

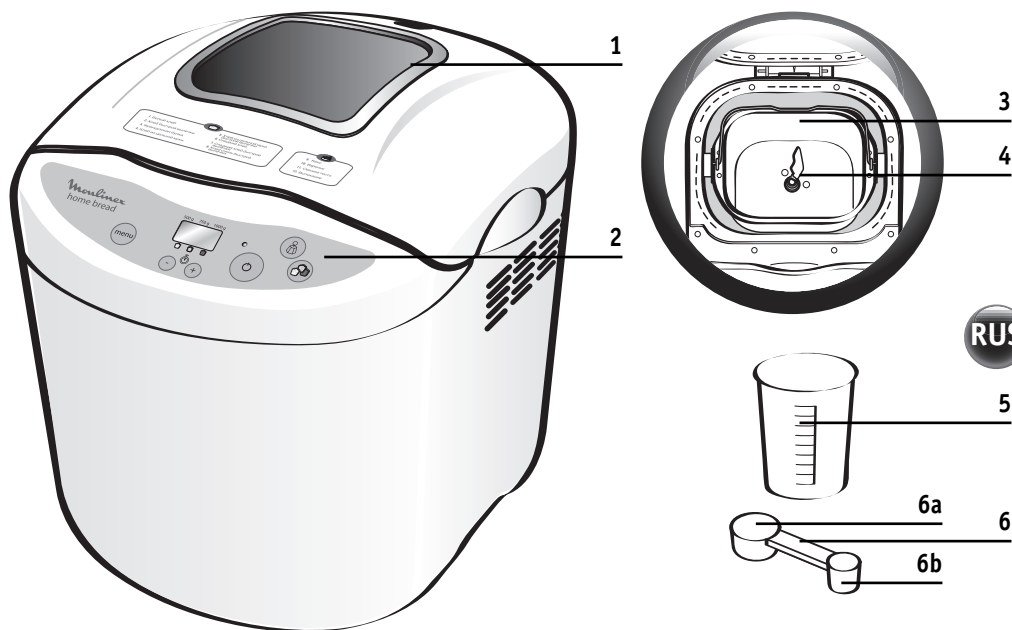
Moulinex®

home bread

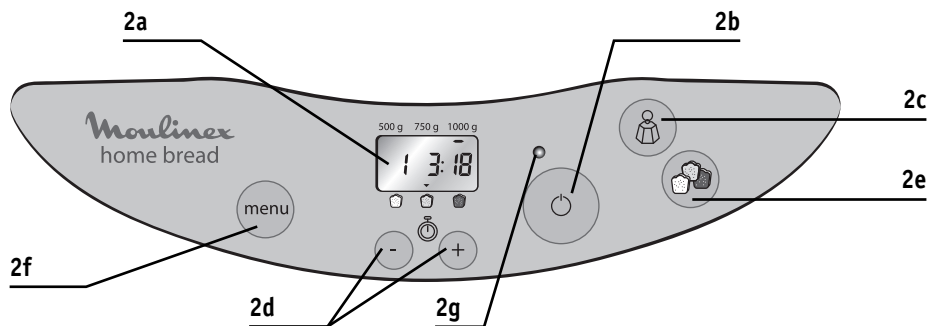
RUS

UA





RUS



ОПИСАНИЕ

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Участвуйте в защите окружающей среды!

① В вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.

→ Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Приготовление

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!
2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно отвешены.
Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой. При неправильной дозировке результаты будут плохими.
3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.
4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.
5. Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты.
Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.

Общий порядок закладки:

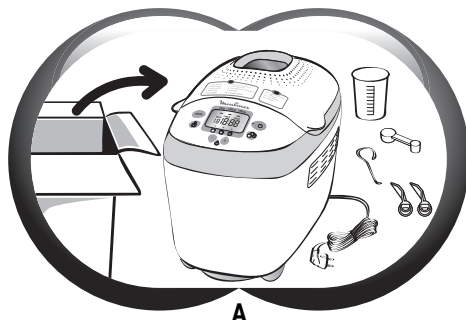
Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
Соль
Сахар
Первая половина муки
Порошковое молоко
Особые твердые ингредиенты
Дрожжи

Утилизация

- **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре возможно, придётся подогреть воду или молоко (до температуры не выше 35°C).
- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстает от стенок чана:
 - > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
 - > в противном случае может быть необходимо добавить муки.Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.
- **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпекании. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора - **А**.
- Протрите все детали и сам прибор влажной тряпкой.

