

Moulinex®

home bread



FR

NL

DE

IT

ES

PT

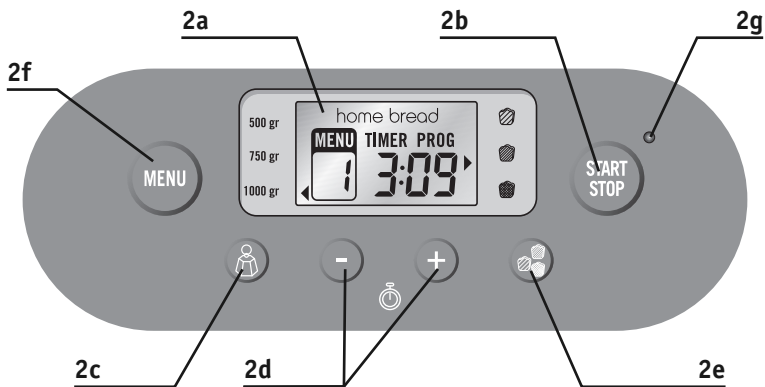
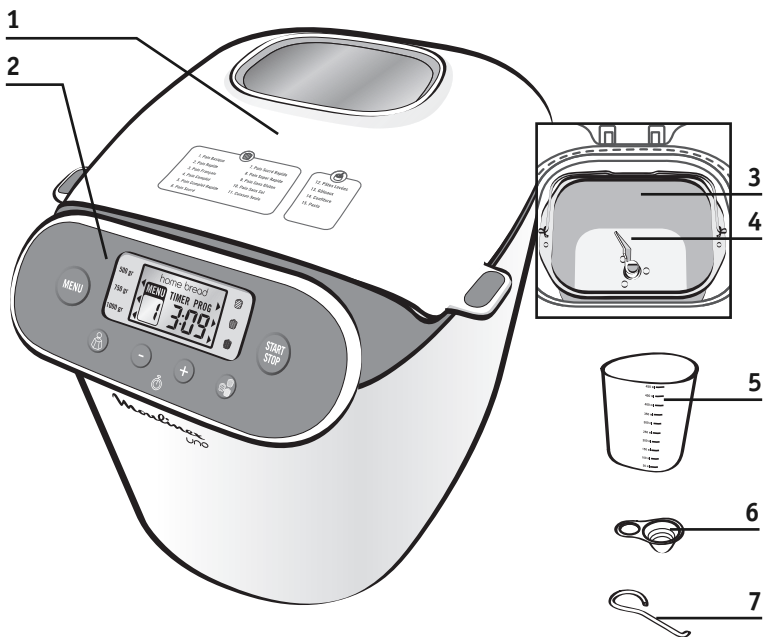
EL

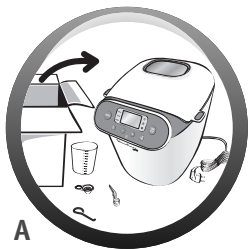
RU

UK

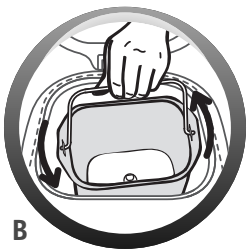
EN

www.moulinex.com

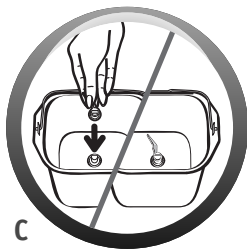




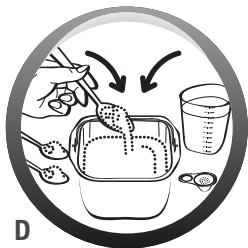
A



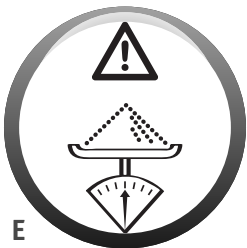
B



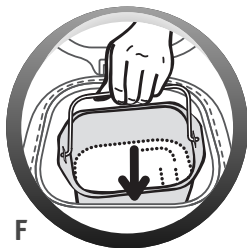
C



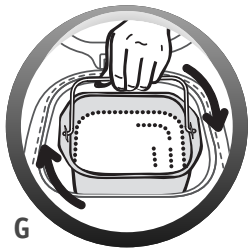
D



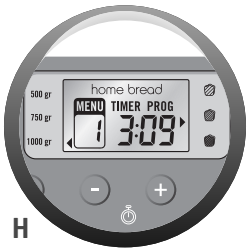
E



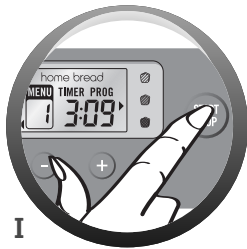
F



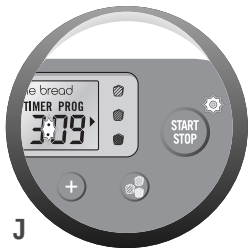
G



H



I



J



K



L



Moulinex®

home bread

FR 4 - 15

NL 16 - 27

DE 28 - 39

IT 40 - 51

ES 52 - 63

PT 64 - 75

EL 76 - 87

RU 88 - 99

UK 100 - 111

EN 112 - 123

Ref. NC00019256

www.moulinex.com

ОПИСАНИЕ

- 1 - крышка со смотровым отверстием
- 2 - приборная панель
 - a - жидкокристаллический дисплей
 - b - кнопки запуска в различных режимах
 - c - выбор веса
 - d - клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 11
 - e - выбор цвета корочки
 - f - выбор программ
 - g - индикатор работы
- 3 - контейнер для хлеба
- 4 - мешалка
- 5 - мерный стакан
- 6 - чайная ложка/
столовая ложка
- 7 - "Крючок" для
вынимания мешалок

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Участвуйте в защите окружающей среды!

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

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

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

RU

- Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Не пользуйтесь прибором если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбой в работе.
 В таких случаях во избежание любого рода опасности прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или 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 двигайте прибор во время работы.
- **Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим.**
- Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- **По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.
- **При работе программы № 14 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.**
- Никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах; Не превышайте общего веса теста в 1000 г; Не превышайте 620 г муки и 10 г дрожжей.
- Акустический уровень шума прибора составляет 60 дБа.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Приготовление

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

Общий порядок закладки:

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


Утилизация

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

● ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и убедите дополнительные аксессуары, как сна- ружу, так и внутри прибора - **A**.
- Протрите все детали и сам прибор влажной тряпкой.

● КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

- Полностью размотайте шнур питания, разре- шается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.
- Выньте контейнер для хлеба, поднимая его за ручку и медленно поворачивая против часо- вой стрелки. Затем установите мешалку - **B-C**.
- Заложите ингредиенты в контейнер в указан- ном порядке. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно - **D-E**.
- Вставьте контейнер в хлебопечку. Держа кон- тейнер для хлеба за ручку, вставьте его в хле- бопечку таким образом, чтобы он поместился на ведущий вал (для этого Вам необходимо будет немного наклонить его). Затем повер- ните по часовой стрелке, и он встанет на место - **F-G**.
- Включите питание хлебопечки. После звуко- вого сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа вы- печки хлеба весом в 1000 г. со средней золо- тистой корочкой - **H**.
- Нажмите на кнопку . На дисплее высве- тится таймер и загорится индикатор работы - **I-J**.
- После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте кон- тейнер для хлеба из хлебопечки. Всегда поль- зуйтесь перчатками, ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте го- рячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения - **K**.

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

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (программа 1)	ИНГРЕДИЕНТЫ - ч. л. = чайная ложка - ст. л. = столовая ложка	
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА = СРЕДНЯЯ	1. ВОДА = 330 мл	5. СУХОЕ МОЛОКО = 2 ст. л.
ВЕС = 1000 г.	2. РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 2 ст. л.	6. МУКА = 605 г.
ВРЕМЯ = 3:09	3. СОЛЬ = 1½ ч. л.	7. ДРОЖЖИ = 1½ ч. л.
	4. САХАР = 1 ст. л.	

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

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

Выбор программы

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

Клавишей menu выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к следующей программе, от 1 до 15:

- 1. Белый хлеб.** Программа Белый хлеб, позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
- 2. Хлеб быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Белый хлеб, только более быстрая.
- 3. Французская булка.** Программа Французская булка, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
- 4. Хлеб из цельной муки.** Программа Хлеб из цельной муки, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
- 5. Хлеб из цельной муки быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Хлеб из цельной муки, только более быстрая.
- 6. Сладкий хлеб.** Программа Сладкий хлеб, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. Если вы используете смеси для сладких булочек, не кладите больше 750 г. теста.
- 7. Сладкий хлеб быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Сладкий хлеб, только более быстрая.
- 8. Хлеб супер быстрой выпечки.** Программа 8 подходит только для рецепта Хлеб супер быстрой выпечки.


9. Хлеб 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 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 клейковиной имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом. Для этой программы установка веса доступна только в 1000 г.

10. Хлеб без соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.

11. Выпекание. Программа Выпекание предназначена для приготовления выпечки в течение 10 - 70 минут (с шагом в 10 минут). Эта программа может быть использована:

- 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 выпекания хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 12.

После достижения нужного цвета корочки, остановите программу вручную, нажав на кнопку .

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

13. Кекс. Программа Кекс позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей. Для этой программы установка веса доступна только в 1000 г.

14. Варенье. Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в контейнере.

11. Сэндвич. Программа Сэндвич идеально подходит для мягкого хлеба, покрытого тонкой корочкой.


Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 9, 11, 12, 13, 14, 15 вес хлеба не регулируется.



Нажатием на клавишу  установите выбранный

вес от 500 г, 750 г до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

Выбор цвета корочки

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ. В программах 12, 14, 15, регулировка подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА. Для установки выбора цвета корочки нажимайте на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

Пуск/остановка

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени. Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку , и удерживайте её нажатой в течение 3 секунд.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Напротив достигнутого этапа цикла загорается огонёк индикатора. В таблице (страница 124-125) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

Замешивание

Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему. В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница 124-125) 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 подаётся 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.

