

# Moulinex®

bread of the world

- Русский р. 1 - 26
- Українська р. 27 - 52
- ҚАЗАҚША р. 53 - 78

NC00118512 • 07/2013

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

# Moulinex®

bread of the world



RU  
UK  
KK

## ● Русский

Страница

До использования	2
I Правила техники безопасности	2
II Описание хлебопечки и аксессуаров к ней	4
III Сборка прибора	5
Инструкции по эксплуатации	6
IV Описание программ	6
V Перечень видов хлеба и вариантов приготовления	8
VI Ингредиенты для приготовления хлеба	11
VII Замешивание и выпечка хлеба	12
VIII Добавление ингредиентов в процессе замешивания	16
IX Использование функции "отложенного запуска"	16
X Подготовка и выпечка отдельных буханок	17
XI Практические советы	21
Чистка и уход	22
XII Чистка и уход	22
Проблемы и способы устранения	23
XIII Руководство для улучшения ваших приготовлений	23
XIV Руководство по устранению технических неисправностей	26
XV Гарантия	26
XVI Охрана окружающей среды	26

## До использования

### I Правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- 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".
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под присмотром 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.
- Любое обслуживание, кроме чистки и ежедневного ухода, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Устройство может использоваться детьми, достигшими восьмилетнего возраста, лицами с ограниченными физическими или умственными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании устройства и осознают возможные опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Чистка или обслуживание устройства детьми разрешается, только если они достигли восьмилетнего возраста и находятся под присмотром взрослых.
- Не превышайте никогда максимальное количество, указанное в рецептах.

#### **В Контейнер для хлеба**

- Не кладите более 1500 г теста
- Не кладите более 930 г муки и 15 ч.л. дрожжей

#### **в пластинах БАГЕТЫ**

- не превышайте количества теста в 450 г в процессе приготовления
- следите за тем, чтобы количество муки не превышало 280 г, а дрожжей 6 г в процессе приготовления
- Используйте мягкую ткань или влажную губку при чистке.
- ⚠ Температура доступных поверхностей прибора может быть высокой, когда он находится в действии. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем использовать прибор в первый раз: использование прибора, не соответствующее инструкции, освобождает производителя от любой ответственности.
- 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...).
- По окончании цикла, если ломтики хлеба застряли между решетками, перед тем, как их извлечь, отключите аппарат и дождитесь, пока он остынет.
- Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует напряжению, указанному на хлебопечке. В противном случае производитель не несет ответственности по гарантии изделия.
- Подключите Ваш прибор к заземлённой розетке. Несоблюдение этого положения может спровоцировать поражение электрическим током и привести к серьёзным травмам. Очень важно в целях Вашей безопасности, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране нормам установки электрических приборов. Если у Вас нет заземлённой розетки, Вам необходимо прежде чем подключать прибор, пригласить квалифицированных специалистов, которые установят Вам такую электрическую розетку.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
- Не пользуйтесь 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.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Не помещайте прибор, шнур питания и вилку шнура в воду или любую другую жидкость.
- Не оставляйте шнур питания в доступном для детей месте.
- 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 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 открывайте диспенсер ингредиентов, когда прибор работает.**
- **Дождитесь полного охлаждения прибора перед началом работы с диспенсером ингредиентов.**
- 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 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.
- **По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками при работе с чаном и другими горячими поверхностями. Части прибора и аксессуары для приготовления багетов сильно нагреваются в процессе работы.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время ее работы, из хлебопечки может вырваться струя пара.
- Уровень акустической мощности прибора 69 децибел.



### ■ 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.



## II Описание хлебопечки и аксессуаров к ней

1. Контейнер для хлеба
2. Мешалки
3. Диспенсер ингредиентов:
  - a. Крышка
  - b. Резервуар
  - c. Отсек
4. Крышка со смотровым отверстием
5. Приборная панель
  - a. Жидкокристаллический дисплей
    - a1. Индикатор формирования небольших булочек
    - a2. Индикация программы
    - a3. Индикатор веса
    - a4. Цвет корочки
    - a5. Запрограммированный старт
    - a6. Таймер
  - b. Выбор программ
  - c. Выбор веса
  - d. Кнопки управления отложенным запуском и настройками времени для программ 7 и 15
  - e. Индикатор работы

- f. Кнопки запуска в различных режимах
- g. Выбор цвета подрумянивания корочки
6. Противень для выпекания
7. 2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием
8. 2 антипригарных противня для выпекания отдельных булочек

### Насадки:

9. Нож
10. a. Столовая ложка = cs  
b. Чайная ложка = cc
11. "крючок" для вынимания мешалок
12. Кисточка
13. Мерный стакан

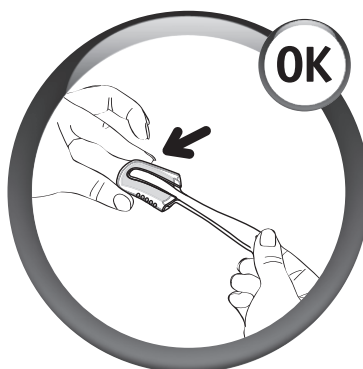


### III Сборка прибора



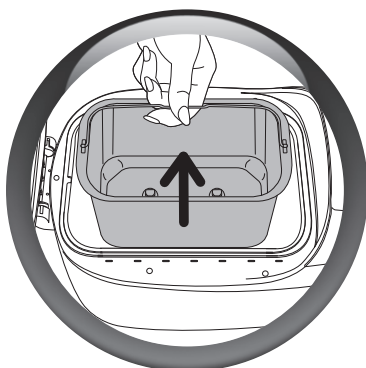
#### 1. Распаковка

- 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.

