

Moulinex®

baguette and co

● Русский p. 2 - 20

● Український p. 21 - 39

XXXXXXXXXX • 03/2009

www.moulinex.com

Moulinex®

baguette and co

RU

UA



www.moulinex.com

● **Русский**

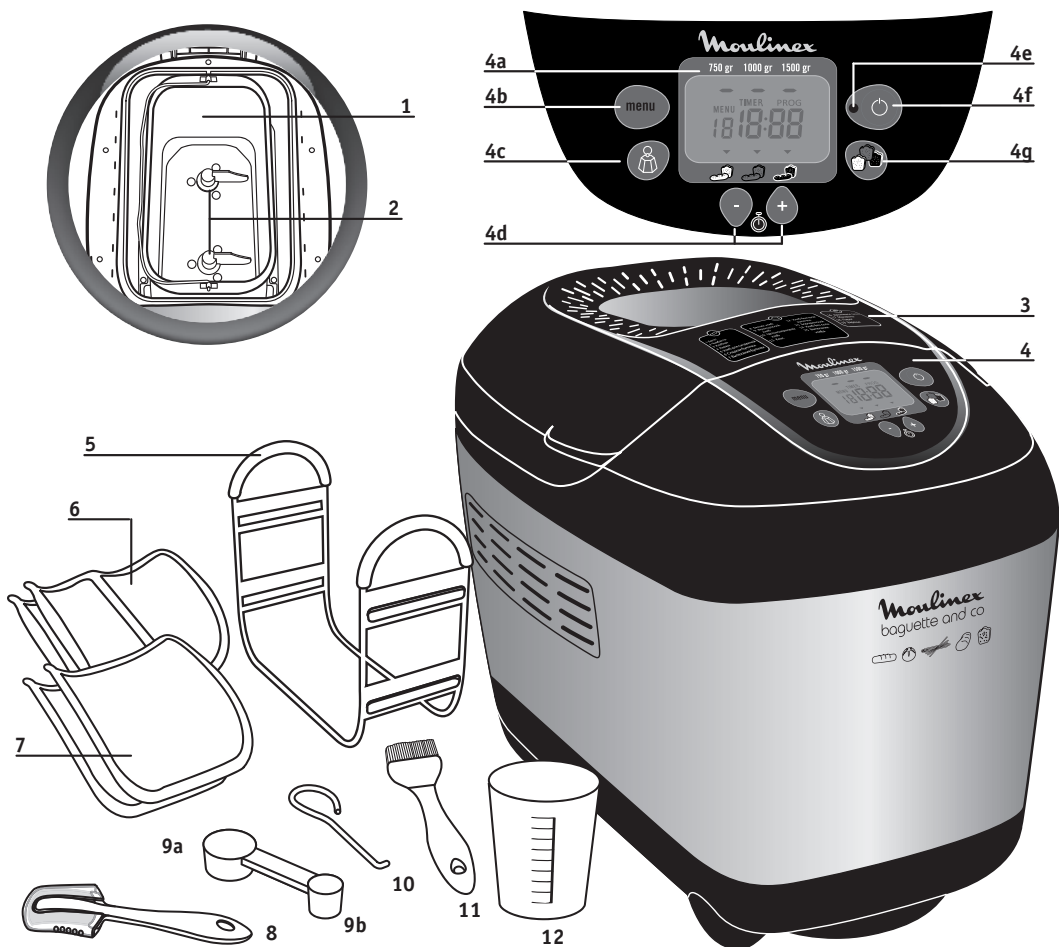
Страница

1	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ	2
2	УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ	4
4	ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ	5
5	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
6	ЦИКЛЫ	10
7	ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	12
8	ПОДГОТОВКА И ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ	13
9	РЕЦЕПТЫ	
	1. Классические рецепты хлеба	15
	2. Индивидуальные рецепты хлеба	17
10	КАК УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЗУЛЬТАТЫ	20
11	ГАРАНТИЯ	20
12	ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	20

● **Український**

сторінка

1	ОПИС	21
2	ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	22
3	ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	23
4	ВИКОРИСТАННЯ	24
5	ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	29
6	ЦИКЛИ	29
7	ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	31
8	ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИПІЧКА ДОМАШНЬОГО ХЛІБУ	32
9	РЕЦЕПТИ	
	1. Рецепти класичних хлібів	35
	2. Рецепти хлібів домашнього приготування	36
10	ІНСТРУКЦІЯ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ	39
11	ГАРАНТІЯ	39
12	НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	39