Успокаивание

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

Подъем

Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.

Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

Поддержание в тепле

Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки. в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. В течение часа, когда хлеб поддерживается в теплом состоянии, на дисплее таймера отображается мигающий указатель 0:00. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.

● ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени поджаривания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками **+** и **-** выберите время (**+** 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 **START STOP**. Подается звуковой сигнал. Начинает мигать **■** указатель минут. Начинается обратный отсчёт. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку **START STOP** 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.

● Практические советы

В случае обрыва подачи электроэнергии:

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

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

При последовательной работе двух программ, выждите 1 час, прежде чем начать вторую операцию.

При вынимании хлеба из контейнера, мешалки могут застрять в хлебе.

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 - **М**,
- > осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку - **М**,
- > положите хлеб и дайте ему охладиться на решетке.



ИНГРЕДИЕНТЫ

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

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

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

Вода: вода насыщает и 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, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать

на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

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

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 4.

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

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

Дрожжи: Имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушеные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Дрожжи продаются в гипермаркетах (в отделе хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но свежие дрожжи можете также приобрести в булочной. Свежие дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи положите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушеные активные дрожжи (в форме

шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °С, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования свежих дрожжей (см. ниже указанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Равноценное количество / вес между сушеными и свежими дрожжами:

Сухие дрожжи (в чайных ложках)

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

Свежие дрожжи (в граммах)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
- Протрите все части прибора и внутреннюю поверхность чаши влажной тряпкой. Тщательно высушите -L.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если мешалка остается в контейнере, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- При необходимости крышка хлебопечки может быть очищена при помощи мягкой губки и теплой воды.

• **Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.**



- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов. В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщённой таблицей времени выпечки (страница 124-125) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

ч. л. = чайная ложка - ст. л. = столовая ложка

ПРОГ. 1 - БЕЛЫЙ ХЛЕБ

ПРОГ. 2 - ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	190 мл	250 мл	330 мл
2. Растительное масло	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Сахар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 ст.л.
5. Сухое молоко	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
6. Пшеничная мука	345 г	455 г	605 г
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 4 - ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

ПРОГ. 5 - ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	205 мл	270 мл	355 мл
2. Растительное масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
4. Сахар	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
5. Пшеничная мука	130 г	180 г	240 г
6. Пшеничная мука	200 г	270 г	360 г
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

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

На 700 г, необходимо взять воды: 150 мл, молока: 100 мл.

На 900 г, необходимо взять воды: 205 мл, молока: 125 мл.

ПРОГ. 8 - ХЛЕБ СУПЕР БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

ХЛЕБ СУПЕР БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

ХЛЕБ СУПЕР БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода (теплая, 35С)	210 мл	285 мл	360 мл
2. Растительное масло	3 ч.л.	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
3. Соль	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Сахар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 ст.л.
5. Сухое молоко	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	2 1/2 ст.л.
5. Пшеничная мука	325 г	445 г	565 г
7. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

ПРОГ. 3 - ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	275 мл	365 мл
2. Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
3. Пшеничная мука	350 г	465 г	620 г
4. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 6 - СЛАДКИЙ ХЛЕБ

ПРОГ. 7 - СЛАДКИЙ ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

СДОБНЫЙ ПИРОГ	500 г	750 г	1000 г
1. Взбитые яйца*	100 г	100 г	150 г
2. Размягченное масло	115 г	145 г	195 г
3. Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Сахар	2 1/2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
5. Молоко	55 мл	60 мл	80 мл
5. Пшеничная мука	280 г	365 г	485 г
7. Дрожжи	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Вариант: добавить 1 чайную ложку флёрдоранжевой воды.

* 1 яйцо среднего размера = 50 г

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

На 700 г, необходимо взять воды: 150 мл, молока: 100 мл.

На 900 г, необходимо взять воды: 230 мл, молока: 100 мл.

ПРОГ. 9 - ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ

1000 г

Используйте только готовые мучные смеси
Не превышайте вес теста свыше 1000 г.

ПРОГ. 10 - ХЛЕБ БЕЗ СОЛИ

ХЛЕБ БЕЗ СОЛИ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	270 мл	365 мл
2. Пшеничная мука	350 г	480 г	620 г
3. Сухие дрожжи	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Добавьте после звукового сигнала

4. Семечки кунжута	50 г	75 г	100 г
--------------------	------	------	-------

ПРОГ. 13 - КЕКС

ПИРОГ ЛИМОННЫЙ	1000 г
1. Взбитые яйца*	200 г
2. Сахар	260 г
3. Соль	1 щепотка
4. Масло, мягченное но охлажденное	90 г
5. Лимонный цедра	1/2 лимона
6. Лимонный сок	1/2 лимона
7. Пшеничная мука	430 г
8. Пекарский порошок	3 1/2 ч.л.

Взбить венчиком яйца с сахаром и солью в течение 5 минут пока смесь не приобретет белый цвет. Влить смесь в контейнер. Добавить остывшее растопленное сливочное масло. Добавить сок и тертую цедру лимона. Смешать муку с пекарским порошком. Всыпать муку в контейнер горкой, четко по центру контейнера.

* 1 яйцо среднего размера = 50 г

ПРОГ. 15 - ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

PASTA	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	45 мл	50 мл	70 мл
2. Взбитые яйца*	150 г	200 г	275 г
3. Соль	1 щепотка	1/2 ч.л.	1 ч.л.
5. Пшеничная мука	375 г	500 г	670 г

* 1 яйцо среднего размера = 50 г

ПРОГ. 12 - СВЕЖЕЕ ТЕСТО

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	160 мл	240 мл	320 мл
2. Оливковое масло	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
5. Пшеничная мука	320 г	480 г	640 г
7. Дрожжи	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 14 - ВАРЕНЬЕ**КОМПОТЫ И ВАРЕНЬЕ**

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

1. клубники, персиков, ревеня или абрикосов	580 г
2. Сахар	360 г
3. Лимонный сок	1 лимона
4. Пектин	30 г
1. Апельсин или грейпфрут	500 г
2. Сахар	400 г
3. Пектин	50 г

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЦЕПТЫ

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

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> ● Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> ● Экран показывает E00, издается звуковой сигнал: слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер. ● Экран показывает E01, издается звуковой сигнал: прибор слишком холодный. Подождите, пока хлебопечка не прогреется до комнатной температуры. ● Экран показывает ННН или ЕЕЕ, издается звуковой сигнал: сбой. Прибор должен быть обслужен уполномоченным персоналом в сервисном центре.
При нажатии на кнопку двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> ● Контейнер вставлен не полностью. ● Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки. <p>В двух случаях, описанных выше, выключите прибор, нажав на кнопку в течение некоторого времени. Начните процесс приготовления рецепта с самого начала.</p>
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> ● После ввода программы вручную не была нажата кнопка . ● Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. ● Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"> ● Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите шнур питания от сети. Оставьте хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. ● Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

ОПИС

- 1 - кришка з оглядовим віконцем
- 2 - панель керування
 - a - дисплей
 - b - кнопка вмикання/вимикання
 - c - кнопка вибору ваги
 - d - кнопки встановлення відкладеного старту та виставлення часу для програми 11
 - e - кнопка вибору кольору скоринки
 - f - кнопка вибору програм
 - g - світловий індикатор роботи
- 3 - форма для випікання хліба
- 4 - мішалка
- 5 - мірний стакан
- 6 - чайна ложка/столова ложка
- 7 - приладдя "гачок" для витягування мішалок

ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ



Сприяймо захисту довкілля !

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.
- ➔ Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту прийому.

- Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням приладу: використання з порушенням інструкції звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Для Вашої безпеки, пристрій відповідає всім вимогам та стандартам (директиви низької напруги, електромагнітна сумісність з довідками, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорона навколишнього середовища тощо).
- Пристрій не призначений для використання у якості зовнішнього таймера чи окремого пульта дис танційного керування.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам фізичними, нервовими або розумовими вадами, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використанням особливо, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Використовуйте тверду робочу поверхню подалі від розбризкування води та ні в якому разі не в ніші на вбудованій кухні.

Перевірте, щоб напруга вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулюватиме гарантію.

> Підключайте ваш прилад винятково до розетки із заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електрострумом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам без пеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами. Цей прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.

> Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, офісах та іншому професійному середовищі;
- на фермах;

- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу «кімнати для гостей».
- Відключіть прилад з електричної мережі одразу ж після закінчення його використання або при його очищенні.
- Не користуйтеся приладом, якщо:
 - електрошнур пошкоджений або несправний,
 - він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.
 Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків, для уникнення будь-якого ризику, прилад необхідно віднести до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Див. умови гарантії.
- Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, сервіс-центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.
- Будь-які втручання в середину приладу, окрім очищення і звичайного догляду, що здійснюються користувачем, повинні виконуватись спеціалістами уповноваженого сервіс-центру.
- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в воду або інші рідини.
- Не допускайте звисання електрошнур у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен торкатись або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерела тепла або бути зігнутим під гострим кутом.
- Не рухайте прилад під час роботи.
- **Не торкайтесь оглядового віконця під час роботи приладу й одразу після її закінчення. Вікно може бути гарячим.**
- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за електрошнур.
- Використовуйте тільки справний подовжувач з заземленням, переріз проводу якого повинен бути не меншим, ніж у електрошнурі, що постачається з приладом.
- Не ставте цей прилад на інші прилади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело тепла.
- Не використовуйте прилад для приготування іншої їжі окрім хліба та джемів.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займаються, ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте винятково запасні частини та приладдя, призначені для вашого приладу.
- **Після закінчення робочої програми завжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви торкаєтесь гарячих частин приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високої температури.**
- Ніколи не закривайте вентиляційні отвори.
- Відкриваючи кришку під час виконання або по закінченні програми, будьте дуже обережні, тому що з приладу може виходити гаряча пара.
- **Коли ви користуєтесь програмою N 14 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливий вихід пари або розбризкування гарячої рідини.**
- Не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах. Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г. Не перевищуйте норму в 620 г борошна та 10 г дріжджів.
- Рівень акустичної потужності, виміряний на цьому приладі, становить 60 дБА.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Приготування