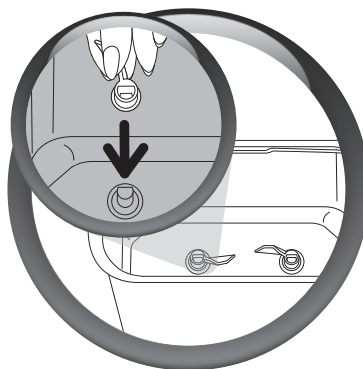
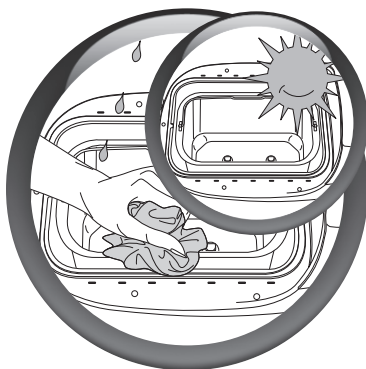


#### 2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ХЛЕБОПЕЧКИ

- Вытащите контейнер для хлеба, потянув за ручку в вертикальном направлении.





#### 3. Очистка


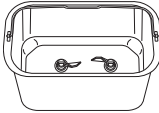

- Очистите чашу устройства и диспенсер ингредиентов влажной тканью. Высушите. **При первом использовании может появиться легкий запах.**



# Инструкции по эксплуатации

## IV Описание программ

АКСЕССУАРЫ	ПРОГРАММЫ, ДОСТУПНЫЕ В МЕНЮ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
 <b>ОТДЕЛЬНЫЕ БУХАНКИ ХЛЕБА</b>		
		Чтобы помочь вам в изготовлении и выпекании отдельных хлебов соответствующих программам 1-7, Вы найдете в дополнительном руководстве по изготовлению хлебопекарских изделий, прилагаемом к Вашей хлебопечке. Приготовление этих хлебов протекает в несколько этапов, и цикл выпекания наступает после изготовления хлеба.
	<b>1. Багет</b>	Программа приготовления багета позволяет Вам самим выпекать багеты и булочки с хрустящей корочкой. Эта программа используется также для приготовления изделий из хлебопекарских смесей.
	<b>2. Итальянский хлеб</b>	Эта программа позволит Вам испечь самый известный итальянский хлеб, с мягким и воздушным хлебным мякишем, который идеально подходит для небольших бутербродов.
	<b>3. Хлебные палочки</b>	Программа для приготовления гриссини позволяет испечь тонкие длинные сухие хлебные палочки.
	<b>4. Лаваш</b>	Программа 4 подходит для приготовления плоского хлеба с влажным и пористым мякишем, напоминающим турецкие лепешки, который является превосходной основой для бутербродов.
	<b>5. Хлеб для сэндвичей</b>	Программа 5 идеально подходит для приготовления белых мягких булочек.
	<b>6. Сладкие булочки</b>	Программа 6 позволяет сделать сладкие булочки с легкой консистенцией, которые хорошо известны в Испании. Эта программа используется также для приготовления изделий из хлебопекарских смесей.
	<b>7. Выпекание булочек</b>	Программа 7 позволяет выпекать от 10 до 40 минут, все хлеба программ 1-6. Хлебопечку не следует оставлять без присмотра при использовании программы 7. Чтобы вручную остановить цикл до завершения программы, нажмите и удерживайте кнопку  . В программе 7 существует только 2 варианта подрумянивания корочки: - сильный: для солёных булочек - слабый: для сладких булочек Чтобы подкорректировать цвет корочки, измените время выпечки.

АКСЕССУАРЫ	ПРОГРАММЫ, ДОСТУПНЫЕ В МЕНЮ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
 <b>ХЛЕБ КЛАССИЧЕСКИЙ</b>		
	<b>8. Белый хлеб</b>	Программа "белый хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
	<b>9. Французский хлеб</b>	Программа "Французский хлеб" соответствует рецепту приготовления традиционной белой французской булочки с пористой структурой.
	<b>10. Цельнозерновой хлеб</b>	Программа "Цельнозерновой хлеб", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
	<b>11. Кекс</b>	Программа "Кекс", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. При использовании полуфабрикатного теста для сдобы или хлеба на молоке, его общий вес не должен превышать 1000 г.
	<b>12. Хлеб быстрой выпечки</b>	Программа "Хлеб быстрой выпечки" предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки. Максимальная температура воды для этого рецепта – 35°C.
	<b>13. Бородинский хлеб</b>	Программа "Бородинский хлеб" печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.
	<b>14. Хлеб без соли</b>	Среди продуктов ежедневного потребления хлеб отличается высоким содержанием соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
	<b>15. Выпекание</b>	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. <b>Эта программа не подходит для приготовления багетов. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 15.</b> <b>Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши .</b>
	<b>16. Дрожжевое тесто</b>	Программа "дрожжевое тесто" не для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
	<b>17. Пресное тесто для макаронных изделий</b>	С помощью программы 17 возможно только замесить тесто. Она предназначена для приготовления теста без дрожжей. Например: пресное тесто для макаронных изделий.
<b>18. Пирог</b>	Программа подходит для приготовления сладкой выпечки и пирогов с использованием пекарского порошка. В этой программе предусмотрен только режим приготовления выпечки весом 1000гр.	
<b>19. Варенье</b>	Приготовление варенья и компотов.	

## V Ингредиенты для приготовления хлеба

PROG.	Варианты				Процессы				
	МЕНЮ	ВЕС (ГРАММ)	ОБЩЕЕ	ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ*	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (ЧАСОВ)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (ЧАСОВ)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ЧАСОВ)
1	Багет	750**	1	X	1:05	01:39	00:57	02:02	X
		1500***				02:36	01:54	02:59	
		750**	2			01:44	01:02	02:07	
		1500***				02:46	02:04	03:09	
		750**	3			01:49	01:07	02:12	
		1500***				02:56	02:14	03:19	
2	Итальянский хлеб	750**	1	X	1:15	01:27	00:35	01:50	X
		1500***				02:02	01:10	02:25	
		750**	2			01:32	00:40	01:55	
		1500***				02:12	01:20	02:35	
		750**	3			01:37	00:45	02:00	
		1500***				02:22	01:30	02:45	
3	Хлебные палочки	750**	1	X	1:20	01:29	00:37	01:57	X
		1500***				02:06	01:14	02:34	
		750**	2			01:34	00:42	02:02	
		1500***				02:16	01:24	02:44	
		750**	3			01:39	00:47	02:07	
		1500***				02:26	01:34	02:54	
4	Лаваш	750**	1	X	0:35	00:45	00:28	01:03	X
		1500***				01:13	00:56	01:31	
		750**	2			00:50	00:33	01:08	
		1500***				01:23	01:06	01:41	
		750**	3			00:55	00:38	01:13	
		1500***				01:33	01:16	01:51	
5	Хлеб для сэндвичей	750**	1	X	1:25	01:36	00:39	02:04	X
		1500***				02:15	01:18	02:43	
		750**	2			01:41	00:44	02:09	
		1500***				02:25	01:28	02:53	
		750**	3			01:46	00:49	02:14	
		1500***				02:35	01:38	03:03	
6	Сладкие булочки	750**	1	X	1:05	01:39	00:57	02:02	X
		1500***				02:36	01:54	02:59	
		750**	2			01:44	01:02	02:07	
		1500***				02:46	02:04	03:09	
		750**	3			01:49	01:07	02:12	
		1500***				02:56	02:14	03:19	

