

Фирма «Мулинекс» благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие, и напоминает, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления хлебобулочных изделий, кексов, теста, варенья и фруктовых пюре.

Описание

- A Корпус прибора**
- B Крышка со смотровым отверстием**
- C Вентиляционная решетка**
- D Резервуар**
- E Чаша**
- F Смеситель**
- G Мерный стакан с градуировкой**
- H Дозатор с двойной градуировкой:**
a = 1 чайная ложка
b = 1 столовая ложка
- I Панель управления**
- I1 Дисплей
- I2 Клавиша «отсроченного» пуска
- I3 Клавиша регулировки веса
- I4 Клавиша «Вкл./Выкл.»
- I5 Клавиша подрумянивания
- I6 Клавиша «Menu» для выбора программ

Меры безопасности

- **Перед первым применением внимательно прочтите инструкцию: фирма «Мулинекс» не несет никакой ответственности за не соответствующее инструкции использование прибора.**
- **Не оставляйте прибор без присмотра в доступном для детей месте. Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем.**
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
- Любое нарушение правил подключения прибора прекращает действие гарантии.**
- **Данный прибор должен в обязательном порядке включаться в сетевую розетку с заземлением.** Нарушая это правило, вы подвергаете себя опасности получить электрошок, а свое имущество - риску серьезного ущерба. По соображениям безопасности заземление должно соответствовать официальным электротехническим нормам, принятым на территории вашей страны. Если ваша электрическая сеть не имеет розетки с заземлением, вы должны обя-

зательно установить ее перед включением прибора, обратившись в организацию, отвечающую за эксплуатацию вашей электросети.

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- После использования и перед выполнением чистки обязательно отключайте прибор.
- Если прибор функционирует неправильно или поврежден, не включайте его. Обратитесь в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции).
- Любая техническая операция с прибором, за исключением чистки или текущего обслуживания, выполняется в техническом центре фирмы Мулинекс.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания и штепсель в воду или другую жидкость.
- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов.
- Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем. По соображениям безопасности их замена выполняется только в техническом центре фирмы Мулинекс (см. перечень, приведенный в инструкции).
- В целях безопасности используйте только принадлежности и запасные части фирмы «Мулинекс», предназначенные для данного прибора.
- Все приборы нашей марки проходят очень строгий контроль качества. При проведении испытаний приборы выбираются произвольно, чем могут быть вызваны следы использования на новом приборе.
- При работе прибор сильно нагревается. При любых операциях с чашей по окончании рабочего цикла используйте кухонные рукавицы. Не дотрагивайтесь голыми руками до нагреваемых частей прибора.
- Следите, чтобы вентиляционная решетка не была закрыта посторонними предметами.
- Осторожно! При открытии крышки по окончании или в ходе работы возможен выброс пара.

- При выполнении программы 10 (для приготовления варенья и фруктовых пюре) остерегайтесь выброса пара и горячих брызг при открывании крышки.

Перед первым использованием

- Освободите прибор от упаковки и вымойте чашу и принадлежности прибора водой с добавлением средства для мытья посуды. Сполосните и тщательно высушите.
- Оботрите резервуар влажной губкой.

Порядок работы

Прибор «Home Bread» («Домашний хлеб») предназначен для автоматического приготовления хлебобулочных изделий, кексов, варенья и фруктового пюре и не требует никакого вмешательства в процесс приготовления после программирования. Выбор программы влечет за собой **автоматическое** выполнение необходимых операций в определенной последовательности.

- Подключите прибор к сети. Через некоторое время на дисплее появится сообщение «P1», соответствующее программе «1».
- Откройте крышку.
- Возьмите чашу (**E**) за ручку и снимите ее. Убедитесь, что смеситель (**F**) установлен на место.
- Загрузите ингредиенты в чашу, **соблюдая указанный в рецепте порядок**.
- Поместите чашу в резервуар и убедитесь, что она правильно установлена на привод, расположенный на дне резервуара. Нажмите на чашу, чтобы закрепить ее на приводе и в двух боковых выступках.
- Закройте крышку.

- Выбор программы

- С помощью клавиши «Menu» («Меню») (**I6**) выберите нужную программу.

На дисплее появляется цифра, соответствующая необходимому для выполнения программы времени.

Примечание

- Если вы хотите выбрать программу «1», не нажимайте на клавишу «Menu» (**I6**), а сразу перейдите к регулировке степени подрумянивания (**I5**) и веса (**I3**).

