

# Moulinex®

baguette and co

● Русский      p. 2 - 20

● Український      p. 21 - 39

XXXXXXXXXX • 03/2009

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

# Moulinex®

baguette and co

RU

UA



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

## ● **Русский**

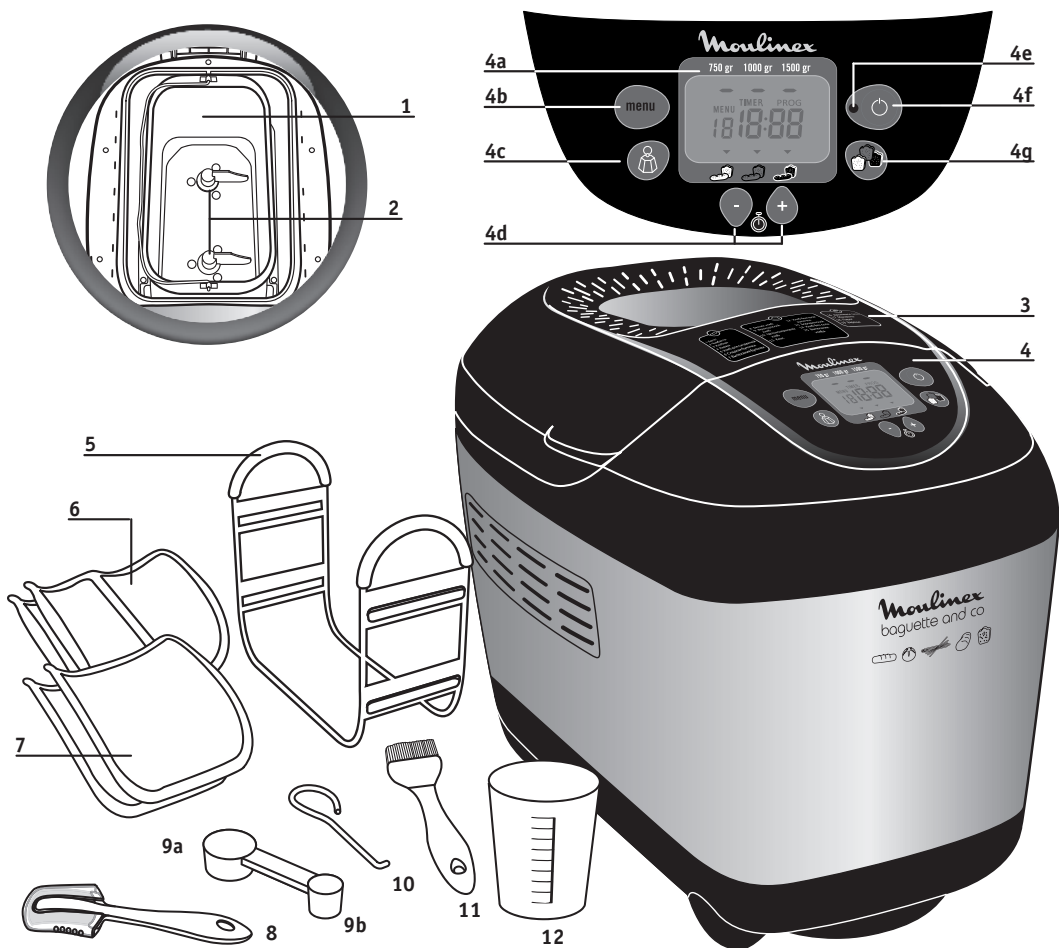
Страница

|    |                                                         |    |
|----|---------------------------------------------------------|----|
| 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. Мешалки
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
  9. a. Столовая ложка
  9. b. 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 вырываться струя пара.
- **При работе программы № 19 (варенье, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.**
- Не превышайте никогда максимальное количество, указанное в рецептах.  
Не кладите более 1500 г теста в контейнер и более 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

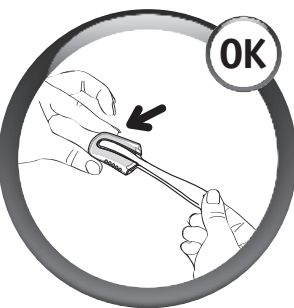
- Ремонт должен быть произведен только квалифицированными мастерами с использованием запасных частей Moulinex. Попытки самостоятельно отремонтировать прибор могут представлять опасность для пользователя.

## 3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ



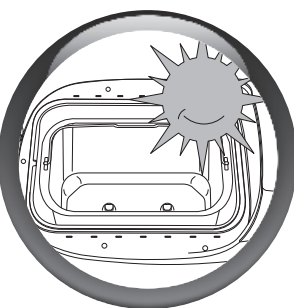
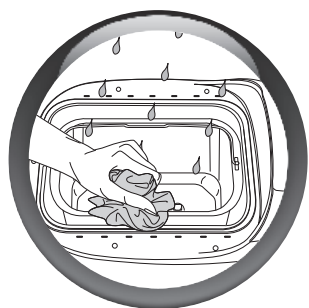
### 1. Распаковка

- 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

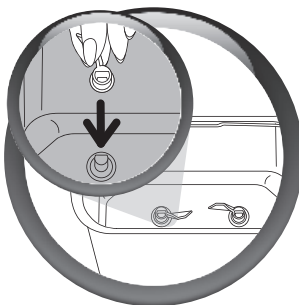
- Данный предмет (нож) – очень острый. Пользуйтесь им с осторожностью.