\* время приготовления = замешивание + отдых + поднятие (время формирования хлеба не предусмотрено для программ 1-6)

750\*\* = 1 выпекание (400 г) (см. стр. 13) / 1500\*\*\* = 2 выпекания (800 г) (см. стр. 13)

PROG.	Варианты				Процессы				
	МЕНЮ	ВЕС (ГРАММ)	ОБЩЕЕ	ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ*	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (ЧАСОВ)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (ЧАСОВ)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ЧАСОВ)
7	Выпекание булочек		1/3				00:10 ▼ 00:40	00:10 ▼ 00:40	
8	Белый хлеб	750	1/2/3	X	01:57	02:22	00:55	02:52	X
		1000				02:27	01:00	02:57	
		1500				02:32	01:05	03:02	
9	Французский хлеб	750	1/2/3	X	02:00	02:37	01:00	03:00	X
		1000				02:42	01:05	03:05	
		1500				02:47	01:10	03:10	
10	Цельнозерновой хлеб	750	1/2/3	X	02:05	02:42	01:00	03:05	X
		1000				02:47	01:05	03:10	
		1500				02:52	01:10	03:15	
11	Кекс	750	1/2/3	X	02:29	02:51	00:45	03:14	X
		1000				02:56	00:50	03:19	
		1500				03:01	00:55	03:24	
12	Хлеб быстрой выпечки	750	1/2/3		00:43	01:12	00:45	01:28	X
		1000				01:17	00:50	01:33	
		1500				01:22	00:55	01:38	

\* время приготовления = замешивание + отдых + поднятие (время формирования хлеба не предусмотрено для программ 1-6)

750\*\* = 1 выпекание (400 г) (см. стр. 13) / 1500\*\*\* = 2 выпекания (800 г) (см. стр. 13)

PROG.	Варианты				Процессы				
	МЕНЮ	ВЕС (ГРАММ)	ОБЩЕЕ	ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ*	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (ЧАСОВ)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (ЧАСОВ)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ЧАСОВ)
13	Бородинский хлеб	1000	1/2/3	X	01:11		01:00	02:11	X
14	Хлеб без соли	750	1/2/3	X	01:55	02:37	01:05	03:00	X
		1000				02:42	01:10	03:05	
		1500				02:47	01:15	03:10	
15	Выпекание		1/2/3			00:10 ▼ 01:10	00:10 ▼ 01:10		
16	Дрожжевое тесто				01:15	00:52		01:15	
17	Пресное тесто для макаронных изделий				00:15			00:15	
18	Пирог	1000	1/2/3		00:25	01:45	01:43	02:08	X
19	Варенье				00:15		01:15	01:30	

\* время приготовления = замешивание + отдых + поднятие (время формирования хлеба не предусмотрено для программ 1-6)

750\*\* = 1 выпекание (400 г) (см. стр. 13) / 1500\*\*\* = 2 выпекания (800 г) (см. стр. 13)

## VI Ингредиенты для приготовления хлеба

**Жиры и масла:** жиры делают хлеб мягче и вкуснее. А также, он лучше и дольше будет храниться. Слишком много жира замедляет поднятие теста. Если вы используете сливочное масло, то добавляйте его холодным и нарезанным кубиками, чтобы оно равномерно распределялось в тесте. Не добавляйте сливочное масло горячим. Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с жиром, так как жир может препятствовать размягчению дрожжей.

**Яйца:** яйца, обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют хорошему образованию хлебного мякиша. Рецепты предусмотрены для среднего яйца весом 50 грамм, если яйца более крупные, то следует уменьшить количество жидкости, если яйца меньше, то следует добавить больше жидкости.

**Молоко:** вы можете использовать свежее молоко (холодное, если в рецепте не указано иначе) или сухое молоко. Молоко также дает эмульгирующий эффект, что делает тесто более однородным, а хлебный мякиш – красивее.

**Вода:** вода размягчает и активизирует дрожжи. Она также размягчает крахмал муки и способствует образованию хлебного мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Температура: см. пункт “Выпечка по рецептам” (стр. 21).

**Мука:** вес муки значительно варьирует в зависимости от типа используемой муки. В зависимости от качества муки, качество выпечки также может варьировать. Храните муку в герметичной упаковке, так как мука реагирует на колебания температуры и влажности, поглощая или теряя влагу. Наиболее предпочтительно использовать муку из твердых сортов пшеницы, муку для выпечки хлеба или для выпечки хлебобулочных изделий, а не стандартную муку. Добавление овсяных отрубей, зародышей пшеницы, ржи или целых зерен в тесто, сделает хлеб тяжелее и не даст ему подняться.

**Рекомендуется использовать муку высшего сорта, если в рецептах не указано иначе. В случае использования смеси специальной муки для выпечки хлеба или булочек, или молочного хлеба, общий вес теста не должен превышать 1000 грамм. Следуйте рекомендациям производителя по использованию этих смесей для выпечки.** Просеивание муки также влияет на результаты: чем грубее помол муки (то есть, она содержит частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимется тесто, и тем плотнее получается хлеб.

**Сахар:** наиболее предпочтительно использовать рафинированный сахар, нерафинированный сахар или мед. Не используйте кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придает хороший вкус хлебу и улучшает поджаривание корочки.

**Соль:** она придает вкус выпечке и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным и не поднимается слишком быстро. А также, она улучшает структуру теста.

