

Moulinex®

home bread baguette

- Русский р. 2 - 20
- Українська р. 21 - 39

NC00016136 • 02/2010

www.moulinex.com

Moulinex[®]

home bread baguette

RU

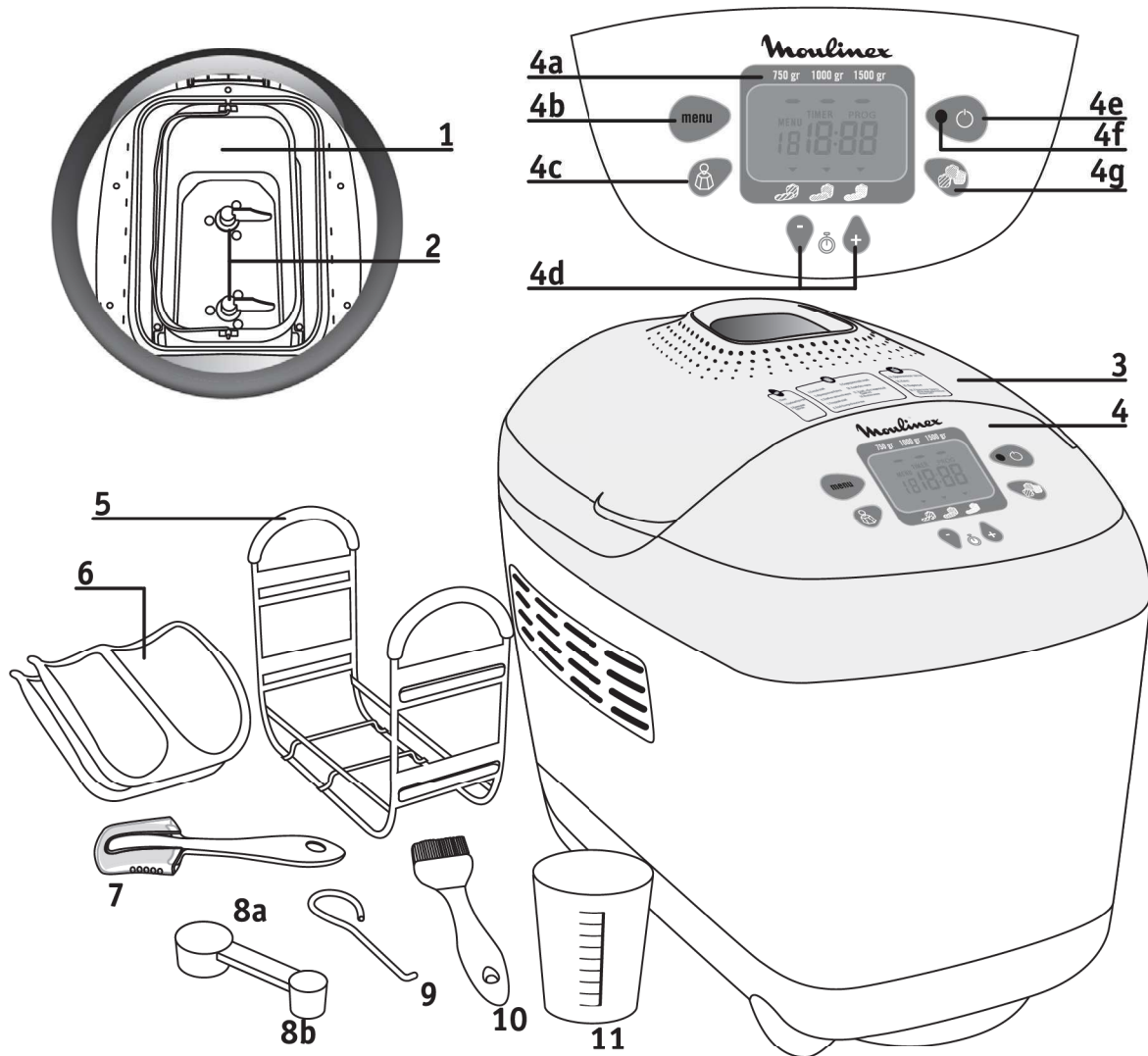
UA



www.moulinex.com

Русский	Страница
1 ОПИСАНИЕ	2
2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ	4
4 ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ	5
5 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	9
6 ЦИКЛЫ РАБОТЫ	10
7 СХЕМА ЦИКЛОВ	12
8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	13
9 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ВЫПЕКАНИЕ БАГЕТОВ	14
10 РЕЦЕПТЫ	16
11 КАК УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЗУЛЬТАТЫ	17
12 ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	19
13 ГАРАНТИЯ	20
14 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	20

Українська	сторінка
1 ОПИС	21
2 РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ	22
3 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	23
4 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ	24
5 ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	28
6 ЦИКЛИ РОБОТИ	29
7 СХЕМА ЦИКЛІВ	31
8 ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	32
9 ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИПІКАННЯ БАГЕТІВ	33
10 РЕЦЕПТИ	35
11 ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ	36
12 ІНСТРУКЦІЯ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ	38
13 ГАРАНТІЯ	39
14 ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	39



