

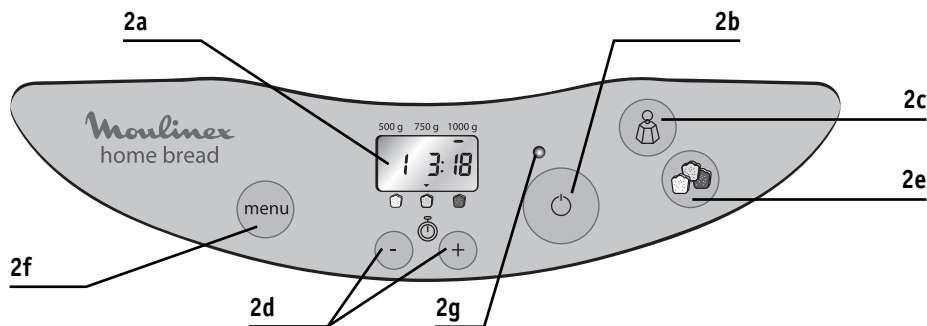
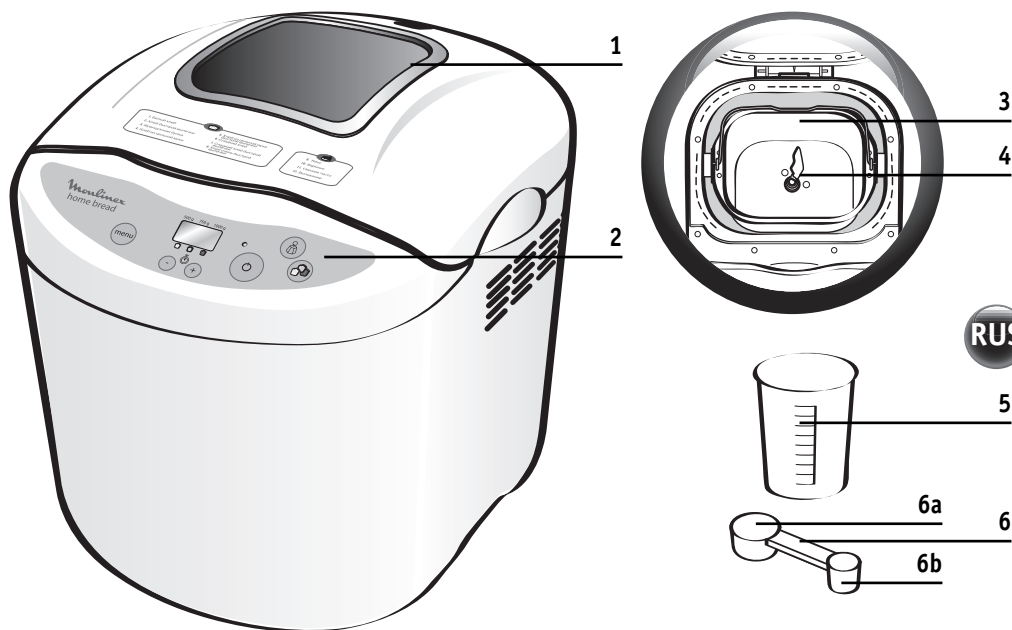
Moulinex®

home bread

RUS

UA





ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|--|
| <p>1 - крышка со смотровым отверстием</p> <p>2 - приборная панель</p> <p> a - жидкокристаллический дисплей</p> <p> b - кнопки запуска в различных режимах</p> <p> c - выбор веса</p> <p> d - клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 12</p> <p> e - выбор цвета корочки</p> <p> f - выбор программ</p> <p> g - индикатор работы</p> | <p>3 - контейнер для хлеба</p> <p>4 - мешалки</p> <p>5 - мерный стакан</p> <p>6 a - столовая ложка</p> <p> b - чайная ложка</p> |
|---|--|

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.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, Электромеханической совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- 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 разъем питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- Не двигайте прибор во время работы.
- **Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим.**
- Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах — этим объясняется возможное наличие следов использования.
- **По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.
- **При работе программы № 10 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.**
- Никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах;
Не превышайте общего веса теста в 1000 г;
Не превышайте 620 г муки и 13 г дрожжей.
- Акустический уровень шума прибора составляет 72 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 отвешены.
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:

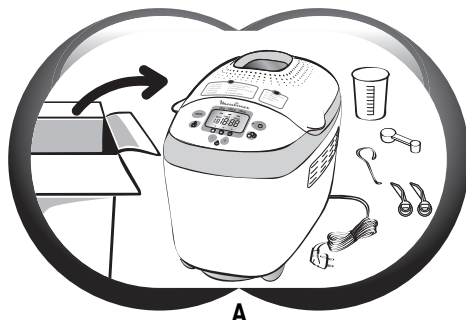
Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
Соль
Сахар
Первая половина муки
Порошковое молоко
Особые твердые ингредиенты
Дрожжи

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 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 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 - **А**.
- Протрите все детали и сам прибор влажной тряпкой.

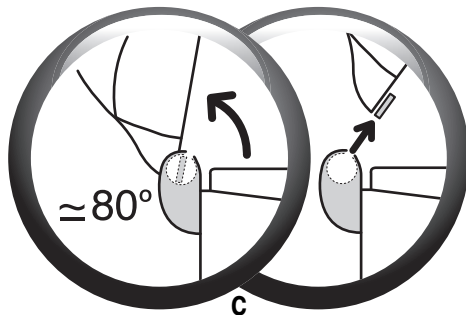
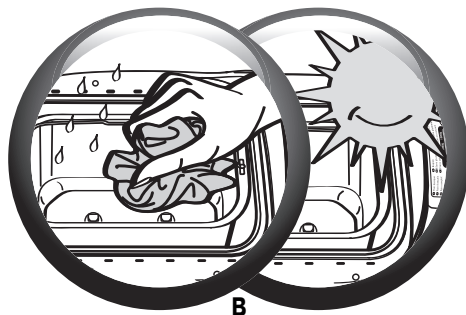


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

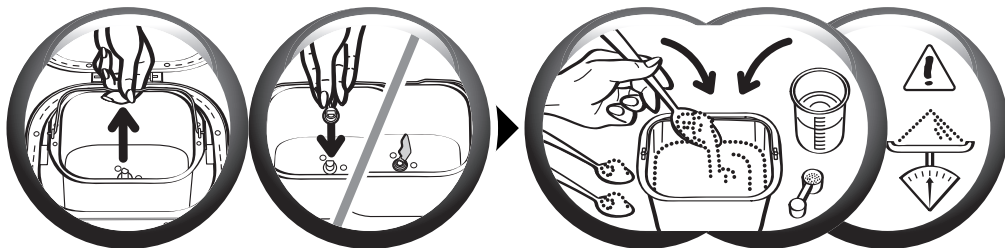
- Полностью размотайте шнур питания, разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
- Протрите все части прибора и внутреннюю поверхность чаши влажной тряпкой. Тщательно высушите - **В**.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если мешалка остается в контейнере, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Если необходимо, снимите крышку и промойте её горячей водой - **С**.
- **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 хлебopечки или крышку в жидкость.