- Выбор степени подрумянивания и веса (только для программ 1-4)

- С помощью клавиши (**I5**) установите необходимую степень подрумянивания (по шкале от 1 до 3).

В нижней части экрана дисплея стрелка устанавливается в зависимости от выполненной регулировки:

- . 1/легкое подрумянивание, 2-подрумянивание, 3/сильное подрумянивание

Вы можете изменить указанную в рецепте степень подрумянивания по вашему вкусу.

- С помощью клавиши (**I3**) укажите вес: 500 или 750 г. Следуйте указаниям кулинарных рецептов.

В боковой части дисплея стрелка будет установлена цифру, соответствующую указанному вами весу.

Примечание

При выборе программ 5-10 степень подрумянивания и вес устанавливаются автоматически (подрумянивание: стрелка указывает степень 2, вес: стрелка указывает 750 г).

- Запуск и выключение программы

- Нажмите на клавишу «Вкл./Выкл.» (**I4**), чтобы запустить программу.

На дисплее начинается отсчет времени.

По окончании выполнения программы раздается звуковой сигнал.

Вы можете сразу же снять чашу (E):

- . Нажмите на клавишу «Вкл./Выкл.» (**I4**), чтобы выключить прибор, и отключите его от сети.
- . Наденьте кухонные рукавицы и снимите чашу, держа ее за ручку. При необходимости отделите готовое изделие от краев чаши с помощью **пластмассовой лопатки**, а затем переверните чашу, чтобы достать блюдо. Поставьте его на решетку для охлаждения.
- . Если смеситель (**F**) не отделился от готового блюда, подождите, пока блюдо остынет, чтобы удалить его.

Вы можете оставить блюдо внутри прибора и включить на час цикл поддержания в горячем состоянии.

Во время выполнения цикла поддержания в горячем состоянии (в течение одного часа) дисплей продолжает показывать «0.00». Через определенные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. По окончании цикла раздается тройной звуковой сигнал и прибор отключает-

ся автоматически. На дисплее вновь появляется показание, соответствующее времени выполнения выбранной программы.

- Отключите прибор от сети, наденьте кухонные рукавицы и снимите чашу, держа ее за ручку.

Цикл поддержания в горячем состоянии можно прервать в любой момент, нажав на клавишу «Вкл./Выкл.» (I4).

Вы можете увеличить время приготовления

- С помощью клавиши «Menu» («Меню») (I6) установите программу «11».

На дисплей автоматически выводится дополнительное время приготовления, равное одному часу (по окончании программы раздается звуковой сигнал). Выполнение программы можно прервать в любой момент, нажав на клавишу «Вкл./Выкл.» (I4).

- Отключите прибор от сети.

- «Отсроченный» пуск

Вы можете запрограммировать прибор так, чтобы блюдо было готово к выбранному вами времени. Это программирование выполняется после выбора нужной программы, степени подрумянивания и веса.

- Рассчитайте время, которое должно пройти между запуском программы и моментом, в который вы хотите иметь готовое блюдо.
- Нажмите на клавишу (I2) и с помощью клавиш «+» и «-» установите данное время. Это время аннулирует и заменяет заранее запрограммированное время, которое указывает ваш дисплей.

Пример. В 20 часов вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7 часам утра на следующий день. Нажмите на клавишу (I2) и с помощью клавиш «+» и «-» установите время, равное 11 часам.

Примечание

«Отсроченный» запуск нельзя использовать для программ 5, 6 и 11.

Практические советы

- Для получения хорошего результата очень важно загружать точное количество муки, которую мы рекомендуем взвешивать с помощью кухонных весов.
- Если вы хотите последовательно выполнить две программы, подождите 30 минут, перед тем как запускать второй рабочий цикл.

- Чтобы тесто хорошо всходило, рекомендуется загружать все продукты в чашу перед началом выполнения программы и не открывать крышку в ходе приготовления.
- Не обращайтесь внимания на звуковые сигналы, которые могут раздаваться в ходе выполнения программы.
- Если вы хотите запустить программу «1», не нажимайте на клавишу «Menu» («Меню») (I6), а сразу перейдите к следующим регулировкам.
- При выборе программ 5-10 нет необходимости устанавливать степень подрумянивания и вес. Это выбор осуществляется автоматически (стрелка указывает на «2» для подрумянивания и на вес в 750 г).
- Если в течение рабочего цикла программа останавливается в результате отключения электропитания или ошибочных действий, ее выполнение аннулируется. Вы можете закончить процесс приготовления с помощью программы «11».

