.
  11. Программа Pites levOes, "дрожжевое тесто", не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
  12. Программа Варка позволяет только варку в интервале от 10 до 60 минут с шагом в 10 минут. Ее можно выбирать отдельно и использовать:
    - a) совместно с программой Свежее тесто,
    - b) для подогревания или образования хрустящей корочки на уже испеченном и охлажденном хлебе, пока его не вынули из чана.
    - c) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпечки хлеба.
- Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 12.**
- Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши .


## ВЫБОР ВЕСА ЛЕБА

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 10, 11, 12 вес хлеба не регулируется. Для установки веса теста нажимайте клавишу  для выбора 500, 750 или 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонек индикатора. Внимание! для некоторых рецептов выпечки 750-граммового хлеба невозможна. См. книгу рецептов.



## ВЫБОР ЦВЕТА ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ [MOYEN]. В программах 10, 11, 12 регулировка

подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА (L) - СРЕДНЯЯ КОРОЧКА (P) - ТЕМНАЯ КОРОЧКА (H) [CLAIR/MOYEN/FONCE].

Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

## ПУСК/ОСТАНОВКА

Для включения прибора нажмите кнопку . Загорится световой индикатор. Начнется обратный отсчет. Вы можете прервать или отменить отсроченную программу продолжительным нажатием на кнопку . Индикатор работы погаснет.

## ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Таблица на стр. 72-73 показывает, из чего состоит процесс выпечки конкретной программы.

Прогрев	Замешивание	Успокаивание	Подъем	Выпечка	Поддержание в тепле
Применяется в программах 4 и 5 для улучшения подъема теста.	Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.	Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Тесто превращается в мягкое, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.

**Прогрев:** работает только в программах 4 и 5. Мешалка в это время не работает. Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

**Замешивание:** тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов, и в программах 1, 3, 4 и 8, есть возможность добавлять ингредиенты — сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 78-79) 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.

**Подъем:** тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема.

**Выпечка:** хлеб в конечной стадии выпечки.

**Выдерживание в тепле:** для программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8 можно оставить продукты в приборе для завершения приготовления. После выпекания автоматически включится цикл выдерживания в тепле в течение часа. В продолжение этого часа дисплей будет показывать 0:00. Регулярно будет раздаваться звуковой сигнал. В конце цикла прибор автоматически выключится после нескольких звуковых сигналов подряд.

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 13 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 8, 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. Раздастся звуковой сигнал, а обе точки индикатора начнут мигать. 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. Будьте осторожны, 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 теряется.

**Если должны работать последовательно две программы,** выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию, чтобы прибор полностью остыл.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**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. 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. Используйте, предпочтительно, так называемую «сильную», «хлебную» или «пекарную» муку, а не муку стандартного типа. 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 T55, 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 4.

**Сахар:** предпочтительнее использование сахарозы, сахара-сырца 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.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

**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°С).

**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, добавить немного воды,
- > в противном случае может быть необходимо

**Дрожжи:** дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные сухие дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежее открытые сухие дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия. Сухие дрожжи могут продаваться в виде маленьких шариков, их следует также разводить небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды. Такие дрожжи используются в тех же пропорциях, что и обезвоженные дрожжи в пластинках, однако мы советуем использовать именно обезвоженные дрожжи в пластинках, поскольку их легче подготавливать.

**Добавки (оливки, жир, 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 хлебобочкой (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.

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 выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно «сопротивляться» вдавливаю, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.



Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов. В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщенной таблицей времени выпечки (страница 78-79) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

