



СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ 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 инструкции 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 разъем питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- **Не пользуйтесь хлебопечкой если шнур или разъем питания повреждены. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).**

- 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 жесткий 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 заземленную розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжелым 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.

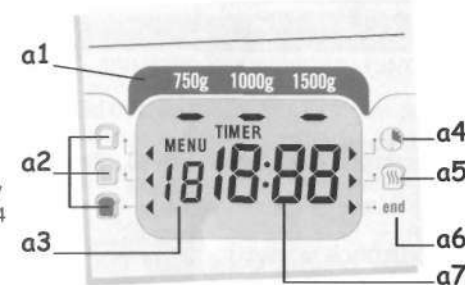
3. Ремонт

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

ОПИСАНИЕ

- Чан для хлеба
- Мешалки
- Крышка со смотровым отверстием
- Приборная панель
 - Жидкокристаллический дисплей
 - Индикатор веса
 - Цвет корочки
 - Номер программы
 - Запрограммированный старт
 - Поддержание температуры
 - Завершение цикла выпечки
 - Таймер
 - Выбор программ
 - Выбор веса
 - Кнопки запуска в различных режимах
 - Индикатор работы
 - Выбор цвета корочки
 - Клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 14
- Подставка для приготовления багетов
- 2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием

- Насадки:
- Мерный стакан
 - а. Столовая ложка
б. Чайная ложка
 - "крючок" для вынимания мешалок
 - Кисточка
 - 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.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

1. Перед работой с Home Bread Baguette.
 - Снимите чан для теста за ручки, потянув вперед-назад, чтобы освободить стопоры с обеих сторон. - fig. 4.
 - Затем установите мешалки. - fig. 5.
2. Добавьте ингредиенты
 - Заложите ингредиенты в чан в указанном порядке (см. Полезные советы на стр. 14) - fig. 6.
 - Убедитесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.
3. Начало работы
 - Вставьте чан в хлебопечку - fig. 7. Нажмите на чан сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали чан - 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: Простой хлеб (программа 1 простой хлеб)
 - Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту ПРОСТОГО 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 > 325 мл
СОЛЬ > 2 ч. л.
САХАР > 2 ст. л.
ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО > 2,5 ст. л.
МУКА > 600 г.
ДРОЖИ > 1,5 ч. л.

- Для начала обратитесь к этапам 1, 2 и 3, описанным выше.
- Затем выберите программу ПРОСТОЙ 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 ④ 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 - СВЕТАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЕМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE].
- Для установки выбора нажимайте на кнопку ⑤ 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 программы, степени подрумянивания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. Хлебопечка

автоматически запрограммирована на все циклы программы. Кнопками ② и ③ выберите время (② увеличение и ③ 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 ② и ③. Нажмите на кнопку ①. Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией высвечивается индикация таймера ⑥, и начинает мигать указатель минут ⑦. Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор работы. Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку ① 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.

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 "сдобный 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.

- Для того, чтобы прервать программу или отменить запрограммированный старт по таймеру, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку ① - fig. 10.

11. Извлечение хлеба из чана

- Эта стадия отсутствует в случае приготовления багетов. После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания - fig. 14. Выньте чан 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 чана. 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 остыть на решетке.

- 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 полуфабрикатного теста без клейковины. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и т.д.). Следуйте рекомендациям, нанесенным на пакет. Чан следует регулярно очищать во избежание загромождения 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.

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

• **6** 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 > Выпечка

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

• **13** дрожжевое
тесто

Программа "дрожжевое тесто" не для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.

• **14** только
выпечка

Программа выпечки 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.
- в) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпечки 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.**

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 выпечки для каждой программы.

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

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 «дополнительно» указано время работы хлебопечки.

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

Например, в колонке «дополнительно» 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.

Выпечка: хлеб в конечной стадии выпечки. 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 **14**. 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.

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

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

• После замешивания теста раздается 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)	ДОПОЛНИТЕЛЬНО (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

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 активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть 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:** дрожжи обеспечивают подъем теста. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежее обезвоженные дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия. Обезвоженные дрожжи могут продаваться в виде маленьких шариков, их следует также разводить небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды. Такие дрожжи используются в тех же пропорциях, что и обезвоженные дрожжи в пластинках, однако мы советуем использовать именно обезвоженные дрожжи в пластинках, поскольку их легче подготавливать.
- **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 выпечки (5), 2 формы с антипригарным покрытием (6), 1 бритвенный 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
- Нажмите кнопку ① - 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: ФОРМИРОВАНИЕ И ВЫПЕЧКА БАГЕТОВ

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

- Достаньте чан из хлебопечки - fig. 15.
- Слегка присыпьте рабочую поверхность мукой.
- Достаньте тесто из чана 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 перекатывайте 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-пилкой или бритвенным 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	ГРАМАЖ (г)	ВРЕМЯ (ч)	Приготовление теста (Замешивание-Покрой-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ДОПОЛНИТЕЛЬНО (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
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	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
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
5	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00

ПРОГ.	КОРОЧКА	ГРАМАЖ (г)	ВРЕМЯ (ч)	Приготовление теста (Замешивание-Покрой-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ДОПОЛНИТЕЛЬНО (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		
	2	750	2:15		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		
	2	750	3:37		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		
	2	750	3:45		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	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		
	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		
2		750	1:20	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	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		
	-	-	1:05		0:50	-	-		
		1	-		2:07	0:46	1:46	1:00	
			2		-	2:03	0:42	1:42	1:00
3	-			2:14	0:53	1:53	1:00		
	12	-		-	1:25	1:25	-	-	
			1	-	0:10 с шагом в 10 мин.	0:10 с шагом в 10 мин.	-		
2				-	0:10 с шагом в 10 мин.	-			
		3		-	0:10 с шагом в 10 мин.	-			
			-	-	1:25	1:25	-		
1				-	0:10 с шагом в 10 мин.	0:10 с шагом в 10 мин.	-		
	2	-		0:10 с шагом в 10 мин.	-				
		3	-	0:10 с шагом в 10 мин.	-				

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 не более двух суток.
 - Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**
 - **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре, возможно, придется подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

- Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания: тесто должно быть однородным и легко отделяться от стенок чана
 - > 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» давлению, 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 выпечке. После этого хлебопечка перезагружается и программа приготовления багетов сбрасывается.

- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и стенки чана изнутри влажной тряпкой.
- Вымойте чан, мешалку, держатель для багетов и формы с антипригарным покрытием горячей водой.
- Если мешалка застряла в чане, дайте ей отмокнуть в течение 5-10 минут.
- Снимите крышку и промойте её 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 чан - 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 непеченом 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, доставляемое в комплекте, или возьмите очень острый нож.
	Вы действовали недостаточно уверенно.	Режьте быстрым легким движением.
	Тесто липкое - вы добавили слишком много воды.	Ингредиенты в тесте подобраны неправильно, начните с начала.
Надрезы закрываются или недостаточно раскрываются во время выпечки.	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 пристаю 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 печь.
	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 расплюснены.	


КАК УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалки застревают в чане.	• Замочить перед снятием.
Мешалки застревают в хлебе.	• Перед закладкой ингредиентов в чан слегка смажьте мешалки маслом или пользуйтесь приспособлением для извлечения хлеба из чана (стр. 7).
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	• Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами. • Был запрограммирован отложенный старт по таймеру.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	• Чан был неправильно установлен в хлебопечке. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	• После ввода программы вручную не была нажата кнопка  . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	• Часть ингредиентов выпала из чана. 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 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 /

 club-paneo.com