Чистка

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Оботрите корпус прибора и внутреннюю поверхность резервуара влажной губкой. Тщательно вытрите прибор.
- Вымойте чашу и смеситель горячей водой с добавлением средства для мытья посуды. Сполосните и сразу же тщательно вытрите их. **Не погружайте прибор в воду, так как вода может попасть в отверстия вентиляционной решетки.**
- Запрещается мыть любые детали прибора в посудомоечной машине.
- Для чистки прибора запрещается использовать губки с абразивным покрытием, спирт или порошки любого вида.

Что делать, если прибор не работает?

- Проверьте правильность подключения прибора.
- Перед запуском новой программы подождите 30 минут.

Ваш прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции).

Рецепты

Все ингредиенты следует загрузить в чашу (Е) в порядке, указанном в рецепте. Два рецепта приготовления хлеба приводятся с указанием двух возможностей программирования: «классической» программы или ускоренной программы «5». При приготовлении сдобы или хлеба вы можете добавить в тесто изюм, орехи, шкварки, оливки или зерно. Рекомендуется загружать эти добавки заранее вместе с остальными ингредиентами.

Сдоба

. Молочная булка

250 мл молока
50 г сливочного масла
375 г белой пшеничной муки
2 ст. ложки сахара
1,5 ч. ложки соли
1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей

Программа: 1 (3 ч)
Подрумянивание: 2
Вес 500 г

. Булка

1 ст. ложка молока
3 яйца
125 г сливочного масла
250 г муки
2,5 ст. ложки сахара
1 ч. ложка соли
1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей

Программа: 1 (3 ч)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

. Булка с изюмом

50 мл молока
50 мл воды
1 яйцо
35 г (3 ст. ложки) сливочного масла
250 г муки
1 ч. ложка сахара
1 щепотка соли
1/2 пакета сухих (обезвоженных) дрожжей

5 ст. ложек сухого изюма
Программа: 4 (2 ч 40 мин)
Подрумянивание: 2
Вес 500 г

. Бельгийский сдобный хлеб

125 мл молока
1 яйцо
50 г сливочного масла
250 г муки
1 ст. ложка сахара
1 щепотка соли
1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей

Программа: 1 (3 ч)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

. Эльзасский сдобный хлеб «кюгельхофф»

4 ст. ложки молока
2 яйца
100 г сливочного масла
250 г муки
2,5 ст. ложки сахара
1 щепотка соли
1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей

Программа: 1 (3 ч)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

. Кулич

4 ст. ложки молока
2 яйца
80 г сливочного масла
260 г муки
60 г сахара
1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей
6 ст. ложек изюма
4 ст. ложки засахаренных апельсиновых корочек

Программа: 1 (3 ч)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

Хлеб

. Белый хлеб без корки

100 мл молока
50 мл воды
25 г сливочного масла
250 г белой пшеничной муки
2 ст. ложки сахара
1 ч. ложка соли
1/2 пакета сухих (обезвоженных) дрожжей

Программа: 4 (2 ч 40 мин)
Подрумянивание: 2
Вес 500 г

. Белый хлеб

210 мл воды
 350 г белой пшеничной муки
 1,5 ч. ложки соли
 1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей

Программа: 3 (3 ч 40 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 500 г

или

Программа: 5 (58 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

. Серый хлеб

280 мл воды
 25 г сливочного масла
 220 г белой пшеничной муки
 220 г серой муки
 2 ч. ложки нерафинированного сахара
 2 ч. ложки соли
 3 ч. ложки сухих (обезвоженных дрожжей)

Программа: 2 (4 ч 10 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

или

Программа: 5 (58 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

. Крестьянский хлеб

220 мл воды
 250 г пшеничной муки
 50 г ржаной муки
 50 г серой муки
 1,5 ч. ложки соли
 1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей

Программа: 2 (4 ч 10 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

. Деревенский хлеб

175 мл воды
 225 г пшеничной муки
 25 г ржаной муки
 1 ч. ложка соли
 2 ч. ложки сухих (обезвоженных дрожжей)