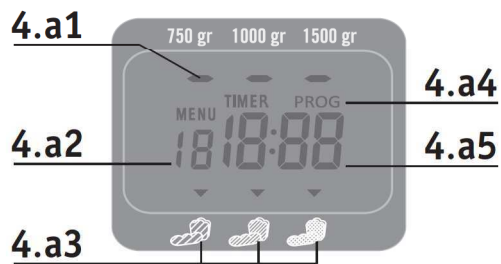
1 ОПИСАНИЕ

1. Контейнер для хлеба
2. Мешалки
3. Крышка со смотровым отверстием
4. Приборная панель
 - a. Жидкокристаллический дисплей
 - a1. Индикатор веса
 - a2. Номер программы
 - a3. Индикатор цвета корочки
 - a4. Запрограммированный старт
 - a5. Таймер
 - b. Выбор программ
 - c. Выбор веса
 - d. Клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 12
 - e. Кнопки запуска в различных режимах
 - f. Индикатор работы
 - g. Выбор цвета корочки
5. Подставка для приготовления багетов

6. 2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием

Насадки:

7. Нож
8. а. Столовая ложка
b. Чайная ложка
9. "крючок" для вынимания мешалок
10. Кисточка
11. Мерный стакан



2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности

⚠ В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах - этим объясняется возможное наличие следов использования.

Условия использования

⚠ Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

⚠ Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъем питания в воде или любой другой жидкости.
- Акустический уровень шума прибора составляет 55 дБа.

Важно

- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырываться струя пара.
- **При работе программы № 15 (варенье, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.**
- Не превышайте никогда максимальное количество, указанное в рецептах.
- Не кладите более 1500 г теста в контейнер и более 450 г теста на противни.
- Не кладите более 280 г муки и 1 чл. дрожжей для выпекания по индивидуальным рецептам.
- Не кладите более 900 г муки и 5 чл. дрожжей для выпекания по классическим рецептам.

Рекомендуется

- Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
- По окончании цикла, если ломтики хлеба застряли между решетками, перед тем, как их извлечь, отключите аппарат и дождитесь, пока он остынет.
- Нож, поставляемый в комплекте, имеет очень острое лезвие. После использования необходимо положить нож в футляр и убрать в безопасное место.
- **По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Части прибора и аксессуары для приготовления багетов сильно нагреваются в процессе работы.**

Не рекомендуется

- Не пользуйтесь прибором, если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.
 В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантийным документам вашего изделия.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не помещайте прибор, шнур питания и вилку шнура в воду или любую другую жидкость.
- Не оставляйте шнур питания в доступном для детей месте.
- Не помещайте подставку в духовку.
- Не двигайте прибор во время функционирования.
- **Не пользуйтесь хлебопечкой если шнур или разъем питания повреждены. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).**
- Не используйте контейнер для приготовления пищи в печи или духовке.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.

- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- 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.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

Электропитание и шнур

- Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует напряжению, указанному на хлебопечке. В противном случае производитель не несет ответственности по гарантии изделия.
- 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.
- 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.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.

Ремонт

- Ремонт должен быть произведен только квалифицированными мастерами с использованием запасных частей Moulinex. Попытки самостоятельно отремонтировать прибор могут представлять опасность для пользователя.

3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ



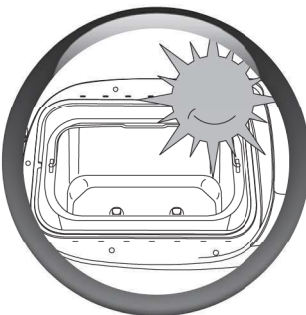
1. Распаковка

- Распакуйте прибор, сохраните гарантийный талон и внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, прежде чем начнете пользоваться прибором.
- Установите прибор на устойчивую поверхность. Удалите из прибора все аксессуары (мерный стаканчик, нож и т.д.).



Предупреждение

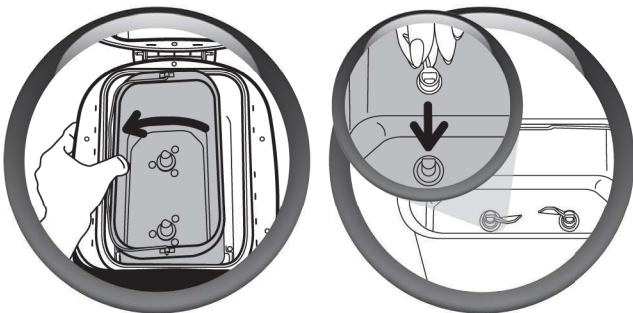
- Очень острое лезвие. Будьте осторожны при работе с ним.



2. Очистка чана

- Протрите чан влажной тряпкой. Высушите. **При первом использовании может появиться легкий запах.**
- **Запрещается мыть детали хлебопечки в посудомоечной машине.**

4 ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ



1. Перед работой с Home Bread Baguette

- Выньте чан для хлеба, немного наклонив его на бок и выдвинув.
- Затем установите мешалки.

