

RUS p. 4 - 18

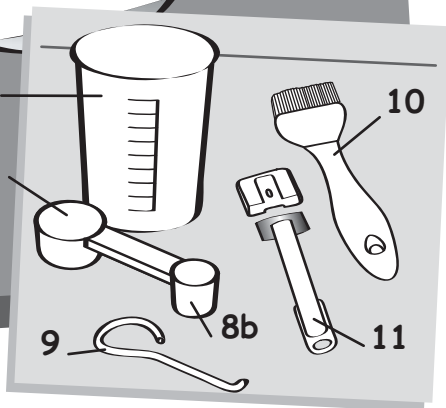
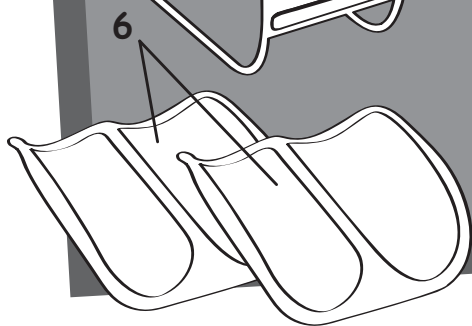
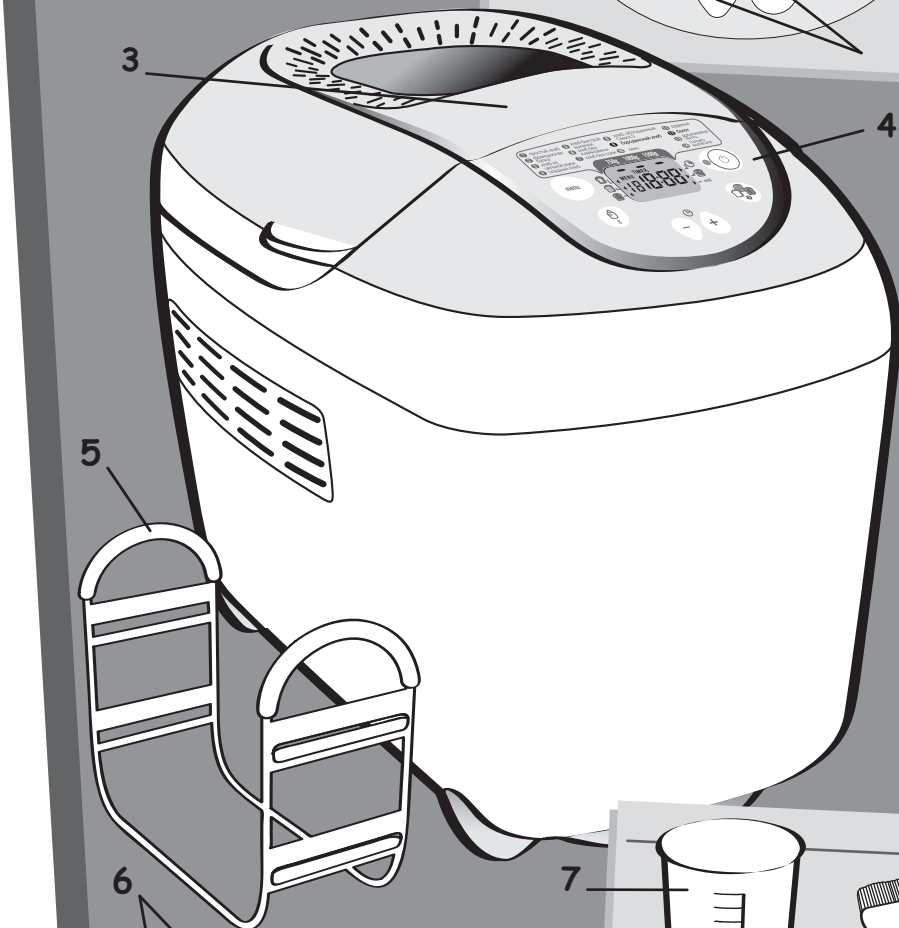
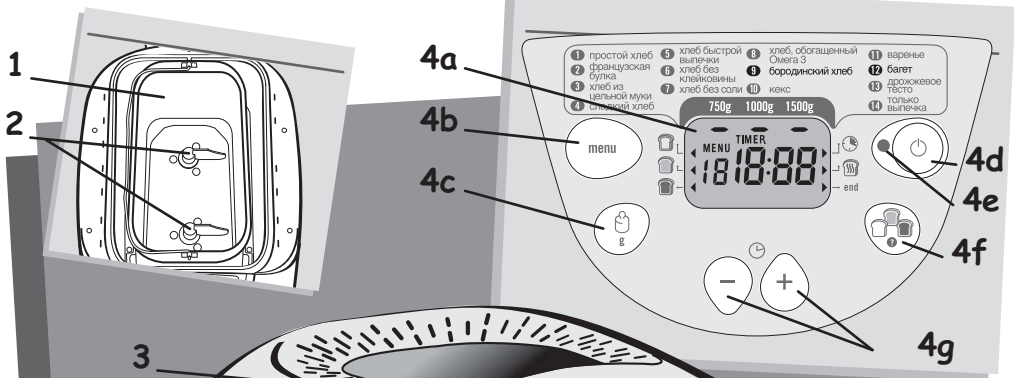
UA p. 19 - 33

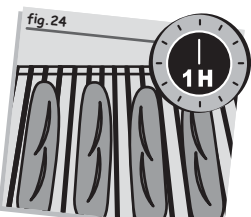
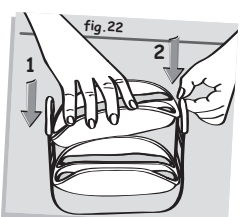
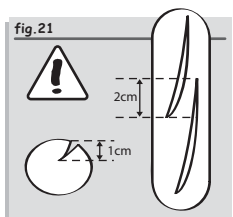
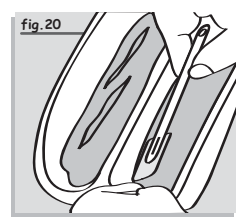
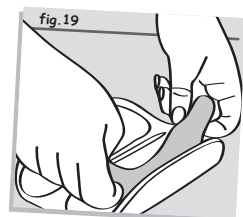
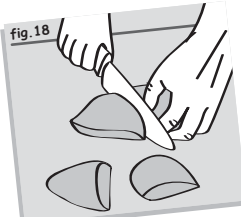
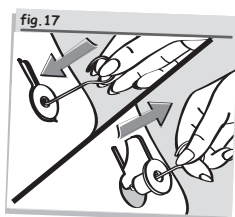
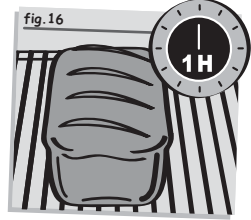
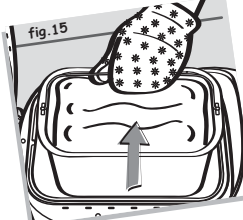
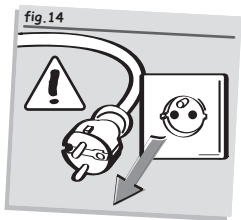
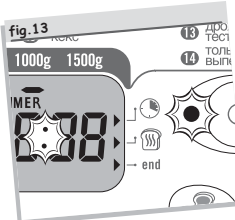
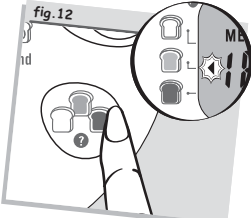
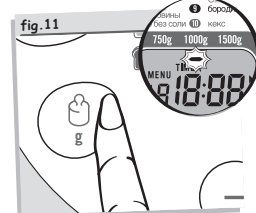
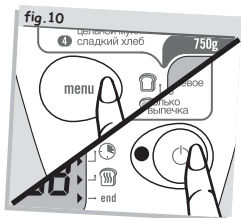
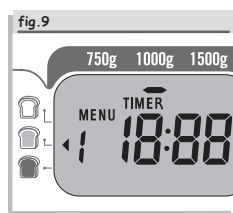
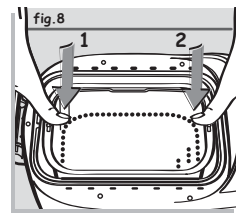
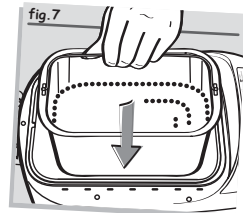
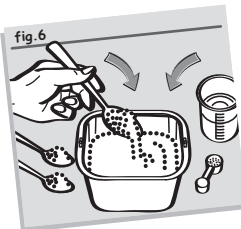
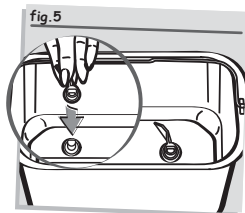
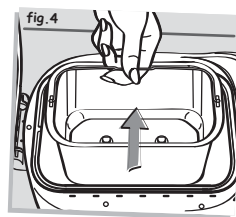
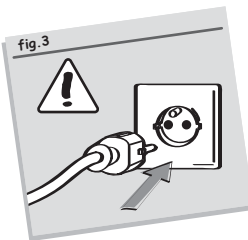
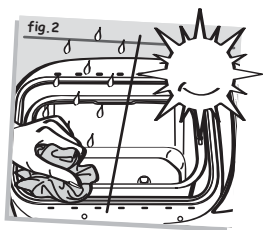
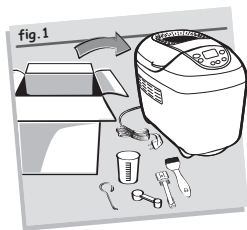
Moulinex
home bread baguette

RUS

UA







⚠ 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...).

1. Условия использования

• Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

⚠ • Данный электроприбор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, 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.

• Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.

• Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.

• Не пользуйтесь прибором, если:

- шнур питания неисправен или поврежден.
- прибор упал и имеет заметные повреждения или сбой в работе.

В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантийным документам вашего изделия.

• Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.

• Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём 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 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 хлебопечку в качестве нагревательного прибора.

• 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.

• Нож, поставляемый в комплекте, 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.**

• 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 № 11 (варенье, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.**

• Внимание! Тесто, вываливающееся при переполнении чана на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому:

- никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах;

- не более 1500 г теста для хлеба и 450 г теста для багетов.

- не более 280 г муки и 1 ч. ложки дрожжей для багетов.

- не более 900 г муки и 5 ч. ложек дрожжей для хлеба.

• Акустический уровень шума прибора составляет 55 дБа.