1. Уважно прочитайте інструкцію з використання: у цьому приладі хліб випікається не так, як зазвичай вручну!
2. Усі інгредієнти, що використовуються, повинні мати кімнатну температуру (якщо не передбачено інше) і мають бути точно зважені. **Виміряйте рідкі інгредієнти за допомогою мірного стакану, що входить до комплекту поставки приладу. Для того, щоб виміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтеся відповідними ложками, розташованими на кінцях дозатора.** Добра вилічка можлива тільки при точному дозуванні інгредієнтів.
3. Використовуйте інгредієнти до закінчення терміну їх придатності і зберігайте у прохолодному і сухому місці.
4. Велике значення має дозування борошна. Тому борошно слід зважувати за допомогою кухонних вагів. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі в пакетиках. Не використовуйте хімічні дріжджі, якщо в рецептах не вказано інше. Після відкриття пакетика, дріжджі з нього повинні бути використані протягом 48 годин.
5. Щоб не перешкоджати підйманню тіста, рекомендуємо закладати всі інгредієнти в форму з самого початку і уникати відкривання кришки під час приготування (якщо не передбачено інше). Точно виконуйте послідовність закладання інгредієнтів та їхню кількість згідно рецепту. Спочатку заливаються рідкі інгредієнти, а потім закладаються тверді. **Дріжджі не повинні знаходитися в контакті з рідкими інгредієнтами, сіллю чи цукром. Загальний порядок закладання інгредієнтів:**

- > Рідкі інгредієнти (масло, олія, яйця, вода, молоко)
- > Сіль
- > Цукор
- > Борошно - перша половина
- > Сухе молоко
- > Спеціальні тверді інгредієнти
- > Борошно - друга половина
- > Дріжджі


Використання

- **Випікання дуже великою мірою залежить від умов температури і вологості.** Якщо дуже жарко, рекомендується використовувати рідкі інгредієнти з більш низькою температурою, ніж зазвичай. Відповідно, якщо холодно, при необхідності можна підігріти воду або молоко (але в жодному разі не вище 35 °C).
- **Часом буває доцільно перевірити стан тіста під час другого замішування:** воно повинно мати вигляд однорідної кулі, яка добре відділяється від стінок посуду.
 - якщо частина борошна не змішалася з тістом, потрібно додати трохи води,
 - якщо тісто занадто вологе і липке, можливо, потрібно додати трохи борошна. Додати треба понемногу (не більше 1 столової ложки за один раз) і чекати, поки не влупить, чи достатньо доданої кількості, перед тим як додавати ще.
- **Часто помилково вважають, що чим більше додається дріжджів, тим більше підійметься хліб.** Між тим, при надлишку дріжджів структура дріжджів стає більш крихкою, і хліб, який високо піднімається, під час випікання осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками пальців: тісто повинно злегка опиратися натиску, а відбитки пальців повинні поступово зникати.

● ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні приладу від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя - **A**.
- Очистіть всі частини приладу та сам прилад використовуючи вологу ганчірку.

● ШВИДКИЙ СТАРТ

- Повністю розмотайте шнур живлення, при стрій слід підключати до розетки з заземленням.
- При першому використанні може з'явитися легкий запах.
- Витягніть форму для випікання хліба, піднявши ручку та злегка повернувши форму проти годинникової стрілки. Після цього вставте мішалку -**B-C**.
- Покладіть у форму інгредієнти згідно рекомендацій ваною порядку. Перевірте, щоб усі інгредієнти були точно зважені -**D-E**.
- Вставте форму для випікання. Тримаючи форму за ручку, помістіть її до хліб опічки таким чином, щоб вона чітко зайняла своє місце над мішалкою (для цього слід її злегка нахилити). Обережно поверніть її за годинниковою стрілкою і вона займе своє місце -**F-G**.
- Підключіть хлібопічку до електромережі. Після звукового сигналу по умовчання на дисплеї з'явиться програма 1, тобто 1000 г, середня інтенсивність кольору скоринки -**H**.
- Натисніть кнопку . Таймер миготить. Засвічується індикатор робочого режиму -**I-J**.
- Після закінчення циклу випікання відключіть хлібопічку від електромережі. Витягніть форму для випікання хліба з хліб опічки. Завжди надягайте захисні рукавички, тому що ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки гарячі. Витягніть хліб з форми, поки він гарячий, і залиште його на решітці на 1 годину, щоб він охолов -**K**.

Щоб швидше опанувати використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт **БІЛИЙ ХЛІБ** в якості першого хліба, який ви випікатимете.

БІЛИЙ ХЛІБ (програма 1)	ІНГРЕДІЄНТИ - ч.л. = чайна ложка - с.л. = столова ложка	
СКОРИНКА = СЕРЕДНЯ	1. ВОДА = 330 мл	5. СУХЕ МОЛОКО = 2 с.л.
ВАГА = 1000 г	2. ОЛІЯ = 2 с.л.	6. БОРОШНО = 605 г
ТРИВАЛІСТЬ = 3:09	3. СІЛЬ = 1 1/2 ч.л.	7. ДРІЖДЖІ = 1 1/2 ч.л.
	4. ЦУКОР = 1 с.л.	

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення по умовчання. Отже Ви маєте обрати бажане налаштування вручну.

Вибір програми


При виборі програми починається здійснення певної послідовності етапів, які виконуються ав томатично один за одним.

MENU За допомогою кнопки Меню ви можете вибрати одну з запропонованих програм. При виборі на дисплеї з'яв ляється значення часу виконання програми. При кожному натисканні кнопки **MENU** номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної про грами від 1 до 15:

- 1. Звичайний білий хліб.** За допомогою програми "Зви чайний хліб" можна випікати хліб за більш і стю рецептів, в яких використовується пшеничне борошно.
- 2. Білий хліб швидкого випікання.** Ця програма нагадує основну програму «Білий хліб», але є швидшою. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.
- 3. Французький хліб.** Програма "Французький хліб" відповідає традиційному рецепту білого французького хліба.
- 4. Хліб з борошна грубого помелу.** Програму "Хліб з борошна грубого помелу" слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.
- 5. Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання.** Ця програма нагадує основну програму «Хліб з борошна грубого помелу», але є швидшою. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.
- 6. Солодкий хліб.** Програма "Солодкий хліб" призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру, такі як булочки та молочний хліб. Якщо ви використовуєте спеці альну муку для булочок або рулетів, не перевищуйте норму в 750 г тіста.
- 7. Солодкий хліб швидкого випікання.** Ця програма нагадує основну програму «Со

лодкий хліб», але є швидшою. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.

- 8. Білий хліб дуже швидкого випікання.** Програма 8 використовується для дуже швидкого випікання хліба. Хліб, випечений за допомогою цієї програми, більш щільний, ніж виготовлений в інших режимах.
- 9. Хліб без клейковини.** Він призначений для тих, чий організм не сприймає клейковину (хвороби черевної порожнини), що міститься в деяких злаках (пшениця, ячмінь, жито, овес, Камут, полба та ін.). Детальні рекомендації подаються на упаковці. Форму слід систематично очищати, щоб тісто для випікання цього хліба не змішувалась з іншим тістом. У разі сурового утримання від клейковини, слід звертати увагу на те, щоб дріжджі також не містили клейковини. Консистенція борошна без клейковини не дає можливості отримати оптимальну суміш. Тому необхідно відгортати тісто від країв під час замішування за допомогою шпателя з гнучкої пластмаси. Хліб без клейковини матиме більш густу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб. Для цієї програми дійсно налаштування тільки 1000 г.
- 10. Безсольовий хліб.** Хліб є одним з продуктів, який забезпечує найбільшу добову норму солі. Зменшення споживання солі дозволяє знизити ризик серцево-судинних захворювань.
- 11. Випікання паляниці.** Програма «Випікання паляниці» дозволяє вам випікати від 10 до 70 хвилин (зі ступенем регулюванням тривалості по 10 хвилин). Її можна вибирати як окрему програму, а також використовувати:
 - а) у сполученні з програмою "Дріжджове тісто",
 - б) для нагрівання або підпікання вже спекеного і охолодженого хліба,
 - в) для завершення випікання після тривалого аварійного відключення струму під час виконання циклу випікання хліба.**Хлібопічку не можна залишати без нагляду під час використання програми 11.** Для переривання програми до її закінчення,

зупинить виконання програми вручну тривалим натисканням кнопки .

12. Тісто. Програма "Тісто" не призначена для випікання. Вона відповідає програмі замішування і забезпечення підій манья дріжджового тіста всіх видів. Наприклад: тісто для піци, рулетів, солодких булочок.

13. Кекс. Дає можливість випікати пиріжки і тістечка з розпушувачем. Для програми «Хліб без клейковини» дійсно налаштування тільки 1000 г.

14. Варення (Джем). Програма "Варення (Джем)" дозволяє автоматично готувати варення в ємкості.

15. Прісне тісто для макаронних виробів(Паста). Програма 15 призначена лише для замішування недріжджового тіста. Наприклад: локшина.

Вибір ваги хліба

За умовчанням вага хліба встановлюється на 1000 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш


ЦИКЛИ

У таблиці (сторінка 124-125) подано різні цикли за лежно від вибраної програми.


Замішування

Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалося. Протягом цього циклу та під час виконання програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 ви маєте можливість додавати інгредієнти: сухофрукти, горіхи, оливки, та ін. Починайте додавання тільки після звукового сигналу. Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості при готування (сторінки 124-125) і в стовпчику "extra"(екстра). У цьому стовпчику вказаний час, який відобразиться на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику "extra"(екстра) від значення загального часу випікання.



