

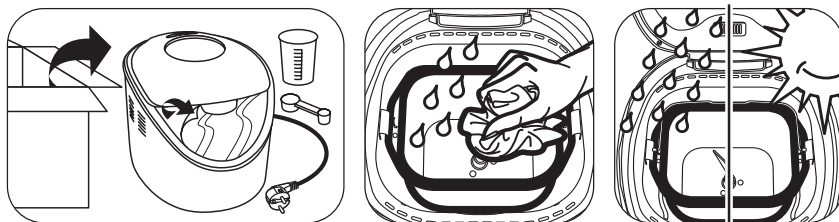
F	2 - 14
GB	15 - 27
D	28 - 40
E	41 - 53
I	54 - 66
RUS	67 - 79
UA	80 - 92
PL	93 - 105
CZ	106 - 118
SK	119 - 131
H	132 - 144
BG	145 - 157
TR	158 - 170
RO	171 - 183



- F
- GB
- D
- E
- I
- RUS
- UA
- PL
- CZ
- SK
- H
- BG
- TR
- RO

www.moulinex.com

ПРЕЖДЕ, ЧЕМ НАЧАТЬ



⚠ При первом использовании может появиться легкий запах.

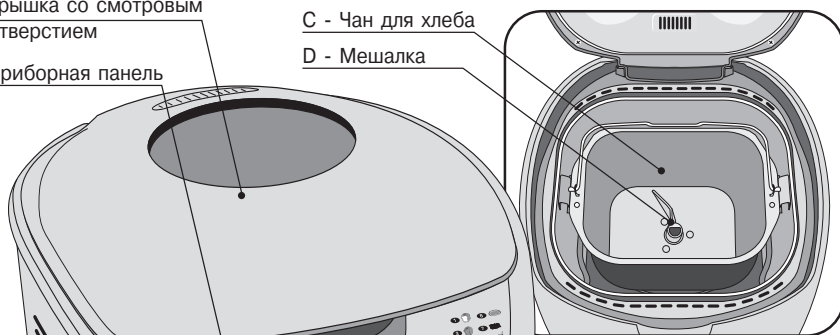
ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

A - Крышка со смотровым отверстием

B - Приборная панель

C - Чан для хлеба

D - Мешалка



RUS

Мерный стакан - E

Столовая ложка - f1

дозировочная ложка - F
Двойная

Чайная ложка - f2

b1 - Жидкокристаллический дисплей

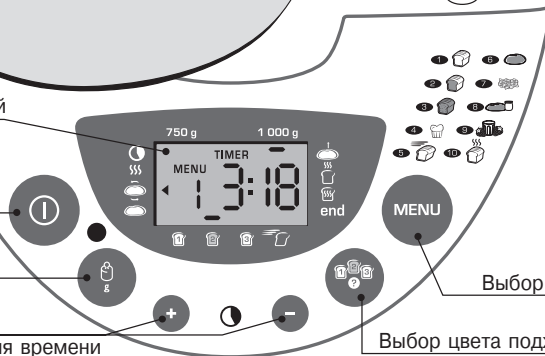
b2 - Кнопки запуска в различных режимах

b3 - Выбор веса

b4 - Кнопка уменьшения/увеличения времени

Выбор программ - b6

Выбор цвета поджаривания - b5



ВВЕДЕНИЕ

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 ингредиенты следует отмерять при комнатной температуре и точно. **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 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

Во избежание помехи подъему теста, советуем сразу же поместить все ингредиенты в чан, и не открывать крышку во время пользования хлебопечкой. 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

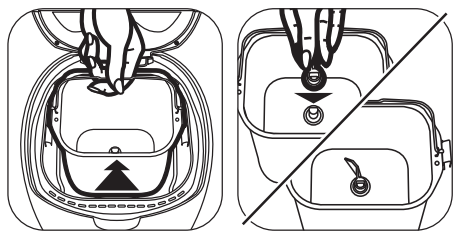
Особые твердые ингредиенты

Дрожжи

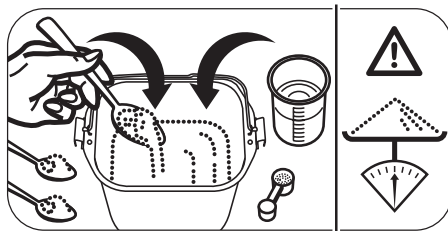
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