2. Электропитание

- 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.

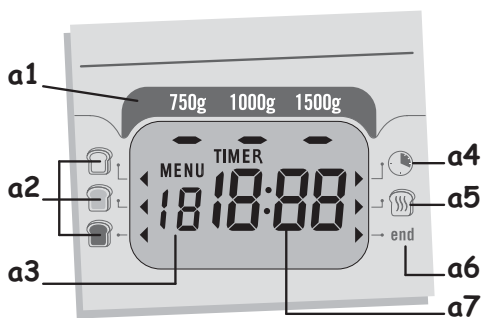
3. Ремонт

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

ОПИСАНИЕ

1. Контейнер для хлеба
2. Мешалки
3. Крышка со смотровым отверстием
4. Приборная панель
 - a. Жидкокристаллический дисплей
 - а1. Индикатор веса
 - а2. Цвет корочки
 - а3. Номер программы
 - а4. Запрограммированный старт
 - а5. Поддержание температуры
 - а6. Завершение цикла выпечки
 - а7. Таймер
 - b. Выбор программ
 - c. Выбор веса
 - d. Кнопки запуска в различных режимах
 - e. Индикатор работы
 - f. Выбор цвета корочки
 - g. Клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 14
5. Подставка для приготовления багетов
6. 2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием

- Насадки:
7. Мерный стакан
 8. а. Столовая ложка
b. Чайная ложка
 9. “крючок” для вынимания мешалок
 10. Кисточка
 11. Нож



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распаковка
 - Распакуйте прибор, сохраните гарантийный талон и внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, прежде чем начнете пользоваться прибором - fig. 1.
 - Установите прибор на устойчивую поверхность. Удалите из прибора все аксессуары (мерный стаканчик, нож и т.д.) - fig. 1.

2. Очистка чана

- Протрите чан влажной тряпкой. Высушите - fig. 2.

При первом использовании может появиться легкий запах.

3. Первое использование

- Размотайте шнур питания и подсоедините прибор к заземленной розетке - fig. 3.

- Перед работой с Home Bread Baguette
 - Снимите контейнер для теста за ручки, потянув вперед-назад, чтобы освободить стопоры с обеих сторон. - fig. 4.
 - Затем установите мешалку. - fig. 5.

2. Добавьте ингредиенты

- Заложите ингредиенты в контейнер в указанном порядке (см. Полезные советы на стр. 14) - fig. 6.
- Убедитесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.**

3. Начало работы

- Вставьте контейнер в хлебопечку - fig. 7. Нажмите на контейнер сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали контейнер - fig. 8.
- Включите хлебопечку - fig. 3. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой - fig. 9.

4. Ваш первый рецепт: Белый хлеб

(программа ① простой хлеб)

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

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

ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА > СРЕДНЯЯ
ВЕС > 1000 г.
ВРЕМЯ > 3 часа 20 минут

Ингредиенты:

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО > 25 г. или 2 ст. л.
ВОДА > 200 мл
СОЛЬ > 2 ч. л.
САХАР > 2 ст. л.
МОЛОКО > 125 мл
МУКА > 600 г.
ДРОЖЖИ > 1,5 ч. л.

- Для начала обратитесь к этапам 1, 2 и 3, описанным выше.
- Затем выберите программу БЕЛЫЙ ХЛЕБ, нажав кнопку ① - fig. 10. Загорится световой индикатор. Мигают два указателя таймера - fig. 13. Цикл начнется.
- По окончании цикла, переходите к этапу 11, описанному ниже.

5. Выбор других программ

- Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию - fig. 9. 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 14, последовательно нажимайте кнопку "menu".
- На экране автоматически высветится время приготовления, соответствующее выбранной программе.

6. Выбор веса хлеба

- По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес - ориентировочный.
- За дополнительной информацией обратитесь к деталям рецептов.**
- В программах 5, 9, 11, 12, 13, 14 вес хлеба не регулируется.**
- Для установки веса теста нажимайте клавишу Ⓢ для выбора 750, 1000 или 1500 г - fig. 11. Рядом с нужным весом загорается огонек индикатора.

7. Выбор цвета корочки

- По умолчанию устанавливается средняя золотистая корочка.
- В программах 5, 11, 12 и 13 не предусмотрено автоматическое определение цвета корочки. 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 - fig. 12.

8. Запуск программы

- Для того чтобы запустить выбранную программу, нажмите на кнопку старт ① - fig. 10. Программа начнет свою работу. На экране высветится время, соответствующее выбранной программе. Далее работа будет автоматически последовательно переходить от одного этапа к последующему.

9. Запуск программы по таймеру

- Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, на срок до 15 часов.**
Отсроченный режим не может применяться для программ 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14.

Этот этап вводится в действие после выбора программ, 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 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. Рядом с индикацией **◀** высвечивается индикация таймера **⌚**, и начинает мигать указатель минут **■**. Начинается обратный отсчёт. 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.

10. Остановка программы

- По окончании цикла программа автоматически останавливается и на индикаторе загорается стрелочка рядом с надписью **end**.
- Для того, чтобы прервать программу или

отменить запрограммированный старт по таймеру, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку **⌚** - fig. 10.

11. Извлечение хлеба из контейнера

• Эта стадия отсутствует в случае приготовления багетов. После окончания цикла выпекания отключите хлебопечку от электропитания - fig. 14. Выньте контейнер для хлеба, потянув за рукоятку. Всегда пользуйтесь перчатками, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются - fig. 15. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения - fig. 16.

• может случиться так, что мешалки застрянут в хлебе при его вынимании из контейнера. В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:

> вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,

> вставьте крючок в ось мешалки, осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку - fig. 17,

> повторите то же для другой мешалки,

> положите хлеб плашмя и дайте ему охладиться на решетке.

> Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия контейнера, не используйте металлические приспособления, чтобы достать хлеб.

ПРОГРАММЫ

Программы, включенные в меню

• **1** простой хлеб
Программа "простой хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.

• **2** французская булка

Программа "французская булка", соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.

• **3** хлеб из цельной муки

Программа "хлеб из цельной муки", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.

• **4** сладкий хлеб

Программа "сладкий хлеб", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. При использовании полуфабриката теста для сдобы или хлеба на молоке, его общий вес не должен превышать 1000 г. Советуем использовать легкую степень подрумянивания

корочки для Вашего первого приготовления сладкого хлеба.

• **5** хлеб быстрой выпечки

Программа Хлеб быстрой выпечки предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки. Для этой программы установка веса и цвета корочки не работают.

• **6** хлеб без клейковины

Хлеб без клейковины следует выпекать исключительно из по луфабрикатного теста без клейковины. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д.). Следуйте рекомендациям, нанесенным на пакет. Чан следует регулярно очищать во избежание загрязнения теста. Если диета требует строгого отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи также не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания.

Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб без клейковины имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом.

- 7 хлеб без соли

Среди продуктов ежедневного потребления хлеб отличается высоким содержанием соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.

- 8 хлеб, обогащенный Омега 3

Благодаря идеально сбалансированному рецепту, этот хлеб обогащен жирными кислотами омега 3. Жирные кислоты Омега 3 способствуют нормальной работе сердечно-сосудистой системы.

- 9 бородинский хлеб

Программа “Бородинский хлеб” печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе заварки и закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.

- 10 кекс

Программа подходит для приготовления сладкой выпечки и пирогов с использованием пекарского порошка.

- 11 варенье

Приготовление варенья и компотов.

- 12 багет

Программа “багет” позволяет вам готовить багеты. Программа состоит из двух этапов.

1й этап > Замешивание и подъем теста.

2й этап > Выпекание

Цикл выпекания начинается после того, как вы сформовали багеты (для того, чтобы правильно сформовать багеты, обратитесь к специальному руководству, которое входит в комплект поставки вашей хлебопечки).

- 13 дрожжевое тесто

Программа “дрожжевое тесто” не для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.

- 14 только выпекание

Программа выпекания рассчитана исключительно на время от 10 до 70 мин. с шагом в 10 мин. для получения светлой, средней или темной золотистой корочки. Она может использоваться:

- а) в сочетании с программой для дрожжевого теста
- б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе.
- с) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекании хлеба.

Эта программа не подходит для приготовления багетов.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 14.

Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши 1.

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

В вашу хлебопечку заложена специальная программа для выпекания бородинского хлеба (за дополнительной информацией обратитесь к книге рецептов).

- После замешивания теста раздастся звуковой сигнал и прибор переходит в режим ожидания. Таймер останавливается и на экране отражается оставшееся время приготовления. Для продолжения программы снова нажмите на клавишу Старт.
- Вы можете посыпать хлеб сверху зернами кориандра. Для этого дождитесь звукового сигнала. Для того, чтобы хлеб был вкуснее, после выпечки рекомендуется полностью его остудить.


ПРОГ.	КОРОЧКА	Вес (г)	ВРЕМЯ (ч)	1-й замес	Остановка	Режим ожидания до повторного нажатия на Старт и начала замеса 2	2-й замес	1-й подъем	3-й замес	2-й подъем	4-й замес	3-й подъем	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
9	1	750 1000 1500	3:33 3:38 3:45										0:48 0:53 1:00	1:43 1:48 1:55	1:00
	2	750 1000 1500	3:33 3:38 3:45	0:05:00	0:25:00		0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:26:00	0:00:15	0:50:00	0:48 0:53 1:00	1:43 1:48 1:55	1:00
	3	750 1000 1500	3:33 3:38 3:45										0:48 0:53 1:00	1:43 1:48 1:55	1:00

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

После режима ожидания программа не возобновляет работу	Прибор находился в режиме ожидания более одного часа до того, как Вы нажали на Старт. Программа аннулировалась.
Хлеб не поднимается	Добавленные ингредиенты первого этапа очень горячие. Из-за этого испортились дрожжи.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Таблица на стр. 12-13 показывает этапы процесса выпекания для каждой программы.

Замешивание Обеспечивает формирование структуры теста, определяет скорость подъема теста.	> Покой Способствует лучшему замешиванию теста.	> Подъем Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	> Выпекание Превращает тесто в хлеб и формирует золотистую хрустящую корочку.	>  Поддержание в тепле Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпекания. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы сразу после выпекания.
---	---	---	---	---

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



СОВЕТ

В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д.

Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 12-13) и в колонке «закладка добавок» 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 вычсть время, указанное в колонке «закладка добавок» из общего времени выпечки.

Например, в колонке «закладка добавок» указано 2 часа 51 минута, а «общее время» составляет 3 часа 13 минут, следовательно,

ингредиенты можно добавлять через 22 минуты.