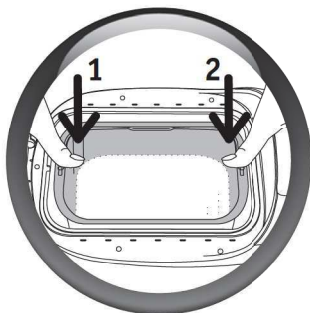
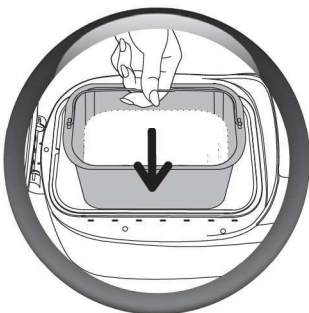


Качество замешивания теста улучшается, если мешалки установлены напротив друг друга.



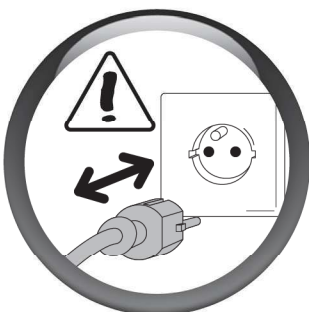
2. Добавьте ингредиенты

- Заложите ингредиенты в контейнер в указанном порядке (см. Полезные советы на стр. 13).
- **Убедитесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.**



3. Начало работы

- Вставьте 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.



4. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

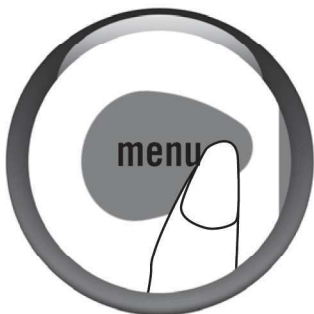
- Размотайте шнур питания и подсоедините прибор к заземленной розетке.
- После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть.





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


5. ВЫБОР ПРОГРАММЫ


- Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.
- При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.



- Нажмите кнопку  для выбора программы. Для того чтобы перейти от программы 1 к программе 16, последовательно нажимайте кнопку .
- На экране автоматически высветится время приготовления, соответствующее выбранной программе.


ПРОГРАММЫ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В МЕНЮ

1. Багет	Программа "багет" позволяет вам готовить багеты. Программа состоит из двух этапов. 1й этап > Замешивание и подъем теста. 2й этап > Выпекание Цикл выпекания начинается после того, как вы сформовали багеты (для того, чтобы правильно сформовать багеты, обратитесь к специальному руководству, которое входит в комплект поставки вашей хлебопечки).
2. Сдобные булочки	Для приготовления сдобных булочек: венских булочек, молочного хлеба, сдобных булочек и т.д. ...
3. Выпекание булочек	С помощью программы 3 вы можете выпечь багеты из приготовленного заранее теста. Во время использования программы 3 запрещается оставлять хлебопечку без наблюдения. Для прерывания цикла до его окончания вы можете остановить цикл программы вручную, нажимите и удерживайте в течение длительного времени кнопку  .
4. Белый хлеб	Программа "белый хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
5. Французская булка	Программа «Французская булка» соответствует рецепту приготовления традиционной белой французской булки с пористой структурой.
6. Хлеб из цельной муки	Программа "хлеб из цельной муки", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
7. Сладкий хлеб	Программа "сладкий хлеб", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. При использовании полуфабриката теста для сдобы или хлеба на молоке, его общий вес не должен превышать 1000 г. Советуем использовать легкую степень подрумянивания корочки для Вашего первого приготовления сладкого хлеба.
8. Хлеб быстрой выпечки	Программа Хлеб быстрой выпечки предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки. Максимальная температура воды для этого рецепта – 35°C.

9. Бородинский хлеб	Программа "Бородинский хлеб" печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе заварки и закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.
10. Хлеб без соли	Среди продуктов ежедневного потребления хлеб отличается высоким содержанием соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
11. Хлеб, обогащенный Омега 3	Благодаря идеально сбалансированному рецепту, этот хлеб обогащен жирными кислотами омега 3. Жирные кислоты Омега 3 способствуют нормальной работе сердечно-сосудистой системы.
12. Выпекание	Программа выпекания рассчитана исключительно на время от 10 до 70 мин. с шагом в 10 мин. для получения светлой, средней или темной золотистой корочки. Она может использоваться: а) в сочетании с программой для дрожжевого теста б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе. с) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекании хлеба. Эта программа не подходит для приготовления багетов. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 12. Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши .
13. Дрожжевое тесто	Программа "дрожжевое тесто" не для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
14. Кекс	Программа подходит для приготовления сладкой выпечки и пирогов с использованием пекарского порошка. В этой программе предусмотрен только режим приготовления выпечки весом 1000гр.
15. Варенье	Приготовление варенья и компотов.
16. Пресное тесто для макаронных изделий	С помощью программы 16 возможно только замесить тесто. Она предназначена для приготовления теста без дрожжей. Например: пресное тесто для макаронны изделий.




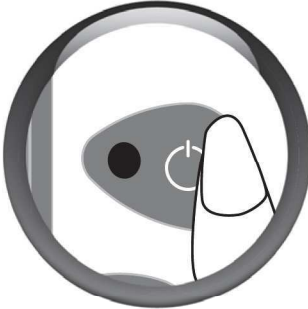
6. Выбор веса хлеба

- По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес - ориентировочный.
- Для некоторых программ невозможно выбрать вес хлеба в 750 грамм.
- **За дополнительной информацией обратитесь к деталям рецептов.**
- **В программах 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 вес хлеба не регулируется.**
- Для установки веса теста нажимайте клавишу  для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.