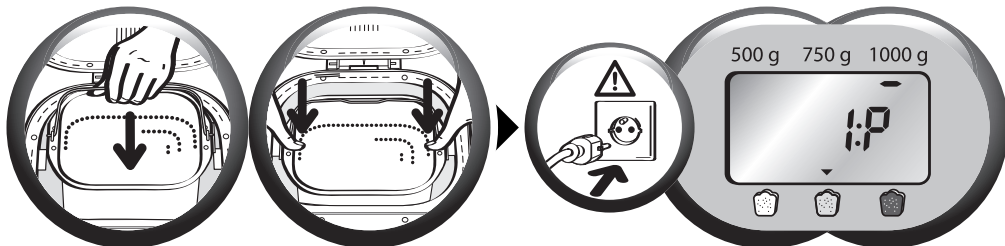


КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО



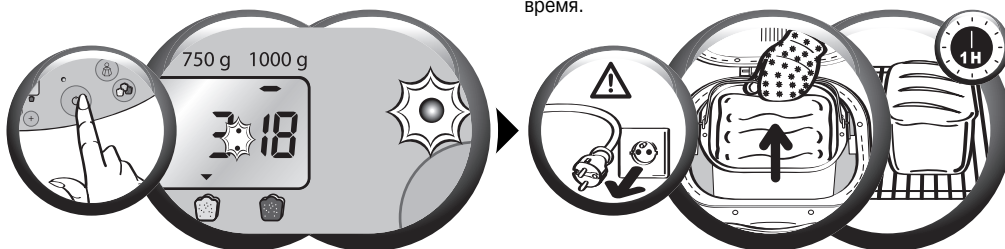
Снимите контейнер для теста за ручки, потянув вперед-назад, чтобы освободить стопоры с обеих сторон. Затем установите мешалки.

Заложите ингредиенты в контейнер в указанном порядке. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.



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

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.



Нажмите на кнопку .
Загорится световой индикатор.
Мигают два указателя таймера. Цикл начнется.

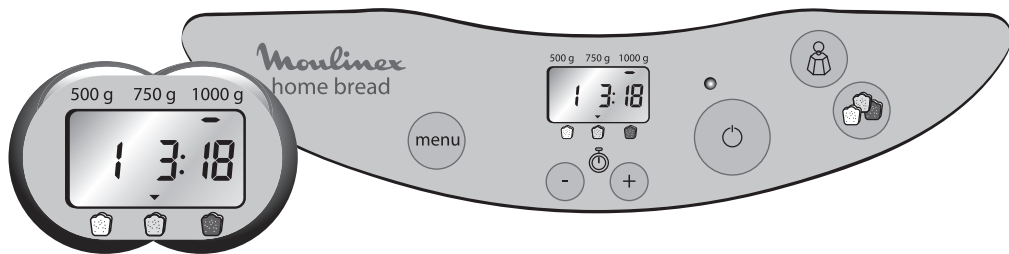
После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте контейнер для хлеба, потянув за рукоятку. Всегда пользуйтесь рукавицами, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.

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

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (программа 1)	ИНГРЕДИЕНТЫ <small>ч. л. > чайная ложка ст. л. > столовая ложка</small>	
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА = СРЕДНЯЯ	- РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 2 ст. л.	- ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
ВЕС = 1000 г.	- ВОДА = 330 мл	- МУКА = 605 г.
ВРЕМЯ = 3:18	- СОЛЬ = 1,5 ч. л.	- ДРОЖЖИ = 1,5 ч. л.
	- САХАР = 1 ст. л.	

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды. На 1000 г, необходимо взять воды: 230 мл, молока: 100 мл.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ




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.

menu Кнопкой **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 **menu** следующей программе, от 1 до 12

- | | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| 1 > Белый хлеб | 5 > Хлеб из цельной муки быстрой выпечки | 9 > Кекс |
| 2 > Хлеб быстрой выпечки | 6 > Сладкий хлеб | 10 > Варенье |
| 3 > Французская булка | 7 > Сладкий хлеб быстрой выпечки | 11 > Свежее тесто |
| 4 > Хлеб из цельной муки | 8 > Хлеб очень быстрой выпечки | 12 > Выпекание |

1. Программа Белый хлеб, позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
 2. Эта программа эквивалентна программе Быстрый хлеб, но в режиме быстрой выпечки. Мякиш может кому-то показаться менее воздушным.
 3. Программа Французская булка, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
 4. Программа Хлеб из цельной муки, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
 5. Эта программа эквивалентна программе Белый хлеб, но в режиме быстрой выпечки. Мякиш может кому-то показаться менее воздушным.
 6. Программа Сладкий хлеб, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.
 7. Эта программа эквивалентна программе Сладкий хлеб, но в режиме быстрой выпечки. Мякиш может кому-то показаться менее воздушным.
 8. Программа Хлеб очень быстрой выпечки подходит только для рецепта ХЛЕБА СВЕРХ-БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ (стр. 13).
 9. Программа Кекс позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей. Для этой программы допустим только вес 500 грамм.
 10. Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления варенья в контейнере.
 11. Программа Свежее тесто, не предназначена для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
 12. Программа Выпекание рассчитана исключительно на время от 10 до 60 мин. с шагом в 10 мин. для получения светлой, средней или темной золотистой корочки. Она может использоваться:
 - a) в сочетании с программой для дрожжевого теста
 - b) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе.
 - c) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.
- Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 12.**
Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши .

Выбор веса хлеба


По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес - ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 8, 9, 10, 11, 12 не possible pas le poids. Appuyez sur la touche  вес хлеба не регулируется. Для установки веса теста нажимайте клавишу  для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается световой индикатор.

Выбор цвета золотистой корочки (подрумянивание)



Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ [MOYEN].

В программах 8, 9, 10, 11, 12 регулировка подрумянивания не осуществляется.

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

Для установки выбора нажимать 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 , удерживайте её нажатой в течение 5 секунд.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Таблица на стр. 14-15 показывает, из чего состоит процесс выпекания 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, способностью к быстрому подъему.	Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпекания. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпекания.

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, 2, 4, 5, 6 и 7, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д.

Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 14-15) 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 выпекания.

Например, в колонке "дополнительно" указано 2 часа 51 минут, а "общее время" составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять за 22 минуты.

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

Выпечка : хлеб в конечной стадии выпекания.

Поддержание в тепле : в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпекания





Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после нескольких звуковых сигналов.

ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ





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 ( vers le haut et  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. Раздается звуковой сигнал, а обе точки  таймера 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.

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

Практические советы

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

Цикл возобновляется с места остановки. По истечении этого времени программирование теряется.

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 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, сушеные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Дрожжи продаются в гипермаркетах (в отделе хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но свежие дрожжи можете также приобрести в булочной. Свежие дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи положите вместе с другими ингредиентами

прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушеные активные дрожжи (в форме шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °С, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования свежих дрожжей (см. ниже указанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Равноценное количество / вес между сушенными и свежими дрожжами:

Сушеные дрожжи (в кофейных 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 (оливки, масла, 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.

РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов. В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщённой таблицей времени выпечки (страница 14-15) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

ч. л. > чайная ложка ст. л. > столовая ложка

ПРОГРАММА 1-2

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	500 г	750 г	1000 г
Растительное масло	3,5 ч. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Вода	190 мл	250 мл	330 мл
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	2,5 ч. л.	3 ч. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	1,5 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Пшеничная мука	350 г	455 г	605 г
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

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

На 500 г, необходимо взять воды: 140 мл, молока: 50 мл.

На 750 г, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 50 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 230 мл, молока: 100 мл.

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

	500 г	750 г	1000 г
Размягченное масло кусочками	40 г	50 г	70 г
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.
Жидкое молоко	200 мл	260 мл	350 мл
Пшеничная мука	310 г	400 г	530 г
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ПРОГРАММА 3

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	275 мл	365 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	360 г	465 г	620 г
Дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	275 мл	365 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	290 г	370 г	395 г
Ржаная мука	70 г	90 г	125 г
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

ПРОГРАММА 4-5

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

	500 г	750 г	1000 г
Растительное масло	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Вода	210 мл	290 мл	355 мл
Соль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Пшеничная мука	140,5 г	200 г	240 г
Ржаная мука	210 г	300 г	365 г
Дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

	500 г	750 г	1000 г
Растительное масло	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Вода	205 мл	290 мл	355 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Сахар	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ст. л.
Пшеничная мука	180 г	255 г	310 г
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.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

ПРОГРАММА 6-7

СДОБНЫЙ ПИРОГ

	500 г	750 г	1000 г
Яйца	2	2	3
Сливочное масло	115 г	150 г	195 г
Жидкое молоко	45 мл	60 мл	80 мл
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	2,5 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Пшеничная мука	280 г	365 г	485 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.

СДОБНЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ

	500 г	750 г	1000 г
Яйца	2	2	3
Сливочное масло	100 г	130 г	175 г
Жидкое молоко	60 мл	80 мл	105 мл
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	3,5 ст. л.	4 ст. л.	6 ст. л.
Пшеничная мука	270 г	345 г	460 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Изюм	80 г	100 г	130 г

Вариант: смочить изюм в лёгком сиропе.

Вариант: выложить на тесто целые миндальные орехи.

ПРОГРАММА 8

ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

1000 г

Растительное масло	1,5 ст. л.
Вода (35-45°C max)	360 мл
Соль	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Сухое молоко	2,5 ст. л.
Пшеничная мука	565 г
Дрожжи	3,5 ч. л.

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

На 1000 г, необходимо взять воды: 235 мл, молока: 125 мл.

ПРОГРАММА 9

ПИРОГ ЛИМОННЫЙ

500 г

Яйца	3
Сливочное масло	70 г
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	195 г
Пшеничная мука	320 г
Разрыхлитель	2,5 ч. л.
Лимон (сок + цедра)	1

ХЛЕБ МИНДАЛЬНЫЙ

500 г

Яйца	3
Сливочное масло	105 г
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	135 г
Темный ром	3 ст. л.
Пшеничная мука	155 г
Миндаль в порошке	135 г
Разрыхлитель	2 ч. л.

Взбить яйца с сахаром и солью до образования густой пены

ПРОГРАММА 10

ВАРЕНЬЕ И КОМПОТЫ

Варенье из клубники, персиков, ревеня или абрикосов

Фруктов	580 г
Сахар	360 г
Пектин	30 г
Лимонный сок	1

Варенье из апельсинов

Фруктов	500 г
Сахар	400 г
Пектин	50 г

Компот из яблок и ревеня

Фруктов	750 г
Сахар	5 ст. л.

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

ПРОГРАММА 11

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

750 г

Оливковое масло	1 ст. л.
Вода	240 мл
Соль	1,5 ч. л.
Пшеничная мука	480 г
Дрожжи	1 ч. л.



ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ

ПРОГ.	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ГРАМАЖ (ч)	ПРОГРЕВ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание -Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
1	1	500 750 1000	3:08 3:13 3:18	-	2:25	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	-	1:24	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	-	2:40	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	2:26	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	1:35	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.	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ГРАМАЖ (ч)	ПРОГРЕВ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание -Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)	
6	1	500 750 1000	3:12 3:17 3:22		2:27	0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00	
	2	500 750 1000	3:12 3:17 3:22			-	0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:12 3:17 3:22			0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00	
7	1	500 750 1000	2:32 2:37 2:42		1:47	0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00	
	2	500 750 1000	2:32 2:37 2:42			-	0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:32 2:37 2:42			0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00	
8	-	1000	1:20	-	0:32	0:48	-	1:00	
9	-	500	1:50	-	0:30	1:20	-	-	
10	-	-	1:05	-	0:15	0:50	-	-	
11	-	750	1:30	-	1:30	-	-	-	
12	-		0:10 інтерва- лами по 10 хв	-	-	0:10 інтерва- лами по 10 хв	-	-	

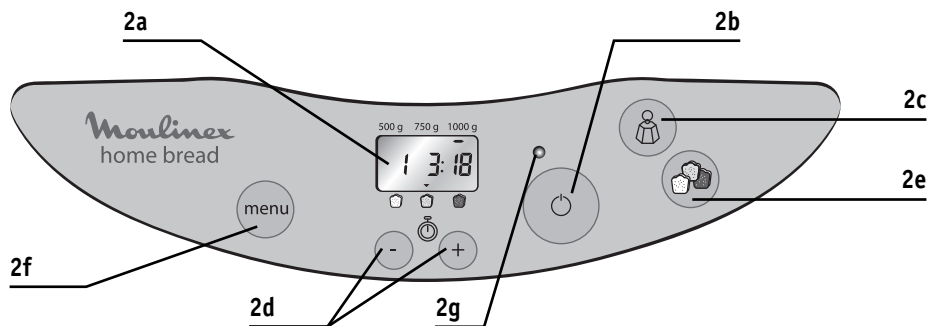
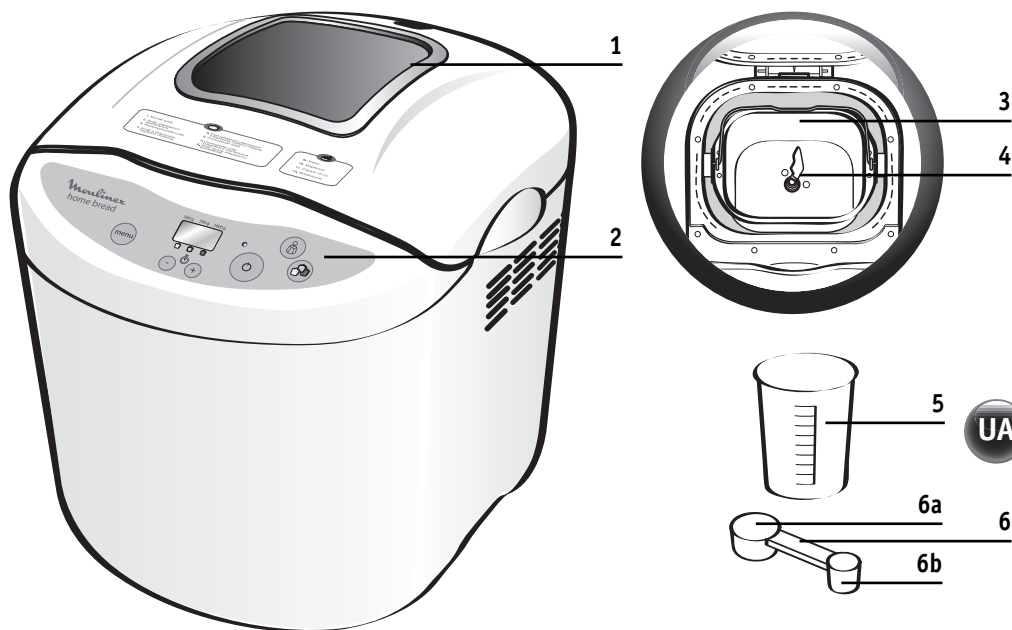
Примечание: общая продолжительность не включает время поддержания в тепле для программ 1 - 8