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

Выпекание: хлеб в конечной стадии выпекания. Окончание процесса выпечки показывается световым индикатором "end".

Поддержание в тепле: в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки . Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.

ИНГРЕДИЕНТЫ

• **Жиры и растительное масло:** жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем 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 активизирует 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 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. Используйте, предпочтительно, так называемую «сильную», «хлебную» или «пекарную» муку, а не муку стандартного типа. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб. Рекомендуется использование пшеничной муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное. Наши рецепты составлены с учетом использования пшеничной муки высшего сорта. При приготовлении хлеба, булочек или молочного хлеба из специальных смесей разных сортов муки, не замешивайте больше 1000 г теста для буханки и 450 г для багетов.
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 белого сахара, коричневого сахара или мёда. Никогда не используйте нерафинированный сахар или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.
- **Соль:** соль придает вкус выпечке и регулирует активность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами в процессе приготовления.
- **Дрожжи:** это живой продукт, который является основным и совершенно необходимым для приготовления хлеба: благодаря дрожжам хлеб получает объем и столь любимый Вами вкус! Хлебопекарные дрожжи существуют в разных формах: свежие в виде маленьких кубиков, сухие активные, которые необходимо предварительно замочить, или сухие мгновенного действия. Дрожжи продаются в супермаркетах (в отделах хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но Вы также можете купить свежие дрожжи в Вашей булочной. Если Вы используете свежие дрожжи или сухие дрожжи мгновенного действия, их необходимо положить вместе с другими ингредиентами непосредственно в контейнер Вашей хлебопечки. Не забудьте предварительно измельчить свежие дрожжи пальцами для того, чтобы они легче разошлись в тесте.
Если Вы используете сухие активные дрожжи (в виде маленьких шариков), перед использованием их следует смешать с небольшим количеством теплой воды. Температура воды должна быть около 37 °C: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре они могут потерять свою активность. Всегда соблюдайте рекомендованные дозы и не забывайте увеличить количество закладываемых дрожжей, если Вы используете свежие дрожжи (см. ниже таблицу соответствий).
- Сухие дрожжи (ст.л.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
- Свежие дрожжи (гр.)
12 20 25 30 35 40 50 55 60.
- **Дополнительные ингредиенты** (оливки, ломтики бекона и т.д.): вы можете разнообразить рецепты, добавляя любые ингредиенты; соблюдая несколько правил:
 - > добавлять дополнительные ингредиенты точно по звуковому сигналу, особенно это касается самых хрупких ингредиентов - таких, как сушеные фрукты,
 - > 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.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БАГЕТОВ

Для этого рецепта вам потребуются аксессуары для приготовления багетов, входящие в комплект: 1 решетка для выпекания (5), 2 формы с антипригарным покрытием (6), 1 нож (11) и 1 кисточка (10).

РЕЦЕПТ НА 4 БАГЕТА ПО 100 ГРАММ

(программа **12** багет)

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

Цвет корочки > Средний

Ингредиенты:

Вода	> 170 мл
Соль	> 1 ч. л.
Мука	> 280 г
Сухие дрожжи	> 1 ч. л.



СОВЕТ

Для того чтобы тесто для багетов было более упругое, добавьте 1 ч.л. масла. Для того, чтобы получить более яркий цвет багетов, добавьте 2 ч.л. сахара.

1 ЭТАП: ЗАМЕШИВАНИЕ И ПОДЪЕМ ТЕСТА

- Включите хлебопечку - **fig. 3**.
- После звукового сигнала на экране по умолчанию отобразится программа 1 - **fig. 9**.
- Нажмите кнопку **"menu"** и выберите программу **12** багет - **fig. 10**.
- Выберите цвет корочки из 3 предлагаемых вариантов - **fig. 12**:
 - 1 для сдобных булочек (венской выпечки, молочных булочек, бриошей и т.п.)
 - 2 или 3 для обычных багетов
 - Если Вы выпекаете два багета вместо четырех, они испекутся быстрее.
- Нажмите кнопку **Ⓜ** - **fig. 10**. Загорится световой индикатор и 2 лампочки таймера начнут мигать - **fig. 13**. Начнется цикл замешивания теста, за которым последует цикл подъема теста.

Обратите внимание:

- 2 этапа (замешивание и подъем теста) срабатывают автоматически и в целом длятся 1 час 21 минуту (за 26 минутами замешивания следуют 55 минут подъема теста).
- В процессе замешивания тесто может взбиваться неравномерно.
- После окончания приготовления хлебопечка переходит в режим ожидания. Несколько звуковых сигналов подскажут вам, что этапы замешивания и подъема окончены и замигает световой индикатор - **fig. 13**.

После звуковых сигналов тесто должно выпекаться в течение 1 часа. После этого хлебопечка перезагрузится и программа приготовления багетов будет удалена.

2 ЭТАП: ФОРМОВАНИЕ И ВЫПЕКАНИЕ БАГЕТОВ

За дополнительной информацией обратитесь к руководству по формованию багетов, предложенному в комплекте.

В данном руководстве продемонстрировано, как профессиональный пекарь формирует багеты. После нескольких попыток Вы сможете создавать багеты собственной формы. Что бы Вы ни делали, идеальные результаты Вам гарантированы.

- Достаньте контейнер из хлебопечки - **fig. 15**.
- Слегка присыпьте рабочую поверхность мукой.
- Достаньте тесто из контейнера и положите его на рабочую поверхность.
- Скатайте тесто в шарик и с помощью ножа разделите его на 4 части - **fig. 18**.
- У вас получилось 4 равные части теста, которые необходимо сформировать в багеты.



СОВЕТ

Для того чтобы ваши багеты получились более пышными, оставьте "заготовки" из теста на 5 минут, прежде чем изготовить из них багеты.

Для каждой из частей необходимо пройти все этапы, описанные ниже.

- 1) Раскатайте тесто в прямоугольный пласт толщиной 1 см.
 - 2) Сложите пласт пополам.
 - 3) Начиная с одной из сторон прямоугольника, заверните край теста, нажимая ладонью руки по всей длине прямоугольника. Так прямоугольник получится тоньше и более правильной формы.
 - 4) Переверните прямоугольник на другую сторону, так, чтобы линия стыка оказалась сверху.
 - 5) Снова сверните его пополам и перекачивайте большим пальцем, нажимая вдоль стыка ладонью.
 - 6) Повторяйте шаги 4 и 5 пока не получите желаемую длину. Пласт теста должен быть как можно более равномерным по толщине и ширине.
- Багет должен быть равен по длине форме для выпечки с антипригарным покрытием (примерно 18 см).**
- 7) Скатывайте тесто руками, не слишком нажимая, чтобы достичь равномерной формы.

СОВЕТ _____

Вы можете изменить вкус вашего хлеба, добавив небольшой индивидуальный штрих - для этого на этапе 7 смочите шарики теста и обваляйте их в кунжуте или маковых зернах.

- После того, как вы сформировали багеты, поместите их в формы - **fig. 19**.

Стык теста должен быть снизу.

- Для оптимального результата сделайте диагональные надрезы глубиной 1 см на поверхности багетов ножом, поставляемым в комплекте - **fig. 20+21**.

СОВЕТ _____

Вы можете изменить вид ваших багетов сделав надрезы ножницами по всей длине багетов.


- С помощью кисточки, поставляемой в комплекте, обильно смочите верх багетов водой, не допуская накопление воды на дне форм с антипригарным покрытием.
- Поместите 2 формы с антипригарным покрытием с тестом для багетов на решетку - **fig. 22**.
- Установите решетку в хлебопечку на место чана.
- Нажмите  еще раз для того, чтобы возобновить программу и начать процесс выпекания ваших багетов - **fig. 23**.
- В конце цикла выпечки выключите хлебопечку - **fig. 14** ; достаньте решетку. Осторожно: решетка очень горячая.
- Достаньте багеты из форм и оставьте их остывать на решетке - **fig. 24**.

СХЕМА ЦИКЛОВ

ПРОГ.	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ВРЕМЯ (ч)	Приготовление теста (Замешивание-Покой-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
1	1	750	3:15	2:20	0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
	2	750	3:15		0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
	3	750	3:15		0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
2	1	750	3:34	2:24	1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
	2	750	3:34		1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
	3	750	3:34		1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
3	1	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
	2	750	3:37		1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
	3	750	3:37		1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
4	1	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
	2	750	3:45		1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
	3	750	3:45		1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
5	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00

ПРОГ.	КОРОЧКА	ВЕС (г)	ВРЕМЯ (ч)	Приготовление теста (Замешивание-Покой-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
6	1	750	2:15	1:15	1:00	2:05	1:00
		1000	2:20		1:05	1:10	1:00
		1500	2:25		1:10	2:15	1:00
6	2	750	2:15	1:15	1:00	2:05	1:00
		1000	2:20		1:05	1:10	1:00
		1500	2:25		1:10	2:15	1:00
6	3	750	2:15	1:15	1:00	2:05	1:00
		1000	2:20		1:05	1:10	1:00
		1500	2:25		1:10	2:15	1:00
7	1	750	3:37	2:27	1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00
7	2	750	3:37	2:27	1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00
7	3	750	3:37	2:27	1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00
8	1	750	3:45	2:40	1:05	3:22	1:00
		1000	3:50		1:10	3:27	1:00
		1500	3:55		1:15	3:32	1:00
8	2	750	3:45	2:40	1:05	3:22	1:00
		1000	3:50		1:10	3:27	1:00
		1500	3:55		1:15	3:32	1:00
8	3	750	3:45	2:40	1:05	3:22	1:00
		1000	3:50		1:10	3:27	1:00
		1500	3:55		1:15	3:32	1:00
9	Смотрите цикл для бородинского хлеба (стр 8.)						
10	1	750	1:20	0:15	1:05	1:15	1:00
		1000	1:25		1:10	1:20	1:00
		1500	1:30		1:15	1:25	1:00
10	2	750	1:20	0:15	1:05	1:15	1:00
		1000	1:25		1:10	1:20	1:00
		1500	1:30		1:15	1:25	1:00
10	3	750	1:20	0:15	1:05	1:15	1:00
		1000	1:25		1:10	1:20	1:00
		1500	1:30		1:15	1:25	1:00
11	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
12	1	-	2:07	1:21	0:46	1:46	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:14		0:53	1:53	1:00
13	-	-	1:25	1:25	-	-	-
14	1	-	0:10 с шагом в 10 мин.	-	0:10 с шагом в 10 мин.	-	-
	2						
	3						

Примечание: общая продолжительность не включает время поддержания в тепле для программ 1 - 10.