1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Контейнер для хлеба
2. Мешалка
3. Крышка со смотровым отверстием
4. Приборная панель
 - a. Жидкокристаллический дисплей
 - a1. Индикатор веса
 - a2. Индикатор выбранной программы
 - a3. Цвет корочки
 - a4. Запрограммированный старт
 - a5. Таймер
 - b. Выбор программ
 - c. Выбор веса
 - d. Кнопки управления запрограммированным запуском и установкой времени для программ 7 и 15.
 - e. Индикатор работы
 - f. Кнопки запуска в различных режимах
 - g. Выбор цвета корочки

5. Подставка
 6. 2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием
 7. 2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам
- Насадки:**
8. Нож
 - 9a. Столовая ложка
 - 9b. Чайная ложка
 10. "крючок" для вынимания мешалок
 11. Кисточка
 12. 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.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём 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 вырваться струя пара.
- **При работе программы № 19 (варенье, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.**
- Не превышайте никогда максимальное количество, указанное в рецептах.
Не кладите более 1500 г теста в контейнер и более 900 г теста на противни.
Не кладите более 450 г муки и 2,5 ч.л. дрожжей для выпекания по индивидуальным рецептам.
Не кладите более 900 г муки и 5 ч.л. 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 комплект, 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 сбой 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 разъём 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

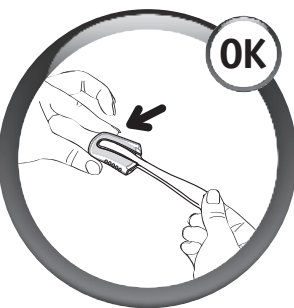
- Ремонт должен быть произведен только квалифицированными мастерами с использованием запасных частей Moulinex. Попытки самостоятельно отремонтировать прибор могут представлять опасность для пользователя.

3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ



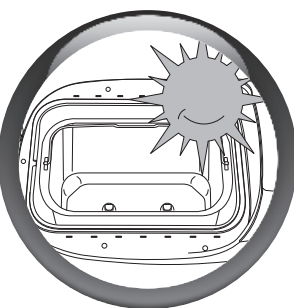
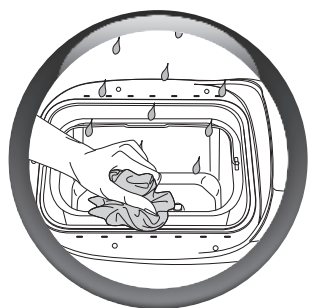
1. Распаковка

- 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

- Данный предмет (нож) – очень острый. Пользуйтесь им с осторожностью.



2. Очистка чана

- Протрите чан влажной тряпкой. Высушите. **При первом использовании может появиться легкий запах.**

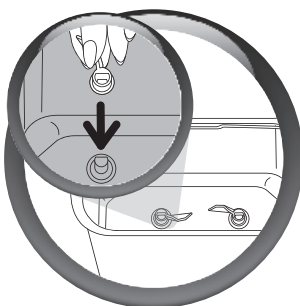
4 ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

1. Перед использованием хлебопечки

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

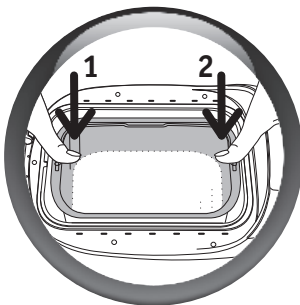
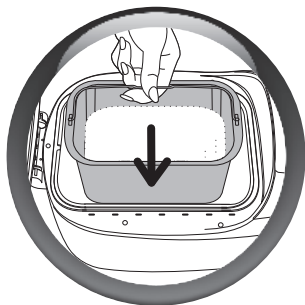


Процесс замешивания можно улучшить, если повернуть мешалки друг к другу.



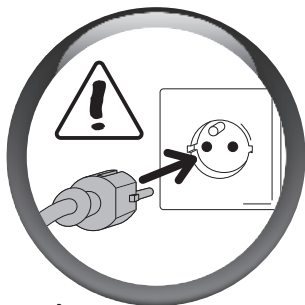
2. Добавьте ингредиенты

- Заложите ингредиенты в контейнер в указанном порядке (см. Полезные советы на стр. 12)
- **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.



- Выньте шнур и подключите его к заземленной розетке.
- После звукового сигнала по умолчанию на дисплее появляется программа 1 и средняя степень подрумянивания.



Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту **БЕЛОГО ХЛЕБА**. Обратитесь к разделу «ПРОГРАММА ВЫПЕКАНИЯ ТРАДИЦИОННОГО ХЛЕБА» на странице 15.

4. Выберите программу

(характеристики программ можно посмотреть в таблице внизу)

- 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 **“menu”** для выбора программы. Для того чтобы перейти от программы 1 к программе 19, последовательно нажимайте кнопку **“menu”**.
- На экране автоматически высветится время приготовления, соответствующее выбранной программе.

Программы, доступные в меню	Описание
 Выпекание хлеба по индивидуальным рецептам	
Дополнительные указания по раскладыванию теста помогут Вам при выпекании хлеба по особым рецептам, которым соответствуют программы с 1 по 6. Приготовление такого хлеба происходит в несколько этапов, и процесс выпекания следует за процессом замешивания.	
1. Багет	Программа багет позволяет приготовить багеты и маленькие булочки с хрустящей корочкой.
2 . Итальянский хлеб	Программа 2 дает возможность выпекать популярный итальянский хлеб, с нежной и воздушной мякотью, который является отличной основой для сэндвичей.
3. Хлебные палочки	Программа приготовления хрустящего хлеба основана на рецепте тонких, длинных и сухих хлебцев.
4. Лаваш	Программа 4 предназначена для выпекания лавашей с влажной и пористой мякотью, наподобие традиционных турецких лепешек «Pide», являющихся отличной основой для сэндвичей.
5. Булочки	Программа 5 идеальна для приготовления 8 белых, круглых булочек с нежной и легкой мякотью.
6. Сдобные булочки	Программа 6 позволяет выпекать сдобные булочки с легкой консистенцией наподобие популярных испанских «ensaimadas».
7. Выпекание булочек	Программа 7 дает возможность сохранить теплым или выпекать в течение времени от 10 до 35 минут хлеб, приготовленный по любой из программ с 1 по 6. Регулируется с шагом 5 минут. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время выполнения программы 7. Чтобы прервать программу до ее окончания, нажмите и удерживайте кнопку  .



Классические рецепты хлеба

8. Белый хлеб	Программа 8 позволяет выпекать белый хлеб по большинству традиционных рецептов с использованием пшеничной муки.
9. Французская булка	Программа 9 соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба, с пористой текстурой.
10. Цельнозерновой хлеб	Программа 10 необходима, когда используется мука для цельнозернового хлеба.
11. Кекс	Программа 11 предназначена для выпекания по рецептам с большим количеством жирных ингредиентов и сахара. При выпекании сладких булочек или молочного хлеба не превышайте общую массу теста в 1000 г. Для первого выпекания булочек рекомендуется светлая степень подрумянивания корочки.
12. Хлеб быстрой выпечки	Программа 12 – для рецептов быстрого приготовления хлеба, которые Вы можете найти в книге рецептов. Температура воды не должна превышать 35°C.
13. Бородинский хлеб	В Вашей хлебопечке есть специальный рецепт приготовления и выпечки бородинского хлеба (для большей информации смотрите книгу рецептов). Программа “Бородинский хлеб” печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе заварки и закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.
14. Хлеб без соли	Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
15. Выпекание	Программа выпекания рассчитана на время от 10 до 70 мин., регулируется с шагом 10 мин., степень подрумянивания корочки – светлая, средняя или темная. Используется самостоятельно или в сочетании с другими программами: а) с программой выпекания дрожжевого теста, б) чтобы подогреть или сделать хрустящей корочку приготовленного и остывшего хлеба, с) чтобы закончить выпекание при длительном перебое в электроснабжении. Данная программа не дает возможности выпекать по особым рецептам. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время выполнения программы 15. Чтобы прервать программу до ее окончания, нажмите и удерживайте кнопку .
16. Дрожжевое тесто	Программа “дрожжевое тесто” не для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
17. Пресное тесто для макаронных изделий	Программа 17 только замешивает тесто. Предназначена для приготовления бездрожжевого теста. Например: лапша.
18. Пирог	Программа 18 позволяет готовить кондитерские изделия и пироги с использованием разрыхлителей. Только для этой программы возможен вес в 1000 г.
19. Варенье	Программа 19 автоматически готовит джем в контейнере. Фрукты необходимо крупно порезать и очистить от косточек.