**Дрожжи:** имеются разные виды пекарских дрожжей: свежие дрожжи, нарезанные кубиками; сухие, активирующиеся при размачивании или сухие, активирующиеся мгновенно (быстродействующие дрожжи). Дрожжи продаются в супермаркетах (в булочных или в отделах свежей выпечки), но вы также можете купить свежие дрожжи в пекарне. Если вы используете свежие дрожжи или сухие быстродействующие дрожжи, то их следует положить непосредственно в контейнер для хлеба вместе с другими ингредиентами. Все же, рекомендуется растереть свежие дрожжи, чтобы обеспечить их равномерное распределение в тесте. Только быстродействующие дрожжи (в виде гранул) перед использованием следует смешать с небольшим количеством теплой воды. Температура должна быть приблизительно 35°C, при более низкой температуре дрожжи будут менее активными, а при более высокой температуре могут утратить свою активность. Обязательно соблюдайте указанные в рецепте дозы и увеличьте количество дрожжей, если вы используете свежие дрожжи (см. таблицу соответствия ниже).

*Соответствие количества / веса свежих дрожжей и сухих дрожжей:*

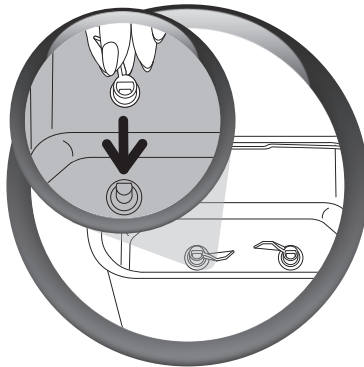
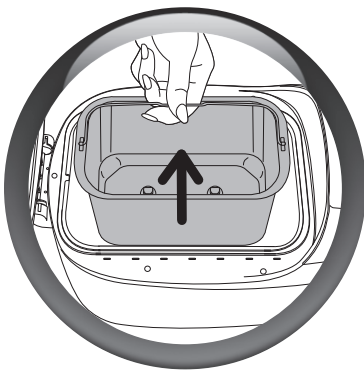
Сухие дрожжи (кубических сантиметров)

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

Свежие дрожжи (грамм)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

## VII Замешивание и выпечка хлеба



### 1. ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

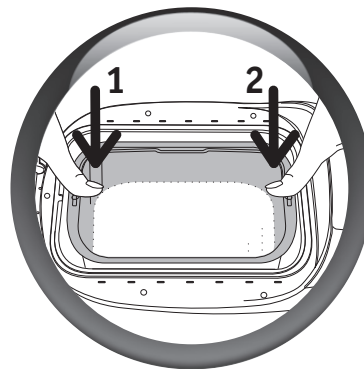
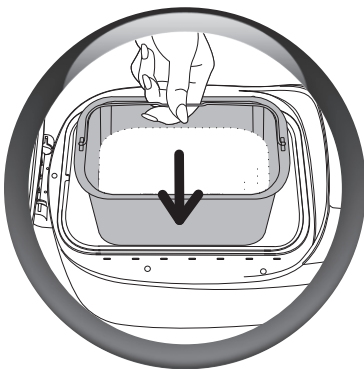
- Вытащите контейнер для хлеба, потянув за ручку в вертикальном направлении.
- Затем установите мешалки.



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



- Добавьте ингредиенты в чашу в порядке, рекомендованном в рецептах. Убедитесь, что все ингредиенты взвешены точно.



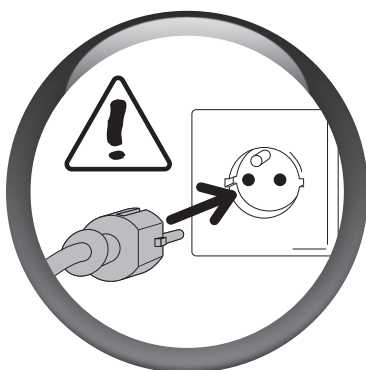
### 2. Начало работы

- 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.
- Убедитесь, что крышка и отсек диспенсера ингредиентов хорошо закрыты.



### 3. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ ИНГРЕДИЕНТОВ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО СМ. С. 16)

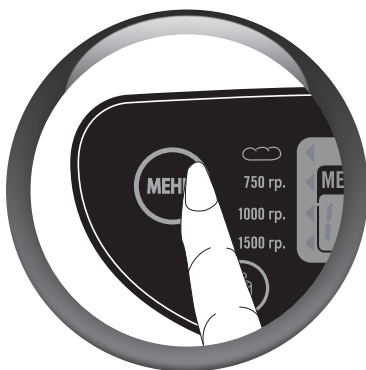
- Откройте крышку (3а) диспенсера. Убедитесь, что отсек (3с) хорошо закрыт.
- Поместите ингредиенты, убедившись, что они не блокируют систему закрытия крышки диспенсера.
- Закройте крышку.



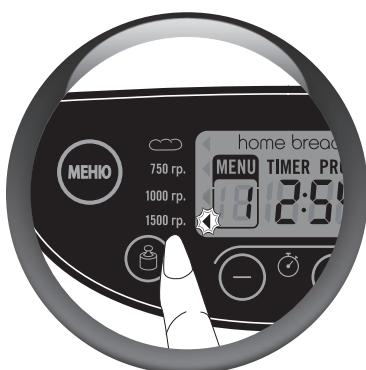
- Размотайте шнур и включите хлебопечку в розетку с заземлением.
- После звукового сигнала, по умолчанию включится программа 1 и средняя степень подрумянивания.

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




#### 5. Выбор веса хлеба

- По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1500 г.
- Для установки веса теста нажимайте клавишу  для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора. вес - ориентировочный.
- Некоторые рецепты не позволяют приготовить хлеб весом 750 г.
- **За дополнительной информацией обратитесь к деталям рецептов.**
- **В программах 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Для программ 1-6 вы можете выбрать два веса:
  - 400 г на 1 выпечку (4 отдельных хлебов), **визуальный индикатор загорается напротив веса 750 г.**
  - 800 г на 2 выпечки (4-8 отдельных хлебов), **визуальный индикатор загорается напротив веса 1500 г.**




## 6. Выбор цвета корочки

- По умолчанию устанавливается средняя золотистая корочка.
- В программах 16, 17, 19, не предусмотрено автоматическое определение цвета корочки. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СЛАБЫЙ/СРЕДНИЙ/СИЛЬНЫЙ.
- Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

## 7. РЕГУЛИРОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА (ПО ВЫБОРУ)

- Функция отложенного запуска недоступна для программ 7, 12, 15, 16, 17, 18 и 19.
- Чтобы использовать функцию отложенного запуска, см. с. 16.