### 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.

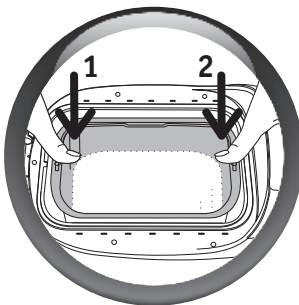
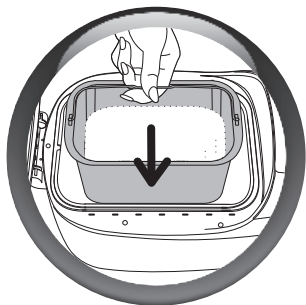


Процесс замешивания можно улучшить, если повернуть мешалки друг к другу.



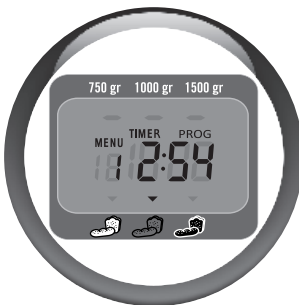
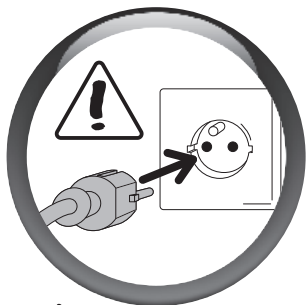
### 2. Добавьте ингредиенты

- 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Выпекание хлеба по индивидуальным рецептам</b>                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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).<br>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:<br>а) с программой выпекания дрожжевого теста,<br>б) чтобы подогреть или сделать хрустящей корочку приготовленного и остывшего хлеба,<br>с) чтобы закончить выпекание при длительном перебое в электроснабжении. <b>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 .</b> |
| 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.

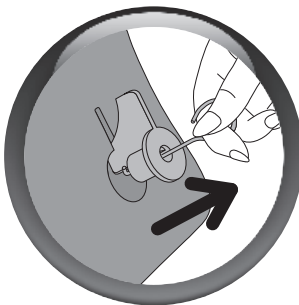
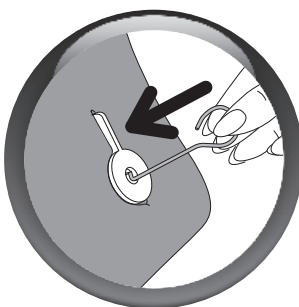
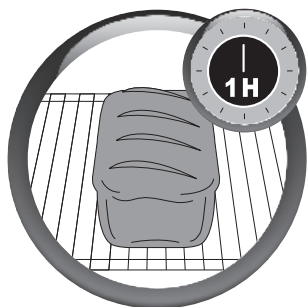
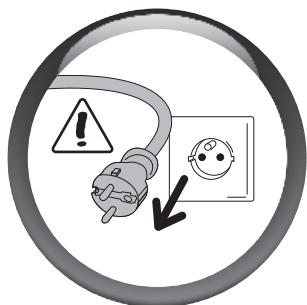
**Например,** сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками и . Нажмите на кнопку .

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



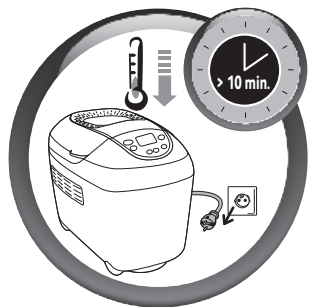
## 10. Извлечение хлеба из контейнера

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

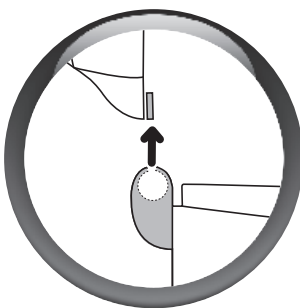
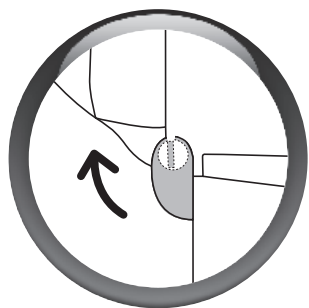
- По окончании цикла выпекания обесточьте хлебопечку.
- Выньте чан для хлеба, немного наклонив его на бок и выдвинув. Всегда пользуйтесь перчатками, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются.
- Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.
- может случиться 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 > Покой

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 закладываете 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.