Наприклад: "extra"(екстра) = 2:51, "загальний час" = 3:13, інгредієнти можна додавати через 22 хв.

точні значення ваги можна знайти в рецептах. У програмах 9, 11, 12, 13, 14, 15 регулювання ваги не передбачене. Натисніть кнопку  для вибору ваги продукту: 500 г, 750 г або 1000 г. При цьому навпроти позначення вибраної ваги засвічується світловий індикатор.

Вибір кольору скоринки

За умовчанням колір скоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ. У програмах 12, 14, 15 регулювання кольору шкоринки не передбачене. Можливий вибір одного з трьох варіантів кольору: СВІТЛИЙ / СЕРЕДНІЙ / ТЕМНИЙ. Якщо ви хочете змінити наявне значення по умовчанням, натискуйте кнопку  доти, поки світловий індикатор не засвітиться навпроти вибраного значення.

Ввімкнення / вимкнення

Для ввімкнення приладу натисніть кнопку . Після цього починається зворотний відлік часу. Щоб зупинити виконання програми або анулювати відкладений старт, натисніть і утри муйте протягом 3 секунд кнопку .

Пауза

Дозволяє усунути напруження в тісті, щоб покращити якість замішування.

Підіймання

Час, протягом якого підіймається тісто і формуються аромат хліба.

Випікання

Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а скоринка набуває кольору і стає хрусткою.

Підігрівання

Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Проте рекомендується виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.

При використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 ви можете залишити хліб у хлібопічці. Цикл підтримання температури тривалістю в одну годину автоматично починається після за-

вершення випікання. Навпроти засвічується індикатор. Протягом години, коли хліб залишається гарячим, дисплей показує 0:00 і миготять

2 крапки таймера. По закінченні цього циклу прилад видає декілька звукових сигнали і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО ВВІМКНЕННЯ

Щоб страва була готова в обраний вами час запрограмуйте прилад за 15 годин до початку його використання. Ця функція не може використовуватися для програм 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Цей етап починається після вибору програми, інтенсивності кольору скоринки і ваги. На дисплеї з'являється значення тривалості програми. Розрахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і моментом, коли вам потрібно, щоб страва була готова. Прилад автоматично включає в нього тривалість циклів програми. За допомогою кнопок **+** і **-** виставте визначений час (**+** для збільшення, **-** для зменшення значення). При кожному короткому натисканні значення часу змінюється на 10 хв + лунає короткий звуковий сигнал. При тривалому натисканні зміна значення часу від бувається безперервно відрізками по 10 хв.

Наприклад: зараз 20-а година, а ви хочете, щоб хліб був готовий о 7 год 00 хв завтра вранці. Введіть 11 год 00 хв за допомогою кнопок **+** і **-**. Натисніть кнопку **START/STOP**. Пролунає звуковий сигнал 2 крапки таймера почнуть блимати. Починається зворотний відлік часу. Засвічується світловий індикатор роботи.

Якщо ви помилились або бажаєте змінити введене значення часу, натисніть і утримуйте кнопку **START/STOP** доки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться значення часу за умовчанням. Повторіть процедуру про грамування.

Деякі інгредієнти можуть псуватися. Не використовуйте цю функцію, якщо рецепт містить: свіже молоко, яйця, йогурт, сир, свіжі фрукти, так як вони можуть зіпсуватися або зачерствіти.

Практичні поради

У випадку відключення живлення: якщо, під час виконання циклу, виконання програми переривається внаслідок аварійного відключення живлення або помилкових дій, хлібопічка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмовані дані. Виконання циклу відновиться на тому етапі, на якому воно було перерване. Після того, як мине цей час, налаштування втрачаються.

Якщо ви запланували випікати другий хлібець, почекайте 1 годину перед початком приготування іншої страви.

Щоб витягти хліб з форми: може статися так, що мішалки застрягнуть у хлібі під час витягання форми. У цьому випадку використовуйте приладдя "гачок" наступним чином:

- > витягнувши хліб з форми, одразу, поки він ще гарячий, покладіть його на бік, підтримуючи рукою, попередньо надягнувши на неї захисну рукавичку,
- > вставте гачок у вісь мішалки - **M**,
- > обережно витягніть мішалку - **M**,
- > поставте хліб і дайте йому охолонути на решітці.



ІНГРЕДІЄНТИ

Жири і олія: жири надають хлібу більше м'якості і смаку. Завдяки жирам хліб також зберігатиметься краще і довше. Надлишок жиру уповільнює підймання тіста. Якщо ви використовуєте масло, подрібніть його на дрібні шма точки, для кращого розподілення у тісті, або розм'якшіть його. Не додавайте до тіста га раче масло. Уникайте контакту жиру з дріжджами, тому що жир може перешкоджати зволоженню дріжджів.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню м'якушки. При використанні яєць зменшіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідкі компоненти до отримання вка заної в рецепті кількості рідини. Рецепти складено з розрахунку на яйце середнього розміру вагою 50 г, а якщо ви використовуєте більші яйця, додайте трохи борошна; якщо ви використовуєте менші яйця, додавайте менше борошна.

Молоко: ви можете використовувати як рідке, так і сухе молоко. При використанні сухого молока додавайте вказану в рецепті кількість води. При використанні рідкого молока можна теж додати воду, але загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, вказаному в рецепті. Молоко також має емульгуючу дію, яка дозволяє отримувати м'якушку рівномірною за структурою, що покращує її вигляд.

Вода: вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль борошна і уможливорює утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинами. Використовуйте рідини, що мають кімнатну температуру.

Борошно: вага борошна може бути досить різною залежно від виду використовуваного борошна. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, поглинаючи вологу або, навпаки, втрачаючи її. Багато використовувати не стандартне борошно, а борошно з високоякісних твердих сортів пшениці

з підвищеним вмістом клейковини, бо рошно "для випікання хліба" або "для пекарень". Якщо ви додаватимете овес, висівки, пророслі зерна пшениці, жито або ж цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об'єм і більшу вагу. Рекомендуються використовувати борошно Т55. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для випікання хліба, було чок або рулетів, не перевищуйте норму в 750 г тіста. На результат випікання впливає також просіювання борошна: чим більше борошно є цільним (тобто частково містить оболонку зерна), тим менше підійматиметься тісто і тим щільнішою буде структура хліба. В торговельній мережі є також готові набори продуктів для випікання хліба. При використанні цих наборів ознайомтеся з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від використаних інгредієнтів. Наприклад: "Хліб з борошна грубого помелу" - Програма 4.

Цукор: віддавайте перевагу білому, нерафінованому або медовому цукру. Не використовуйте рафінований або грудковий цукор. Цукор живить дріжджі, надає хлібу добрий смак і покращує підрум'янення скоринки.

Сіль: надає продуктам смак і дозволяє контролювати дію дріжджів. Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердішим, компактним і підіймається не дуже швидко. Вона також покращує структуру тіста. Використовуйте звичайну столову сіль. Не використовуйте сіль низького тунку або її замінники.

Дріжджі: хлібопекарські дріжджі існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, висушені та активні, які повинні регідратуватися або висушуватися, та моментальні. Свіжі дріжджі продаються в магазинах (у відділі випічки) але Ви також можете придбати дріжджі у місцевій пекарні. Вони доступні у вигляді рідкого продукту, котрий представлений в маленьких паке-тиках, які повинні зберігатися в холодильнику. Такі дріжджі можна виливати безпосередньо в борошно. Незалежно від своєї форми дріжджі

повинні безпосередньо додаватися разом із іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити нові дріжджі пальцями, щоб вони змогли розчинитися більш якісно. Тільки активні висушені дріжджі (у маленьких гранулах) перед використанням треба змішувати з трохи прохолодною водою. Оберіть температуру близьку до 35°C, при температурі більше або менше цього значення дріжджі не будуть належною мірою сприяти підняттю тіста. Додавайте тільки встановлену в рецепті кількість кисть та не забувайте робити відповідне виправлення на їхню форму відповідно до наведеної таблиці при розрахунку їхньої необхідної кількості (див. таблицю еквівалентів, що наводиться нижче).

Еквіваленти в кількості/вазі між висуше ними дріжджами, свіжими дріжджами та рідкими дріжджами:

Висушені дріжджі (у чайних ложках)

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

Свіжі дріжджі (у грамах)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (сухофрукти, оливки, та ін.): ви можете випікати хліб за вашими власними рецептами, використовуючи усі потрібні вам додаткові інгредієнти, не забуваючи про наступне:

- > інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можна додавати тільки після звукового сигналу,
- > найбільш тверді зерна (такі як льняні зерна або кун жут) можна додавати з самого початку замішування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному ввічкненні),
- > потрібно зціджувати воду з інгредієнтів, що містять багато вологи (оливки),
- > жирні інгредієнти слід трохи посипати борошном, щоб вони краще розмішувались у тісті,
- > не слід залучати дуже велику кількість додаткових інгредієнтів, особливо сиру, свіжих фруктів та овочів, тому що це може перешкодити нормальному формуванню тіста, зверніть увагу на кількість, зазначену в рецептах,
- > щоб інгредієнти не потрапляли за межі приладу.

● ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть пристрій від електромережі.
- Очистіть всі частини, корпус приладу і внутрішню поверхню форми вологою губкою. Реально висушіть -L.
- Промийте лоток та мішалки у теплій мильній воді. Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- В разі необхідності гачок можна помити губкою у теплій воді.

- **Жодну з частин хлібопічки не можна мити у посудомийній машині.**



- Для очищення не використовуйте побутово-хімічні засоби або абразивні губки, чи спирту. Кристуйтеся м'якою і вологою ганчіркою.
- Ніколи не занурюйте в воду корпус приладу або кришку.