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЦЕПТЫ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при 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 контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> • Машина перегрелась. Дисплей показывает следующее сообщение об ошибке: E01 и 5 звуковых сигналов. Подождать 1 час между 2 циклами. • Был запрограммирован другой запуск. • Введена программа с подогревом.
При нажатии на кнопку двигатель двигателя теста не роисходит.	<ul style="list-style-type: none"> • Контейнер вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • После ввода программы вручную не была нажата кнопка . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> • Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите шнур питания от сети. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.



ОПИС

- 1 - кришка з оглядовим вікном
- 2 - панель керування
 - a - дисплей
 - b - кнопка вмикання/вимикання
 - c - кнопка вибору ваги
 - d - кнопки виставлення часу відкладеного ввімкнення і виставлення часу для програми 12
 - e - кнопка вибору кольору шкоринки
 - f - кнопка вибору програм
 - g - світловий індикатор роботи
- 3 - форма для випікання хліба
- 4 - мішалка
- 5 - градуйований стакан
- 6 a - столова ложка
- b - чайна ложка



ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ



Сприяймо захисту довкілля !

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.
- ② Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту приймання.

- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з використання: використання з порушенням інструкції звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).
- Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Користуйтеся твердою робочою поверхнею за межами розбризкування води та ні в якому разі не у вбудованій ніші на кухні.
- Перевірте, щоб напруга живлення вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулюватиме гарантію.
- Підключайте ваш прилад лише до розетки з заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електричним струмом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам безпеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами.
- прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.
- Відключіть прилад з електричної мережі зразу ж після його використання або при його очищенні.
- Не користуйтеся приладом, якщо:
 - він має пошкоджений або дефектний електрошнур,
 - він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків прилад необхідно віднести до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Див. умови гарантії.
- Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, його сервіс-центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.
- Будь-які операції всередині приладу, окрім очищення і звичайного догляду, здійснюваних користувачем, повинні виконуватися спеціалістами уповноваженого сервіс-центру.
- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в воду або інші рідини.
- Не допускайте звисання електрошнурів у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен торкатись або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або бути зігнутим під гострим кутом.
- Не рухайте прилад під час роботи.
- **Не торкайтесь оглядового вікна під час роботи і одразу після її закінчення. Вікно може бути гарячим.**
- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за електрошнур.
- Використовуйте тільки справний подовжувач з заземленням, переріз проводу якого повинен бути не меншим, ніж у електрошнурів, що постачається з приладом.
- Не ставте цей прилад на інші прилади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело тепла.
- Не використовуйте прилад для приготування іншої їжі окрім хліба та джемів.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займуться, ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і запасні частини, призначені для вашого приладу.
- Усі прилади піддаються суворому контролю якості. Практичні випробування роботи проводяться на приладах, взятих навмання, тому на деяких з приладів можуть залишатися сліди використання.
- **Після закінчення робочої програми завжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви торкаєтесь гарячих частин приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високої температури.**
- Ніколи не закривайте вентиляційні отвори.
- Відкриваючи кришку під час виконання або по закінченні програми, будьте дуже обережні, тому що з приладу може виходити гаряча пара.
- **Коли ви користуєтесь програмою N 10 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливі вихід пари або розбризкування гарячої рідини.**
- Не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах. Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г. Не перевищуйте 620 г борошна та 11 г дріждзів.
- Рівень акустичної потужності, вимірний на цьому приладі, становить 72 дБА.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Приготування

1. Уважно прочитайте інструкцію з використання: у цьому приладі хліб випікається не так, як зазвичай вручну!
2. Усі використовувані інгредієнти повинні мати кімнатну температуру (якщо не передбачено інше) і мають бути точно зважені. **Відміряйте рідкі інгредієнти за допомогою стакана з комплекту поставки приладу. Для того, щоб відміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтеся відповідними ложками, розташованими на кінцях дозатора.** Добра випічка можлива тільки при точному дозуванні інгредієнтів.
3. Використовуйте інгредієнти до закінчення терміну їх придатності і зберігайте у прохолодному і сухому місці.
4. Велике значення має дозування борошна. Тому борошно слід зважувати за допомогою кухонних вагів. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі в пакетиках. Не використовуйте хімічні дріжджі, якщо в рецептах не вказано інше. Після відкриття пакетика дріжджі з нього повинні бути використані протягом 48 годин.
5. Щоб не перешкоджати підйманню тіста, рекомендуємо закладати всі інгредієнти в форму з самого початку і уникати відкривання кришки під час приготування (якщо не передбачено інше). Точно виконуйте послідовність закладання інгредієнтів і беріть їх саме стільки, скільки вказано в рецептах. Спочатку заливаються рідкі інгредієнти, а потім закладаються тверді. **Дріжджі не повинні торкатися а ні рідких інгредієнтів, а ні солі.**

Загальний порядок закладання інгредієнтів:

Рідкі інгредієнти (масло, олія, яйця, вода, молоко)

Сіль

Цукор

Борошно – перша половина

Сухе молоко

Спеціальні тверді інгредієнти

Борошно – друга половина

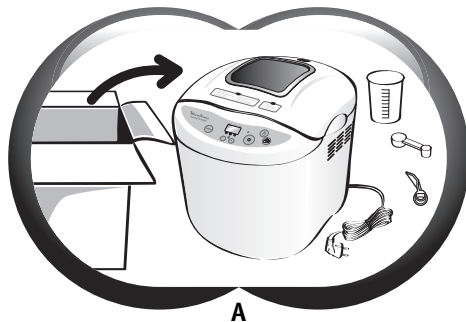
Дріжджі

Використання

- **Випікання дуже великою мірою залежить від умов температури і вологості.** Якщо дуже жарко, рекомендується використовувати рідкі інгредієнти з більш низькою температурою, ніж звичайно. Відповідно, якщо холодно, при необхідності можна підігріти воду або молоко (але в жодному разі не вище 35 °C).
- **Часом буває доцільно перевірити стан тіста під час замішування:** воно повинно мати вигляд однорідної кулі, яка добре відділяється від стінок.
 - > якщо частина борошна не змішалася з тістом, потрібно додати трохи води,
 - > у протилежному випадку, можливо, потрібно додати трохи борошна.Додавати треба потроху (не більше 1 столової ложки за один раз) і чекати, поки не впевнитесь, чи достатньо доданої кількості, перед тим як додавати ще.
- **Часто помилково вважають, що чим більше додається дріжджів, тим більше підійметься хліб.** Між тим, при надлишку дріжджів структура дріжджів стає більш крихкою, і хліб, який високо піднявся, під час випікання осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками пальців: тісто повинно злегка опиратися натискуванню, а відбитки пальців повинні поступово зникати.

ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні приладу від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя - **А**.
- Очистіть всі частини приладу та сам прилад використовуючи вологу ганчірку.

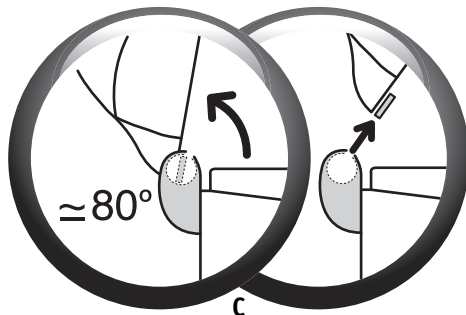
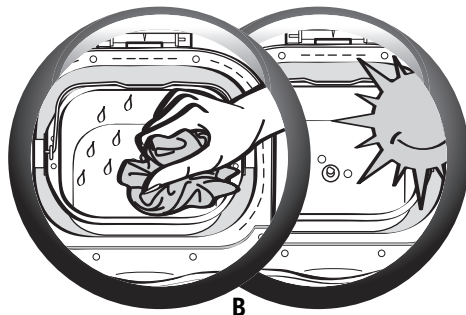


КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

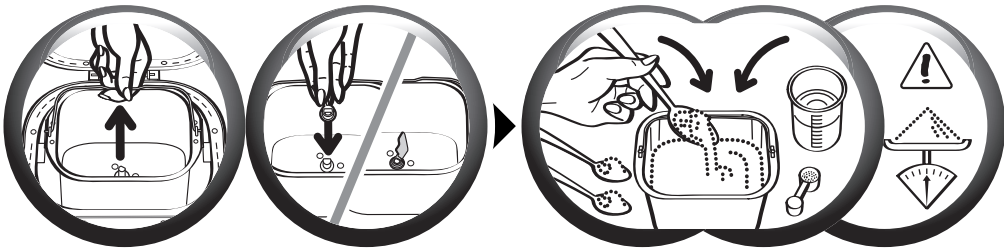
- Повністю розмотайте шнур живлення, пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
- При першому використанні може виділятися легкий запах.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть пристрій від електромережі.
- Очистіть всі частини, корпус приладу і внутрішню поверхню форми вологою губкою. Ретельно висушіть - **В**.
- Промийте лоток та мішалки у теплій мильній воді. Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- Якщо необхідно, щоб помити кришку гарячою водою, зніміть її - **В**.
- **Жодну з частин хлібопечки не можна мити у посудомийній машині.**
- Для очищення не використовуйте ані побутових засобів, ані абразивних губок, ані спирту. Користуйтеся м'якою і вологою ганчіркою.
- Ніколи не занурюйте в воду корпус приладу або кришку.

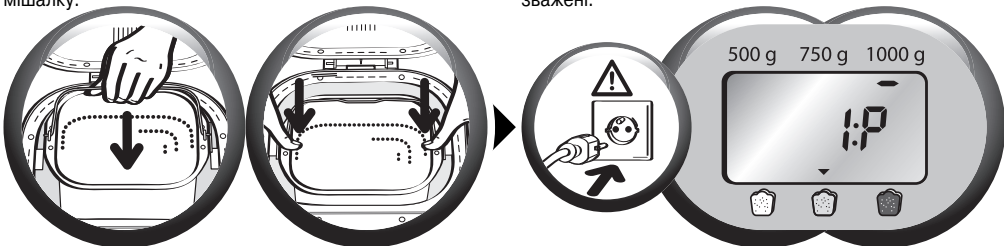


ШВИДКИЙ ПОЧАТОК



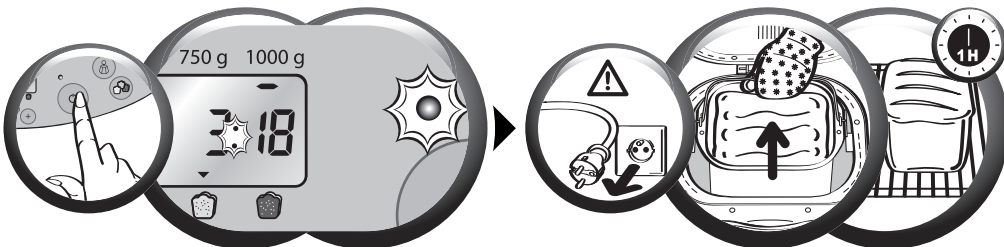
Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручки і тягнувши вертикально вгору. Після цього вставте мішалку.


Покладіть у форму інгредієнти в рекомендованому порядку. Перевірте, щоб усі інгредієнти були точно зважені.



Вставте форму для випікання. Натисніть на одну сторону форми, потім на іншу, щоб вона зчепилася з приводним пристроєм і добре зафіксувалася з обох боків.

Підключіть хлібопічку до електромережі і ввімкніть її. Після звукового сигналу на дисплеї по умовчання з'явиться позначення програми 1 (1P), що відповідає 1000 г з середньою інтенсивністю кольору шкоринки, а потім відповідна тривалість випікання.



Натисніть кнопку .

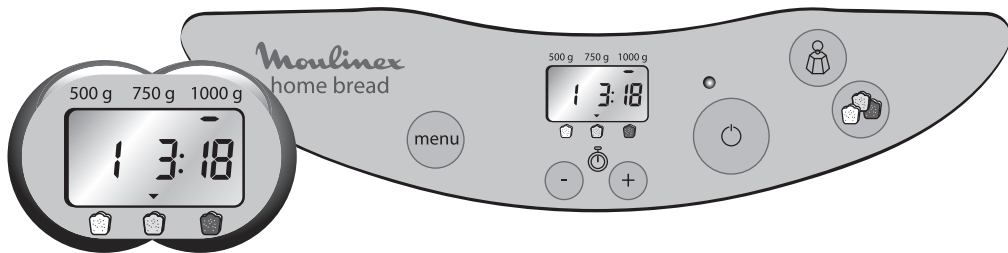
Засвітиться світловий індикатор роботи. 2 крапки таймера почнуть блимати. Почнеться цикл приготування.

Після закінчення циклу випікання відключіть хлібопічку від електромережі. Вийміть форму для випікання, тримаючи її за ручки. Завжди надягайте захисні рукавички, тому що ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки гарячі. Витягніть хліб з форми, поки він гарячий, і залиште його на решітці на 1 годину, щоб він охолів.

Щоб швидше опанувати використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт ЗВИЧАЙНОГО ХЛІБА як першого хліба, який ви випікатимете.

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ (програма 1)	ІНГРЕДІЄНТИ ч.л. > чайна ложка с.л. > столова ложка	
СКОРИНКИ = СЕРЕДНЯ	- ОЛІЯ = 2 с.л.	- СУХЕ МОЛОКО = 2 с.л.
ВАГА = 1000 г	- ВОДА = 330 мл	- БОРОШНО = 605 г
ТРИВАЛІСТЬ = 3 : 18	- СІЛЬ = 1,5 ч.л.	- ДРІЖДЖІ = 1,5 ч.л.
	- ЦУКОР = 1 с.л.	