## 8. Запуск программы

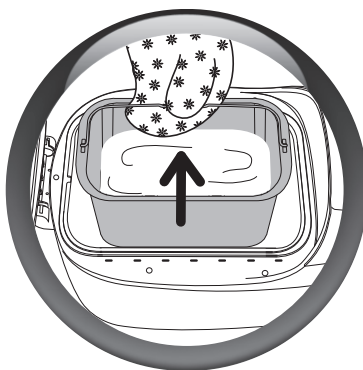
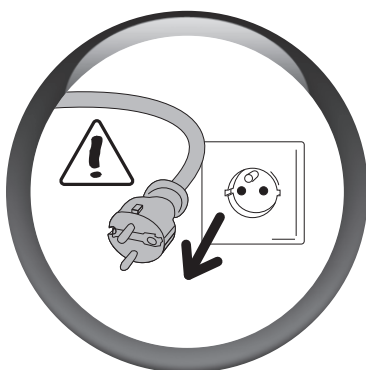
- Для запуска выбранной Вами программы, нажмите на кнопку . Программа запускается. Время выполнения программы высвечивается на дисплее. Последовательные этапы автоматически следуют один за другим.

Примечание: отсек диспенсера ингредиентов автоматически открывается во время каждого использования прибора (с или без ингредиентов), без влияния на результат рецепта.



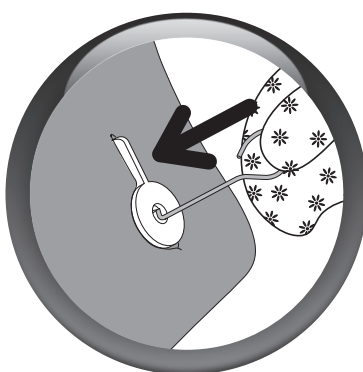
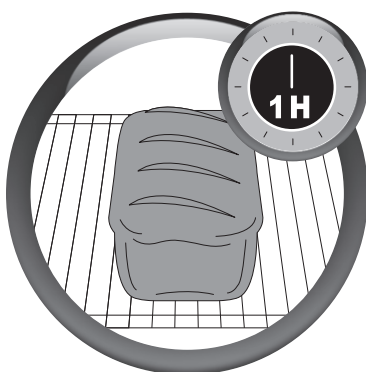
## 9. Остановка программы

- 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 .



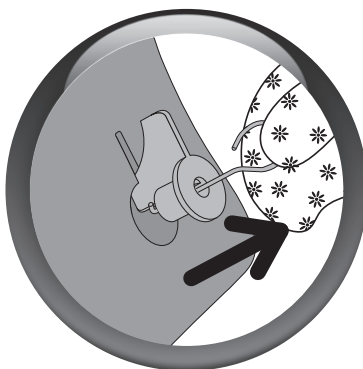
## 10. Извлечение хлеба из контейнера

- После окончания цикла выпекания отключите хлебопечку от электропитания.
- Вытащите контейнер для хлеба, потянув за ручку в вертикальном направлении. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, так как ручка контейнера для хлеба и внутренняя сторона крышки горячие.



- 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.

## VIII Добавление ингредиентов в процессе замешивания

См. таблицу ниже в зависимости от характера ингредиентов, которые Вы хотите добавить в хлеб или тесто

<b>Сухие ингредиенты, нерастворимые ингредиенты</b> Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер ингредиентов.	<b>Ингредиенты водянистые, липкие или жирные, водорастворимые ингредиенты*</b> Поместите эти ингредиенты с другими в чашу.
Сухофрукты Лесные орехи Семена Смесь свежих ароматных трав Сало, салами нарезанные кубиками	Свежие фрукты Цукаты или настойки Сыр Шоколад: заморозьте шоколадную стружку для лучшего сцепления при замешивании Маринованные помидоры

Обратите внимание:

- необходимо хорошо процедить очень влажные или очень жирные ингредиенты, и высушить с помощью сухого бумажного полотенца и слегка присыпать мукой для их лучшего смешивания и однородности с тестом.
- необходимо придерживаться количеств, указанных в рецептах, не добавляйте слишком большие объемы ингредиентов.

Примеры дополнительных ингредиентов, количество которых не следует превышать: 80 г грецких орехов, 135 г лесных орехов, 155 г изюма и 130 г нарезанного кубиками эмментальского сыра.

## IX Использование функции "отложенного запуска"

- Вы можете запрограммировать хлебопечку так, чтобы ваша выпечка была готова в указанное вами время, максимум, за 15 часов.

Программы 7, 12, 15, 16, 17, 18 и 19 не имеют программы отложенного запуска.

Этот этап наступает после выбора программы, степени подрумянивания и веса.

На дисплее отображается время программы. Рассчитайте промежуток времени с того момента, когда вы запускаете программу до того момента, когда вы хотите, чтобы выпечка была готова. Хлебопечка автоматически включает продолжительность циклов программы. При помощи кнопок **+** и **-** укажите рассчитанное время (**+** вверх и **-** вниз). Короткое нажатие кнопки позволяет изменять время промежутками по 10 минут. Длительное нажатие кнопки позволяет непрерывно изменять время промежутками по 10 минут.

Если вы допустили ошибку или хотите изменить настройку времени, нажмите и удерживайте кнопку **START/STOP**, пока не услышите звуковой сигнал. На дисплее отобразится время по умолчанию. Повторите операцию.

Пример 1: Сейчас время 20:00. Вы хотите, чтобы хлеб был готов завтра в 7:00. Запрограммируйте 11 часов при помощи кнопок **+** и **-**. Нажмите на кнопку **START/STOP**. Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее отображается программа PROG и мигают 2 точки таймера. Начинается отсчет времени. Загорается индикатор работы хлебопечки.