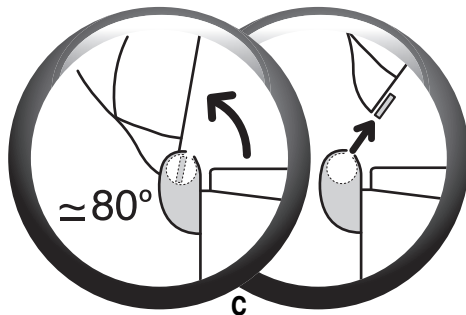
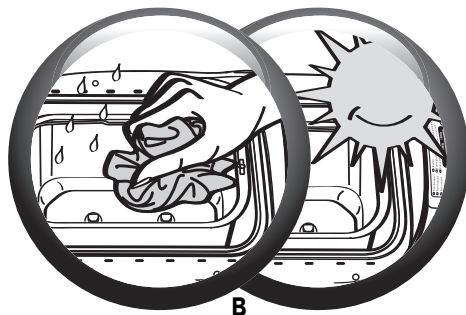


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

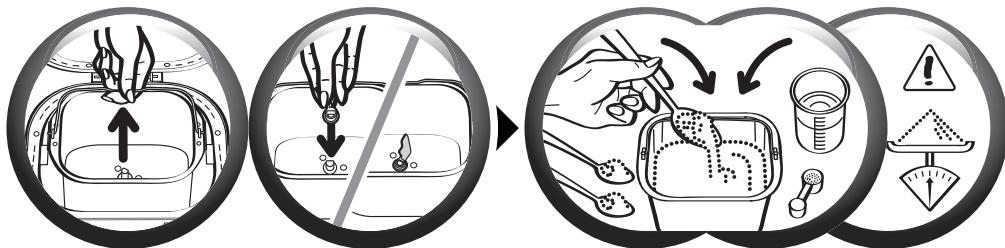
- Полностью размотайте шнур питания, разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
- Протрите все части прибора и внутреннюю поверхность чаши влажной тряпкой. Тщательно высушите - **В**.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если мешалка остается в контейнере, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Если необходимо, снимите крышку и промойте её горячей водой - **С**.
- **Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.**
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебopечки или крышку в жидкость.

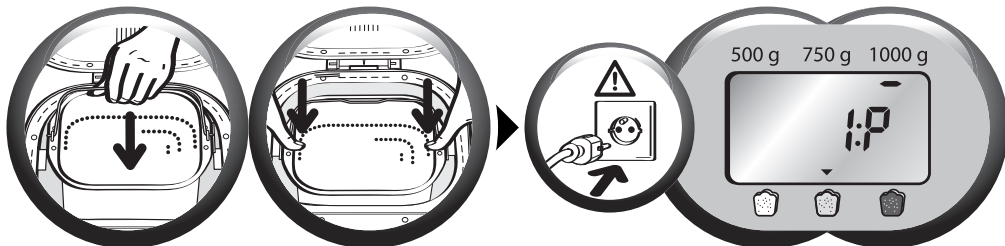


КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО



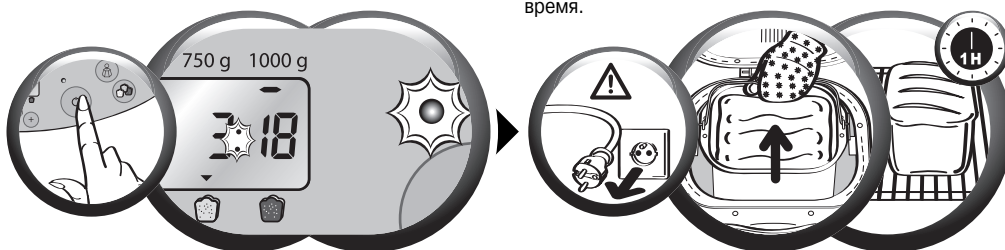
Снимите контейнер для теста за ручки, потянув вперед-назад, чтобы освободить стопоры с обеих сторон. Затем установите мешалки.

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



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

Вставьте шнур питания хлебопечки в сеть и включите машину. После звукового сигнала на дисплее по умолчанию высветится программа 1 (1P), т.е. 1000 г средней золотистой корочки, а затем соответствующее время.