РЕЦЕПТИ

Для кожного з рецептів потрібно дотримуватись наведеного порядку додавання інгредієнтів. Вибравши рецепт і відповідну програму, ви можете користуватись зведеною таблицею тривалості приготування (сторінки 124-125) і розбивкою різних циклів.

ч.л. = чайна ложка - с.л. = столова ложка

ПРОГ. 1 - БІЛИЙ ХЛІБ

ПРОГ. 2 - СОЛОДКИЙ ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

БІЛИЙ ХЛІБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	190 мл	250 мл	330 мл
2. Олія	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Цукор	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухе молоко	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
6. Борошно Т55	345 г	455 г	605 г
7. Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 3 - ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	275 мл	365 мл
2. Сіль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
3. Борошно Т55	350 г	465 г	620 г
4. Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 4 - ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ

ПРОГ. 5 - ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	205 мл	270 мл	355 мл
2. Олія	1 1/2 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
3. Сіль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
4. Цукор	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
5. Борошно Т55	130 г	180 г	240 г
6. Борошно грубого помелу Т150	200 г	270 г	360 г
7. Дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 6 - СОЛОДКИЙ ХЛІБ

ПРОГ. 7 - СОЛОДКИЙ ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

ЗДОБНА БУЛОЧКА	500 г	750 г	1000 г
1. Яйця розбиті*	100 г	100 г	150 г
2. Масло, розм'якшене	115 г	145 г	195 г
3. Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Цукор	2 1/2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
5. Молоко	55 мл	60 мл	80 мл
5. Борошно Т55	280 г	365 г	485 г
7. Дріжджі	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Варіант: 1 чайна ложка води з ароматом квітів апельсинового дерева.

* 1 яйце середніх розмірів = 50 г

ПРОГ. 8 - ХЛІБ ДУЖЕ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

ХЛІБ ДУЖЕ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода (підігріта, 35°C)	210 мл	285 мл	360 мл
2. Олія	3 ч.л.	1 с.л.	1 1/2 с.л.
3. Сіль	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Цукор	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухе молоко	1 1/2 с.л.	2 с.л.	2 1/2 с.л.
5. Борошно Т55	325 г	445 г	565 г
7. Дріжджі	1 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

ПРОГ. 9 - ХЛІБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНИ

1000 г

Використовуйте тільки готові суміші борошна. Не перевищуйте об'єм більш ніж 1000 г.

ПРОГ. 10 - БЕЗСОЛЬОЙ ХЛІБ

БЕЗСОЛЬОЙ ХЛІБ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	270 мл	365 мл
2. Борошно Т55	350 г	480 г	620 г
3. Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Додайте після звукового сигналу

4. Насіння кунжуту	50 г	75 г	100 г
--------------------	------	------	-------

ПРОГ. 13 - КЕКС

ЛИМОННЕ ТІСТЕЧКО	1000 г
1. Яйця розбиті*	200 г
2. Цукор	260 г
3. Сіль	1 щіпка
4. Масло, розтоплене, але охолоджене	90 г
5. Цедра лимону	11/2 лимону
6. Лимонний сік	11/2 лимону
7. Борошно Т55	430 г
8. Порошок для печива	31/2 ч.л.

Яйця з цукром і сіллю збивайте вінчиком протягом 5 хвилин, доки суміш не набуде білого кольору. Влийте приготовану масу в чашу приладу. Додайте розтоплене, але охолоджене масло. Додайте лимонний сік та цедру. Додайте змішане з порошком для печива борошно. Борошно необхідно всипати гіркою, саме в центр чаші.

* 1 яйце середніх розмірів = 50 г

ПРОГ. 15 - ПРІСНЕ ТІСТО ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

ПРІСНЕ ТІСТО ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	45 мл	50 мл	70 мл
2. Яйця розбиті*	150 г	200 г	275 г
3. Сіль	1 щіпка	1/2 ч.л.	1 ч.л.
5. Борошно Т55	375 г	500 г	670 г

* 1 яйце середніх розмірів = 50 г

ПРОГ. 12 - СВІЖЕ ТІСТО

ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦІ	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	160 мл	240 мл	320 мл
2. Оливкова олія	1 с.л.	11/2 с.л.	2 с.л.
3. Сіль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	11/2 ч.л.
5. Борошно Т55	320 г	480 г	640 г
7. Дріжджі	1/2 ч.л.	1 ч.л.	11/2 ч.л.

ПРОГ. 14 - ВАРЕННЯ**КОМПОТИ І ДЖЕМИ**

Наріжте або подрібніть, як вам більше подобається, плоди перед тим, як закласти їх у хлібопічку.

1. Полуниця, персики, ревень або абрикоси	580 г
2. Цукор	360 г
3. Лимонний сік	1 лимону
4. Пектин	30 г
1. Апельсин або грейпфрут	500 г
2. Цукор	400 г
3. Пектин	50 г

ВИПІКАННЯ КРАЩОГО ХЛІБУ

Ви не отримали очікуваного результату? У цій таблиці наведено поради з усунення проблем.	Хліб занадто високий	Хліб спочатку занадто високо піднявся, а потім осів	Хліб не досить високий	Скоринка недостатньо рум'яна	Боки коричневі, але хліб недостатньо пропікся	Боки і верх вкриті борошном
Під час випікання була натиснута кнопка				●		
Недостатня кількість борошна.		●				
Надмірна кількість борошна.			●			●
Недостатня кількість дріжджів.			●			
Надмірна кількість дріжджів.		●		●		
Недостатня кількість води.			●			●
Надмірна кількість води.		●			●	
Недостатня кількість цукру.			●			
Погана якість борошна.			●	●		
Інгредієнти взято без дотримання потрібних пропорцій (занадто велика кількість).	●					
Вода занадто гаряча.		●				
Вода занадто холодна.			●			
Обрана невірна програма.			●	●		

ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНА - СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалку заблоковано в чаші.	<ul style="list-style-type: none"> Перед тим як витягти мішалку, змочіть її.
Жодної реакції на натискання кнопки 2 циклами.	<ul style="list-style-type: none"> На екрані миготить надпис E00, лунає звуковий сигнал: хлібопічка перегрілася. Зробіть паузу між випіканням тривалістю 1 година. На екрані миготить надпис E01, лунає звуковий сигнал: пристрій ще надто холодний. Почекайте, поки він нагріється до кімнатної температури. На екрані миготить надпис HHH або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність. Пристрій необхідно віднести до сервісного центру. Було запрограмовано відкладений старт.
Після натискання кнопки двигун працює, але тісто не замішується.	<ul style="list-style-type: none"> Форма не правильно встановлена. Відсутня або неправильно встановлена мішалка. <p>В обох випадках, зазначених вище, зупиніть випікання вручну, натисніть та утримуйте . Почніть випікання з самого початку.</p>
Після відкладеного старту хліб не піднявся достатньою мірою або хлібопічка не виконала жодної операції.	<ul style="list-style-type: none"> Ви забули після програмування натиснути кнопку . Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою. Відсутня мішалка.
Запах горілого.	<ul style="list-style-type: none"> Частина інгредієнтів потрапила за форму: відключіть пристрій від електромережі. Дайте хлібопічці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу. Страва вилілася через край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтесь вказаних у рецептах пропорцій.

DESCRIPTION

- 1 - lid with window
- 2 - control panel
 - a - display screen
 - b - on/off button
 - c - weight selection
 - d - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programmes 11
 - e - select crust colour
 - f - choice of programmes
 - g - operating indicator light
- 3 - bread pan
- 4 - kneading paddle
- 5 - graduated beaker
- 6 - teaspoon measure/
tablespoon measure
- 7 - hook accessory for lifting
out kneading paddle

SAFETY RECOMMENDATIONS



Let's help to protect the environment!

- ① Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
- ➔ Take it to a collection point so it can be processed.

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.
- This product has been designed for domestic use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.
 In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 14 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
 - Do not exceed a total of 1000 g of dough,
 - Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.
- The measured noise level of this product is 60 dBA.

PRACTICAL ADVICE

Preparation

- 1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.
- 2 All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly. **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. All spoon measures are level and not heaped.** Incorrect measurements give bad results.
- 3 For successful bread making using the correct ingredients is critical. Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.
- 4 It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
- 5 To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

General order to be followed:

- > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
- > Salt
- > Sugar
- > Flour, first half
- > Powdered milk
- > Specific solid ingredients
- > Flour, second half
- > Yeast


Using

- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
 - If not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
 - if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Remove the accessories and any stickers either inside or on the outside of the appliance - **A**.
- Clean all of the parts and the appliance itself using a damp cloth.

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.
- Remove the bread pan by lifting the handle and turning the bread pan slightly anti-clockwise. Then insert the kneading paddle -**B-C**.
- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision -**D-E**.
- Place the bread pan in the breadmaker. By holding the bread pan thanks to the handle, insert it in the breadmaker so that it fits over the drive shaft (you will need to tilt it slightly to one side to do this). Turn it gently clockwise and it will lock into place -**F-G**.
- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 will appear on the display as the default setting, i.e. 1000 g, medium browning -**H**.
- Press the  button. The timer colon flashes. The operating indicator lights up -**I-J**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool -**K**.

To get to know your breadmaker, we suggest trying the **BASIC WHITE BREAD** recipe for your first loaf.

BASIC WHITE BREAD (programme 1)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM	1. WATER = 330 ml	5. POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	2. OIL = 2 tbsp	6. WHITE BREAD FLOUR = 605 g
TIME = 3:09	3. SALT = 1½ tsp	7. YEAST = 1½ tsp
	4. SUGAR = 1 tbsp	

USING YOUR BREADMAKER

A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.

Selecting a programme

Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.