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

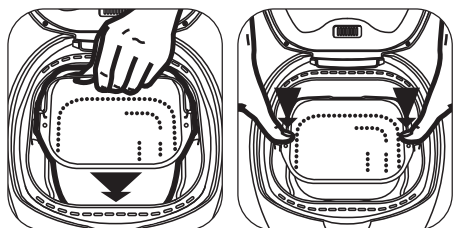
ПРОСТОЙ ХЛЕБ (программа 1)	ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА	> СРЕДНЯЯ	СОЛЬ	> 1,5 чайных ложки
	ВЕС	> 1000 г.	САХАР	> 1 столовая ложка
	ВРЕМЯ	> 3 часа 18 минут	ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО	> 2 столовых ложки
	РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	> 1,5 столовых ложки	МУКА	> 550 г.
	ВОДА	> 300 мл	ДРОЖИ	> 5 г или 1,5 чайных ложки



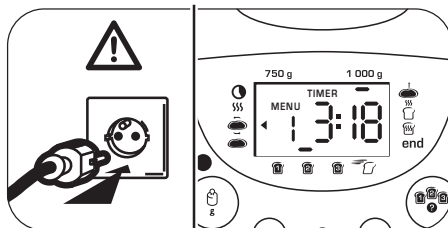
Вынуть чан, взявшись за ручку, и вертикально подняв его. Затем установить мешалку.



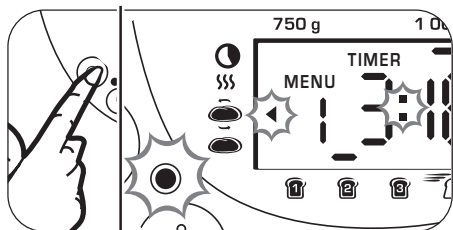
Заложить ингредиенты в чан в указанном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно.



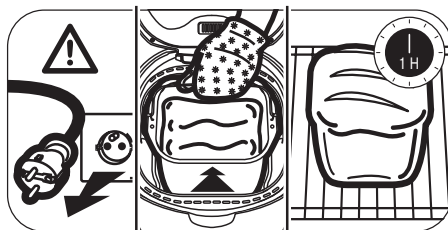
Вставить чан в хлебопечку. Нажать на чан, чтобы зафиксировать его в захвате расположенными с 2 сторон стопорами.



Включить питание хлебопечки. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой

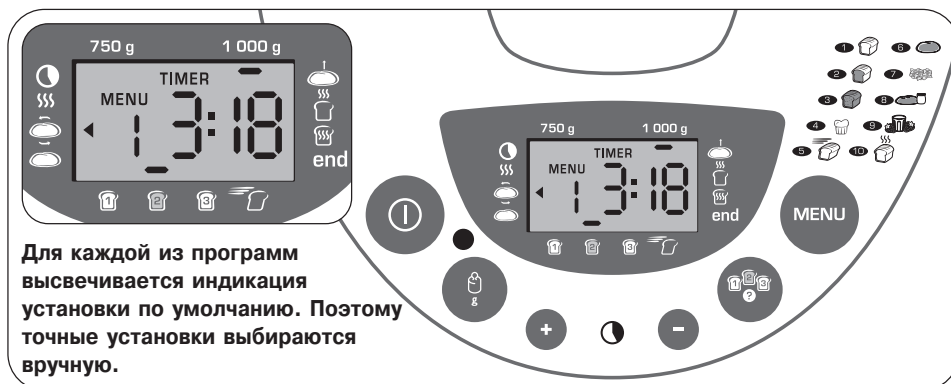


Нажать на кнопку . ①
Загорается световой индикатор достигнутого этапа цикла.
Мигают два указателя таймера.
Загорается индикатор работы.



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

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ



ВЫБОР ПРОГРАММЫ

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

MENU Кнопкой **MENU** выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии кнопки с номером на индикаторной панели осуществляется переход к **MENU** следующей программе, от 1 до 10:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 1 > простой хлеб | 6 > дрожжевое тесто (например, пицца) |
| 2 > французская булка | 7 > свежее тесто |
| 3 > хлеб из цельной муки | 8 > хлеб с йогуртом |
| 4 > сладкий хлеб | 9 > сладкая начинка |
| 5 > хлеб быстрой выпечки | 10 > только подогрев |

1 Программа Pain basique, «простой хлеб», позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.