5. Выбор веса хлеба

- По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес - ориентировочный.
- **За дополнительной информацией обратитесь к деталям рецептов.**
- **Выбор веса невозможен в программах с 1 по 7 и 13 15 16 17 18 19.**
- Для установки веса теста нажимайте клавишу для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.



6. Выбор цвета корочки

- По умолчанию устанавливается средняя золотистая корочка.
- Выбор степени подрумянивания невозможен в программах 7 15 16 17 19. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE].
- Для установки выбора нажимать на кнопку до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.



7. Запуск программы

- Для того чтобы запустить выбранную программу, нажмите на кнопку старт . Загорается световой индикатор, и 2 лампочки таймера начинают мигать. Начинается выполнение программы. На дисплее появляется время, соответствующее выбранной программе.

8. Запуск программы по таймеру

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

Запуск программы по таймеру возможен только для программ с 1 по 7 и 12 13 15 16 17 18 19.

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 время изменяется промежутками по 10 минут. Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно.

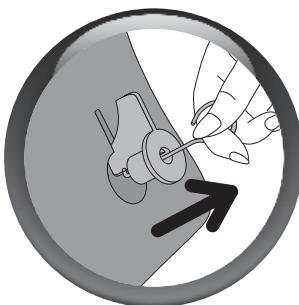
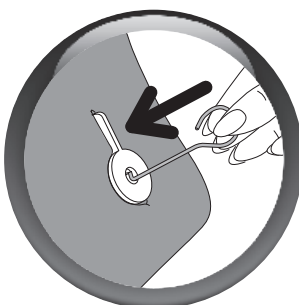
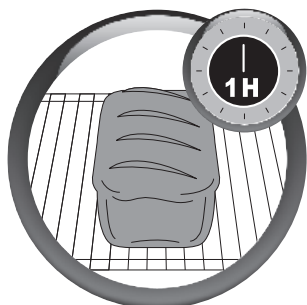
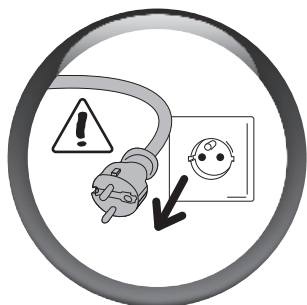
Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками и . Нажмите на кнопку .

Подается звуковой сигнал. На дисплее появляется выбранная программа, и 2 лампочки таймера начинают мигать. Загорается индикатор работы. Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами. **Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.**



9. Остановка программы

- По окончании цикла программа останавливается автоматически; на дисплее индикатор времени показывает 0:00. Раздаются звуковые сигналы, световой индикатор мигает.
- Для того, чтобы прервать программу или отменить запрограммированный старт по таймеру, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку

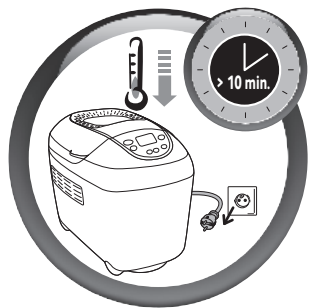


10. Извлечение хлеба из контейнера

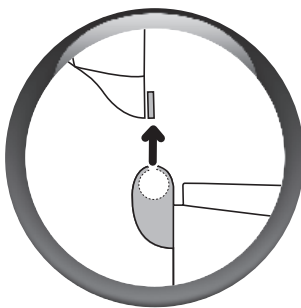
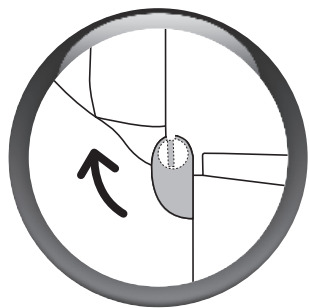
(Данный этап не относится к программам приготовления хлеба по индивидуальным рецептам).

- По окончании цикла выпекания обесточьте хлебопечку.
- Выньте чан для хлеба, немного наклонив его на бок и выдвинув. Всегда пользуйтесь перчатками, 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 используйте приспособление "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 остыть на решетке.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия контейнера, не используйте металлические приспособления, чтобы достать хлеб.

5 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



- Обесточьте прибор и оставьте остывать с открытой крышкой.
- Снимите крышку, если вам нужно помешать продукт.
- Протрите внутренние и внешние детали влажной губкой. Тщательно высушите.
- Вымойте контейнер, мешалки, подставку и противни с антипригарным покрытием в теплой мыльной воде.
- Если мешалка застряла в контейнере, дайте ей отмокнуть в течение 5-10 минут.