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ



При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення, якщо якийсь час немає ніяких дій.

Вибір програми


При виборі програми починається здійснення певної послідовності етапів, які виконуються автоматично один за одним.

За допомогою кнопки **menu** ви можете вибрати одну з запропонованих програм. При виборі на дисплеї з'являється значення часу виконання програми. При кожному натисканні кнопки **menu** номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми від 1 до 12:

- | | | |
|-----------------------------------|--|------------------|
| 1 > Білий хліб | 5 > Хліб швидкого випікання з борошна грубого помелу | 9 > Кекс |
| 2 > Хліб швидкого випікання | 6 > Солодкий хліб | 10 > Варення |
| 3 > Французький хліб | 7 > Солодкий хліб швидкого випікання | 11 > Свіже тісто |
| 4 > Хліб з борошна грубого помелу | 8 > Хліб дуже швидкого випікання | 12 > Випікання |

1. За допомогою програми “Білий хліб” можна випікати хліб за більшістю рецептів, в яких використовується пшеничне борошно.
2. Ця програма є еквівалентною програмі “Білий хліб”, але забезпечує більш швидке випікання. М'якуш випеченого з використанням цієї програми хліба може мати трохи менші пори.
3. Програма “Французький хліб” відповідає традиційному рецепту французького білого хліба.
4. Програму “Хліб з борошна грубого помелу” слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.
5. Ця програма є еквівалентною програмі “Хліб швидкого випікання з борошна грубого помелу”, але забезпечує більш швидке випікання. М'якуш випеченого з використанням цієї програми хліба може мати трохи менші пори.
6. Програма “Солодкий хліб” призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру.
7. Ця програма є еквівалентною програмі “Солодкий хліб”, але забезпечує більш швидке випікання. М'якуш випеченого з використанням цієї програми хліба може мати трохи менші пори.
8. Програма “Хліб дуже швидкого випікання” призначена для випікання за рецептом ХЛІБА НАДШВИДКОГО ВИПІКАННЯ (сторінка 27).
9. Програма “Кекс” дає можливість випікати кекси та інші борошняні кондитерські вироби за допомогою хімічного розрихлювача. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для булочок, не перевищуйте більше, ніж 500г тіста.
10. Програма “Варення” призначена для автоматичного приготування джемів у формі для випікання.
11. Програма “Свіже тісто” не призначена для випікання. Вона відповідає програмі замішування і підймання дріжджового тіста всіх видів. Наприклад: тісто для піци.
12. Програма “Випікання” дає можливість випікати протягом 10 – 60 хв. зі ступеневим регулюванням тривалості по 10 хв. Її можна вибирати як окрему програму, а також використовувати:
 - a) у сполученні з програмою “Дріжджове тісто”,
 - b) для нагрівання або підпікання вже спеченого і охолодженого хліба, який ще знаходиться у формі,
 - c) для завершення випікання після тривалого аварійного відключення струму під час виконання циклу випікання хліба.

Хлібopічку не можна залишати без нагляду під час використання програми 12.


Щоб перервати цикл до його завершення, зупиніть виконання програми вручну, натиснувши кнопку  і утримуючи її деякий час натиснутою.

Вибір кольору скоринки



По умовчанню колір скоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ. У програмах 8, 9, 10, 11, 12 регулювання кольору шкоринки не передбачене.

Можна вибрати один з трьох варіантів кольору шкоринки:


СВІТЛИЙ (L) - СЕРЕДНІЙ (P) - ТЕМНИЙ (H).

Якщо ви хочете змінити встановлений по умовчанню варіант, натискайте кнопку  доти, поки світловий індикатор не засвітиться навпроти вибраного значення.

Ввімкнення / вимкнення

Натисніть кнопку  для ввімкнення приладу. Засвітиться світловий індикатор роботи. Почнеться зворотний відлік часу. Ви можете зупинити виконання програми або анулювати відкладене ввімкнення тривалим натисанням кнопки . Після цього світловий індикатор погасне.

Вибір ваги хліба

За умовчанням вага хліба встановлюється на 1000 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш точні значення ваги можна знайти в таблицях. У програмах 8, 9, 10, 11, 12 регулювання ваги не передбачене. Натисніть кнопку  для вибору ваги продукту: 750 г або 1000 г. При цьому навпроти позначення вибраної ваги засвічується світловий індикатор.

ЦИКЛИ

Світловий індикатор засвічується напроти позначення етапу циклу, досягнутого під час роботи приладу. У таблиці (сторінка 28-29) подано розбивку різних циклів залежно від вибраної програми.

Попереднє нагрівання	> Замішування	> Пауза	> Підймання	> Випікання	> Підтримання температури
Використовується в програмах 4 і 5 для покращення підймання тіста.	Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалося.	Дозволяє усунути напруження в тісті, щоб покращити якість замішування.	Час, протягом якого підіймається тісто і утворюється аромат хліба.	Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а шкоринка набуває кольору і хрусткості.	Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Рекомендується, проте, виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.

Попереднє нагрівання: використовується тільки в програмах 3 і 7. Під час цього етапу мішалка не працює. Цей етап дозволяє прискорити дію дріжджів і сприяє збільшенню об'єму хліба, що складається з борошна, яке саме по собі не здатне сильно збільшуватись в об'ємі.

Замішування: тісто проходить 1-й або 2-й цикл замішування або період змішування між циклами підймання. Протягом цього циклу, під час виконання програм 1, 2, 4, 5, 6, 7 ви маєте можливість додавати інгредієнти: сухофрукти, оливки, шматочки сала та ін. Ви знатимете, коли це можна зробити, коли пролунає звуковий сигнал. Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості приготування (сторінка 28-29) і в стовпчику "extra". У цьому стовпчику вказаний час, який відобразатиметься на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику "extra" від значення загального часу випікання. Наприклад: "extra" = 2:51, загальний час = 3:13, інгредієнти можна додавати через 22 хв.

Підймання: тісто проходить 1-й, 2-й, 3-й цикл замішування.

Випікання: хліб проходить кінцевий цикл випікання.

Підтримання температури: при використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 ви можете залишити хліб у хлібopічці. Цикл підтримання температури тривалістю одна година автоматично починається після завершення випікання. Навпроти засвічується індикатор. Протягом однієї години, коли виконується цикл підтримання температури, на дисплеї залишається індикація таймера 0:00. Через однакові проміжки часу лунає звуковий сигнал. По закінченні цього циклу прилад видає декілька звукових сигнали і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО ВВІМКНЕННЯ

Ви можете максимум за 13 годин запрограмувати роботу приладу таким чином, щоб страва була готова у вибраний вами час.

Відкладене ввімкнення не може здійснюватись для програм 8, 9, 10, 10, 11, 12.

Цей етап починається після вибору програми, інтенсивності кольору шкоринки і ваги. На дисплеї з'являється значення тривалості програми. Вирахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і моментом, коли вам потрібно, щоб страва була готова.