программа 1-2		<b>ПРОСТОЙ ХЛЕБ</b>			<b>ХЛЕБ НА МОЛОКЕ</b>		
	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1000 г</b>	
Растительное масло	3,5 ч. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.	Размягченное масл окусочками	40 г	50 г	70 г
Вода	190 ml	250 ml	330 ml	Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.	Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.
Сахар	2,5 ч. л.	3 ч. л.	1 ст. л.	Жидкое молоко	200 ml	260 ml	350 ml
Порошковое молоко	1,5 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.	Мука	310 г	400 г	530 г
Мука	350 г	455 г	605 г	Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.				
программа 3		<b>ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА</b>			<b>ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ</b>		
	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1000 г</b>	
Вода	210 ml	275 ml	365 ml	Вода	210 ml	275 ml	365 ml
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.	Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Мука	360 g	465 g	620 g	Мука	290 g	370 g	395 g
Дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.	Ржаная мука	70 г	90 г	125 г
				Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
программа 4-5		<b>ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ</b>			<b>КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ</b>		
	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1000 г</b>	
Растительное масло	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.	Растительное масло	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Вода	210 ml	290 ml	355 ml	Вода	205 ml	290 ml	355 ml
Соль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.	Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.	Порошковое молоко	1 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Мука	140,5 г	200 г	240 г	Сахар	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ст. л.
Ржаная мука	210 г	300 г	365 г	Мука	360 г	465 г	620 г
Дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.	Ржаная мука	85 г	120 г	145 г
				Цельная мука	85 г	120 г	145 г
				Дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
программа 6-7		<b>БРИОШИ</b>			<b>ХЛЕБНЫЕ ШАРИКИ</b>		
	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1000 г</b>	
Яйца	2	2	3	Яйца	2	2	3
Сливочное масло	115 г	150 г	195 г	Сливочное масло	100 г	130 г	175 г
Жидкое молоко	45 ml	60 ml	80 ml	Жидкое молоко	60 ml	80 ml	105 ml
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.	Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	2,5 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	Сахар	3,5 ст. л.	4 ст. л.	6 ст. л.
Мука	280 г	365 г	485 г	Мука	270 г	345 г	460 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.	Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
				Изюм	80 г	100 г	130 г
				Вариант: смочить изюм в легком сиропе.			
				Вариант: выложить на тесто целые миндальные орехи.			
программа 8 <b>ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ</b>		программа 9 <b>Йируг лимонный</b>			млеб с цельными зернами		
	<b>1000 г</b>			Яйца	3	Яйца	3
Растительное масло	1,5 ст. л.	Сливочное масло		70 г	Сливочное масло	105 г	
Вода (35-45°C max)	360 ml	Соль		1/2 ч. л.	Соль	1/2 ч. л.	
Соль	1,5 ч. л.	Сахар		195 г	Сахар	135 г	
Сахар	1 ст. л.	Мука		320 г	Сахар	3 ст. л.	
Порошковое молоко	2,5 ст. л.	Разрыхлитель		2,5 ч. л.	Мука	155 г	
Мука	565 г	Лимон (сок + цедра)		1	миндаль в порошке	135 г	
Дрожжи	3,5 ч. л.				Разрыхлитель	2 ч. л.	
		Взбить яйца с сахаром и солью до образования густой пены					
программа 10 <b>КОМПТОТЫ И КОНФИТУРЫ</b>		программа 11 <b>ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ</b>					
Конфитур из клубники, персиков, ревеня или абрикосов	Конфитур из апельсинов	Компот из яблок и ревеня			<b>750 г</b>		
фруктов	фруктов	фруктов	750 г	Оливковое масло	1 ст. л.		
Сахар	360 г	Сахар	400 г	Вода	240 ml		
пектин	30 г	пектин	50 г	Соль	1,5 ч. л.		
Лимонный сок	1			Мука	480 г		
				Дрожжи	1 ч. л.		

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

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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 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			●	●		

## ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в чане. Мешалка застревает в хлебе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замочить перед снятием.</li> <li>• Слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в чан.</li> </ul>
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Машина перегрелась. Дисплей показывает следующее сообщение об ошибке: E01 и 5 звуковых сигналов. Подождать 1 час между 2 циклами.</li> <li>• Был запрограммирован другой запуск.</li> <li>• Введена программа с подогревом.</li> </ul>
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чан вставлен не полностью.</li> <li>• Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.</li> </ul>
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 мешалка.</li> </ul>
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Часть ингредиентов выпала из чана. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства.</li> <li>• Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.</li> </ul>