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 ни с жидкостью, ни с солью.**
- **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре, возможно, придется подогреть воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

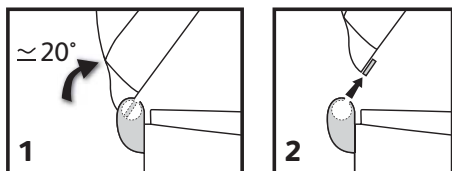
- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** тесто должно быть однородным и легко отделяться от стенок контейнера
 - > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
 - > в противном случае может быть необходимо добавить муки.Муку или воду следует добавлять 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.

2. РАБОТА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

- **При сбоях в электросети:** Если в процессе работы программа прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка в течение 7 минут сохраняет все настройки. Цикл возобновляется с того места, на котором была прервана программа. По истечении этого времени все настройки теряются.
- **Если должны работать последовательно две программы,** выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.
- Для программы приготовления багетов, после этапов замешивания и подъема теста, у вас есть 1 час на то, чтобы подготовить тесто к выпеканию. После этого хлебопечка перезагружается и программа приготовления багетов сбрасывается.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и стенки контейнера изнутри влажной тряпкой.
- Вымойте контейнер, мешалку, держатель для багетов и формы с антипригарным покрытием горячей водой с добавлением средства для мытья посуды.
- 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 кладите держатель для багетов и формы с антипригарным покрытием в контейнер - вы можете поцарапать его покрытие.



ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

1. Для хлеба

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.

Результаты	Возможные причины					
	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 ①	●			●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Неправильно выбрана программа			●	●		




2. ДЛЯ БАГЕТОВ

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Тесто имеет неправильную форму на срезе.	Прямоугольный пласт теста неровный или неравномерной толщины.	Раскатайте тесто с помощью скалки.
Тесто трудно формируется.	В тесте недостаточно воды.	Ингредиенты в тесте подобраны неправильно, начните с начала.
	Вы слишком тщательно формировали тесто.	Скатайте тесто в шарик, оставьте на 10 минут и начните с начала. Формируйте тесто в 2 этапа с перерывом между ними в 5 минут.
Тесто липкое и из него трудно сформировать багеты.	В тесте слишком много воды.	Слегка присыпьте руки мукой (постарайтесь по возможности чтобы мука не попала на тесто и рабочую поверхность) и продолжайте формировать багеты.
	В тесто была добавлена слишком теплая вода.	
Тесто легко рвется или имеет неровную поверхность.	Вы слишком тщательно формировали тесто.	Скатайте тесто в шарик, оставьте на 10 минут и начните с начала.
		Формируйте тесто в 2 этапа с перерывом между ними в 5 минут.
Надрезы в тесте получаются нечеткие.	Тесто липкое - вы добавили слишком много воды.	Начните с начала этап формирования багетов - слегка присыпьте руки мукой (постарайтесь по возможности чтобы мука не попала на тесто и рабочую поверхность).
	Лезвие недостаточно острое.	Используйте лезвие, поставляемое в комплекте, или возьмите очень острый нож.
	Вы действовали недостаточно уверенно.	Режьте быстрым легким движением.
Надрезы закрываются или недостаточно раскрываются во время выпечки.	Тесто липкое - вы добавили слишком много воды.	Ингредиенты в тесте подобраны неправильно, начните с начала.
	Поверхность теста была недостаточно растянута в процессе формирования багетов.	Начните с начала, сильнее натягивая тесто при заворачивании.

Тесто рвется по краям в процессе приготовления.	Надрезы в тесте недостаточно глубокие.	Обратитесь на стр. 12 за объяснением, как сделать идеальные надрезы.
Готовые багеты пристают к стенкам формы.	Вы слишком обильно смочили тесто.	Удалите излишнюю воду с помощью кисточки.
	Формы для багетов слишком сухие.	Слегка смажьте формы маслом прежде чем помещать в них тесто.
Багеты получились недостаточно золотистого цвета.	Вы забыли смочить тесто водой перед тем как поместить его в хлебопечку.	Будьте осторожны с водой в следующий раз.
	Вы слишком обильно присыпали багеты мукой в процессе формирования.	Хорошо смажьте водой перед тем как поместить багеты в печку.
	Высокая температура окружающего воздуха (более 30 °C).	Используйте более холодную воду (от 10 до 15 °C) и/или меньшее количество дрожжей.
Багеты недостаточно поднялись.	Вы забыли добавить дрожжи в тесто.	Ингредиенты в тесте подобраны неправильно, начните с начала.
	Вы добавили дрожжи, у которых вышел срок годности.	
	В тесте недостаточно воды.	
	В процессе формирования багеты были слишком сильно сдавлены и расплющены.	




КАК УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалки застревают в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием.
Мешалки застревают в хлебе.	<ul style="list-style-type: none"> • Перед закладкой ингредиентов в контейнер слегка смажьте мешалки маслом или пользуетесь приспособлением для извлечения хлеба из контейнера (стр. 7).
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами. • Был запрограммирован отложенный старт по таймеру.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • контейнер был неправильно установлен в хлебопечке. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<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. 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.

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.

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.
 - ➔ 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 /



⚠ Для Вашої безпеки цей прилад відповідає застосовним стандартам і нормам (Положення про низьку напругу, електромагнітну сумісність, сумісність матеріалів з харчовими продуктами, навколишнє середовище, тощо).

1. Умови використання

- Цей прилад не призначений для використання при застосуванні зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного управління.
- ⚠ Цей прилад не розроблений для використання споживачами (включаючи дітей) з фізичними, сенсорними або розумовими вадами або споживачами без відповідних знань або досвіду без нагляду особи, що відповідає за їхню безпеку, попередніх інструкцій щодо використання приладу.
- ⚠ Не слід дозволити дітям гратися з приладом.
- Ваш прилад розроблений тільки для внутрішнього домашнього використання.
- Відключіть прилад, якщо Ви припинили його використання, та у разі його очищення.
- Не використовуйте прилад, якщо:
 - шнур живлення несправний або пошкоджений,
 - прилад впав на підлогу та містить ознаки видимих пошкоджень або належним чином не функціонує.
 В будь-якому випадку, прилад повинен бути відправлений до найближчого уповноваженого службового центру для усунення будь-яких ризиків. Див. документи про надання гарантії.
- Всі втручання має виконувати уповноважений службовий центр окрім очищення та щоденного обслуговування замовником .
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або розетку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Залишайте шнур живлення поза досяжністю дітей.
- Шнур живлення не має знаходитися поблизу або контактувати з гарячими частинами Вашого приладу, біля джерел тепла або над гострими кутами.
- **Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або розетка пошкоджені. Шнур живлення має бути замінений уповноваженим службовим центром для уникнення будь-якої небезпеки (дивіться перелік в буклеті з обслуговування).**
- Не використовуйте контейнер для приготування їжі у печі або духовці.
- Не торкайтеся оглядового вікна впродовж та одразу після використання. Вікно може нагрітися до високої температури.

- Не розміщуйте цей прилад на інших приладах.
- Не використовуйте прилад як джерело нагрівання.
- Не розміщуйте папір, картки або пластмасу в приладі; нічого на ньому не розміщуйте.
- Якщо будь-яка частина приладу спалахує, не намагайтеся загасити його водою. Відключіть прилад. Загасить полум'я вологою тканиною.
- Для Вашої безпеки використовуйте тільки ті комплектуючі та запасні частини, які розроблені для Вашого приладу.
- Всі прилади проходять ретельну перевірку якості. Перевірка використання зразків приладів виконується на довільно вибраних приладах, які пояснюють невеликі сліди використання.
- Ніж, що додається, має дуже гостре лезо. Просимо пересвідчитися, що ніж встановлено у футляр після його використання. Зберігайте ніж у безпечному місці.
- **В кінці програми завжди використовуйте рукавички для духовки для роботи з формами для хліба або гарячими частинами приладу. Цей прилад та пристрій для приготування багетів стають найгарячішими впродовж використання.**
- Ніколи не перегордуйте вентиляційні отвори.
- Будьте дуже обережні, коли Ви відкриваєте кришку наприкінці або впродовж програми може виходити пара.
- **Використовуючи програму № 11 (джеми, компоти), слідкуйте за парою та розбризкуванням гарячої рідини при відкриванні кришки.**
- Застереження: якщо тісто витікає за відсік для випікання та торкається нагріваючого елемента, він може спалахнути, тому:
 - не перевищуйте кількості, вказані в рецептах
 - не перевищуйте в цілому 1500 г тіста в формі для хліба та в цілому 450 г тіста для багетів.
 - не перевищуйте 280 г муки та 1 чайну ложку дріжджів для приготування рецептів з випікання багетів.
 - не перевищуйте 900 г муки та 5 чайних ложок дріжджів для приготування рецептів у формі для хліба.
- Вимірний рівень шуму для приготування цих продуктів становить 55 дБА.

2. Електроживлення

- Переконайтеся в тому, що живлення, що використовується, відповідає Вашій системі електроживлення. Будь-яка помилка при під'єдданні скасовує гарантію.
- Ваш прилад повинен бути вставлений в заземлене гніздо. Якщо цього не зробити, може відбутися ураження електричним струмом, а також завдання серйозних пошкоджень. Для вашої безпеки заземлення має відповідати стандартам системи електроживлення, застосовним у Вашій країні.

- Не натягуйте шнур живлення, щоб відключити прилад.
- Використовуйте тільки непошкоджений подовжувач, який містить розетку-заземлювач, і забезпечте відповідність поперечного перерізу проводу з проводом, що додається до приладу.

3. Ремонт

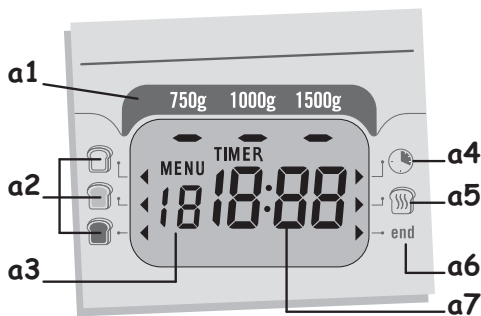
Ремонти мають здійснюватися тільки фахівцями, що використовують оригінальні частини заміни. Небезпечно пробувати налагоджувати прилад самостійно.