7. Выбор цвета корочки

- По умолчанию устанавливается средняя золотистая корочка.
- В программах **8, 13, 15** и **16** не предусмотрено автоматическое определение цвета корочки. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЕМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE].
- Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.







8. Запуск программы




- Для того чтобы запустить выбранную программу, нажмите на кнопку старт . Программа начнет свою работу. На экране высветится время, соответствующее выбранной программе. Далее работа будет автоматически последовательно переходить от одного этапа к последующему.

9. Запуск программы по таймеру


- **Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, на срок до 15 часов.**

Отсроченный режим не может применяться для программ 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16.

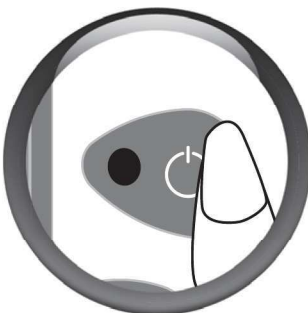
Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. Хлебопечка автоматически запрограммирована на все циклы программы.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

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. Загорается кнопка PROG и начинают мигать 2 индикатора таймера. Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор включения хлебопечки. Во время действия программы отсроченного режима звуковой сигнал не раздается.

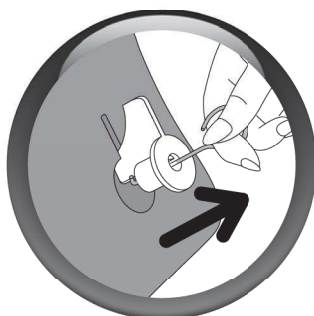
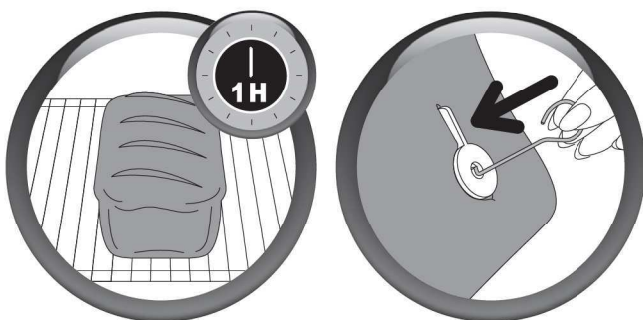
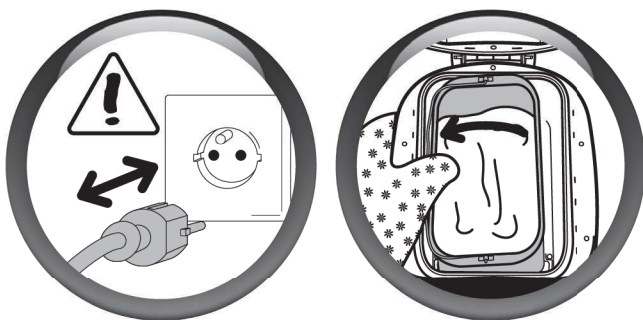
Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами.

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



10. Остановка программы

- По окончании цикла программа автоматически останавливается..
- Для того, чтобы прервать программу или отменить запрограммированный старт по таймеру, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку .

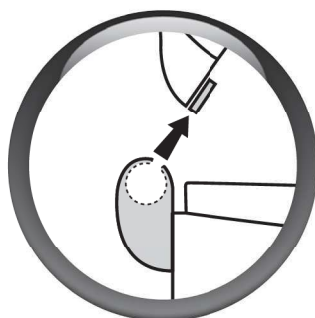
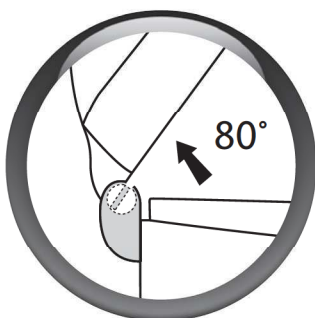


11. Извлечение хлеба из контейнера

- Эта стадия отсутствует в случае приготовления багетов. После окончания цикла выпекания отключите хлебопечку от электропитания.
- Выньте чан для хлеба, немного наклонив его на бок и выдвинув. Всегда пользуйтесь рукавицами, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются.
- Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.
- может случиться так, что мешалки застрянут в хлебе при его вынимании из контейнера. В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:
 - > вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
 - > вставьте крючок в ось мешалки, осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку,
 - > повторите то же для другой мешалки,
 - > положите хлеб плашмя и дайте ему охладиться на решетке.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия контейнера, не используйте металлические приспособления, чтобы достать хлеб.

5 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и стенки контейнера изнутри влажной тряпкой.
- Вымойте контейнер, мешалку, держатель для багетов и формы с антипригарным покрытием горячей водой с добавлением средства для мытья посуды.
- Если мешалка застряла в контейнере, дайте ей отмокнуть в течение 5-10 минут.
- При необходимости снимите крышку. Вы можете очистить крышку с помощью влажной губки.



- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Не используйте для очистки бытовые чистящие средства, абразивные губки или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.
- Не кладите держатель для багетов и формы с антипригарным покрытием в контейнер - вы можете поцарапать его покрытие.

6 ЦИКЛЫ РАБОТЫ

- Таблица на стр. 12-13 показывает этапы процесса выпекания для каждой программы.

Замешивание	Покой	Подъем	Выпекание	Поддержание в тепле
Обеспечивает формирование структуры теста, определяет скорость подъема теста.	Способствует лучшему замешиванию теста.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Превращает тесто в хлеб и формирует золотистую хрустящую корочку.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпекания. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы сразу после выпекания.

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, 7, 9, 10, 11, 14 есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д.

Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 012- 13) и в колонке «закладка добавок» 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 «закладка добавок» из общего времени выпечки.

Например, в колонке «закладка добавок» 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.

Выпекание: хлеб в конечной стадии выпекания.

Поддержание в тепле: в программах 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Звуковой сигнал включается с регулярными интервалами.

По окончании цикла прибор автоматически выключается после нескольких звуковых сигналов.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и растительное масло	жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.
Яйца	яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.
Молоко	можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды - общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

ИНГРЕДИЕНТЫ																			
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 комнатной температуры.																		
Мука	<p>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.</p> <p>Рекомендуется использование пшеничной муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное. Наши рецепты составлены с учетом использования пшеничной муки высшего сорта. При приготовлении хлеба, булочек или молочного хлеба из специальных смесей разных сортов муки, не замешивайте больше 1000 г теста для буханки и 450 г для багетов.</p> <p>На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частички оболочек 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 6.</p>																		
Сахар	предпочтительнее использование белого сахара, коричневого сахара или мёда. Никогда не используйте нерафинированный сахар или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.																		
Соль	соль придает вкус выпечке и регулирует активность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами в процессе приготовления.																		
Дрожжи	<p>это живой продукт, который является основным и совершенно необходимым для приготовления хлеба: благодаря дрожжам хлеб получает объем и столь любимый Вами вкус! Хлебопекарные дрожжи существуют в разных формах: свежие в виде маленьких кубиков, сухие активные, которые необходимо предварительно замочить, или сухие мгновенного действия. Дрожжи продаются в супермаркетах (в отделах хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но Вы также можете купить свежие дрожжи в Вашей булочной. Если Вы используете свежие дрожжи или сухие дрожжи мгновенного действия, их необходимо положить вместе с другими ингредиентами непосредственно в контейнер Вашей хлебопечки. Не забудьте предварительно измельчить свежие дрожжи пальцами для того, чтобы они легче разошлись в тесте.</p> <p>Если Вы используете сухие активные дрожжи (в виде маленьких шариков), перед использованием их следует смешать с небольшим количеством теплой воды. Температура воды должна быть около 35 °С: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре они могут потерять свою активность. Всегда соблюдайте рекомендованные дозы и не забывайте увеличить количество закладываемых дрожжей, если Вы используете свежие дрожжи (см. ниже таблицу соответствий).</p> <p>- Сухие дрожжи (ст.л.)</p> <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1</td><td>1,5</td><td>2</td><td>2,5</td><td>3</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4,5</td><td>5</td> </tr> </table> <p>- Свежие дрожжи (гр.)</p> <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>9</td><td>13</td><td>18</td><td>22</td><td>25</td><td>31</td><td>36</td><td>40</td><td>45</td> </tr> </table>	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	9	13	18	22	25	31	36	40	45
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5											
9	13	18	22	25	31	36	40	45											
Дополнительные ингредиенты	<p>(оливки, ломтики бекона и т.д.): вы можете разнообразить рецепты, добавляя любые ингредиенты; соблюдая несколько правил:</p> <ul style="list-style-type: none"> > добавлять дополнительные ингредиенты точно по звуковому сигналу, особенно это касается самых хрупких ингредиентов - таких, как сушеные фрукты, > 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 продуктов, указанное в рецептах. > следите за тем, чтобы дополнительные ингредиенты не падали за пределы подставки для выпекания или контейнера. 																		

7 СХЕМА ЦИКЛОВ

RU

ПРОГ.	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ВРЕМЯ (ч)	Приготовление теста (Замешивание-Покой-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)	
1	1	-	1:58	1:21	0:37	1:46	1:00	
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00	
	3	-	2:08		0:47	1:53	1:00	
2	1	-	1:58	1:21	0:37	1:37	1:00	
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00	
	3	-	2:08		0:47	1:47	1:00	
3	1	-	0:37	0:15	0:22	-	-	
	2	-	0:42		0:27	-	-	
	3	-	0:47		0:32	-	-	
4	1	750	3:15	2:20	0:55	2:55	1:00	
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00	
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00	
	2	750	3:15		0:55	2:55	1:00	
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00	
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00	
3	750	3:15	0:55	2:55	1:00			
	1000	3:20	1:00	3:00	1:00			
	1500	3:25	1:05	3:05	1:00			
5	1	750	3:34	2:24	1:10	3:17	1:00	
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00	
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00	
	2	750	3:34		1:10	3:17	1:00	
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00	
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00	
3	750	3:34	1:10	3:17	1:00			
	1000	3:39	1:15	3:22	1:00			
	1500	3:44	1:20	3:27	1:00			
6	1	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00	
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00	
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00	
	2	750	3:37		1:05	3:17	1:00	
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00	
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00	
3	750	3:37	1:05	3:17	1:00			
	1000	3:42	1:10	3:22	1:00			
	1500	3:47	1:15	3:27	1:00			
7	1	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00	
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00	
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00	
	2	750	3:45		1:00	3:17	1:00	
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00	
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00	
8	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00	
	9	1	750	2:15	1:15	1:00	2:05	1:00
			1000	2:20		1:05	1:10	1:00
1500			2:25	1:10		2:15	1:00	
2	750	2:15	1:00	2:05		1:00		
	1000	2:20	1:05	1:10		1:00		
	1500	2:25	1:10	2:15		1:00		
3	750	2:15	1:00	2:05	1:00			
	1000	2:20	1:05	1:10	1:00			
	1500	2:25	1:10	2:15	1:00			