ПРОГ.	КОР-ОЧКА	ГРАМАЖ	ВРЕМЯ (Ч)	Прогрев	1-й ПОДЪЕМ	УСТОЯЧИВАНИЕ	2-й ПОДЪЕМ	1-й ЗАМЕС	3-й ПОДЪЕМ	2-й ЗАМЕС	4-й ПОДЪЕМ	3-й ЗАМЕС	ВЫПЕКАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНО	ПОДДЕРЖКА В ТЕПЛЕ (Ч)
1	1	500 750 1000	3:08 3:13 3:18	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:15	0:49:45	0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:08 3:13 3:18										0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:08 3:13 3:18										0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
2	1	500 750 1000	2:07 2:12 2:17	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:15:00	0:00:10	0:08:50	0:00:10	0:29:50	0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:07 2:12 2:17										0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:07 2:12 2:17										0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
3	1	500 750 1000	3:28 3:30 3:32	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:30:50	0:00:10	0:59:50	0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:28 3:30 3:32										0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:28 3:30 3:32										0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
4	1	500 750 1000	3:41 3:43 3:45	0:30:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:49:00	0:00:10	0:25:50	0:00:10	0:44:50	0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:41 3:43 3:45										0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:41 3:43 3:45										0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
5	1	500 750 1000	2:26 2:28 2:30	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:24:00	0:00:10	0:10:50	0:00:10	0:34:50	0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:26 2:28 2:30										0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:26 2:28 2:30										0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00

ПРОГ.	КОР-ОЧКА	ГРАМАЖ	ВРЕМЯ (ч)	Прогрев	1-й ПОДЪЕМ	УСПОКАИВАНИЕ	2-й ПОДЪЕМ	1-й ЗАМЕС	3-й ПОДЪЕМ	2-й ЗАМЕС	4-й ПОДЪЕМ	3-й ЗАМЕС	ВЫПЕКАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНО	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)															
6	1	500 750 1000	3:12 3:17 3:22	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:05	0:51:55	0:45	2:50	1:00															
																						0:50	2:55	1:00						
																									0:55	3:00	1:00			
7	2	500 750 1000	3:12 3:17 3:22	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:05	0:35:55	0:45	2:50	1:00															
																									0:50	2:55	1:00			
																										0:55	3:00	1:00		
7	1	500 750 1000	2:32 2:37 2:42	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:25:00	0:00:10	0:15:50	0:00:05	0:35:55	0:45	2:10	1:00															
																										0:50	2:15	1:00		
																											0:55	2:20	1:00	
7	2	500 750 1000	2:32 2:37 2:42	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:25:00	0:00:10	0:15:50	0:00:05	0:35:55	0:45	2:10	1:00															
																											0:50	2:15	1:00	
																												0:55	2:20	1:00
7	3	500 750 1000	2:32 2:37 2:42	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:25:00	0:00:10	0:15:50	0:00:05	0:35:55	0:45	2:10	1:00															
																												0:50	2:15	1:00
																													0:55	2:20
8	-	1000	1:20	x	0:05:00	x	0:15:00	0:12:00	x	x	x	x	0:48	-	1:00															
9	-	1000	1:20	x	0:05:00	x	0:10:00	0:15:00	x	x	x	x	0:50	-	-															
10	-	-	1:05	x	x	x	0:05:00	0:10:00	x	x	x	x	0:50	-	-															
11	-	750	1:30	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	1:00:00	x	x	x	x	x	-	-															
12	-	-	0:10 с шагом в 10 мин.					x					0:10 с шагом в 10 мин.																	

Примечание: общая продолжительность не включает время поддержания в тепле для программ 1 - 8

- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и внутренние поверхности чана мокрой ветошью. Тщательно высушите.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой. Если мешалка остается в чане, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Снимите крышку и промойте её горячей водой.
- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирта. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



### Участуйте 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.

- Безопасность прибора соответствует действующим правилам и предписаниям по технике безопасности.
  - Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки; несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
  - По соображениям безопасности дети или лица с физическими или психическими недостатками, а также лица, страдающие расстройством органов чувств, могут пользоваться прибором только с посторонней помощью и под строгим контролем.
  - Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания соответствию 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.
  - Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
  - Не пользуйтесь хлебопечкой, если она работает неправильно или если она повреждена. В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).
  - 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, находясь вблизи источников тепла или острых углов.
  - ⚠ При повреждении шнура или разъёма питания не пользоваться хлебопечкой. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномо-
- ченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).**
- 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 пользуйтесь хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
  - 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 работы 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.
  - ⚠ При работе программы № 10 (конфитур, комлот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.
  - Внимание! Тесто, вываливающееся при переполнении чана на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому:
    - никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах;
    - не превышайте общего веса теста в 1000 г.
  - Акустический уровень шума прибора составляет 72 дБА.