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

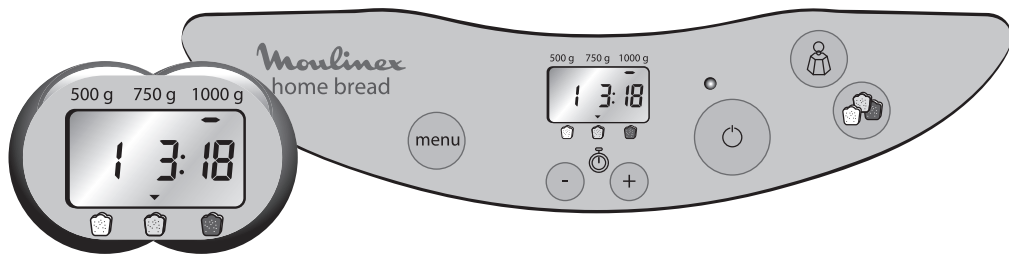
После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте контейнер для хлеба, потянув за рукоятку. Всегда пользуйтесь рукавицами, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.

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

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

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

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ




Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.

Выбор программы



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

menu Кнопкой **menu** выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к **menu** следующей программе, от 1 до 12

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

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

Выбор веса хлеба


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

Выбор цвета золотистой корочки (подрумянивание)



Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ [MOYEN].

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

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

Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

Пуск / остановка

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

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Таблица на стр. 14-15 показывает, из чего состоит процесс выпекания конкретной программы.

Прогрев	> Замешивание	> Успокоивание	> Подъем	> Выпечка	> Поддержание в тепле
Применяется в программах 4 и 5 для улучшения подъема теста.	Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.	Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпекания. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпекания.

Прогрев: работает только в программах 4 и 5. Мешалка в это время не работает. Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

Замешивание : тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема.

В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 4, 5, 6 и 7, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д.

Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 14-15) и в колонке "дополнительно" указано время работы хлебопечки.

В этой колонке указано время, которое выводится на индикатор при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке "дополнительно" из общего времени выпекания.

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

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

Выпечка : хлеб в конечной стадии выпекания.

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





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

ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ





Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 13 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 8, 9, 10, 11, 12.


Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени поджаривания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы.

Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы.

Кнопками  и  выберите время ( vers le haut et  уменьшение времени). Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. Длинными нажатиями время изменяется

промежутками по 10 минут непрерывно.

Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками  и . Нажмите на кнопку . Подается звуковой сигнал. Раздается звуковой сигнал, а обе точки  таймера начнут мигать. Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново.

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

Практические советы

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

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

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

ИНГРЕДИЕНТЫ

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

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

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

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

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и

получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука — чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 3.

Сахар: предпочтительнее использование рафинированного сахара или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

Соль: соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: Имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушеные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Дрожжи продаются в гипермаркетах (в отделе хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но свежие дрожжи можете также приобрести в булочной. Свежие дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи положите вместе с другими ингредиентами

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

Равноценное количество / вес между сушеными и свежими дрожжами:

Сушеные дрожжи (в кофейных ложках)

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

Свежие дрожжи (в граммах)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (оливки, масла, и т.д.): можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

- > строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных,
- > иметь в виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени),
- > тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок),
- > слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста,
- > не добавлять их в слишком большом количестве - это может повредить тесту, соблюдайте количество ингредиентов,
- > указанное в рецептах, чтобы ингредиенты не выпадали из чаши.

РЕЦЕПТЫ

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

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

ПРОГРАММА 1-2

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

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

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

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

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

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

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

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

ПРОГРАММА 3

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

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

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

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

ПРОГРАММА 4-5

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

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

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

	500 г	750 г	1000 г
Растительное масло	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Вода	205 мл	290 мл	355 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Сахар	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ст. л.
Пшеничная мука	180 г	255 г	310 г
Ржаная мука	85 г	120 г	145 г
Цельная мука	85 г	120 г	145 г
Дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

ПРОГРАММА 6-7

СДОБНЫЙ ПИРОГ

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

СДОБНЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ

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

Вариант: смочить изюм в лёгком сиропе.

Вариант: выложить на тесто целые миндальные орехи.