10	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:27	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
11	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:40	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
12	1	-	0:10 с шагом в 10 мин.	-	0:10 с шагом в 10 мин.	-	-
	2						
	3						
13	-	-	1:25	1:25	-	-	-
14	1	1000	1:25	0:15	1:10	1:20	1:00
	2	1000	1:25		1:10	1:20	1:00
	3	1000	1:25		1:10	1:20	1:00
15	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
16	-	-	0:15	0:15	-	-	-

Замечание: в общей продолжительности цикла, приведенных для программ с 1 по 11 включительно, а также для программы 14, не учитывается время цикла поддержания в тепле.

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

1. Приготовление по рецептам

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и правильно отмерены.

Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Неправильная дозировка ингредиентов ведет к неудовлетворительным результатам выпечки.

- Следуйте порядку приготовления
 - > Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
 - > Соль
 - > Сахар
 - > Первая половина муки
 - > Порошковое молоко
 - > Особые твердые ингредиенты
 - > Вторая половина муки
 - > Дрожжи
- 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 пекарский порошок. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение двух суток.
- Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в контейнер 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.**
- **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре, возможно, придется подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** тесто должно быть однородным и легко отделяться от стенок контейнера
 - > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
 - > в противном случае может быть необходимо добавить муки.
 Муку или воду следует добавлять осторожно (максимум по одной столовой ложке), проверяя изменения в тесте прежде чем добавлять еще.
- **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъем теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.
- Во время формования теста не следует месить тесто слишком долго, в противном случае качество хлеба может не соответствовать ожидаемому вами качеству.

2. РАБОТА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

- **При сбоях в электросети:** Если в процессе работы программа прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка в течение 7 минут сохраняет все настройки. Цикл возобновляется с того места, на котором была прервана программа. По истечении этого времени все настройки теряются.
- **Если должны работать последовательно две программы,** выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.
- Для программы приготовления багетов, после этапов замешивания и подъема теста, у вас есть 1 час на то, чтобы подготовить тесто к выпеканию. После этого хлебопечка перезагружается и программа приготовления багетов сбрасывается.

9 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ВЫПЕКАНИЕ БАГЕТОВ



Для этого рецепта вам потребуются аксессуары для приготовления багетов, входящие в комплект: 1 решетка для выпекания (5), 2 формы с антипригарным покрытием (6), 1 нож (7) и 1 кисточка (10).


1 ЗАМЕШИВАНИЕ И ПОДЪЕМ ТЕСТА



- Включите хлебопечку.
- После звукового сигнала на экране по умолчанию отобразится программа 1.

- Выберите цвет корочки из 3 предлагаемых вариантов.
- Если Вы выпекаете два багета вместо четырех, они испекутся быстрее.



- Нажмите кнопку . Загорится световой индикатор и 2 лампочки таймера начнут мигать. Начнется цикл замешивания теста, за которым последует цикл подъема теста.

Обратите внимание:

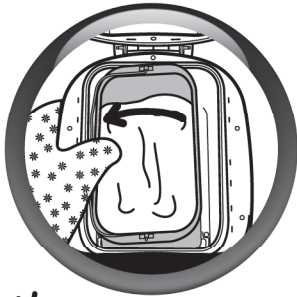
- 2 этапа (замешивание и подъем теста) срабатывают автоматически и в целом длятся 1 час 21 минуту (за 26 минутами замешивания следуют 55 минут подъема теста).
- В процессе замешивания тесто может взбиваться неравномерно.
- После окончания приготовления хлебопечка переходит в режим ожидания. Несколько звуковых сигналов подскажут вам, что этапы замешивания и подъема окончены и замигает световой индикатор.

После звуковых сигналов тесто должно выпекаться в течение 1 часа. После этого хлебопечка перезагрузится и программа приготовления багетов будет удалена.

2 ФОРМОВАНИЕ И ВЫПЕКАНИЕ БАГЕТОВ



За дополнительной информацией обратитесь к руководству по формованию багетов, предложенному в комплекте. В данном руководстве продемонстрировано, как профессиональный пекарь формирует багеты. После нескольких попыток Вы сможете создавать багеты собственной формы. Что бы Вы ни делали, идеальные результаты Вам гарантированы.