Пример 2: В этом случае установлена программа 1 для выпечки батончиков, сейчас время 8:00, и вы хотите, чтобы батончики были готовы в 19:00. Запрограммируйте 11 часов при помощи кнопок **+** и **-**. Нажмите на кнопку **START/STOP**. Вы услышите звуковой сигнал. На

дисплее отображается программа PROG и мигают 2 точки таймера. Начинается отсчет времени. Загорается индикатор работы хлебопечки.

**ВНИМАНИЕ:** Вы должны планировать формовку багетов за 47 мин. до окончания выпечки (т.е. в 18:13) или, в случае двух выпечек, за 2X47 мин. до окончания программы (например, в 17:26 часов).

За временем приготовления для других программ, обратитесь к таблице времени приготовления на с. 8

Время формования хлеба для программ выпечки не включено в расчет времени отложенного запуска.

**Некоторые ингредиенты являются скоропортящимися. Не используйте отсроченный запуск программы для рецептов, содержащих свежее молоко, яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.**

**Отсроченный запуск автоматически включает беззвучный режим работы.**

## Х Подготовка и выпечка багетов или булочек (программы 1-7)

Для этого рецепта вам потребуются аксессуары для приготовления багетов, входящие в комплект: 1 решетка для выпекания (6), 2 формы с антипригарным покрытием (7), 2 антипригарные противни для выпекания булочек (8), 1 нож (9) и 1 кисточка (12).

### 1. Подготовка теста

Для приготовления теста, см. пункты 1, 2 и 3 главы VII (с. 12).

### 2. Замешивание и подъём теста



- Включите хлебопечку.
- После звукового сигнала на дисплее по умолчанию отображается программа 1.
- Выберите степень подрумянивания.
- Не рекомендуется печь сразу на двух уровнях, потому что хлеб будет обгоревшим.
- Если вы выбрали 2 выпечки, то рекомендуем вам сформовать весь хлеб и половину положить в холодильник для второй выпечки.
- Нажмите на кнопку **START/STOP**. Загорается индикатор работы хлебопечки и 2 точки таймера мигают. Начинается цикл замешивания теста, после чего следует цикл поднятия теста.



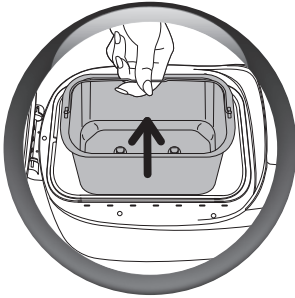
#### Примечания:

- Во время замешивания в некоторых местах тесто может не очень хорошо перемешиваться.
- Когда подготовка теста завершена, хлебопечка переходит в режим ожидания. Несколько звуковых сигналов сообщают о том, что цикл замешивания и поднятия теста завершился, и мигает индикатор работы хлебопечки. Индикатор формирования багетов или булочек загорается.

**После звуковых сигналов тесто должно выпекаться в течение 1 часа. После этого хлебопечка перезагрузится и программа приготовления багетов будет удалена. В этом случае мы рекомендуем использовать программу 7 для выпечки багетов или булочек.**

## 2. Изготовление и выпечка батонов

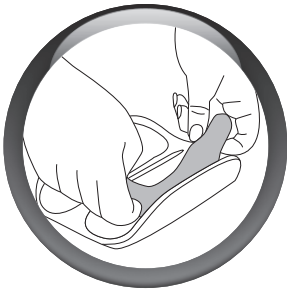
За информацией по выполнению шагов, обратитесь к предоставленным карточкам. В данном руководстве продемонстрировано, как профессиональный пекарь формует багеты. После нескольких попыток Вы сможете создавать багеты собственной формы.



- Вытащите контейнер для хлеба из хлебопечки.
- Слегка посыпьте мукой рабочую область.
- Вытащите тесто из контейнера для хлеба и положите его на рабочую область.
- Скатайте шар из теста и разрежьте тесто ножом на 4 куска.
- Вы получаете 4 куска теста равного веса, из которых вы должны сформовать батоны.

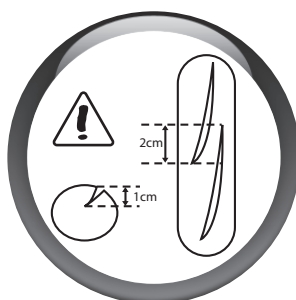
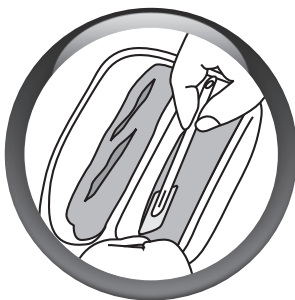
Чтобы багеты были более воздушными, дайте кускам теста постоять 10 минут прежде, чем формовать багеты.

Длина полученного багета должна соответствовать размеру противня с антипригарным покрытием (приблизительно 18 см). Вы можете поменять вкус хлеба, украсив его. Для этого вам достаточно смочить куски теста, а затем обвалить их в семенах кунжута или мака.



- После чего формовка багетов завершена, положите их на противни с антипригарным покрытием.


Место соединения теста должно быть внизу.



- Для получения оптимального результата надрежьте верх багетов по диагонали зубчатым ножом или ножом для нанесения узоров так, чтобы получился надрез шириной 1 см.

Вы можете изменить внешний вид багетов и сделать надрезы ножом вдоль всей длины багета.

- При помощи входящей в комплект кухонной кисточки хорошо смочите верх багета, не допуская накопления воды на противнях с антипригарным покрытием.
- Поставьте два противня с антипригарным покрытием на входящую в комплект подставку для выпечки багетов.
- Установите подставку для выпечки багетов в хлебопечку вместо контейнера для хлеба.

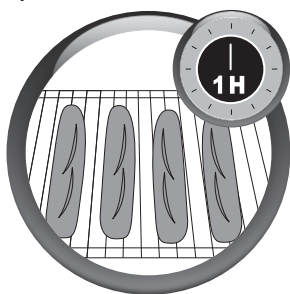
- Обязательно закройте отсек диспенсера ингредиентов (3С).
- Нажмите на кнопку  еще раз, чтобы перезапустить программу и начните выпечку багетов.