MENU The menu button enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the **MENU** button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 - 15:

- 1. Basic White Bread.** The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
- 2. Fast White Bread.** This programme is similar to the Basic White Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 3. French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
- 4. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 5. Fast Wholemeal Bread.** This programme is similar to the Wholemeal Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 6. Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.
- 7. Fast Sweet Bread.** This programme is similar to the Sweet Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 8. Super Fast White Bread.** Programme 8 is specific to the Super Fast White Bread recipe. Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
- 9. Gluten Free Bread.** It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread.
Only the 1000 g setting is available for this programme.
- 10. Salt Free Bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
- 11. Loaf Cooking.** The Loaf cooking programme allows you to bake for 10 to 70 minutes (adjustable in steps of 10 min). It can be selected alone and used:
 - a) with the Bread Dough programme,
 - b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
 - c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

The breadmaker should not be left unattended when using programme 11.
To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the **START/STOP** button.

12. Bread Dough. The Bread Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

13. Cake. Can be used to make pastries and cakes with baking powder. Only the 1000 g setting is available for this programme.


14. Jam. The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

15. Pasta. Programme 15 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

Selecting the weight of the bread


The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Pro-

grammes 9, 11, 12, 13, 14, 15 do not have weight settings.



Press the  button to set the chosen product - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

Selecting the crust colour

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 12, 14, 15 do not have a colour setting. Three choices are possible: Light / Medium/ Dark.

If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.

Start /Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the  button for 3 seconds.

CYCLES

A table (pages 124-125) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

For forming the dough's structure so that it can rise better.

During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (pages 124-125) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.

For example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising


Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.

Baking

Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.

Warming

Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots  on the timer flash.

At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

● DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 8, 11, 12, 13, 14, 15.

This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles.

Using the **+** and **-** buttons, display the calculated time (**+** up and **-** down). Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the **+** and **-**. Press the **START STOP** button. A beep is emitted. The timer colon **:** blinks. The countdown begins. The operating indicator light comes on.

If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the **START STOP** button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.

With the delayed start programme do not use recipes which contain fresh milk, eggs, soured cream, yoghurt, cheese or fresh fruit as they could spoil or stale overnight.

● Practical advice

If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved.

The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

If you plan to run a second programme bake a second loaf, open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddle remain stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:

- > once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
- > with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle - **M**,
- > pull gently to release the kneading paddle - **M**,
- > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.



INGREDIENTS

Fats and oils: fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.

Eggs: eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg and top up with the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for one 50 g size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

Milk: recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavour and improves the keeping qualities of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Semi-skimmed or skimmed milk is best to avoid bread having a close texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctua-

tions in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.

Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer's instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 4.

Sugar: use white sugar, brown sugar or honey. Do not use sugar lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

Salt: salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Use ordinary table salt. Do not use coarse salt or salt substitutes.

Yeast: baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker's. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your breadmaker with the other ingredients.

Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 35°C, less and it will not rise as well, more will make it lose its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

Equivalents in quantity/weight between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (in tsp.)

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

Fresh yeast (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Additives (dried fruit or nuts, olives.): add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

- > to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
- > to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),
- > to thoroughly drain moist ingredients (olives),
- > to lightly flour fatty ingredients for better blending,
- > not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough, respect the quantities indicated in the recipes,
- > to have no ingredients fallen outside the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth. Dry thoroughly -L.
- Wash the pan and kneading paddle in hot soapy water.
If the kneading paddle remain stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- When necessary the lid can be cleaned with warm water and a sponge.

- **Do not wash any part in a dishwasher.**
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.



RECIPES

For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding programme, you can take a look at the summary table of preparation times (pages 124-125) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

PROG. 1 - BASIC WHITE BREAD PROG. 2 - FAST BREAD

BASIC WHITE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sunflower oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
6. White bread flour	345 g	455 g	605 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 4 - WHOLEMEAL BREAD PROG. 5 - FAST WHOLEMEAL BREAD

WHOLEMEAL BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
4. Sugar	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp
5. White bread flour	130 g	180 g	240 g
6. Wholemeal flour T150	200 g	270 g	360 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 8 - SUPER FAST WHITE BREAD

SUPER FAST WHITE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water (warmed, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
5. White bread flour	325 g	445 g	565 g
7. Yeast**	1 1/2 tsp	2 1/2 tsp	3 tsp

PROG. 3 - FRENCH BREAD

FRENCH BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
3. White bread flour	350 g	465 g	620 g
4. Yeast*	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 6 - SWEET BREAD PROG. 7 - FAST SWEET BREAD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eggs*, beaten	100 g	100 g	150 g
2. Butter, softened	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 1/2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
5. Milk	55 ml	60 ml	80 ml
5. White bread flour	280 g	365 g	485 g
7. Yeast**	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp

Optional : 1 tsp of orange flower water

*1 medium egg = 50 g

PROG. 9 - GLUTEN FREE BREAD

1000 g

Only use ready to use flour mix.
Do not exceed 1000 g of dough.

** Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

PROG. 10 - SALT FREE BREAD

SALT FREE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. White bread flour T55	350 g	480 g	620 g
3. Dried baker yeast	1/2 c à c	1 c à c	1 c à c
Add, when beeps			
4. Sesame seed	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1. Eggs*, beatened	200 g
2. Sugar	260 g
3. Salt	1 pincée
4. Butter, softened but cooled	90 g
5. Lemmon zest	of 1 1/2 lemmon
6. Lemmon juice	of 1 1/2 lemmon
7. White bread flour fluide T55	430 g
8. Chemical yeast	3 1/2 c à c

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white. Pour into the bowl of the machine. Add the cooled melted butter. Add the juice + zest of the lemon. Mix together the flour and baking powder and add to the mixture. Make sure you put the flour in a pile, right in the middle of the recipient.

*1 medium egg = 50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eggs*, beatened	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 pincée	1/2 c à c	1 c à c
5. White bread flour T55	375 g	500 g	670 g
		*1 medium egg = 50 g	

PROG. 12 - LOAF COOKING

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olive oil	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
3. Salt	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
5. White bread flour T55	320 g	480 g	640 g
7. Yeast**	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 14 - JAM**JAMS AND COMPOTES**

Cut or chop up the fruit of your choice before putting in the breadmaker.

1. Strawberry, peach, rhubarb or apricot	580 g
2. Sugar	360 g
3. Lemmon juice	of 1 lemmon
4. Pectin	30 g
1. Orange or grapefruit	500 g
2. Sugar	400 g
3. Pectin	50 g

** Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - TABELLA DI CICLI - TABLA DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦА ЦИКЛІВ - TABLE OF CYCLES

PROG. ΠΡΟΓ.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Lévé) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΝ ΤΑΞ ΤΗΝ ΖΥΜΗ (Ζύμωση-Αναμονή-Φούσκηση) (ώρες)	Ψήσιμο (ώρες)	Διατήρηση θερμότητας (ώρες)	ΕΞΤΡΑ (ώρες)
RU	ВЕС (r)	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)
UK	ΒΑΡΑ ΧΛΙΒΑ (r)	ΙΝΤΕΝΣΙΒΝΙΤ ΚΟΛΩΡΟΥ ΣΚΟΡΙΝΚΙ	ΖΑΓΑΛΗΝΙΗ ΧΑΡ (год)	ΠΡΙΓΟΤΟΥΑΝΝΑ ΤΙΣΤΑ (Ζαμίшування-Пауза-Підймання) (год)	ΒΙΠΚΑΝΝΑ (год)	ΠΙΔΤΡΙΜΑΝΝΑ ΤΕΜΠΕΡΑΤΥΡΙ (год)	ΕΧΤΡΑ (год)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
1	500	1	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750	2	3:04		0:53		2:35
	1000	3	3:09		0:58		2:40
2	500	1	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750	2	2:09		0:53		1:49
	1000	3	2:14		0:58		1:54
3	500	1	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750	2	3:09		0:53		2:47
	1000	3	3:19		1:03		2:57
4	500	1	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750	2	3:16		1:00		2:46
	1000	3	3:21		1:05		2:51
5	500	1	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750	2	2:16		0:55		2:01
	1000	3	2:21		1:00		2:06
6	500	1	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750	2	3:20		0:53		2:50
	1000	3	3:25		0:58		2:56

7	500	1 2 3	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750		2:24		0:53		1:56
	1000		2:29		0:58		2:01
8	500	1 2 3	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750		1:30		0:50		1:20
	1000		1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1 2 3	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750		3:11		0:55		2:49
	1000		3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 LÉGER - LICHT - HELL - CHIARO - CLARO - CLARA - ESCURA - ΑΝΟΙΚΤΟ - СВЕТАЯ КОРОЧКА - СВІТЛИЙ - LIGHT
2 MOYEN - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIO - MÉDIA - ΜΕΤΡΙΟ - СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - СЕРЕДНІЙ - MEDIUM
3 FORT - DONKER - DUNKEL - MEDIO - SCURO - OSCURO - ΣΚΟΥΡΟ - ΤΕΜΝΙΑ ΚΟΡΟЧКА - ТЕМНИЙ - DARK

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ψωμιού ζεστού.

Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле.

Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури.

Comment: the total duration does not include warming time.