- Достаньте контейнер из хлебопечки.
- Слегка присыпьте рабочую поверхность мукой.
- Достаньте тесто из контейнера и положите его на рабочую поверхность.
- Скатайте тесто в шарик и с помощью ножа разделите его на 4 части.
- У вас получилось 4 равные части теста, которые необходимо сформировать в багеты.



Для того чтобы ваши багеты получились более пышными, оставьте "заготовки" из теста на 5 минут, прежде чем изготовить из них багеты.

Багет должен быть равен по длине форме для выпечки с антипригарным покрытием (примерно 18 см).

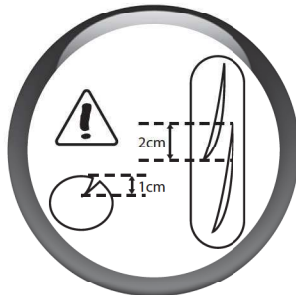


Вы можете изменить вкус вашего хлеба, добавив небольшой индивидуальный штрих.



- После того, как вы сформировали багеты, поместите их в формы.

Стык теста должен быть снизу.

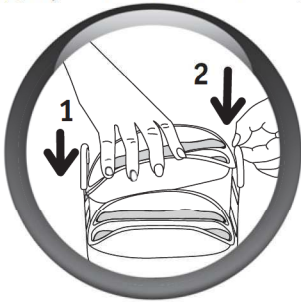


- Для оптимального результата сделайте диагональные надрезы глубиной 1 см на поверхности багетов ножом, поставляемым в комплекте.




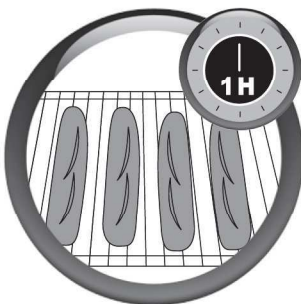
Вы можете изменить вид ваших багетов сделав надрезы ножницами по всей длине багетов.

- С помощью кисточки, поставляемой в комплекте, обильно смочите верх багетов водой, не допуская накопление воды на дне форм с антипригарным покрытием.



- Поместите 2 формы с антипригарным покрытием с тестом для багетов на решетку.

- Установите решетку в хлебопечку на место чана.
- Нажмите  еще раз для того, чтобы возобновить программу и начать процесс выпекания ваших багетов.
- В конце цикла выпечки выключите хлебопечку; достаньте решетку. Осторожно: решетка очень горячая.





- Достаньте багеты из форм и оставьте их остывать на решетке.


10 РЕЦЕПТЫ

ХЛЕБ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ОСНОВНОМУ РЕЦЕПТУ (ПРОГРАММА 4)

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


 **ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА**
> СРЕДНЯЯ

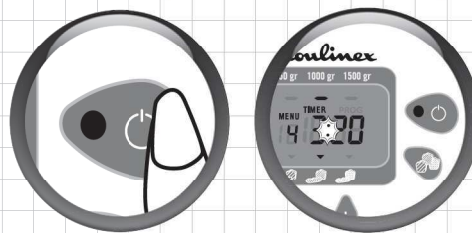
 **ВЕС > 1000 г.**

 **ВРЕМЯ > 3 часа 20 минут**

Ингредиенты:
РАСТИТЕЛЬНОЕ
МАСЛО > 2 ст. л.
ВОДА > 210 мл
СОЛЬ > 2 ч. л.
САХАР > 2 ст. л.
МОЛОКО > 115 мл
МУКА > 600 г.
ДРОЖЖИ > 1,5 ч. л.

1 Начальные этапы приготовления хлеба по этому рецепту соответствуют этапам 1 - 7, описанным в параграфе "использование".

2 Затем выберите программу БЕЛЫЙ ХЛЕБ, нажав кнопку . Загорится световой индикатор. Мигают два указателя таймера. Цикл начнется.




3 По окончании цикла, переходите к этапу 11, описанному ниже.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ В соответствии с этим принципом вы можете приготовить другие виды традиционного хлеба: Французский Хлеб, Цельнозерновой хлеб, Сладкий хлеб, Хлеб быстрого приготовления, Хлеб без клейковины, Хлеб без соли, для этого вам достаточно выбрать соответствующую программу меню.

Бородинский хлеб (ПРОГРАММА 9)

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

 Цвет корочки > Средний

Ингредиенты:

Солод > 5 с.л.
Кориандр молотый > 2,5 ч.л.
Быстродействующие сухие дрожжи > 2,5 ч.л.
Вода холодная (5-10°) > 420 мл
Пшеничная мука > 400 гр
Ржаная мука > 100 гр
Мед > 1,5 с.л.
Соль > 1,5 ч.л.
Яблочный уксус > 2 с.л.
Растительное масло > 2 с.л.
Кориандр целый 2 с.л.




Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: Солод, молотый кориандр, дрожжи, вода, муки, мед, соль, уксус и растительное масло. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу «Бородинский хлеб» и нажмите на кнопку «Старт». После звукового сигнала добавьте 1 стл кориандра и нажмите на кнопку старт. После звукового сигнала добавьте 1 стл кориандра. В конце программы выключите хлебопечку, дайте хлебу охладиться 30 минут, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

БАГЕТ (ПРОГРАММА 1)

Для приготовления 4 багетов весом около 100 гр каждый

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

 Цвет корочки > Средний

Ингредиенты:

Вода > 170 мл
Соль > 1 ч. л.
Мука > 280 г
Сухие дрожжи > 1 ч. л.