- Если необходимо, снимите крышку и промойте ее горячей водой.



- 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 ставьте подставку и противни с антипригарным покрытием в контейнер, чтобы не повредить его покрытие.

6 ЦИКЛЫ

- Таблица на следующей странице показывает, как различаются циклы приготовления в зависимости от выбранной программы.

Замешивание

Обеспечивает формирование структуры теста, определяет скорость подъема теста.

Покой

Способствует лучшему замешиванию теста.

Подъем

Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.

Выпекание

Превращает тесто в хлеб и формирует золотистую хрустящую корочку.

Поддержание в тепле

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, кроме программ 7 13 15 16 17 19 есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д. Звуковые сигналы указывают на окончание цикла.

Убедитесь, что вы не используете больше добавок, чем указано в рецепте, также следите за тем, чтобы они не вываливались из кухонных принадлежностей или посуды.



Обратитесь к сводной таблице времени работы внизу, в частности, к колонке «Время добавления ингредиентов». В данной колонке указывается время, которое будет отображаться на экране дисплея в момент звукового сигнала. Чтобы определить время, через которое раздастся звуковой сигнал, достаточно вычесть из общего времени приготовления «Время добавления ингредиентов».

Например: «Время добавления ингредиентов» = 2:51, а «Общее время приготовления» = 3:13, таким образом, ингредиенты будут необходимо добавить через 22 мин.

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

Выпекание: хлеб в конечной стадии выпекания.

Поддержание в тепле: в программах 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор.

Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Загорается световой индикатор. Раздаются звуковые сигналы с одинаковым интервалом.

По окончании цикла прибор останавливается автоматически после подачи звуковых сигналов.

Программа	Вес (г)	Общее время программы (час)	Время замешивания теста (замешивание-покой-подъем)	Выпекание 1 (час)	Выпекание 2 (час)	Время добавления ингредиентов (час)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
1	-	2:54	1:25	0:47	0:42	2:34	-
2	-	2:40	1:30	0:35	0:35	2:20	-
3	-	2:44	1:25	0:42	0:37	2:26	-
4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-
5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-
6	-	3:12	1:25	1:02	0:45	2:54	-
7	-	Диапазон от 10 до 35 мин. с шагом 5 мин	-	От 10 до 35 мин	-	-	-
8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
	1000	3:17		1:00	-	2:59	
	1500	3:22		1:05	-	3:04	
9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
	1000	3:24		1:00	-	3:08	
	1500	3:29		1:05	-	3:13	
10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
	1000	3:22		1:10	-	3:04	
	1500	3:27		1:15	-	3:09	
11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00
	1000	3:20		1:05	-	2:56	
	1500	3:25		1:10	-	3:01	
12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00
	1000	1:35		1:00	-	1:28	
	1500	1:40		1:05	-	1:33	
13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	1:00
14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00
	1000	2:46		1:05	-	2:28	
	1500	2:51		1:10	-	2:33	
15	-	Диапазон от 10 до 70 мин. с шагом 10 мин.	-	От 10 до 70 мин	-	-	-
16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-
17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-
18	1000	1:29	0:09	1:20	-	1:23	1:00
19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-

Замечание: общее время не включает в себя время поддержания в тепле.

7 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 с жидкостью, солью и сахаром.**
- **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 подъём теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.
- Не следует слишком долго вымешивать тесто, Вы рискуете получить в итоге не то, что ожидали.

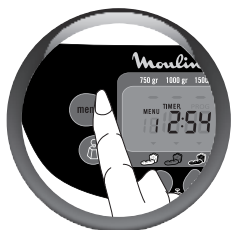
2. РАБОТА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

- **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 Вы последовательно используете две программы приготовления хлеба по классическим рецептам,** выждите 1 час, прежде чем включить вторую программу. В противном случае высветится код ошибки E01.

8 ПОДГОТОВКА И ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ

Стадии, указанные ниже, являются общими для всех программ выпекания хлеба по индивидуальным рецептам: программы с 1 по 6.

1 ЗАМЕШИВАНИЕ И ПОДЪЕМ ТЕСТА



- Нажмите кнопку **“menu”** и выберите программу.
- Выберите степень подрумянивания корочки.



- Нажмите кнопку . Загорится световой индикатор и 2 лампочки таймера начнут мигать.

- Начнется цикл замешивания теста, за которым последует цикл подъема теста. Эти 2 цикла происходят автоматически.
- В процессе замешивания тесто может взбиваться неравномерно.