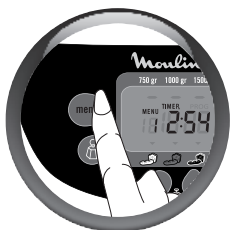
### 2. РАБОТА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

- **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.

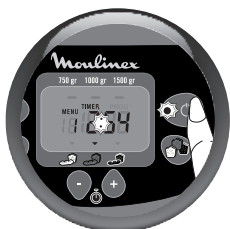
## 8 ПОДГОТОВКА И ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ

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



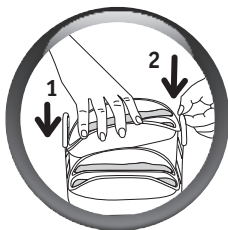
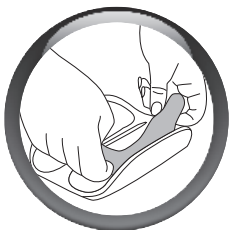
Вы можете обратиться к инструкциям по формовке теста, которые помогут Вам пройти этот этап. Мы покажем Вам, как действуют пекари, со временем у Вас появится свой способ раскладывания. Несмотря на то, какой способ Вы выберете, результат гарантирован.

- 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.

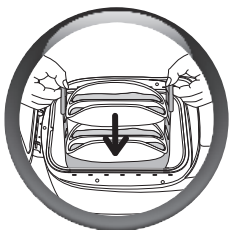


- После подготовки теста поместите его в противни с антипригарным покрытием, а затем на подставку.

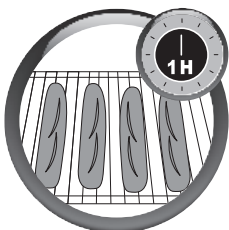


Для получения воздушного хлеба оставьте вымешенное тесто на 5 мин., перед тем как выложить тесто в формы.

## 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.

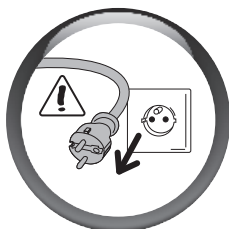
Программы с 1 по 6 рассчитаны на два последовательных выпекания. Если Вы собираетесь выпекать только один раз, отключите хлебопечку вручную, для этого нажмите и удерживайте кнопку .

Выпекание,  
цикл 2

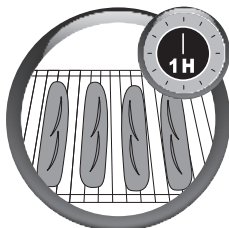
Поместите противни под холодную воду (чтобы остудить) и высушите их перед повторным использованием.



- 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 &gt; 25 г. или 2 ст. л.

ВОДА &gt; 350 мл

СОЛЬ &gt; 2 ч. л.

САХАР &gt; 2 ст. л.

МОЛОКО &gt; 125 мл

МУКА &gt; 600 г.

ДРОЖЖИ &gt; 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?<br>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 непеченом хлебе | Следы муки внизу и по бокам |
| <b>Возможные причины</b>                                                              |                                  |                                                |                            |                       |                                           |                             |
| 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)



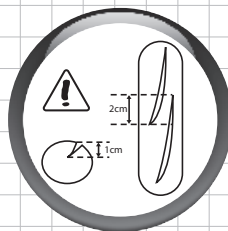
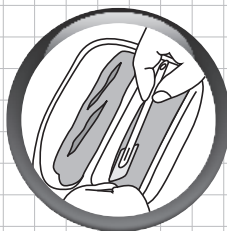
Чтобы сделать багеты более нежными, добавьте 1 ч.л. масла в тесто. Если Вы хотите, чтобы цвет багетов был более насыщенным, добавьте к ингредиентам 2 ч.л. сахара.

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 обвалять 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 чабатты



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 чабатта 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

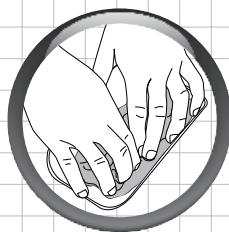
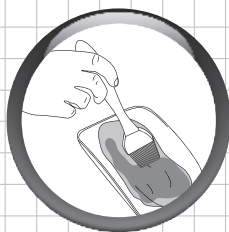
### Аксессуары

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.<br>- 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.<br>- Добавить немного воды в начале вымешивания.                                          |
|                                                                                        | Тесто было чрезмерно вымешено.                  | - Оставьте его на 10 минут, перед тем как выложить в форму.<br>- Как можно меньше посыпайте мукой рабочее место.<br>- 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.<br>- 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.<br>- 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.<br>- 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.                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Замочить перед снятием.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        |
| Мешалки застревают в хлебе.                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы вынуть хлеб из формы, используйте специальные приспособления (стр. 9).</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
| При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами.</li> <li>• Был запрограммирован отложенный старт по таймеру.</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.                                                                                                                                                          | <p>Часть ингредиентов выпала из контейнера. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.</li> </ul> |

## 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!**

- 1 При изготовлении вашего прибора были использованы ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- 2 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](http://www.moulinex.com) /