Прилад автоматично включає в нього тривалість циклів програми. За допомогою кнопок **+** і **-** виставте визначений час (**+** для збільшення, **-** для зменшення значення). При кожному короткому натисканні відбувається зміна значення часу на 10 хв + лунає короткий звуковий сигнал. При тривалому натисканні зміна значення часу відбувається безперервно відрізками по 10 хв.

Практичні поради

У випадку відключення живлення: на випадок, якщо воно відбувається під час виконання циклу, а виконання програми переривається внаслідок аварійного відключення живлення або помилкових дій, хлібопічка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмовані дані. Виконання циклу відновиться на

Наприклад: зараз 20-а година, а ви хочете, щоб хліб був готовий о 7 год 00 хв завтра вранці. Введіть 11 год 00 хв за допомогою кнопок **+** і **-**. Натисніть кнопку **⏸**. Подається звуковий сигнал, і обидві точки **■** таймера починають блимати. Починається зворотний відлік часу. Засвічується світловий індикатор роботи.

Якщо ви помилились або бажаєте змінити введене значення часу, натисніть і утримуйте натиснутою кнопку **⏸** доти, поки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться значення часу по умовчання. Повторіть процедуру програмування.

Деякі інгредієнти можуть псуватися. Не використовуйте відкладене ввімкнення, якщо рецепт містить: свіже молоко, яйця, йогурт, сир, свіжі фрукти.

ІНГРЕДІЄНТИ

Жири і олія: жири надають хлібу більше м'якості і смаку. Завдяки жирам хліб також зберігатиметься краще і довше. Надлишок жиру уповільнює підймання тіста. Якщо ви використовуєте масло, подрібніть його на дрібні шматочки, щоб воно краще розподілилося в тісті, або розм'якшіть його. Не додавайте до тіста гаряче масло. Уникайте контакту жиру з дріжджами, тому що жир може перешкоджати зволоженню дріжджів.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню м'якушки. При використанні яєць зменшіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідкі компоненти до отримання кількості рідини, вказаної в рецепті. Рецепти складено з розрахунку на яйце середнього розміру вагою 50 г, а якщо ви використовуєте більші яйця, додайте трохи борошна; якщо ви використовуєте менші яйця, додавайте менше борошна.

Молоко: ви можете використовувати як рідке, так і сухе

тому етапі, на якому воно було перерване. Після того, як мине цей час, запрограмовані дані втрачаються.

Якщо ви задали дві програми, почекайте 1 годину перед тим, як почати приготування іншої страви.

молоко. При використанні сухого молока додавайте вказану в рецепті кількість води. При використанні рідкого молока можна теж додавати воду, але загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, вказаному в рецепті. Молоко також має емульгуючу дію, яка дозволяє отримувати м'якушку з більш однаковими комірками, що покращує її вигляд.

Вода: вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль борошна і уможливує утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинами. Використовуйте рідини, що мають кімнатну температуру.

Борошно: вага борошна може бути досить різною залежно від виду використовуваного борошна. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, поглинаючи вологу або,

навпаки, втрачаючи її. Бажано використовувати не стандартне борошно, а борошно з високоякісних твердих сортів пшениці з підвищеним вмістом клейковини, борошно “для хлібопечення” або “для пекарень”. Якщо ви додаватимете овес, висівки, пророслі зерна пшениці, жита або ж цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об’єм і більшу вагу.

Рекомендується використовувати борошно Т55, якщо в рецептах не зазначено інше.

На результат випікання впливає також просіювання борошна: чим більше борошно є цілним (тобто частково містить оболонку зерна), тим менше підійматиметься тісто і тим щільнішою буде структура хліба. В торговельній мережі є також готові набори продуктів для випікання хліба. При використанні цих наборів ознайомтесь з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від використовуваних інгредієнтів. Наприклад: “Хліб з борошна грубого помелу” - Програма 4.

Цукор: віддавайте перевагу білому, нерафінованому або медовому цукру. Не використовуйте рафінований або грудковий цукор. Цукор живить дріжджі, надає хлібу добрий смак і покращує підрум’янення шкоринки.

Сіль: надає продуктам смак і дозволяє контролювати дію дріжджів. Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердішим, компактним і підіймається не дуже швидко. Вона також покращує структуру тіста.

Дріжджі: хлібопекарські дріжджі існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, висушені та активні, які повинні регідратуватися або висушуватися, та моментальні. Свіжі дріжджі: дріжджі тепер доступні у вигляді рідкого продукту, котрий представлений в маленьких пакетиках, які повинні зберігатися в холодильнику. Такі дріжджі можна виливати безпосередньо в борошно. Свіжі дріжджі продаються в супермаркетах (хлібопекарських або відділах свіжих продуктів), але Ви можете також купити свіжі дріжджі у свого місцевого пекаря. Безвідносно до своєї форми

дріжджі повинні безпосередньо додаватися поряд з іншими інгредієнтами для випікання хліба у форму для випікання хліба. Не забудьте розкрити нові дріжджі пальцями, щоб вони змогли розчинитися більш якісно. Тільки активні висушені дріжджі (у маленьких гранулах) треба змішувати з трохи прохолодною водою перед їхнім використанням. Виберіть температуру біля до 35°C, при температурі більше або менше цього значення дріжджі не буду належною мірою сприяти підняттю тіста. Додавайте тільки встановлену в рецепті кількість та не забувайте робити відповідне виправлення на їхню форму відповідно до наведеної таблиці при розрахунку їхньої необхідної кількості (див. таблицю еквівалентів, що наводиться нижче).

Еквіваленти в кількості/вазі/обсязі між висушеними дріжджами, свіжими дріжджами та рідкими дріжджами:

Висушені дріжджі (у чайн. л)

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

Свіжі дріжджі (у г)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (оливки, шматочки сала та ін.): ви можете випікати хліб за вашими власними рецептами, використовуючи усі потрібні вам додаткові інгредієнти, не забуваючи про наступне:

- > інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можн адодавати тільки після звукового сигналу,
- > найбільш тверді зерна (такі як льон або кунжут) можна додавати з самого початку замішування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному ввімкненні),
- > потрібно зціджувати воду з інгредієнтів, що містять багато вологи (оливки),
- > жирні інгредієнти слід трохи посипати борошном, щоб вони краще розміщувались у тісті,
- > не слід додавати їх у дуже великих кількостях, тому що це може перешкоджати нормальному утворенню тіста, прийміть до уваги всі інгредієнти,
- > що додаються у тісто для того, щоб вийшов чудовий хліб.

РЕЦЕПТИ

Для кожного з рецептів потрібно дотримуватись наведеного порядку додавання інгредієнтів. Вибравши рецепт і відповідну програму, ви можете користуватись зведеною таблицею тривалості приготування (сторінка 28-29) і розбивкою різних циклів.