- Когда подготовка теста заканчивается, хлебопечка встает в режим ожидания. Звуковые сигналы извещают о том, что циклы замешивания и подъема теста закончились. На дисплее отображается оставшееся время, индикатор работы мигает.



- Достаньте контейнер из хлебопечки.

- После стадии замешивания и подъема теста, необходимо в течение часа начать выпекание. По прошествии часа программа аннулируется. В данном случае рекомендуется использовать программу 7, предназначенную для выпекания по индивидуальным рецептам.

2 Подготовка теста для выпекания по индивидуальным рецептам



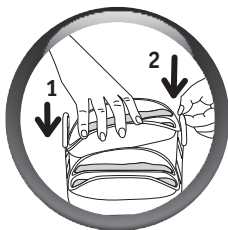
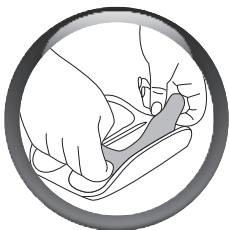
Вы можете обратиться к инструкциям по формовке теста, которые помогут Вам пройти этот этап. Мы покажем Вам, как действуют пекари, со временем у Вас появится свой способ раскладывания. Несмотря на то, какой способ Вы выберете, результат гарантирован.

- Слегка присыпьте рабочую поверхность мукой.
- Достаньте тесто из контейнера и положите его на рабочую поверхность.

ВАЖНО: длина хлеба должна соответствовать длине противня с антипригарным покрытием (приблизительно 18 см).



Чтобы обсыпать хлеб семенами, заверните приготовленное тесто во влажную ткань (бумагу), а затем обваляйте в семенах.

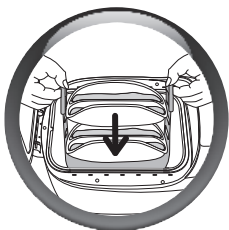


- После подготовки теста поместите его в противни с антипригарным покрытием, а затем на подставку.

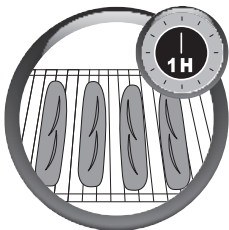


Для получения воздушного хлеба оставьте вымешенное тесто на 5 мин., перед тем как выложить тесто в формы.

3 Выпекание, цикл 1



- Поместите подставку для выпекания в хлебопечку на место контейнера.
- Нажмите на кнопку  чтобы запустить программу и начать отсчет времени приготовления.



- По окончании первого цикла выпекания хлебопечка встает в режим ожидания на 30 мин. Раздаются звуковые сигналы, световой индикатор мигает.
- Выньте подставку для выпекания. Всегда пользуйтесь рукавицами, поскольку подставка нагревается.
- Выньте хлеб из противней и поместите на решетку для охлаждения.

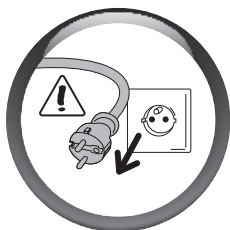
Программы с 1 по 6 рассчитаны на два последовательных выпекания. Если Вы собираетесь выпекать только один раз, отключите хлебопечку вручную, для этого нажмите и удерживайте кнопку .

Выпекание,
цикл 2

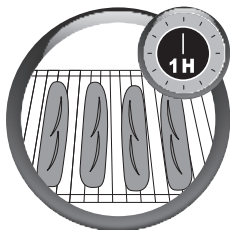
Поместите противни под холодную воду (чтобы остудить) и высушите их перед повторным использованием.



- Оставьте крышку хлебопечки открытой, чтобы она успела остыть до того, как начнется второй цикл выпекания.
- Выложите остатки теста на противни с антипригарным покрытием, а затем поместите на подставку. Поместите подставку в хлебопечку.
- Нажмите на кнопку , чтобы запустить цикл 2 выпекания.



- По завершении цикла программа останавливается автоматически. Раздаются звуковые сигналы, световой индикатор мигает. Обесточьте хлебопечку.
- Выньте подставку. Осторожно: решетка очень горячая.



- Выньте хлеб из противней и поместите на решетку для охлаждения.

9 РЕЦЕПТЫ

Белый хлеб (Программа 8)



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

 ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА > СРЕДНЯЯ

 ВЕС > 1000 г.

 ВРЕМЯ > 3 : 20

Ингредиенты

РАСТИТЕЛЬНОЕ

МАСЛО > 25 г. или 2 ст. л.