**• По окончании цикла выпечки, мы вам предлагаем два решения:  
во время выпечки 4-х багетов**

- Выключите хлебопечку. Вытащите подставку для выпечки багетов.
- Всегда пользуйтесь кухонными рукавицами, так как подставка для выпечки багетов очень горячая.
- Снимите багеты с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.

**во время выпечки 8 багетов (2x4)**

- Вытащите подставку для выпечки багетов. Всегда пользуйтесь кухонными рукавицами, так как подставка для выпечки багетов очень горячая.
- Снимите багеты с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.



- Достаньте из холодильника оставшиеся 4 багета (предварительно сделав на них надрезы и смочив их).
- Положите их на противни с антипригарным покрытием (при этом, стараясь не обжечься).
- Поставьте подставку для выпечки багетов в хлебопечку и снова нажмите на .
- По окончании выпечки можете выключить хлебопечку.
- Снимите багеты с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.

#### 4. Выпечка багетов





**За информацией по выполнению шагов, обратитесь к предоставленным карточкам.**

## 5. Примеры рецептов

### 1. РЕЦЕПТЫ КЛАССИЧЕСКОГО ХЛЕБА: Основной рецепт хлеба (программа 8)



сс > чайная ложечка  
с > Столовая ложка

-  Подрумянивание > Среднее
-  Удельный вес > 1000 г

#### Ингредиенты

Подсолнечное масло > 2 сл	Сухое молоко : 2,5 сл
Вода : 325 мл	Пшеничная мука : 600 г
Соль : 2 чл	Сухие дрожжи : 1,5 чл
Сахар : 2 сл	

**ВАЖНО:** По такому же принципу Вы можете готовить хлеб по другим традиционным рецептам: Французский хлеб, Цельный хлеб, Сладкий хлеб, Хлеб быстрого приготовления, Хлеб без соли, для этого Вам нужно просто выбрать соответствующую программу в меню.

### 2. РЕЦЕПТ ОТДЕЛЬНОГО ХЛЕБА: Багет (программа 1) : на 8 багетов



сс > Чайная ложечка  
с > Столовая ложка

#### Ингредиенты

Вода : 340 мл  
Соль : 2 чл  
Пшеничная мука : 560 г  
Сухие дрожжи : 2 чл

#### Насадки

1 Противень для выпекания (6)  
2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием (7)  
1 Нож (9)  
1 Кисточка (12)



для придания большей мягкости Вашим багетам, добавьте 1 столовую ложку подсолнечного масла к Вашему рецепту. Для придания более яркого цвета багетам, добавьте к ингредиентам 2 чайные ложечки сахара.

1

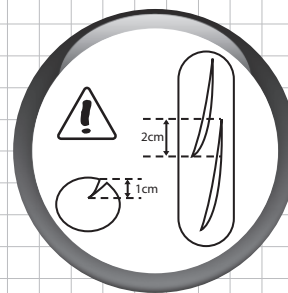
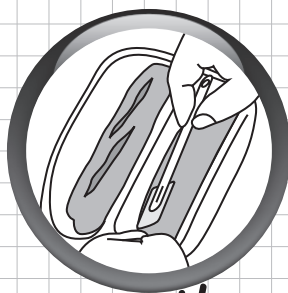
Два этапа, замешивание и подъем теста осуществляются автоматически и длятся в общей сложности 1 час 10 (25 мин. замешивание последующим подъемом теста 45 мин.).

2

Разделите тесто на 4 половины и накройте их тканью или пищевой пленкой. Поставьте в холодильник.



Вы можете варьировать вкус и стиль вашего хлеба. Чтобы сделать это, просто смочите тесто, а затем обваляйте кунжутом или маком.



Для получения наилучших результатов надрежьте верхнюю часть багета по диагонали с зубчатым ножом или инструментом, предусмотренным для образования продольной трещины в 1 см.



Вы можете варьировать вид ваших багетов и делать надрезы резцом вдоль всей длины багета.

3

Используя кулинарную кисточку, поставляемую в комплекте, смочите щедро верх багетов, избегая накопления воды на антипригарных противнях.

**ВАЖНО** Место соединения багетов должно находиться снизу.

## XI 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
 

<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)</li> <li>&gt; Соль</li> <li>&gt; Сахар</li> <li>&gt; Первая половина муки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Порошковое молоко</li> <li>&gt; Особые твердые ингредиенты</li> <li>&gt; Вторая половина муки</li> <li>&gt; Дрожжи</li> </ul>
---	---
- Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные сухие 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). Для получения оптимального результата мы рекомендуем соблюдать суммарную температуру в пределах 60°C (температура воды + температура муки + температура окружающей среды). НАПРИМЕР: если температура окружающей среды в Вашем доме 19°C, постарайтесь, чтобы температура муки была 19°C и температура воды соответственно 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:**
  - > 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 формирования теста не следует месить тесто слишком долго, в противном случае качество хлеба может не соответствовать ожидаемому вами качеству.

### 2. РАБОТА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

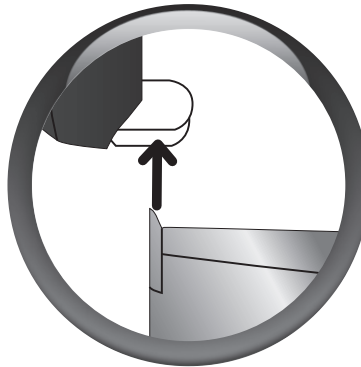
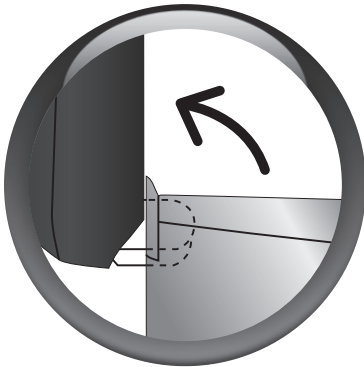
- **При сбоях в электросети:** Если в процессе работы программа прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка в течение 7 минут сохраняет все настройки. Цикл возобновляется с того места, на котором была прервана программа. По истечении этого времени все настройки теряются.
- **Если должны работать последовательно две программы,** выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию. Иначе на дисплее высветиться код ошибки - E01 (исключая программ №7 и №15)

## Чистка и уход

### XII Чистка и уход



- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть с открытой крышкой.
- Снимите крышку, если вам нужно перевернуть прибор.
- Очистите внутренние и внешние стенки прибора при помощи влажной губки. Тщательно высушите.
- Вымойте чашу, диспенсер ингредиентов при необходимости, миксеры, противень для выпекания и антипригарные противни в горячей мыльной воде.
- 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 во фтор.