2 Программа Pain franHais, «французская булка», соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.

3 Программа Pain complet, «хлеб из цельной муки», выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.

4 Программа Pain sucrO, «сдобный хлеб», адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.

5 Программа Pain Super Rapide, «хлеб быстрой выпечки», предназначена для быстрой выпечки хлеба (см. страницу 75).

6 Программа PЙtes levOes, «дрожжевое тесто», не предназначена для выпечки.

Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.

7 Программа 7 предназначена только для

замешивания не дрожжевого теста, например, для лапши.

8 Для хлеба с йогуртом характерны кисловатый вкус, средней степени подрумянивание, и вес только 1000 г.

9 Программа Confiture, «сладкая начинка», предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в чане.

10 Программа Cuisson, «подогрев», обеспечивает нагрев в течение 60 минут. Она может использоваться:

a) в сочетании с программой для дрожжевого теста


b) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе.

c) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпечки хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 10.


После достижения нужного цвета корочки, остановить 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 6, 7, 8 и 9 вес хлеба не регулируется. Нажатием на клавишу  установите выбранный вес от 750 до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

ВЫБОР ЦВЕТА ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ [MOYEN]. В программах 6, 7, 8 и 9 регулировка подрумянивания не осуществляется.



Возможен выбор из трех степеней подрумянивания — СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE]. Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

ВЫБОР БЫСТРОГО РЕЖИМА

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

В быстром режиме степень подрумянивания корочки не регулируется.


ПУСК/ОСТАНОВКА


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


ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла загорается огонёк индикатора.

В таблице (страница 78-79) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

					
Прогрев Применяется в программах 3 и 8 для улучшения подъема теста.	> Замешивание Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.	> Успокаивание Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.	> Подъем Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	> Выпечка Тесто превращается в мякоть, 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.


 **Прогрев:** работает только в программах 3 и 8. 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.

 **Поддержание в тепле:** в программах 1, 2, 3, 4, 5, 8 и 10 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.

ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 5/6/7/9/10.

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

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

Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками (+) и (-). Нажмите на кнопку (ⓘ). Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией ◀ высвечивается индикация таймера (⌚), и начинает мигать указатель минут ■. Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку (ⓘ) до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Помните, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами. Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

В случае обрыва подачи электроэнергии: если это происходит во время цикла работы, исполнение программы прерывается по отключению тока или неправильному срабатыванию; у хлебопечки имеется 7 минутный резерв питания, в течение действия которого программа сохраняется. Цикл возобновляется с места останова. По истечении этого времени программирование теряется.

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

ИНГРЕДИЕНТЫ

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

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

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

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

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. 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 T45 или 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 частички 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 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 входить в соприкосновение с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные обезвоженные пекарные 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 свежееоткрытые обезвоженные 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.

Обезвоженные 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 готовить.

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 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.

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°C).

Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания: оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстает от стенок чана:

- > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
- > в противном случае может быть необходимо добавить муки.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убедиться 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» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов.

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

ПРОГРАММА 1

ПРОСТОЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Вода	245 мл	300 мл
Соль	1 чайн. ложки	1,5 чайн. ложки
Сахар	3 чайн. ложки	1 ст. ложка
Порошковое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Мука	455 г	550 г
Дрожжи	1 чайн. ложки	5 г или 1,5 чайн. ложки

ХЛЕБ НА МОЛОКЕ

	750 г	1000 г
Размягчённое масло кусочками	50 г	60 г
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Сахар	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки
Жидкое молоко	260 мл	310 мл
Мука	400 г	470 г
Дрожжи	1 чайн. ложка	5 г или 1,5 чайн. ложки

ПРОГРАММА 2

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Мука	460 г	620 г
Дрожжи	5 г или 1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Мука	370 г	500 г
Ржаная мука	90 г	120 г
Дрожжи	5 г	2 чайн. ложки
	1,5 чайн. ложки	

ПРОГРАММА 3

ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 чайн. ложки	1 ст. ложка
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Сахар	2 чайн. ложки	1 ст. ложка
Мука	225 г	300 г
Цельная мука	225 г	300 г
Дрожжи	1 чайн. ложка	5 г или 1,5 чайн. ложки

КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

	750 г	1000 г
Растительное масло	2 чайн. ложки	1 ст. ложка
Вода	270 мл	360 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Сахар	2 чайн. ложки	1 ст. ложка
Мука	230 г	300 г
Ржаная мука	110 г	150 г
Цельная мука	110 г	150 г
Дрожжи	1 чайн. ложка	5 г или 1,5 чайн. ложки

ПРОГРАММА 4

БРИОШИ

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Сливочное масло	150 г	175 г
Жидкое молоко	60 мл	70 мл
Соль	1 чайн. ложка	1,5 чайн. ложки
Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Мука типа 55	360 г	440 г
Дрожжи	2 чайн. ложки	2,5 чайн. ложки

Вариант: добавить 1 чайную ложку флёрдоранжевой воды.

ХЛЕБНЫЕ ШАРИКИ

	750 г	1000 г
Яйца	2	3
Сливочное масло	140 г	160 г
Жидкое молоко	80 мл	100 мл
Соль	1/2 чайн. ложки	1 чайн. ложка
Сахар	4 ст. ложка	5 ст. ложка
Мука	350 г	420 г
Дрожжи	2 чайн. ложки	2,5 чайн. ложки
Изюм	100 г	150 г

Вариант: смочить изюм в лёгком сиропе (50% воды на 50% сахара) или в напитке типа шнапса или в высококачественном виноградном спирте.

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

ПРОГРАММА 5

ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

	750 г	1000 г
Растительное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Вода (не теплее 35-40°C)	270 мл	360 мл
Соль	1 чайн. ложка	1,5 чайн. ложки
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Порошковое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Мука	430 г	570 г
Дрожжи	3 чайн. ложки	3,5 чайн. ложки

ПРОГРАММА 6

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

	750 г	1000 г
Оливковое масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Вода	240 мл	320 мл
Соль	1,5 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Мука	480 г	640 г
Дрожжи	1 чайн. ложка	5 г или 1,5 чайн. ложки

ПРОГРАММА 7

СВЕЖЕЕ ТЕСТО

	1000 г
Яйца	5
Вода	60 ml
Мука	600 g
Соль	1 чайн. ложка

ПРОГРАММА 8

ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ

	1000 г
Вода	200 мл
Натуральный йогурт	1 (125 г)
Соль	2 чайн. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Мука	480 г
Ржаная мука	70 г
Дрожжи	2,5 чайн. ложки

ПРОГРАММА 9

КОМПОТЫ И КОНФИТОРЫ

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

Конфитюр из клубники, персиков, ревеня или абрикосов:

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

Конфитюр из апельсинов:

500 г фруктов, 400 г сахара.

Компот из яблок и ревеня:

750 г фруктов, 4,5 ст. ложки сахара

Компот из ревеня:

750 г фруктов, 4,5 ст. ложки сахара

ПРОГРАММА	РАЗМЕР	КОРОЧКА	ВРЕМЯ (ч)	ПРОГРЕВ (МИН)	1-й ЗАМЕС (МИН)	УСТОАЧИВАНИЕ (МИН)	2-й ЗАМЕС (МИН)	1-й ПОДЪЕМ (МИН)	3-й ЗАМЕС (МИН)	2-й ПОДЪЕМ (МИН)	4-й ЗАМЕС (МИН)	3-й ПОДЪЕМ (МИН)	ВЫПЕКАНИЕ (МИН)	ВЫДЕРЖКА В ТЕПЛЕ	ДОСТОИМЛЕННО	
1	750	1	3.13		5	5	20	39	10	25.50	15	49.45	48	60	2.51	
		2	3.13		5	5	20	39	10	25.50	15	49.45	48	60	2.51	
		3	3.13		5	5	20	39	10	25.50	15	49.45	48	60	2.51	
	1000 г	Быстрый	2.12		5	5	20	15	15	10	8.50	10	29.50	48	60	1.50
		1	3.18		5	5	20	20	39	10	25.50	15	49.45	53	60	2.56
		2	3.18		5	5	20	20	39	10	25.50	15	49.45	53	60	2.56
		3	3.18		5	5	20	20	39	10	25.50	15	49.45	53	60	2.56
	2	750	Быстрый	2.17		5	5	20	15	10	8.50	10	29.50	53	60	1.55
			1	3.30		5	5	20	39	10	30.50	10	59.50	50	60	3.30
			2	3.30		5	5	20	39	10	30.50	10	59.50	50	60	3.30
1000 г		3	3.30		5	5	20	39	10	30.50	10	59.50	50	60	3.30	
		Быстрый	2.30		5	5	20	15	15	10	15.50	10	38.50	50	60	2.30
		1	3.32		5	5	20	20	39	10	30.50	10	59.50	52	60	3.32
		2	3.32		5	5	20	20	39	10	30.50	10	59.50	52	60	3.32
3	750	3	3.32		5	5	20	39	10	30.50	10	59.50	52	60	3.32	
		Быстрый	2.32		5	5	20	15	10	10.50	10	38.50	52	60	2.32	
		1	3.43	30	5	5	15	49	10	25.50	10	44.50	48	60	2.56	
3	1000 г	2	3.43	30	5	5	15	49	10	25.50	10	44.50	48	60	2.56	
		3	3.43	30	5	5	15	49	10	25.50	10	44.50	48	60	2.56	
		Быстрый	2.28	5	5	5	15	24	10	10.50	10	34.50	48	60	2.06	
	1	3.45	30	5	5	15	49	10	25.50	10	44.50	50	60	2.58		
	2	3.45	30	5	5	15	49	10	25.50	10	44.50	50	60	2.58		
	3	3.45	30	5	5	15	49	10	25.50	10	44.50	50	60	2.58		
3	1000 г	Быстрый	2.30	5	5	5	15	24	10	10.50	10	34.50	50	60	2.08	