ВОДА > 350 мл

СОЛЬ > 2 ч. л.

САХАР > 2 ст. л.

МОЛОКО > 125 мл

МУКА > 600 г.

ДРОЖЖИ > 1,5 ч. л.

ВАЖНО: Данный принцип выпекания подходит для других традиционных рецептов хлеба: французского хлеба, цельнозернового хлеба, сладкого сдобного хлеба, хлеба быстрого приготовления, хлеба без глютена, хлеба без соли, для этого достаточно выбрать соответствующую программу среди кнопок меню.



Бородинский хлеб (Программа 13)



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

Ингредиенты

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок

Солод > 5 с.л.
Кориандр молотый > 2.5 ч. л.
Быстродействующие сухие дрожжи > 2.5 ч. л.
Вода теплая - 30°С > 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.

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».

7 минут после старта, откройте крышку и добавьте целый кориандр.

В конце программы выключите хлебопечку, дайте хлебу охладиться 30 минут, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Указания по улучшению классических рецептов хлеба

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Проблемы					
	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непеченном 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			●	●		

Багет (Программа 1) : На 8 багетов по 80 г



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

Ингредиенты

Вода > 255 мл
Соль > 1,5 ч. л.
Мука > 420 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием (6)
1 нож (8)
1 кисточка (11)



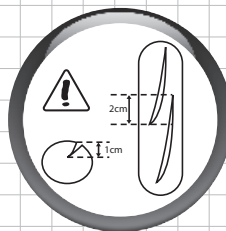
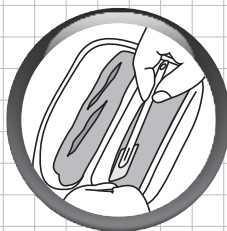
Чтобы сделать багеты более нежными, добавьте 1 ч.л. масла в тесто. Если Вы хотите, чтобы цвет багетов был более насыщенным, добавьте к ингредиентам 2 ч.л. сахара.

1 2 этапа (замешивание и подъем теста) срабатывают автоматически и в целом длятся 1 час 25 минут (за 25 минутами замешивания следуют 60 минут подъема теста).

2 Начните выкладывать в формы 4 багета и накройте другие 4 багета тканью или пищевой пленкой.



Вы можете разнообразить вкус хлеба с помощью добавок. Для этого достаточно увлажнить сформированное тесто и обвалить его в семенах кунжута или мака.



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.

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

ВАЖНО Стык теста должен быть снизу.

Итальянский хлеб (Программа 2) : на 4 чиабатты



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

Ингредиенты

Вода > 360 мл
Соль > 2 ч. л.
Мука > 500 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 1 час 25 мин. (за 25 минутами замешивания следуют 60 минут подъема теста).

2 Начните выкладывать 2 хлеба и накройте другие 2 тканью или пищевой пленкой.

3 Смажьте хлеб чиабатта оливковым маслом с помощью кисточки.

Хлебные палочки (Программа 3) : На 20 хлебцев



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

Ингредиенты

Вода > 125 мл
Соль > 1/2 ч. л.
Оливковое масло > 2 ч. л.
Мука > 210 г
Сухие дрожжи > 1 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

Данный рецепт невозможен с меньшим количеством ингредиентов.

1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 1 час 25 мин. (за 30 минутами замешивания следуют 55 минут подъема теста).

2 Выложите 10 хлебцев и накройте другие 10 тканью или пищевой пленкой.



Чтобы хлебцы не ломались, необходимо их удлинять в 2 этапа.

Лаваш (Программа 4) : На 4 лаваша



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

Ингредиенты для теста

Мука > 250 г
Соль > 1/2 ч. л.
Вода > 150 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Ингредиенты смеси для смазывания

Холодная вода > 1/4 стакана
Farine > 1/4 стакана
Очень теплая вода > 1/2 стакана

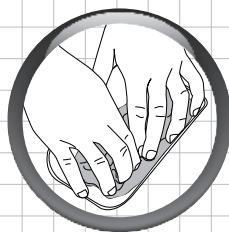
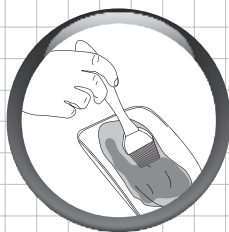
Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 35 мин. (за 20 минутами замешивания следуют 15 минут подъема теста).