ОПИС

1. форма для хліба
 2. Лопатка для замішування
 3. Кришка з вікном
 4. Панель управління
 - a1. Екран дисплея
 - a1. Індикатор ваги
 - a2. Колір скоринки
 - a3. Вибір меню
 - a4. Затримка пуску
 - a5. Нагрівання
 - a6. Закінчення циклу випікання
 - a7. Дисплей таймера
 - b. Вибір програм
 - c. Вибір ваги
 - d. Кнопка "Ввімк/вимк" (On/off)
 - e. Світловий індикатор роботи
 - f. Вибір кольору скоринки
 - g. Кнопки для установки затриманого пуску та виставлення часу для програми 14.
5. Підставка для випікання багетів
 6. 2 дека для випікання багетів з антипригарним покриттям

Комплектуючі:

7. Мірний стакан
8. а. Мірна столова ложка
b. Мірна чайна ложка
9. Гачок для піднімання лопатки для замішування
10. Щітка
11. Пристрій для нарізання



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Зніміть упаковку

- Зніміть зі свого приладу упаковку. Візьміть гарантійний формуляр та перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації - fig. 1.
- Встановіть свій прилад на стійку поверхню. Зніміть всі комплектуючі з приладу (мірний стакан, пристрій для нарізання, тощо) - fig. 1.

2. Очищення форми для хліба

- Начисто протріть форму для хліба вологим полотном. Ретельно висушіть - fig. 2.

При першому використанні може виділятися незначний запах.

3. Перше використання Вашого приладу

- Розверніть шнур живлення та з'єднайте його із заземленим гніздом - fig. 3.

1. Перед випіканням домашнього багету

- Підніміть лоток для хліба за ручку та потягніть вперед та назад для розтискання двох сторін одну за одною - fig. 4.
- Закріпіть лопатку для замішування - fig. 5.

2. Додайте інгредієнти

- Помістіть інгредієнти в форму для хліба, як рекомендовано (дивіться корисні поради на сторінці 29) - fig. 6.
- **Переконайтеся в тому, що всі інгредієнти точно зважені.**

3. Запуск

- Розмістіть форму для хліба в хлібопіч - fig. 7. Зніміть лоток для хліба та натисніть на одній стороні, потім на іншій для ввімкнення міксера та закріпіть її на обох сторонах - fig. 8.
- Закрийте кришку. Під'єднайте до мережі хлібопіч - fig. 3. Після того, як ви почуєте звуковий сигнал, установки програми 1 відобразяться на дисплеї за умовчанням, тобто 1000 г, середнє підсмаження - fig. 9.

4. Ваш 1-й рецепт: основний хліб (програма 1 звичайний хліб)

- **Для вивчення своєї хлібопічі ми пропонуємо спочатку спробувати приготувати рецепт ОСНОВНОГО ХЛІБА, Вашої першої хлібини.**

ч.ложка > чайна ложка
с.ложка > столова ложка

Підсмаження	> Середнє
Вага	> 1000 г
Час	> 3 : 20

Інгредієнти


Олія	> 2 ст. ложки
Вода	> 325 мл
Сіль	> 2 ч. ложки
Цукор	> 2 ст. ложки
Сухе молоко	> 2,5 ст. ложки
Біла пшенична мука	> 600 г
Дріжджі	> 1,5 ч. ложки

- Для початку приготування рецепту зверніться до наведених вище стадій 1, 2 та 3.
- Потім запустіть програму ОСНОВНИЙ ХЛІБ, натиснувши кнопку ① - fig. 10. Загориться світовий індикатор. Загориться знак таймера та таймер розпочне зворотній відлік. Загориться світовий індикатор роботи - fig. 13. Розпочнеться цикл.
- В кінці циклу посилайтеся на нижчевказаний етап 11.


5. Вибір інших програм

- **Значення, встановлені за умовчанням, виділені для кожної програми - fig. 9. Вам слід вибрати потрібні параметри настройки вручну.**
- Вибір програми запускає серію кроків, які автоматично виконуються по порядку.
- натисніть кнопку "меню" для вибору з різноманітних програм. Для перегортання програми з 1 по 14, по черзі натискайте кнопку "меню".
- Час, що відповідає вибраній програмі, виставляється автоматично.

6. Вибір ваги хліба

- Вага хліба встановлена за умовчанням у 1000 г. Ця вага відображена для інформаційних цілей. Деякі рецепти неможливо використовувати для приготування хлібини у 750 г. Дивіться книгу рецепту.
- **Для отримання додаткової інформації дивіться деталі рецептів.**
- **Програми 5, 9, 11, 12, 13, 14 не містять параметрів настройки ваги.**
- Натисніть кнопку  для встановлення вибраного продукту - 750 г, 1000 г або 1500 г - fig. 11. мал. 11. Індикатор загориться, як тільки буде вибрана установка.

7. Вибір кольору скоринки

- Встановленим за умовчанням кольором скоринки є середній.
- Програми 5,11,12 та 13 не містять жодних установок кольору скоринки. Існують три альтернативи: СВІТЛА/СЕРЕДНЯ/ТЕМНА.
- Якщо ви хочете змінити значення, встановлені за умовчанням, натисніть кнопку , поки світовий індикатор не відобразить потрібну установку - fig. 12.

8. Запуск програми

- Щоб запустити вибрану програму, натисніть кнопку ① - fig. 10. Запуститься програма. Відображається час, що відповідає програмі. Автоматично запускаються почергові стадії, одна за другою.

9. Використання програми затримки пуску

- **Ви можете запрограмувати прилад почати працювати за 15 годин, щоб отримати випічку у потрібний для Вас час.**
- **Ця функція не використовується в програмах 5, 6, 10, 11, 12, 13,14.**

Цей етап настає після вибору програми, рівня підсмаження та ваги. Виставляється час програми. Розрахуйте різницю часу між

моментом, коли Ви запускаєте програму та часом, до якого Ви хочете приготувати хліб.

Прилад автоматично включає тривалість циклів програми. Використовуючи кнопки **+** та **-**, позначте розрахований час (**+** вгору та **-** вниз). Короткі натиснення змінюють час з інтервалами у 10 хвилин та більше за допомогою короткого звукового сигналу. Натискаючи кнопку донизу, можна прокрутити інтервали у 10 хвилин.

Наприклад, зараз 8 година вечора, а Ви хочете, щоб хліб був готовий у 7 ранку. Запрограмуйте 11:00, використовуючи кнопки **+** та **-**. Натисніть кнопку **Ⓜ**. Пролунає звуковий сигнал. Загориться **◀** передній світловий індикатор **●** та знак таймера **■** почне мигати. Почнеться зворотній відлік. Ввімкнеться індикатор ВВІМКНЕННЯ. Якщо Ви зробите помилку або захочете змінити установки часу, утримуйте кнопку **Ⓜ** до звукового сигналу. Відобразиться час, виставлений за умовчанням. Повторіть операцію знову.

При затриманому пуску програми не використовуйте ецепти, які містять парне молоко, яйця, сметану, йогурт, сир або свіжі фрукти, оскільки вони можуть зіпсуватися або зачерствіти за ніч.

10. Зупинка програми

- В кінці циклу програма автоматично зупиняється та індикатор відображає закінчення програми **end**.
- Для зупинки програми в процесі роботи або

скасування затримки запуску, натисніть та утримуйте кнопку **Ⓜ** впродовж 5 секунд - **fig. 10**.

11. Виймання хліба з форми

- Ця стадія не застосовується для циклу випікання багетів. Відключіть хлібопіч від мережі по закінченню циклу приготування або нагрівання - **fig. 14**. Підніміть форму з хлібом з хлібопічі, потягнув на себе ручку. Завжди використовуйте рукавички для духовки, оскільки ручка форми для хліба та внутрішня частина кришки гарячі - **fig. 15**. Переверніть гарячий хліб та озмістіть його на підставку як мінімум на 1 годину для охолодження - **fig. 16**.
- Лопатки для замішування можуть прилигнути до хлібини при перевертанні. В даному випадку використовуйте гачок, як вказано нижче:
 - > як тільки хлібина буде перевернута, покладіть її на одну сторону, поки вона все ще гаряча, та утримуючи її однією рукою, надягніть рукавичку для духовки;
 - > іншою рукою вставте гачок у вісь лопатки для замішування та обережно потягніть для оз'єднання лопатки для замішування - **fig. 17**,
 - > повторіть процедуру для другої лопатки для замішування
 - > поставте хлібину у вертикальне положення та залиште на сітці для охолодження
 - > Щоб зберігти антипригарні якості покриття контейнеру, не використовуйте металічні приспособлення, щоб дістати хліб.

ПРОГРАМИ

Продивіться програми, що містяться у МЕНЮ

- **1** звичайний хліб

Програма випікання звичайного білого хліба використовується для приготування рецептів хліба з білої пшеничної муки.

- **2** французький хліб

Програма випікання французького хліба для випікання традиційного французького хліба з хрусткою скоринкою.

- **3** хліб з борошна грубого помолу

Програма випікання хліба з непросіяної муки використовується для приготування хліба з непросіяної муки.

- **4** солодкий хліб

Має бути вибрана програма випікання хліба з непросіяної муки при використанні непросіяної муки. Радимо використовувати легкий ступінь

підрумування скоринки для Вашого першого виготовлення солодкого хлібу.

- **5** хліб швидкого випікання

Програма швидкого випікання розроблена спеціально для приготування рецептів ШВИДКОГО хлібу. Установки ваги та підсмаження не містяться в цій програмі.

- **6** хліб з борошна без клейковини

Програма випічки хліба БЕЗ ГЛЮТЕНУ спеціально розроблена виключно для готових сумішей, що не містять глютен. Такий хліб підходить для людей, що мають глютенову хворобу.

що не переносять наявність глютену в багатьох злаках (пшениця, жито, ячмінь, овес, каміот, пшениця спельта, тощо). Дивіться відповідні рекомендації на упаковці. Лоток слід завжди повністю очищувати для

уникнення будь-якого ризику забруднення іншою мукою. У разі жорсткої дієти без глютену, слідкуйте за тим, щоб дріжджі, які Ви використовуєте, не містили глютен. Через склад муки, що не містить глютену, можна не приготувати ідеального тіста. Тісто прилипає до боків форми для хліба і має очищуватися за допомогою гнучкої пластмасової лопатки впродовж замішування. Хліб, що не містить глютену, буде щільнішим та світлішим за звичайний хліб.

- 7 безсольовий хліб

Хліб - один з найбільших джерел нашого щоденного споживання солі. Зменшення споживання солі може скоротити ризик виникнення серцево-судинних хвороб.