ПРОГРАММА	РАЗМЕР	КОРОЧКА	ВРЕМЯ (ч)	ПРОГРЕВ (МИН)	1-й ЗАМЕС (МИН)	УСТОЙЧИВАНИЕ (МИН)	2-й ЗАМЕС (МИН)	1-й ПОДЪЕМ (МИН)	3-й ЗАМЕС (МИН)	2-й ПОДЪЕМ (МИН)	4-й ЗАМЕС (МИН)	3-й ПОДЪЕМ (МИН)	ВЫПЕКАНИЕ (МИН)	ВЫДЕРЖКА В ТЕПЛЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНО
4	750	1	3.17		5	5	20	39	10	25.50	5	51.55	50	60	2.55
		2	3.17		5	5	20	39	10	25.50	5	51.55	50	60	2.55
		3	3.17		5	5	20	39	10	25.50	5	51.55	50	60	2.55
	1000 г	Быстрый	2.37		5	5	20	39	10	15.50	5	35.55	50	60	2.55
		1	3.22		5	5	20	25	25	25.50	5	51.55	55	60	3.00
		2	3.22		5	5	20	39	39	25.50	5	51.55	55	60	3.00
5	750	1	1.17		2		10	20					45	60	
		2	1.17		2		10	20					45	60	
		3	1.17		2		10	20					45	60	
	1000 г	1	1.20		2		10	20					48	60	
		2	1.20		2		10	20					48	60	
		3	1.20		2		10	20					48	60	
6			1.30		5	5	20	60							
			0.14		3		11								
8	1000 г		3.55	30	5	10	20	39	10	25.50	10	44.50	60	60	2.58
				1.05			5					10	50		
10	1000 г	1	1										60	60)
		2	1										60	60)
		3	1										60	60)

Примечание: в общее время на входит выдержка в тепле для программ 1, 2, 4, 5 8 и 10.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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 непеченом хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Во время выпечки была нажата кнопка ①				●		
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
<p>Мешалка застревает в чане.</p> <p>Мешалка застревает в хлебе.</p> <p>При нажатии на кнопку ① хлебопечка не реагирует.</p> <p>При нажатии на кнопку ① двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит</p> <p>После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.</p> <p>Запах горелого.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием. • Слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в чан. • Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами. • Был запрограммирован другой запуск. • Введена программа с подогревом. • Чан вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки. • После ввода программы вручную не была нажата кнопка ①. • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка. • Часть ингредиентов выпала из чана. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без мощного средства. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- > 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



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.

> Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.

> Держите хлебопечку в недоступном для детей месте. Использование хлебопечки малолетними детьми или инвалидами должно осуществляться под наблюдением.

> 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 уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).

> 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 ? 9 (конфитюр, компот) 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 количеств ингредиентов, указанных в рецептах;

– не превышайте общего веса теста в 1000 г.