Программа: 2 (4 ч 10 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

. Пивной хлеб

200 мл пива
 125 г ржаной муки
 125 г пшеничной муки
 1/2 ч. ложки сахара

1 ч. ложка соли
 1 пакет сухих дрожжей

Программа: 9 (3 ч 30 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

. Ситный хлеб

260 мл воды
 400 г пеклеванной муки
 1 ч. ложка сахара
 2 ч. ложки соли
 1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей

Программа: 9 (3 ч 30 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

. Ржаной хлеб с йогуртом

150 мл воды
 175 г йогурта без ароматизаторов
 и добавок
 400 г серой пшеничной муки
 100 г ржаной муки
 2 ч. ложки меда
 2 ч. ложки соли
 2 пакета сухих дрожжей

Программа: 9 (3 ч 30 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

Кексы**. Кекс с изюмом**

100 мл молока
 2 яйца
 125 г сливочного масла
 1 пакет ванильного сахара
 250 г муки
 1/2 пакета химических дрожжей
 1 щепотка соли
 6 ст. ложек молотого миндаля
 125 г изюма

Программа: 6 (1 ч 43 мин)
 Подрумянивание: 2
 Вес 750 г

. Кекс с орехами

200 мл молока
 2 яйца
 150 г сливочного масла
 200 г сахара
 1 пакет ванильного сахара
 200 г муки
 1/2 пакета химических дрожжей
 1 щепотка соли
 100 г орехов

Программа: 6 (1 ч 43 мин)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

. Лимонный кекс

4 яйца
200 г сливочного масла
200 г сахара
250 г муки
2 ч. ложки химических дрожжей
1 щепотка соли
лимонная цедра

Программа: 6 (1 ч 43 мин)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

. Кекс «Данди»

4 яйца
225 г мягкого сливочного масла
225 г сахара
2 ст. ложки засахаренных апельсиновых корочек
100 г коринфского изюма
100 г изюма из Смирны
10 засахаренных вишен, разрезанных на 4 части
225 г муки
тонко натертая цедра большого апельсина
50 г (10 ст. ложек) молотого миндаля

Программа: 6 (1 ч 43 мин)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

. Шоколадный кекс

100 мл молока
2 яйца
125 г сливочного масла
120 г сахара
1 пакет ванильного сахара
250 г муки
1/2 пакета химических дрожжей
1 щепотка соли
6 ст. ложек молотого миндаля
125 г шоколадной крошки

Программа: 6 (1 ч 43 мин)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

Тесто

. Тесто для кексов (*)

250 мл молока
350 г муки
2,5 ст. ложки подсолнечного или растопленного сливочного масла
1/2 ч. ложки сахара
1/2 ч. ложки соли
1 пакет дрожжей

Программа: 7 (1 ч 30 мин)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

. Тесто для пиццы (*)

250 мл воды
3 ст. ложки оливкового масла
350 г белой пшеничной муки
2 ч. ложки соли
1 пакет дрожжей

Программа: 8 (1 ч 50 мин)
Подрумянивание: 2
Вес 750 г

(*) Эти блюда следует готовить в обычной духовой печи: Кексы: 25 мин при 190°C; пицца: 20 мин. при 190°C

ВАРЕНЬЕ И ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ

. Варенье из клубники, персиков, ревеня или абрикосов

500 г фруктов
300 г сахарного песка

Программа: 10 (1 ч 05 мин)
Затем - программа 11 (1 ч) (поддержание в горячем состоянии)

. Пюре из яблок и ревеня

250 г ревеня
250 г яблок
3 ст. ложки сахарного песка

Программа: 10 (1 ч 05 мин)

. Пюре из ревеня

500 г ревеня
3 ст. ложки сахарного песка

Программа: 10 (1 ч 05 мин)
Затем - программа 11 (1 ч) (поддержание в горячем состоянии)

Официальная информация об изделии

Наименование изделия	Печь для хлеба
Страна-изготовитель	Франция
Фирма-изготовитель	Мулинекс С. А.
Юридический адрес изготовителя	2, рю де л'Индустри, 14123, Кормель-ле-Рояль, Франция
Основное назначение изделия	Электробытовое изделие исключительно для личных (бытовых) нужд. Полное функциональное назначение вашего изделия определено в технической документации, приложенной к изделию (см. инструкцию по эксплуатации)
Срок службы	
Стандарты, обязательным требованиям которых изделие должно соответствовать в России	

Информация о сертификации изделия

Модель	Номер сертификата соответствия	Срок действия сертификата	Орган, выдавший сертификат