Moulinex®

criação

creación

Творчество

Kreationen

UNO

Пристрій

creatie

creazione

Δημιουργία

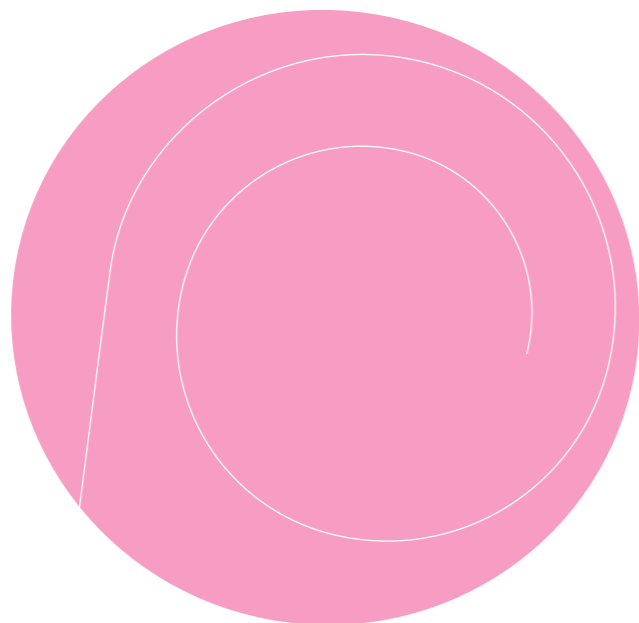
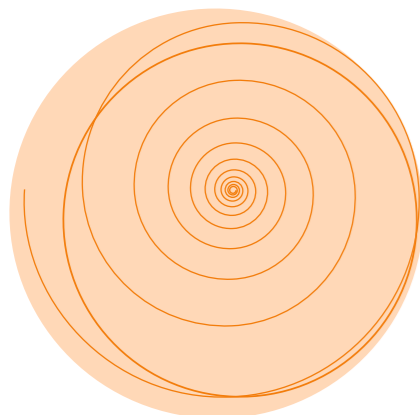
Création de / Created by

Frédéric Lalos
DAMES
Meilleur Ouvrier de France Boulanger

création

Français	3
Nederlands	25
Deutsch.....	47
Italiano	69
Português	91
Español	113
Ελληνικά	135
Русский язык	157
Українська мова	179

Ref. : NC00019569 - Crédits photos : Michel Boudier - Fotolia



FR - Glossaire Instructions d'usage des pictogrammes

NL - Woordenlijst Handleiding voor het gebruik van de pictogrammen

DE - Inhaltsverzeichnis Hinweise zu den Piktogrammen

IT - Glossario Guida per l'uso dei pittogrammi

PT - Glossário Instruções de utilização dos pictogramas

ES - Glosario Instrucciones para el uso de los pictogramas

EL - Λεξιικό Οδηγίες για να χρησιμοποιείτε τα εικονίδια

RU - Глоссарий Инструкции по использованию пиктограмм

UK - Глоссарій Інструкція щодо використання піктограм



FR - Mélangez dans un récipient les ingrédients indiqués puis versez dans la cuve.

NL - Meng in een kom en doe de genoemde ingrediënten in de binnenpan.

DE - In einer Schüssel verrühren und die angeführten Zutaten in den Backraum geben.

IT - Mescolare in una ciotola e versare gli ingredienti.

PT - Misture os ingredientes indicados numa taça e deite-os na cuba.

ES - 'Mezclar en un bol y verter los ingredientes enumerados en la cuba.

EL - Αναμείξτε τα υλικά σε ένα μπολ και κατόπι ρίξτε τα στον κάδο.

RU - Смешайте в чаше и добавьте указанные ингредиенты.

UK - Змішайте в мисці та влийте перераховані інгредієнти у форму.

FR - Préparez une poolish*

NL - Een poolish* voorbereiden

DE - Zubereitung einer Poolish (Hefevorteig)*

IT - Preparazione del poolish*

PT - Preparar uma «poolish»*

ES - Preparar un fermento líquido (poolish)*

EL - Διαδικασία ενίσχυσης του αρώματος στο ψωμί (poolish)*

RU - Приготовление жидкой опары (poolish)*

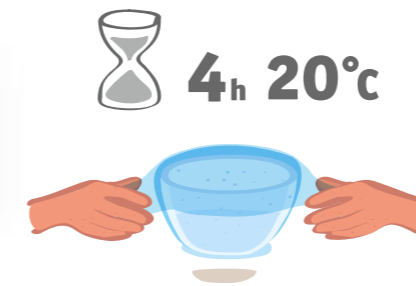
UK - Приготуйте рідку закваску (poolish)*

FR La poolish est une technique simple qui permet de développer les arômes et d'améliorer la consistance du pain **NL** Poolish is een eenvoudige techniek waardoor de aroma's van het brood versterkt worden en de consistentie verbeterd **DE** Poolish ist eine besondere Art des Hefevorteigs mit relativ wenig Hefe für eine optimale Teigkonsistenz (grobporige Krume) und ein ausgezeichnetes Aroma **IT** Poolish è una semplice tecnica che permette di migliorare l'aroma del pane e incrementare la sua consistenza **PT** A «poolish» é uma técnica simples que permite desenvolver os aromas e melhorar a consistência do pão **ES** El fermento líquido es una técnica sencilla que permite que los sabores se desarrollen y mejoren la consistencia del pan **EL** Είναι μία διαδικασία που επιτρέπει την ενίσχυση του αρώματος στο ψωμί αλλά και βελτιώνει την πυκνότητα **RU** Жидкая опара - это простая технология, позволяющая муке улучшать консистенцию хлеба **UK** Рідка закваска poolish - це проста технологія удосконалення аромату та покращення консистенції хліба

FR eau - **NL** water - **DE** Wasser
IT acqua - **PT** água - **ES** agua
EL νερό - **RU** Вода - **UK** вода

FR levure sèche - **NL** droge gist
DE Trockenhefe - **IT** lievito secco
PT fermento seco - **ES** levadura seca
EL Ξηρή μαγιά - **RU** Сухие дрожжи
UK Сухі дріжджі

FR farine T 55 - **NL** Meelsoort T55
DE Mehl Type 550 - **IT** farina T55
PT farinha tipo T55 - **ES** harina T 55
EL Αλεύρι τύπου 55 - **RU** Мука Т55
UK Борошно Т 55



FR - Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué.

NL - Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde.

DE - Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter.

IT - Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato.

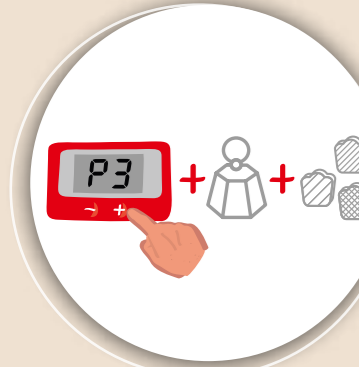
PT - Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada.

ES - 'Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado.

EL - Προσθέστε τα συστατικά στον κάδο με τη σειρά που υποδεικνύεται.

RU - Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

UK - Влийте інгредієнти в чашу в зазначеному порядку.



FR - Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain et le niveau de dorage.

NL - Selecteer het gewenste programma, het gewicht van het brood en de bruiningsgraad.

DE - Wählen Sie das gewünschte Programm, das Brotgewicht und den Bräunungsgrad.

IT - Selezionare il programma, il peso del pane e il livello di doratura.

PT - Seleccione o programa pretendido, o peso do pão e o nível de tostagem.

ES - Seleccione el programa mencionado, el peso del pan y el grado de tueste.

EL - Επιλέξτε το πρόγραμμα, το βάρος του ψωμιού και το επίπεδο ψησίματος.

RU - Выберите программу, вес хлеба и цвет корочки.

UK - Оберіть програму, вагу хліба та рівень підсмажування.



FR - Au bip sonore, ajoutez les ingrédients indiqués.

NL - Zodra het geluidssignaal klinkt, de ingrediënten toevoegen.

DE - Beim Ertönen des Signaltons geben Sie die angeführten Zutaten hinzu.

IT - Al bip sonoro, aggiungere gli ingredienti.

PT - Quando ouvir o sinal sonoro, junte os ingredientes indicados.

ES - En el bip, agregue los ingredientes indicados.

EL - Όταν ακουστεί το μπιπ, προσθέστε τα υλικά που αναγράφονται στην συνταγή.

RU - После звукового сигнала добавьте необходимые ингредиенты.

UK - Відразу після звукового сигналу додайте перераховані інгредієнти.



FR - Préparez une pâte fermentée**

NL - Voordeeg** bereiden

DE - Zubereitung eines fermentierten Vorteigs**

IT - Preparazione pasta fermentata**

PT - Prepare uma massa fermentada**

ES - Preparar una masa fermentada**

EL - Προετοιμασία ζύμης για να αντέχει στο ψυγείο**

RU - Приготовление дрожжевого теста**

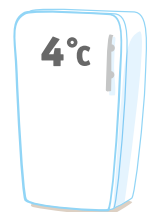
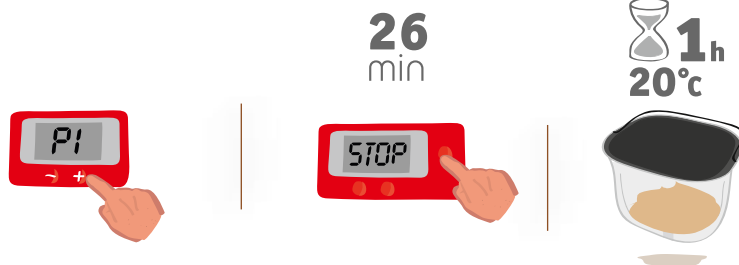
UK - Приготуйте дріжджове тісто**



	500 g	1000 g
	90 g	176 g
Polish	185 ml	350 ml
	220 ml	420 ml
	1 cc	2 cc



FR sel - NL zout - DE Salz - IT sale - PT sal - ES sal - EL αλάτι - RU соль - UK сіль



FR La pâte fermentée se conserve jusqu'à 48 heures dans votre réfrigérateur **NL** Voordeeg kan 48 uur in de koelkast worden bewaard **DE** Der fermentierte Vorteig kann bis zu 48 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden **IT** La pasta lievitata può essere conservata fino a 48 ore in frigorifero **PT** A massa fermentada conserva-se no frigorífico até 48 horas **ES** La masa fermentada se puede mantener hasta 48 horas en el refrigerador **EL** Η ζύμη μπορεί να αντέξει στο ψυγείο για 48 ώρες **RU** Дрожжевое тесто может храниться до 48 часов в вашем холодильнике **UK** Дріжджове тісто зберігається у Вашому холодильнику до 48 годин

FR - cc : cuillère à café =

1 tsp

cs : cuillère à soupe =

1 tbsp

IT - cc: cucchiaino =

1 tsp

C: cucchiaio =

1 tbsp

EL - κ.γ.: κουταλάκι του γλυκού =

1 tsp

κ.σ.: κουταλιά της σούπας =

1 tbsp

ES - c.c.: cuchara de café =

1 tsp

c.s.: cucharada sopera =

1 tbsp

NL - tl: theelepел =

1 tsp

el: eetlepel =

1 tbsp

PT - c.c.: colher de café =

1 tsp

c.s.: colher de sopa =

1 tbsp

RU - κ.л.: кофейная ложка =

1 tsp

с.л.: столовая ложка =

1 tbsp

UK - κ.л.: кавова ложка =

1 tsp

в.л.: велика ложка =

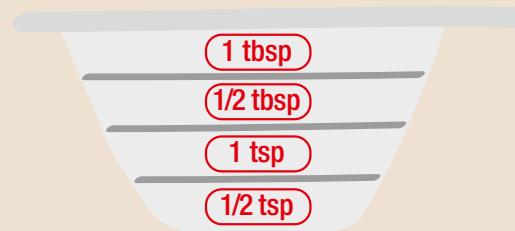
1 tbsp

DE - TL: Teelöffel =

1 tsp

EL: Esslöffel =

1 tbsp



создайте свою собственную
ДОМАШНЮЮ ПЕКАРНЮ,
как это сделал я...