- 8 хліб, багатий на жирні кислоти Omega 3

Цей хліб багатий жирними кислотами групи omega-3 завдяки повному та раціональному поєднанню живильних речовин. Жирні кислоти групи omega-3 сприяють власній функції серцево-судинної системи.

- 9 бородинський хліб

Програма "Бородинський хліб" випікає традиційний для російської кухні бородинський хліб на основі заварки та закваски інгредієнтів, ржаного борошна і солоду.

- 10 кекс

Може використовуватися для приготування пєчи́ва та кексів з додаванням розпушувача тіста.

- 11 джем

Програма ВАРЕННЯ автоматично варить варення та компоти в формі для хліба.

- 12 Багет

Програма випікання багетів дозволяє Вам випікати свої власні багети. Ця програма включає 2 стадії.

1-а стадія > Замішування та піднімання тіста.
2-а стадія > Випікання

Цикл випікання починається, як тільки ви сформуєте багети (для надання хлібу форми багету, див. Додаткову інструкцію, що додається до Вашої хлібопічки).

- 13 дріжджове тісто

Програма ОПАРА не випікає. Вона призначена тільки для замішування та сходу всіх опар, наприклад, тіста для піци, ролів, солодких булочок.

- 14 тільки випікання

Програма ГОТУВАННЯ має обмеження у приготуванні від 10 до 70 хвилин з регульованими інтервалами у 10 хвилин з утворенням світлої, середньої або темної скоринки. Ця програма може бути вибрана окремо та використана:

- a. разом із програмою ОПАРА
- b. щоб підігріти спечені або охолоджені хліби, або щоб зробити їх хрусткими
- c. щоб закінчити приготування у разі тривалої відсутності електрики впродовж циклу випікання хліба.

Ця програма не надає вам можливості готувати багети.

Хлібопіч не слід залишати без нагляду, використовуючи програму 14.

Щоб перервати цикл до його завершення слід вручну утримувати натисненою кнопку ①, щоб зупинити програму.

БОРОДИНСЬКИЙ ХЛІБ

Спеціальна програма вашої хлібопічки для випікання бородинського хліба (за детальною інформацією звертайтеся до книги рецептів).

• Після замішування тіста -етап1- прилад подає сигнал і зупиняється перед запуском наступного етапу випікання бородинського хліба. Час відліку зупиняється і на екрані висвічується залишок часу для подальшого випікання. Для того, щоб програма продовжувала наступні етапи, натисніть кнопку START.

• Ви можете посипати хліб зверху зернами коріандру. Щоб додати зерна, слідкуйте за сигналом (див. колонку "Зерна коріандру" в таблиці нижче). Ця колонка вказує час, який має висвічуватися на екрані приладу, коли ви почуєте сигнал.

ПРОГ.	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЧАС (год)	Замішуванн я 1	Зупинка	Зупинка до того часу, поки користувач не натисне кнопку	Змішування 2	Тісто підходить 1	Змішування 3	Тісто підходить 2	Змішування 4	Тісто підходить 3	ВИПІКАННЯ (год)	ЕКРА (год)	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (год)
9	1	750 1000 1500	3:33 3:38 3:45										0:48 0:53 1:00	1:43 1:48 1:55	1:00
	2	750 1000 1500	3:33 3:38 3:45	0:05:00	0:25:00		0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:26:00	0:00:15	0:50:00	0:48 0:53 1:00	1:43 1:48 1:55	1:00
	3	750 1000 1500	3:33 3:38 3:45										0:48 0:53 1:00	1:43 1:48 1:55	

ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

Інструкція з усунення проблем

Після паузи програма не запускається Ви забули натиснути кнопку START після того, як додали інгредієнти.

Хліб не сходить

Прилад знаходився в режимі паузи більше години перед тим, як ви натиснули кнопку START знову. В такому разі програма запускається спочатку. Інгредієнти, які ви додали на першому етапі, надто гарячі. Дріжджі зіпсовані.

ЦИКЛИ

На сторінках 27-28 в таблиці відображаються етапи на різних циклів згідно з вибраною програмою.

ЗАМІШУВАННЯ

Для формування структури тіста для кращого сходу.

> НАСТОЮВАННЯ

Для надання тісту настоятися для забезпечення кращого замішування.

> ПІДНІМАННЯ

Час, впродовж якого дріжджі піднімають тісто для хліба та виділяють аромат.

> ВИПІКАННЯ

Перетворює тісто у хліб та надає йому золотисті хрусткої скоринки.

> НАГРІВАННЯ

Зберігає хліб теплим після його випікання. Однак рекомендується після випікання одразу перевертати хліб.

Замішування: тісто знаходиться в 1-му або 2-му циклі замішування або в режимі замішування між циклами ПІДНІМАННЯ.




ПОРАДИ

Впродовж цього циклу та для програм 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 Ви можете додавати такі інгредієнти: сухофрукти або горіхи, маслини, шматки бекону, тощо. Звуковий сигнал прозвучить тоді, коли ви зможете їх додавати.

Подивіться зведену таблицю стосовно часу приготування (сторінка 27-28) та "додаткову" колонку. Ця колонка зазначає час, коли який буде відображений на екрані вашого приладу, коли прозвучить звуковий сигнал. Для більш детальної інформації стосовно часу звучання звукового сигналу, відніміть час, зазначений у "додатковій" колонці від загального часу випікання. **Наприклад:** час у "додатковій" колонці = 2:51 та "загальний час" = 3:13, інгредієнти можуть додаватися після 22 хвилин.

Піднімання: тісто знаходиться в 1-му, 2-му або 3-му циклі піднімання.

Випікання: Хліб знаходиться в останньому циклі випікання. Слово "завершення" відображається для зазначення завершення циклу.

Нагрівання: для програм 1,2,3,4,5,6,7,8,9 та 10 Ви можете залишати свою випічку у приладі. Цикл нагрівання впродовж однієї години автоматично включається після випікання. Загорається індикатор . На дисплеї відображається 0:00 впродовж однієї години нагрівання. Прилад подає звуковий сигнал з регулярним інтервалом. В кінці циклу нагрівання автоматично припиняється після 3 звукових сигналів. Щоб зупинити програму нагрівання, відключіть прилад.

ІНГРЕДІЄНТИ

• **Жири і олія:** жири роблять хліб м'якшим та смачнішим. Вони також допомагають його краще довше зберігати. Надто велика кількість жирів уповільнює піднімання тіста. Якщо ви використовуєте масло, нарізайте його маленькими шматочками таким чином, щоб воно порівну розповсюджувалося у випічці або пом'якшило її. Ви можете замінити 15г масла на 1столову ложку олії. Не додавайте гаряче масло. Уникайте попадання масла в дріжджі, оскільки жир може перешкоджати дріжджам повторно

поглинати воду. Не використовуйте нежирні пасти або замітники масла.

• **Яйця:** яйця роблять тісто пухкішим, покращують колір хліба та сприяють утворенню білої м'якушки хліба. Якщо Ви використовуєте яйця, скоротіть кількість рідини, яка використовується пропорційно. Розбийте яйце та додавайте його з рідиною, поки Ви не отримаєте ту кількість рідини, що вказана в рецепті. В рецепті зазначається яйце розміром 50 г; якщо ваші яйця більші, додайте невелику кількість

муки; якщо вони менші за зазначену вагу, використовуйте менше муки.

- **Молоко:** В рецепті зазначається свіже або сухе молоко. Якщо Ви використовуєте сухе молоко, додайте ту кількість води, що зазначена в рецепті. Таке молоко посилює аромат та покращує якість хліба, який зберігається впродовж тривалого часу. В рецептах, в яких зазначається свіже молоко, Ви можете змішати частину молока з водою, але загальний об'єм рідини має дорівнювати кількості, зазначеній в рецепті. Найкраще використовувати напівзнежирене або знежирене молоко для уникнення щільної структури хліба. Молоко також може перетворюватися на емульсію, яка виділяється своєю легкістю, надаючи хлібу м'якість, білий колір та краший вигляд.
- **Вода:** вода повторно гідратується та активізує дріжджі. Вона також гідратує крохмаль в муці та сформує м'яку, білу частину хліба. Вода може бути повністю або частково замінена молоком або іншими рідинами. Використовуйте рідини кімнатної температури.
- **Мука:** вага муки змінюється залежно від виду використаної муки. Також вона може змінюватися залежно від якості муки та результатів випікання. Зберігайте муку в герметично закритому контейнері, оскільки мука реагує на зміну атмосферних умов, поглинаючи вологу або втрачаючи її. Використовуйте "сильну муку", "муку для приготування хліба" або "муку для випікання" замість стандартної муки. Додаючи овес, висівки, зародки пшениці, жито або цілі зерна до хліба, тісто стає меншим та хлібина робиться важкішою. Рекомендовано використання муки Т55, якщо інше не визначено у рецепті. Наші рецепти є оптимальними для використання стандартної муки Т55. Якщо Ви використовуєте суміш спеціальних мук для хліба, тістечок або хліба з тіста на молоці, не додавайте більше 1000 г тіста у форму для хліба та 450 г тіста для багетів. Просіювання муки також впливає на результати: Якщо мука непросіяна (тобто більший зовнішній розмір пшениці, яку ця мука містить), тісто менше підніметься, та хліб буде щільнішим. Ви можете також знайти в магазині вже готове тісто для випікання хліба. Дотримуйтесь інструкцій виробника при використанні такого тіста. Зазвичай, вибір програми залежатиме від тіста, яке використовується. Наприклад: для хліба з непросіяної муки слід вибрати програму 3.
- **Цукор:** використовуйте білий цукор, коричневий цукор або мед. Не використовуйте нерафінований цукор або кусковий цукор. Цукор також живить дріжджі, надає хлібу добрий смак та

покращує підсмажування скоринки. Штучні підсолоджуючі речовини не можуть замінити цукор, оскільки дріжджі не взаємодіють з ними.