Для приготовления хлеба по этому рецепту см. параграф 9 "Приготовление и выпекание багетов".

Для того чтобы тесто для багетов было более упругое, добавьте 1 ч.л. масла. Для того, чтобы получить более яркий цвет багетов, добавьте 2 ч.л. сахара.

11 КАК УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЗУЛЬТАТЫ

1. Для хлеба




Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Результаты					
	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
Возможные причины						
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			●	●		

2. ДЛЯ БАГЕТОВ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Тесто имеет неправильную форму на срезе.	Прямоугольный пласт теста неровный или неравномерной толщины.	Раскатайте тесто с помощью скалки.
Тесто трудно формируется.	В тесте недостаточно воды.	Ингредиенты в тесте подобраны неправильно, начните с начала.
	Вы слишком тщательно формировали тесто.	Скатайте тесто в шарик, оставьте на 10 минут и начните с начала. Формируйте тесто в 2 этапа с перерывом между ними в 5 минут.
Тесто липкое и из него трудно сформировать багеты.	В тесте слишком много воды.	Слегка присыпьте руки мукой (постарайтесь по возможности чтобы мука не попала на тесто и рабочую поверхность) и продолжайте формировать багеты.
	В тесто была добавлена слишком теплая вода.	
Тесто легко рвется или имеет неровную поверхность.	Вы слишком тщательно формировали тесто.	Скатайте тесто в шарик, оставьте на 10 минут и начните с начала.
		Формируйте тесто в 2 этапа с перерывом между ними в 5 минут.
Надрезы в тесте получаются нечеткие.	Тесто липкое - вы добавили слишком много воды.	Начните с начала этап формирования багетов - слегка присыпьте руки мукой (постарайтесь по возможности чтобы мука не попала на тесто и рабочую поверхность).
	Лезвие недостаточно острое.	Используйте лезвие, поставляемое в комплекте, или возьмите очень острый нож.
	Вы действовали недостаточно уверенно.	Режьте быстрым легким движением.
Надрезы закрываются или недостаточно раскрываются во время выпечки.	Тесто липкое - вы добавили слишком много воды.	Ингредиенты в тесте подобраны неправильно, начните с начала.
	Поверхность теста была недостаточно растянута в процессе формирования багетов.	Начните с начала, сильнее натягивая тесто при заворачивании.
Тесто рвется по краям в процессе приготовления.	Надрезы в тесте недостаточно глубокие.	Обратитесь на стр. 15 за объяснением, как сделать идеальные надрезы.

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Готовые багеты пристаю к стенкам формы.	Вы слишком обильно смочили тесто.	Удалите излишнюю воду с помощью кисточки.
	Формы для багетов слишком сухие.	Слегка смажьте формы маслом прежде чем помещать в них тесто.
Багеты получились недостаточно золотистого цвета.	Вы забыли смочить тесто водой перед тем как поместить его в хлебопечку.	Будьте осторожны с водой в следующий раз.
	Вы слишком обильно присыпали багеты мукой в процессе формирования.	Хорошо смажьте водой перед тем как поместить багеты в печку.
	Высокая температура окружающего воздуха (более 30 °C).	Используйте более холодную воду (от 10 до 15 ° C) и/или меньшее количество дрожжей.
Багеты недостаточно поднялись.	Вы забыли добавить дрожжи в тесто.	Ингредиенты в тесте подобраны неправильно, начните с начала.
	Вы добавили дрожжи, у которых вышел срок годности.	
	В тесте недостаточно воды.	
	В процессе формирования багеты были слишком сильно сдавлены и расплющены.	

12 ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалки застревают в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием.
Мешалки застревают в хлебе.	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте приспособление «крючок» (страница 9).
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами. • Был запрограммирован отложенный старт по таймеру.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • контейнер был неправильно установлен в хлебопечке. • 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 хлебопечку от сети. Дайте прибору остыть и очистите внутреннюю поверхность с помощью влажной губки, не используйте чистящих средств. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

13 ГАРАНТИЯ

- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего использования; в случае ненадлежащего использования хлебопечки, производитель освобождается от ответственности и гарантия аннулируется.
- Перед первым использованием хлебопечки внимательно изучите инструкцию по эксплуатации: в случае ненадлежащего использования компания Moulinex не несет ответственности за работу прибора.

14 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Перед тем как выбросить неработающий прибор, необходимо отключить его от электросети и отрезать шнур питания.



Позаботьтесь об охране окружающей среды!

- ① При изготовлении вашего прибора были использованы ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- ➔ Отнесите их в ближайший пункт сбора вторсырья.

**ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРАВИЛЬНО СФОРМИРОВАТЬ БАГЕТЫ,
ОБРАТИТЕСЬ К ПОДРОБНОЙ ВИДЕОИНСТРУКЦИИ, КОТОРУЮ ВЫ
СМОЖЕТЕ НАЙТИ НА:**

www.moulinex.com /  www.club-panee.com