ПРОГРАММА 8

ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

1000 г

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

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

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

ПРОГРАММА 9

ПИРОГ ЛИМОННЫЙ

500 г

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

ХЛЕБ МИНДАЛЬНЫЙ

500 г

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

Взбить яйца с сахаром и солью до образования густой пены

ПРОГРАММА 10

ВАРЕНЬЕ И КОМПОТЫ

Варенье из клубники, персиков, ревеня или абрикосов

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

Варенье из апельсинов

Фруктов	500 г
Сахар	400 г
Пектин	50 г

Компот из яблок и ревеня

Фруктов	750 г
Сахар	5 ст. л.

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

ПРОГРАММА 11

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

750 г

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








ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ

ПРОГ.	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ГРАМАЖ (ч)	ПРОГРЕВ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание -Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
1	1	500	3:08	-	2:25	0:43	2:46	1:00
		750	3:13			0:48	2:51	1:00
		1000	3:18			0:53	2:56	1:00
2	2	500	3:08	-	2:25	0:43	2:46	1:00
		750	3:13			0:48	2:51	1:00
		1000	3:18			0:53	2:56	1:00
3	3	500	3:08	-	2:25	0:43	2:46	1:00
		750	3:13			0:48	2:51	1:00
		1000	3:18			0:53	2:56	1:00
2	1	500	2:07	-	1:24	0:43	1:45	1:00
		750	2:12			0:48	1:50	1:00
		1000	2:17			0:53	1:55	1:00
2	2	500	2:07	-	1:24	0:43	1:45	1:00
		750	2:12			0:48	1:50	1:00
		1000	2:17			0:53	1:55	1:00
3	3	500	2:07	-	1:24	0:43	1:45	1:00
		750	2:12			0:48	1:50	1:00
		1000	2:17			0:53	1:55	1:00
3	1	500	3:28	-	2:40	0:48	-	1:00
		750	3:30			0:50	-	1:00
		1000	3:32			0:52	-	1:00
2	2	500	3:28	-	2:40	0:48	-	1:00
		750	3:30			0:50	-	1:00
		1000	3:32			0:52	-	1:00
3	3	500	3:28	-	2:40	0:48	-	1:00
		750	3:30			0:50	-	1:00
		1000	3:32			0:52	-	1:00
4	1	500	3:41	0:30	2:26	0:46	2:54	1:00
		750	3:43			0:48	2:56	1:00
		1000	3:45			0:50	2:58	1:00
2	2	500	3:41	0:30	2:26	0:46	2:54	1:00
		750	3:43			0:48	2:56	1:00
		1000	3:45			0:50	2:58	1:00
3	3	500	3:41	0:30	2:26	0:46	2:54	1:00
		750	3:43			0:48	2:56	1:00
		1000	3:45			0:50	2:58	1:00
5	1	500	2:26	0:05	1:35	0:46	2:04	1:00
		750	2:28			0:48	2:06	1:00
		1000	2:30			0:50	2:08	1:00
2	2	500	2:26	0:05	1:35	0:46	2:04	1:00
		750	2:28			0:48	2:06	1:00
		1000	2:30			0:50	2:08	1:00
3	3	500	2:26	0:05	1:35	0:46	2:04	1:00
		750	2:28			0:48	2:06	1:00
		1000	2:30			0:50	2:08	1:00




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

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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЦЕПТЫ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
						
Во время выпечки была нажата кнопка  .				●		
Недостаточно муки.		●				
Слишком много муки.			●			●
Недостаточно дрожжей.			●			
Слишком много дрожжей.		●		●		
Недостаточно воды.			●			●
Слишком много воды.		●			●	
Недостаточно сахара.			●			
Мука плохого качества.			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество).	●					
Слишком горячая вода.		●				
Слишком холодная вода.			●			
Неправильно выбрана программа.			●	●		

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> • Машина перегрелась. Дисплей показывает следующее сообщение об ошибке: E01 и 5 звуковых сигналов. Подождать 1 час между 2 циклами. • Был запрограммирован другой запуск. • Введена программа с подогревом.
При нажатии на кнопку  двигатель двигателя теста не роисходит.	<ul style="list-style-type: none"> • Контейнер вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • После ввода программы вручную не была нажата кнопка . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> • Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите шнур питания от сети. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

Moulinex®

home bread

RUS

3 - 16

UA

17 - 30

Ref. NC00012129

www.moulinex.com