- **Сіль:** сіль надає смак продуктам харчування та регулює дію дріжджів. Вона не повинна взаємодіяти з дріжджами. Завдяки солі тісто стає міцним, компактним та швидко не піднімається. Сіль також покращує структуру тіста. Використовуйте звичайну столову сіль. Не використовуйте кам'яну сіль або заміники солі.
- **Дріжджі:** дріжджі сприяють підніманню тіста. Використовуйте дрібні дріжджі у вигляді порошку в пакетиках. Якість дріжджів може відрізнятись, і тісто не завжди однаково піднімається. Хліб може вийти інакшим залежно від дріжджів, які були використані. Старі дріжджі або ті, які зберігалися в невідповідних умовах, вже не будуть тієї якості, як щойно відкритий пакетик з сухими дріжджами. Вказані пропорції застосовуються для сухих дріжджів. Якщо Ви використовуєте свіжі дріжджі, помножте кількість на 3 (на вагу) та розбавте дріжджі невеликою кількістю теплої води з додаванням цукру для більш ефективної дії. Існують сухі дріжджі у формі гранульованих таблеток, які слід повторно розбавити невеликою кількістю теплої води, додаючи цукор. Це можна зробити в аналогічній пропорції, як і для сухих дріжджів, але ми рекомендуємо сухі дріжджі, оскільки вони легші у використанні.
- **Добавки** (маслини, шматочки бекону, тощо): Ви можете зробити свій власний внесок у наші рецепти, додаючи будь-які інгредієнти на Ваш смак, стежачи за:
 - > додаванням звуковому сигналу для додаткових інгредієнтів, особливо тих, які є крихким, наприклад, сухофруктів
 - > додаванням найтвердіших зерен (наприклад, льняного насіння або сезам) на початку процесу замішування для забезпечення зручного використання приладу (наприклад, затримки пуску)
 - > повним висушуванням вологих інгредієнтів (маслин)
 - > легким подрібнювачем жирних інгредієнтів для кращого замішування
 - > тим, щоб не додати великої кількості додаткових інгредієнтів, особливо, сиру, свіжих фруктів та овочів, оскільки вони можуть впливати на стан тіста
 - > дрібним подрібненням горіхів, оскільки вони можуть проходити крізь структуру хлібини та зменшувати її висоту.

РЕЦЕПТ З ПРИГОТУВАННЯ БАГЕТІВ

Для цього рецепту Вам будуть потрібні всі комплектуючі для приготування багетів, що додаються до цього приладу: 1 підставка для випікання багету (5), 2 дека для випікання багетів (6) з антипригарним покриттям, 1 пристрій для нарізання (11) та 1 щітка (10).

РЕЦЕПТ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ 4 100 ГРАМОВИХ БАГЕТІВ

(програма 12 Багет)

ч. ложка > чайна ложка
ст. ложка > столова ложка

Колір скоринки > Середній

Інгредієнти:


Вода > 170 мл
Сіль > 1 ч. ложка
Борошно Т55 > 280 г
Сухі дріжджі > 1 ч. ложка



ПОРАДИ

Щоб надати Вашому багету поздовжньої структури, додайте 1 ст. ложку олії до рецепту. Якщо Ви хочете надати своїм 4 багетам більшого кольору, додайте 2 ч. ложки цукру до інгредієнтів.

1-ША СТАДІЯ: ЗАМІШУВАННЯ ТА ПІДНІМАННЯ ТІСТА

- Ввімкніть у розетку хлібопіч - fig. 3.
- Після звукового сигналу відобразиться програма 1 за умовчанням - fig. 9.
- Натисніть кнопку "меню" та виберіть програму 12 Багет випікання БАГЕТІВ - fig. 10.
- Виберіть колір скоринки з 3 можливих варіантів - fig. 12:
 - 1 для солодких булочок (Віденські тістечка, хліб з тіста на молоці, булочки, тощо).
 - 2 або 3 для стандартних багета з вибраним кольором скоринки
 - Якщо Ви випікаєте два багета замість чотирьох, вони будуть виготовлятися скоріше.
- Натисніть кнопку  - fig. 10. Ввімкнеться сигнал роботи та почнуть мигати дві точки на таймері - fig. 13. Почнеться цикл замішування тіста, за яким наступить цикл сходу тіста.

Зауваження:

- Автоматично включаються 2 стадії (замішування та піднімання тіста) та тривають 1 годину 21 хвилину (26 хвилин замішування, після якого починається 55 піднімання тіста).
- Впродовж стадії замішування, тісто може нерівномірно змішатися. Це нормальне явище.
- Як тільки тісто буде готовим, прилад буде знаходитися у стані очікування. Прозвучить декілька звукових сигналів для того, щоб показати, що стадії замішування та

піднімання тіста завершені, індикатор оботи почне мигати - fig. 13.

Після звукових сигналів тісто випікається впродовж однієї години. Після закінчення цього часу прилад скидає установки, та програма випікання БАГЕТІВ перестав працювати.

2-ГА СТАДІЯ: ФОРМУВАННЯ ВИПІКАННЯ БАГЕТІВ

Для легкого проходження всіх 7 етапів продивіться інструкцію з формування багетів. У цій інструкції продемонстровано, як професійний пекар формує багети. Після декількох спроб Ви зможете створювати багети власної форми. Що б Ви не робили, ідеальні результати Вам гарантовані

- Зніміть форму для хліба з приладу - fig. 15.
- Насипте невелику кількість муки на робочу поверхню.
- Вийміть тісто з форми для хліба та помістіть його на робочій поверхні.
- Розкачайте тісто у кулю і, використовуючи ніж, розділіть його на 4 частини - fig. 18.
- Ви отримаєте 4 частини однакової ваги, Вам залишиться тільки сформувати багети.



ПОРАДИ

Для того щоб багети були більш пухкими, перед тим, як розпочати виробляти булки, залиште приготовані кулі з тіста на 5 хвилин.

Дотримуйтесь етапів, що вказані нижче для кожної частини тіста.

1. Розрівняйте тісто у прямокутну форму, приблизно 1 см товщиною.
2. Зігніть його навпіл у напрямку до Вас.
3. Починаючи з одного кінця прямокутника, складіть тісто, натискаючи на нього долонями по всій довжині прямокутника. Таким чином Ви отримаєте тонкіший, рівніший прямокутник.
4. Переверніть прямокутник знову, розміщуючи з'єднання наверх.
5. Знову зігніть тісто навпіл, розкачайте тісто навколо великого пальця, натискаючи на з'єднання долонями руки таким чином, щоб тісто залишалось рівним.
6. Повторіть етапи 4 і 5, поки ви не отримаєте потрібну довжину. Товщина і ширина тіста повинні залишатися рівними.

Довжина багета має бути однаковою як деко для випікання з антипригарним покриттям (приблизно 18 см).

7. Розкачайте тісто руками, не сильно натискаючи на нього, поки ви не отримаєте правильну форму.

ПОРАДИ

Ви можете змінити аромати ваших хлібів на свій власний смак. Для цього під час вищевказаної стадії 7 просто змочіть кулі тіста, а потім обкатайте їх у великій кількості насіння сезам або маку.

- Сформувавши з тіста багети, покладіть їх на листи для випікання з антипригарним покриттям - fig. 19.

З'єднання тіста має знаходитися внизу.

- Для оптимальних результатів зробіть зубчатим ножом або пристроєм для нарізання, що додаються до приладу, діагональні розрізи зверху багетів в 1 см - fig. 20+21.

ПОРАДИ

Ви можете змінити вид Ваших багетів, зробивши надрізи ножицями по всій довжині багета.


- Використовуючи щітку, що додається до приладу, змочуйте верх багетів водою, але уникайте будь-якого накопичення води на деках, що не допустити пригорання.
- Розмістіть два дека з антипригарним покриттям з тістом для випікання багетів на підставці, що додається до приладу - fig. 22.
- Встановіть підставку з тістом у хлібопіч на місце форми для хліба.
- Натисніть знову кнопку  для відновлення програми та початку приготування багетів - fig. 23.
- В кінці циклу випікання відключіть хлібопіч - fig. 14 ; Вийміть підставку з багетом. Завжди використовуйте рукавиці для духовки, оскільки підставка дуже гаряча.
- Зніміть багети з дека з антипригарним покриттям та залиште їх охолонути на підставці - fig. 24.

СХЕМА ЦИКЛІВ

ПРОГ.	ПІДСМАЖЕННЯ	ВАГА (г)	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС (г)	Підготовка тіста (Замішування, настоювання, підмінення) (г)	ВИПІКАННЯ (г)	ДОДАТКОВО (г)	ЗБЕРЕЖЕННЯ ХЛІБА ГАРЯЧИМ (г)
1	1	750	3:15	2:20	0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
1	2	750	3:15	2:20	0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
1	3	750	3:15	2:20	0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
2	1	750	3:34	2:24	1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
2	2	750	3:34	2:24	1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
2	3	750	3:34	2:24	1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
3	1	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
3	2	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
3	3	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
4	1	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
4	2	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
4	3	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
5	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00

ПРОГ.	ПІДСМАЖЕННЯ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС (г)	Підготовка тіста (Замішування, настоювання, підймання) (г)	ВИПІКАННЯ (г)	ДОДАТКОВО (г)	ЗБЕРЕЖЕННЯ ХЛІБА ГАРЯЧИМ (г)
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	1:15	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:27	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:40	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	Смотрите цикл для бородинского хлеба (стр 23.)						
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:15	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30		1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30		1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
12	1	-	2:07	1:21	0:46	1:46	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:14		0:53	1:53	1:00
13	-	-	1:25	1:25	-	-	-
14	1	-	Від 0 до10 з інтервалом у 10 хв.	-	Від 0 до10 з інтервалом у 10 хв.	-	-
	2						
	3						

Примітка: Для програм від 1 до 10 включно загальний час не включається у час збереження хліба гарячим.

1. Підготовка рецептів

- Всі інгредієнти, які використовуються, повинні бути кімнатної температури (якщо не зазначено інше) та мають бути точно зважені. **Зважуйте рідини в радювальним мірним стаканом, що постачається з приладом. Використовуйте подвійний дозатор, що постачається з приладом, для зваження чайні ложки з однієї сторони та столові ложки з іншої.** Всі ложки зважуються на одному рівні та не переповеряються. Неточне зваження дає погані результати.
- Дотримуйтесь порядку приготування.
 - > Рідини (масло, олія, яйця, вода, молоко)
 - > Сіль
 - > Цукор
 - > Мука, перша половина
 - > Сухе молоко
 - > Специфічні тверді інгредієнти
 - > Мука, друга половина
 - > Дріжджі
- Важливо точно зважити кількість муки. Ось чому Ви повинні зважити муку, використовуючи кухонні ваги. Використовуйте пакетики з сухими дріжджами (у Сполученому Королівстві продаються як легка випічка (Easy Bake) або швидкі-сухі дріжджі (Fast Action Yeast)). Якщо інше не зазначено у рецепті, не використовуйте розпушувач тіста. Після того, як пакетик дріжджів був відкритий, його слід запечатати та зберігати в прохолодному місці та використати впродовж 48 годин.
- Щоб уникнути пошкодження пробного тіста, ми радимо спочатку помістити всі інгредієнти в формі для хліба, а також не відкривати кришку впродовж використання (якщо не зазначено інше). Ретельно дотримуйтесь порядку додавання інгредієнтів та кількостей, зазначених рецептах. Спершу рідини, потім тверді речовини. **Дріжджі не мають контактувати з рідинами, цукром або сіллю.**
- **Тісто для хліба дуже чутливе до температури та умов вологості.** У разі високої температури використовуйте прохолодніші рідини, ніж зазвичай. Навпаки, при низькій температурі можна підігріти воду або молоко (ніколи не

нагрівайте вище 35°C). Будь-яка рідина, що використовується, має бути теплою, приблизно від 20 до 25°C (за винятком програми швидкого приготування хліба, який повинен бути від 35 до 40°C максимум).