# Проблемы и способы устранения

## XIII Руководство для улучшения ваших приготовлений

### 1. ДЛЯ ХЛЕБА




Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Результаты					
	Слишком сильно поднима ется тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумянен ная корочка при непропечен ном 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

<b>Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.</b>	<b>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ</b>	<b>РЕШЕНИЯ</b>
хлеб неравномерной толщины.	Изначально прямоугольник неправильной формы или неравномерной толщины.	В случае необходимости разгладьте скалкой.
Тесто липкое, трудно сформовать багеты.	В тесте слишком много воды.	Уменьшите количество воды.
	Воду налили слишком горячей.	Слегка посыпьте руки мукой, но не тесто и не рабочую область, если это возможно, и продолжайте формировать хлебцы.
Тесто разрывается.	В муке пониженное содержание клейковины.	Выберите Муку высшего сорта.
	Тесто недостаточно гибкое.	Дайте тесту постоять 10 минут, прежде чем формировать хлебцы.
	Багеты неодинаковые.	Взвешивайте куски теста, чтобы они были одинакового размера.
Тесто компактное / тяжело поддается формовке.	Не хватает немного воды.	Проверьте рецепт или добавьте воды.
	В тесте слишком много муки.	Заново сформируйте багеты и дайте тесту постоять до окончательной формовки. Добавьте немного воды в начале замешивания теста.
	Тесто не поднялось до конца.	Дайте тесту постоять 10 минут, прежде чем формировать хлебцы. Как можно меньше посыпайте рабочую область мукой. Сформируйте тесто, как можно меньше сдавливая его. Формуйте тесто в 2 этапа, с перерывом в 5 мин.
Багеты склеились и недостаточно пропеклись.	Багеты неправильно расположены на противнях с антипригарным покрытием.	Правильно расположите багеты на противнях с антипригарным покрытием.
	Тесто слишком жидкое.	Правильно дозируйте жидкости.
		Рецепты рассчитаны для яиц весом 50 грамм. Если яйца более крупные, следует уменьшить количество воды.
Багеты прилипли к противню с антипригарным покрытием и подгорели.	Слишком много масла.	Выберите более слабое подрумянивание. Не проливайте масло на противень с антипригарным покрытием.
	Вы слишком сильно смочили тесто.	Удалите лишнюю воду входящей в комплект кисточкой.
	Подставки для выпечки багетов слишком прилипают.	Слегка смажьте маслом подставки для выпечки багетов, прежде чем класть на них тесто.
Хлебцы недостаточно подрумянились.	Вы забыли смазать багеты водой, перед тем как поставить их в хлебопечку.	Будьте внимательней в следующий раз.
	Вы слишком сильно обвалили багеты в муке в процессе формовки.	Смажьте багеты водой при помощи кисточки, перед тем как поставить их в хлебопечку.
	Высокая температура окружающей среды (выше 30°C).	Используйте более холодную воду (от 10 до 15°C) и / или немного меньше дрожжей.
	С открытой крышкой и/или отсеком диспенсера ингредиентов.	Убедитесь, что они плотно закрыты при использовании в дальнейшем.

<b>Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.</b>	<b>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ</b>	<b>РЕШЕНИЯ</b>
Багеты недостаточно поднялись.	Вы забыли положить дрожжи / не хватает дрожжей.	Следуйте инструкциям, данным в рецепте.
	Дрожжи могли оказаться старыми.	Проверьте срок годности дрожжей.
	Не хватает воды.	Проверьте рецепт или добавьте воды, если мука впитывает слишком много воды.
	Багеты были чересчур расплющены и прижаты при формовке.  Тесто слишком сжатое.	Как можно меньше сдавливайте тесто при формовке.
Багеты слишком сильно поднялись.	Слишком много дрожжей.	Кладите меньше дрожжей.
	Багеты слишком сильно поднимаются.	Придавите багеты, когда разместите их на противнях с антипригарным покрытием.
Надрезы на тесте нечеткие.	Тесто липкое: вы налили слишком много воды.	Повторите этап формовки хлебцев, слегка посыпав руки мукой, но не тесто и не рабочую область, если это возможно.
	Лезвие недостаточно острое.	Используйте лезвие, входящее в комплект, или, по умолчанию, очень острый нож с микрозубцами.
	Вы слишком нерешительно делаете надрезы.	Сделайте надрез быстрым движением.
Надрезы имеют тенденцию закрываться или не открываются во время выпечки.	Тесто было слишком липким: вы налили слишком много воды.	Проверьте рецепт или добавьте муки, если мука впитывает недостаточно воды.
	Багет был недостаточно вытянут при формовке.	Повторите формовку багета, сильнее вытягивая тесто, когда наматываете его вокруг большого пальца.
Тесто разрывается по сторонам во время выпечки.	Надрез на тесте недостаточно глубокий.	См. страницу 18 с инструкциями, как сделать надрезы идеальной формы.

## XIV Руководство по устранению технических неисправностей

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалки застревают в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замочить перед снятием.</li> </ul>
Мешалки застревают в хлебе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте приспособление «крючок» (страница 15).</li> </ul>
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопечка слишком горячая. Сделайте перерыв 1 час между 2 циклами (сообщение об ошибке E01).</li> <li>• Был запрограммирован отсроченный запуск.</li> </ul>
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контейнер был неправильно установлен в хлебопечке.</li> <li>• Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.</li> </ul>
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После ввода программы вручную не была нажата кнопка .</li> <li>• Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой.</li> <li>• Отсутствует мешалка.</li> </ul>
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите хлебопечку от сети. Дайте прибору остыть и очистите внутреннюю поверхность с помощью влажной губки, не используйте чистящих средств.</li> <li>• Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.</li> </ul>

## XV 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.

## XVI Охрана окружающей среды

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