ч.л. > чайна ложка с.л. > столова ложка

ПРОГРАМА 1-2

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ

	500 г	750 г	1000 г
Олія	3,5 ч.л.	1,5 с.л.	2 с.л.
Вода	190 ml	250 ml	330 ml
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	2,5 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
Сухе молоко	1,5 с.л.	1,5 с.л.	2 с.л.
Борошно	350 г	455 г	605 г
Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ЗДОБНИЙ ХЛІБ

	500 г	750 г	1000 г
Розм'якшене і порізане кубиками масло	40 г	50 г	70 г
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	2 с.л.	2,5 с.л.	3 с.л.
Рідке молоко	200 ml	260 ml	350 ml
Борошно	310 г	400 г	530 г
Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ПРОГРАМА 3

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 ml	275 ml	365 ml
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно	360 г	465 г	620 г
Дріжджі	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

СЕЛЯНСЬКИЙ ХЛІБ

	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 ml	275 ml	365 ml
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно	290 г	370 г	395 г
Житнє борошно	70 г	90 г	125 г
Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ПРОГРАМА 4-5

ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ

	500 г	750 г	1000 г
Олія	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Вода	210 ml	290 ml	355 ml
Сіль	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Борошно	140,5 г	200 г	240 г
Борошно грубого помелу	210 г	300 г	365 г
Дріжджі	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

СЕЛЯНСЬКИЙ ХЛІБ

	500 г	750 г	1000 г
Олія	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Вода	205 ml	290 ml	355 ml
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сухе молоко	1 с.л.	1,5 с.л.	2 с.л.
Цукор	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 с.л.
Борошно	180 г	255 г	310 г
Борошно грубого помелу	85 г	120 г	145 г
Житнє борошно	85 г	120 г	145 г
Дріжджі	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

ПРОГРАМА 6-7

ЗДОБНА БУЛОЧКА

	500 г	750 г	1000 г
Яйця	2	2	3
Масло	115 г	150 г	195 г
Рідке молоко	45 ml	60 ml	80 ml
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	2,5 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
Борошно	280 г	365 г	485 г
Дріжджі	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

КЕКС "КУГЕЛЬХОПФ"

	500 г	750 г	1000 г
Яйця	2	2	3
Масло	100 г	130 г	175 г
Рідке молоко	60 ml	80 ml	105 ml
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	3,5 с.л.	4 с.л.	6 с.л.
Борошно	270 г	345 г	460 г
Дріжджі	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Родзинки	80 г	100 г	130 г

варіант: змочити родзинки негустим сиропом.

варіант: покласти цілі мигдалеві горіхи на верхню.

ПРОГРАМА 8

ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

	1000 г
Олія	1,5 с.л.
Вода (від 35 до 40 °С, не вище)	360 ml
Сіль	1,5 ч.л.
Цукор	1 с.л.
Сухе молоко	2,5 с.л.
Борошно	565 г
Дріжджі	3,5 ч.л.

ПРОГРАМА 9

ЛИМОННЕ ТІСТЕЧКО

	500 г
Яйця	3
Масло	70 г
Сіль	1/2 ч.л.
Цукор	195 г
Борошно	320 г
Хімічний розрихлювач	2,5 ч.л.
Лимон (сік + цедра)	1

МИГДАЛЕВЕ ТІСТЕЧКО

	500 г
Яйця	3
Масло	105 г
Сіль	1/2 ч.л.
Цукор	135 г
коричневий ром	3 с.л.
Борошно	155 г
мелений мигдаль	135 г
Хімічний розрихлювач	2 ч.л.

Збити яйця + цукор + сіль до отримання білого кольору

ПРОГРАМА 10

КОМПОТИ І ДЖЕМИ

Джем з полуниць, персиків ревеню або абрикосів

плодів	580 г
Цукор	360 г
пектин	30 г
лимон (сік)	1

Джем з апельсинів

Плодів	500 г
Цукор	400 г
Пектин	50 г

Компот з яблук/ревеню

Плодів	750 г
Цукор	5 с.л.

Наріжте або подрібніть, як вам більше подобається, плоди перед тим, як закласти їх у хлібопічку.

ПРОГРАМА 11

ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦІ

	750 г
Оливкова олія	1 с.л.
Вода	240 ml
Сіль	1,5 ч.л.
Борошно	480 г
Дріжджі	1 ч.л.

ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ

ПРОГ.	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЧАС (год)	ПОПЕРЕДНЕНА ГРІВАННЯ	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підймання) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	ЕКСТРА (год)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)
1	1	500 750 1000	3:08 3:13 3:18	-	2:25	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	-	1:24	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	-	2:40	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	2:26	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	1:35	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.	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЧАС (год)	ПОПЕРЕДНЄ НАГ РІВАННЯ	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підймання) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	EXTRA (год)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)
6	1	500 750 1000	3:12 3:17 3:22	-	2:27	0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:12 3:17 3:22			0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:12 3:17 3:22			0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
7	1	500 750 1000	2:32 2:37 2:42	-	1:47	0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:32 2:37 2:42			0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:32 2:37 2:42			0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
8	-	1000	1:20	-	0:32	0:48	-	1:00
9	-	500	1:50	-	0:30	1:20	-	-
10	-	-	1:05	-	0:15	0:50	-	-
11	-	750	1:30	-	1:30	-	-	-
12	-	-	0:10 інтерва- лами по 10 хв	-	-	0:10 інтерва- лами по 10 хв	-	-

Примітка: загальна тривалість приготування для програм з 1 по 8 не включає тривалості підтримання температури.

ВИПІКАННЯ КРАЩОГО ХЛІБУ

Ви не отримали очікуваного результату? У цій таблиці наведено поради з усунення проблем.	Хліб занадто високий	Хліб спочатку занадто високо піднявся, а потім осів	Хліб не досить високий	Шкоринка недостатньо рум'яна	Боки коричневі, але хліб недостатньо пропікся	Боки і верх вкриті борошном
Під час випікання була натиснута кнопка				●		
Недостатня кількість борошна		●				
Надмірна кількість борошна			●			●
Недостатня кількість дріжджів			●			
Надмірна кількість дріжджів		●		●		
Недостатня кількість води			●			●
Надмірна кількість води		●			●	
Недостатня кількість цукру			●			
Погана якість борошна			●	●		
Інгредієнти взято без дотримання потрібних пропорцій (занадто велика кількість)	●					
Вода занадто гаряча		●				
Вода занадто холодна			●			
Вибрана не та програма			●	●		

ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалку заблоковані в чаші.	<ul style="list-style-type: none"> Перед тим як витягти мішалку, змочіть її.
Жодної реакції на натискання кнопки 2 циклами.	<ul style="list-style-type: none"> Хлібопічка занадто гаряча. На дисплеї з'являється повідомлення про помилку E01 і лунають 5 звукових сигналів. Інтервал між 2 циклами повинен становити 1 год. Було запрограмовано відкладене вмикнення. Виконується програма з попереднім нагріванням.
Після натискання кнопки двигун працює, але тісто не замішується.	<ul style="list-style-type: none"> Форма не вставлена повністю. Відсутня або неправильно встановлена мішалка.
Після відкладеного вмикнення хліб не піднявся достатньою мірою або хлібопічка не виконала жодної операції.	<ul style="list-style-type: none"> Ви забули після програмування натиснути кнопку . Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою. Відсутня мішалка.
Запах горілого.	<ul style="list-style-type: none"> Частина інгредієнтів потрапила за форму: Відключіть пристрій від електромережі. Дайте хлібопічці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу. Страва вилилася ч ерез край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтеся вказаних у рецептах пропорцій.

Moulinex®

home bread

RUS

3 - 16

UA

17 - 30

Ref. NC00012129

www.moulinex.com