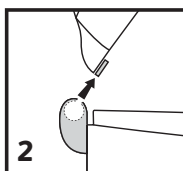
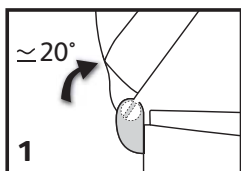
- **Ноді може бути корисно перевіряти стан тіста впродовж другого замішування:** воно повинно мати форму рівної кулі, яка легко відходить від стін форми для хліба.
 - > якщо не вся мука була замішана в тісті, додайте більше води
 - > якщо тісто дуже вологе та прилипає до сторін Вам потрібно буде додати невелику кількість муки.
 Такі дії слід виконувати поступово (не більше ніж 1 столову ложку за один раз). Вам слід подивитись, чи усунені такі недоліки перед продовженням.
- **Помилково вважати, що чим більше дріжджів додати, тим більше тісто підніметься.** Надто велика кількість дріжджів робить структуру хліба крихкою, і тісто набагато підніметься, але при випіканні впаде. Ви можете визначити стан перед випіканням, легко натиснувши на нього кінчиками пальця: тісто повинне завдати незначний опір та відбиток пальця повинен потроху зникати.

2. Використання хлібопічки

- **Якщо сталося відключення електрики:** якщо впродовж циклу програму було перервано через відключення електрики або неправильне використання, прилад має час зберігання 7 хвилин, впродовж яких зберігаються параметри настройки. Цикл починається знову з місця зупинки. Після цього часу параметри настройки будуть втрачені.
- **Якщо ви плануєте запустити другу програму випікайте другу хлібину,** відкрийте кришку та чекайте 1 годину перед тим, як почати приготування другої хлібини.
- Для програми випікання БАГЕТІВ після стадій замішування та піднімання тіста Вам слід використовувати тісто впродовж однієї години після звукового сигналу. Після закінчення цього часу прилад скидає установки, та програма випікання БАГЕТІВ перестав працювати.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Відключіть прилад від електромережі та дайте йому охолонути.
- Начисто витріть корпус приладу та всередині форми для хліба вологою губкою. Повністю висушіть прилад.
- Вимийте контейнер, мішалку, тримач для багетів та форми з антипригарним покриттям гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду.
- Якщо лопатки для замішування прилипли до форми для хліба, намочіть їх на 5-10 хв.
- Якщо необхідно, зніміть кришку, й промийте її гарячою водою.
- Не мийте жодних частин в посудомийній машині.
- Не використовуйте жодних побутових очищаючих засобів, губок для промивання або спирт. Використовуйте м'яку, вологу тканину.
- Ніколи не занурюйте корпус приладу або кришки у воду.
- Не кладіть тримач багетів та тарілки з антипригарним покриттям в форму для хліба, щоб не подряпати покриття.



ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ

1. Для хліба

Не отримали очікувані результати? Ця таблиця Вам допоможе.

Результати	Можливі причини					
	Хліб дуже багато піднявся	Хліб сильно впав після підняття	Хліб достатньо не піднімається	Скоринка не достатньо золотиста	Сторони вже коричневі, але хліб не повністю готовий	Верх та сторони хліба в муці
Кнопка була натиснута впродовж випікання						
Недостатньо муки						
Велика кількість муки						
Недостатньо дріжджів						
Велика кількість дріжджів						
Недостатньо води						
Велика кількість води						
Недостатньо цукру						
Неякісна мука						
Неправильні пропорції інгредієнтів (дуже багато)						
Вода дуже гаряча						
Вода дуже холодна						
Неправильна програма						




2. Для багетів

ПРОБЛЕМИ/ДЕФЕКТИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Тіста не містить регулярного поперечного надрізу.	Прямокутник спочатку вже був неправильної форми або дуже товстим.	Порівняйте тісто, використовуючи качалку у разі потреби.
Тісту важко придати форму.	Суміш містить недостатньо води.	Ваша суміш непридатна, почніть знову.
	Дуже довго вимішувалось тісто.	Сформуйте кулю знову, залиште тісто на 10 хвилин, щоб воно піднялося, а потім почніть все з самого початку. Робіть тісто за дві стадії з 5 хвилинною перервою між стадіями для підняття тіста.
Тісто в'язке та йому важко придати форму багетів.	Ви додали дуже багато води в суміш.	Злегка посипте руки мукою, але не тісто або не робочу поверхню, якщо це можливо, та продовжуйте робити багети.
	Вода була дуже тепла при додаванні її до суміші.	
Тісто легко витікає або грудкувате на поверхні.	Дуже довго вимішувалось тісто.	Сформуйте кулю знову, залиште тісто на 10 хвилин, щоб воно піднялося, а потім почніть все з самого початку.
		Робіть тісто за дві стадії з 5 хвилинною перервою між стадіями для підняття тіста.
Розрізи у кулі тіста не чіткі.	Тісто в'язке - ви додали дуже багато води в суміш.	Почніть стадію випікання багета знову, злегка посипав руки мукою, не тісто або не робочу поверхню, якщо це можливо.
	Лезо не достатньо гостре.	Використовуйте лезо, що додається до приладу, або через відсутність гострого зубчатого ножа.
	Ви дуже зволікаєте при нарізанні.	Ваші рухи мають бути швидкими та чіткими.
Розрізи затягуються та не відкриваються впродовж випікання.	Тісто в'язке - ви додали дуже багато води в суміш.	Ваша суміш непридатна, почніть знову.
	Поверхня тіста не була достатньо гнучка, коли воно вже було сформоване.	Почніть знову, натягуючи тісто сильніше, коли Ви обгорнули його навколо великого пальця.

Тісто переливається через сторони впродовж випікання.	Недостатньо глибокий розріз у тісті.	Дивіться сторінку 27 для того, щоб побачити ідеальну форму розрізів.
Спечені багети прилипають до дека.	Ви занадто змочили тісто.	Видаліть залишки води, що були додані щіткою.
	Тарілки, що тримають багети, дуже сильно прилипають.	Акуратно змажте олією тарілки перед тим, як розмістити на них тісто.
Багети не достатньо золотисті.	Ви забули очистити воду на тісті перед тим, як помістити його в піч.	Будьте уважні наступного разу.
	Ви додали багато муки в багети, коли Ви їх формували.	Очистіть їх водою за допомогою щітки перед тим, як розмістити їх у піч.
	Навколишня температура є підвищеною (вища, ніж 30°C).	Використовуйте холоднішу воду (від 10 до 15°C) і/або трішки меншу кількість дріжджів.
Багети недостатньо піднялися.	Ви забули додати дріжджі в свою суміш.	Ваша суміш непридатна, почніть знову.
	У Ваших дріжджів закінчився строк дії.	
	Ви не додали достатньо води у суміш.	
	Багети були занадто стиснуті та розрівняні впродовж фази формування.	




ІНСТРУКЦІЯ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Лопатка для замішування прилипає до лотка для хліба.	<ul style="list-style-type: none"> Розмочіть її у воді перед тим, як виймати.
Лопатка для замішування прилипає до хлібини.	<ul style="list-style-type: none"> Додайте невелику кількість олії на лопатку для замішування перед замішуванням інгредієнтів у формі для хліба або використовуйте комплектуючі для виймання хлібини (сторінка 22).
Після натискання на кнопку  не відбувається жодна дія.	<ul style="list-style-type: none"> Прилад дуже гарячий. Почекайте 1 годину між 2 циклами. Була запрограмована затримка пуску.
Після натискання на кнопку  мотор вмикається, але не відбувається жодного замішування.	<ul style="list-style-type: none"> Форма для хліба не була правильно вставлена. Лопатка для замішування відсутня або вставлена неналежним чином.
Після затримки пуску хліб достатньо не піднявся або не відбувається жодна дія	<ul style="list-style-type: none"> Ви забули натиснути кнопку  після програмування. Дріжджі вступили в контакт з сіллю та/або водою. Лопатка для замішування відсутня.
Запах горілого.	<ul style="list-style-type: none"> Деякі з інгредієнтів впали за межі форми для хліба: залиште прилад охолонути та начисто протріть внутрішню частину приладу вологою губкою, не використовуючи жодних засобів очищення. Тісто перелилося: кількість використаних інгредієнтів дуже велика, переважно, рідини. Дотримуйтеся пропорцій, що визначені в рецепті.

ГАРАНТІЯ

- Цей продукт розроблений тільки для домашнього використання. Виробник не бере на себе жодної відповідальності за будь-яке професійне, невідповідне використання або відмову дотримуватися інструкцій. Гарантія на таке використання не застосовується.
- Уважно прочитайте інструкції з використання перед першим використанням Вашого приладу: будь-яке використання, яке не відповідає цим інструкціям, звільняє Moulinex від будь-яких зобов'язань.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

- Відповідно до діючих норм перед утилізацією приладу, який вже не використовується, він має бути виведений з робочого стану (вимкнений від мережі, його шнур має бути відрізаний).
-  **Збереження навколишнього середовища перш за все!**
- ① Ваш прилад складається з цінних частин, які можуть бути утилізовані або перероблені.
 - ➔ Залишайте прилад в місцевих пунктах суспільного користування для збору відходів.

ДЛЯ ОТРИМАННЯ ДЕТАЛЬНОГО ВІДЕО СТОСОВНО ФОРМУВАННЯ БАГЕТІВ, ЗАВАНТАЖУЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ З ВКАЗАНИХ НИЖЧЕ ІНТЕРНЕТ САЙТІВ:

www.moulinex.com /  club-paneo.com