2 Выложите 2 лаваша и накройте другие 2 тканью или пищевой пленкой.

3 Приготовьте смесь для смазывания, смешав холодную воду с мукой. Затем добавьте туда очень теплую воду. Распределите смесь по поверхности лаваша руками. Не выкладываете всю приготовленную смесь.



Чтобы лаваш был более хрустящим, замените смесь желтком, смажьте им лаваш с помощью кисточки. Затем кончиками пальцев сделайте углубления по всей длине и ширине лаваша.

Булочки (Программа 5) : На 8 порций хлеба для сэндвичей



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

Ингредиенты

Вода > 215 мл
Сухое молоко > 10 г
Масло > 3 ч. л.
Соль > 1 ч. л.
Сахар > 2,5 ч. л.
Мука > 360 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 1 час 20 мин. (за 25 минутами замешивания следуют 55 минут подъема теста).

2 Выложите 4 хлеба и накройте другие 4 тканью или пищевой пленкой.

3 Чтобы сохранить круглую форму хлеба и препятствовать чрезмерному подъему теста, слегка прижмите ладонью руки тесто, выложенное на противни.

Сдобные булочки (Программа 6) : На 8 сладких сдобных булочек



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

Ингредиенты

Яйцо > 1
Молоко > 110 мл
Масло > 2,5 ч.л.
Сливочное масло > 65 г
Соль > 1 ч. л.
Сахар > 4,5 ч.л.
Мука > 300 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

- 1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 1 час 25 мин. (за 30 минутами замешивания следуют 55 минут подъема теста).
- 2 Выложите 4 хлеба и накройте другие 4 тканью или пищевой пленкой.
- 3 Для получения блестящей корочки смажьте с помощью кисточки поверхность булочек смесью яйца и воды в равной пропорции.

РУКОВОДСТВО ПО УЛУЧШЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

Вы не можете достичь желаемого результата? Эта таблица поможет Вам установить причины.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Тесто приклеивается.	Было добавлено слишком много воды.	- Уменьшить количество воды. - Посыпьте руки мукой, чтобы выложить тесто в форму.
Тесто рвется.	В муке недостаточно глютена.	Использовать муку для выпекания (Т 45).
	Тесто недостаточно мягкое.	Оставьте его на 10 минут, перед тем как выложить в форму.
	Неправильная форма теста.	Взвесьте тесто, чтобы порции были одного размера.
Тесто твердое.	Было добавлено слишком много муки.	- Вымесить заново и оставить на некоторое время, перед тем как выложить в форму. - Добавить немного воды в начале вымешивания.
	Тесто было чрезмерно вымешено.	- Оставьте его на 10 минут, перед тем как выложить в форму. - Как можно меньше посыпайте мукой рабочее место. - Выложить тесто в форму, избегая долгого вымешивания.
Булочки соприкасаются и недостаточно пропекаются.	Неправильное расположение на противне.	Выложить тесто оптимальным образом.
	Слишком жидкое тесто.	- Дозировать количество воды. - Если используемое яйцо весит более 50 г, необходимо пропорционально уменьшить количество воды.
Хлеб приклеивается к противню и пригорает.	Выбрана слишком сильная степень подрумянивания.	- Выбрать менее сильную степень подрумянивания. - Препятствовать растеканию смеси для смазывания на противне.
Хлеб слишком жесткий.	Недостаточно влаги в начале выпекания.	- Перед выпеканием смажьте тесто с помощью кисточки смесью яйца и воды.
Хлеб поднялся недостаточно.	Добавлено недостаточно дрожжей.	- Добавить большее количество дрожжей.
	Тесто было чрезмерно вымешено.	- Оставьте его на 10 минут, перед тем как выложить в форму. - Выложить тесто в форму, избегая долгого вымешивания.
Хлеб сильно поднялся.	Было добавлено слишком много дрожжей.	Дозировать количество дрожжей.
	Тесто сильно поднимается.	Слегка прижмите рукой тесто, выложенное в формы.

10 КАК УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалки застревают в контейнере.	Замочить перед снятием.
Мешалки застревают в хлебе.	Чтобы вынуть хлеб из формы, используйте специальные приспособления (стр. 9).
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	- Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами. - Был запрограммирован отложенный старт по таймеру.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	- 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.	- После ввода программы вручную не была нажата кнопка . - Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. - Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	Часть ингредиентов выпала из контейнера. 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.

11 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.

12 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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



Позаботьтесь об охране окружающей среды!

- 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 /