... подходите к **ИЗГОТОВЛЕНИЮ**
хлеба творчески

Фредерик Лало нравится красивая домашняя хлебопечка. Этот пекарь увлечен своей работой и чтит традиции. Главным в своей профессии он считает мастерство, позволившее ему уже в 26 лет стать **Лучшим пекарем Франции**.

Начать свою карьеру со звания, за которое другие борются годами, - вот в чем суть отношения к работе Фредерика Лало. Это признание всего лишь одно из событий в его жизни, которую он посвятил изготовлению хлеба.

С самых ранних лет он всегда был лучшим. Его упорство помогло ему во всех испытаниях. Он набирался опыта, работая рядом с лучшими специалистами в своей профессии. Вся его профессиональная деятельность - работа в компании Lenôtre, отеле Matignon или в компании Grands Moulins de Paris - является поводом для утоления стремления к совершенствованию.

С тем же единственным стремлением - поднять идею домашней пекарни на более высокий уровень, он в 2000 году создает компанию **“Le Quartier du Pain”**. Продукция, которая на 100% изготавливается в пекарне, является результатом длительного ручного труда - единственное, что, по его мнению, имеет ценность. Этот непревзойденный мастер возвращает «самой лучшей профессии» ее привычное место.



Фредерик Лало не перестает делиться своей любовью к хорошему хлебу с широкой общественностью. Компания Moulinex придумывает решения, которые облегчают нашу жизнь. Благодаря современным и простым в использовании приборам компании, жизнь становится не только легче, но и обогащается вкусами и красками.

И нет ничего странного в том, что Фредерик Лало пользуется хлебопечками Moulinex. В результате применения опытным пекарем современных решений создаются хлебобулочные рецепты, методы и советы для быстрого приготовления вкуснейшего домашнего хлеба.

Дело за вами!

Секреты мастерства и советы лучшего пекаря Франции Фредерика Лало, в новых рецептах приготовления хлеба.

Для наилучшего результата следуйте советам и этапам приготовления, указанным в его рецептах. Однако, по желанию или в зависимости от того количества времени, которым вы располагаете, эти рецепты можно исполнять, воспользовавшись стандартным циклом работы хлебопечки.



Образование и дипломы

- Дипломы по изготовлению хлебобулочных и кондитерских изделий
- Патент на право приготовления хлеба
- Лучший пекарь Франции

Опыт работы

- 2010
“Пекарь года - 2010, гид Pudlo”
- 2000
Открытие булочных “Le Quartier du Pain” (5 в Париже)
- 1996 -1999
Шеф-пекарь, компания Lenôtre
- 1994 -1996
Специалист центра исследований компании Grands Moulins de Paris
- 1990 -1994
Пекарь, а затем кондитер в компании Lenôtre с перерывом в 10 месяцев на службу в армии в качестве кондитера отеля Matignon.



Содержание

ЗАВТРАК

Хлеб с сухофруктами	162
Хлеб из непросеянной муки	162
Булочка с соленым маслом	163
Хлеб с медом и абрикосами	163
Хлеб с мясли	163
Сливовый джем	164
Зерновой хлеб	164

ОБЕД И УЖИН

Традиционный хлеб из дрожжевого теста*	166
Хлеб с анисом	166
Хлеб с горчицей	167
Хлеб со свежей зеленью	167
Хлеб с фенхелем	168
Хлеб с инжиром и 4 специями	168
Хлеб из гречки	169
Пирог из провинции Овернь	169
Хлеб по местному рецепту	170
Хлеб с грибами	170

ЗАКУСКА

Итальянский хлеб	172
Хлеб с перцем	172
Хлеб с песто	172
Хлеб с козьим сыром	173
Хлеб с томатами и зеленью	173
Хлеб с луком и беконом	174
Хлеб с Рокфором и грецкими орехами	174

ДЕСЕРТЫ

Сладкий хлеб	176
Хлеб с медом	176
Венский хлеб с шоколадом и мятой	177
Джем из киви	177
Фруктовый пирог	178
Апельсиновый пирог	178

Введение

Пожалуйста, внимательно прочитайте эти вводные страницы, т.к. они содержат важную информацию для успешного приготовления ваших блюд.

Мука: пшеничная мука классифицируется согласно количеству отрубей, содержащихся в ней, и золы (минерального вещества, которое остается после сгорания в духовке при температуре в 900°C.)
 - Белая мука для выпечки: мука высшего сорта (Т45)
 - Хлебная мука: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба, белая мука, пшеничная мука (Т55)
 - Полупросеянная мука (Т80)
 - Непросеянная мука (Т110, Т150)

(Для информации: Ржаная мука классифицируется на: Т70, Т130 и Т170). В основе подразделения лежит насыщенность содержания отрубей, волокон, витаминов, полезных ископаемых и олигоэлементов.

Вы не получите хорошо подошедший хлеб, используя большую пропорцию богатой отрубями муки. Количество необходимой воды также очень сильно зависит от типа муки. Обратите внимание, что подготовленное тесто должно быть мягким и упругим, и не прилипать к краям чаши.

Мука может быть подразделена на две группы: мука для выпечки хлеба (богатая клейковиной: например, пшеничная) и иная (из ржи, гречки, каштана, и т.п.), которая должна использоваться в дополнение к основной муке для выпечки хлеба (10 - 50 %).

Хлебопекарские дрожжи: это один из самых важных компонентов для приготовления хлеба. Они бывают разных видов: сырые дрожжи в форме маленьких кубиков, активные сухие дрожжи, которые должны повторно гидратироваться (насыщаться влагой), сухие дрожжи или жидкие дрожжи. Вы можете приобрести дрожжи в любом супермаркете (в отделе выпечки или свежих продуктов). Если Вы используете сырые дрожжи, не забудьте покрошить их вручную так, чтобы они распались очень легко. Эквивалентность количества/веса между сухими дрожжами, сырыми дрожжами и жидкими дрожжами:

Сухие дрожжи (в к.л.)	1	1	2	2	3	3	4	4	5
Сухие дрожжи (в г)	3	4	6	7	9	10	12	13	15
Сырые дрожжи (в г)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Жидкие дрожжи (в мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Если Вы используете сырые дрожжи, умножьте указанное количество сухих дрожжей на три (в отношении веса).



Закваска для брожения: Вы можете использовать её вместо дрожжей. Это естественные обезвоженные дрожжи, которые Вы можете найти в органических продовольственных магазинах (2 столовых ложки на 500 г муки).

Разрыхлитель: он может использоваться только для приготовления фруктовых кексов и др. выпечки, но не для выпекания хлеба.

Жидкости: Суммарная температура воды, муки и комнаты должна быть 60°C. Таким образом, используйте воду из-под крана (18-20°C), кроме летнего времени, когда более подходящей будет охлажденная вода

Соль: Этот ингредиент очень важен для приготовления хлеба и должен использоваться очень аккуратно. Не забудьте всегда использовать соль хорошего качества (предпочтительно нерафинированную).

Сахар: Он также способствует процессу брожения и дает Вашему хлебу красивую золотую корку. Точно так же как и для соли, важно использовать правильное количество сахара и не допускать контакта с дрожжами.

ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

Жир: данный компонент делает Ваш хлеб мягче и вкуснее. Вы можете использовать все виды жиров. Если Вы используете масло, порежьте его на маленькие части так, чтобы оно было распределено в тесте равномерно.

Молоко и продукты молока: Они изменяют вкус и консистенцию Вашего хлеба, оказывая эмульсионный эффект. Вы можете использовать свежие продукты или добавить сухого молока.

Яйца: Они обогащают тесто, насыщают хлеб цветом и способствуют мягкой текстуре.

Ароматы и специи: Вы можете добавлять любые компоненты к Вашему хлебу. Вы должны поместить их в чашу после звукового сигнала, чтобы они не осели во время смешивания (за исключением сухих компонентов).

Ваша хлебопечка выполнит все стадии выпекания, от подготовки теста до самой выпечки. Вам лишь стоит подождать, пока хлеб остынет (примерно час) и затем в полной мере насладиться вкусом свежеспеченного хлеба!

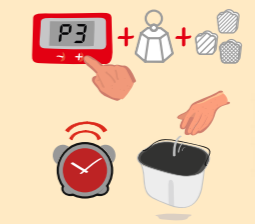


“Завтрак

Булочка с соленым маслом, хлеб с абрикосом или сливовым джемом... мюсли с фруктами, наслаждайтесь медленным пробуждением, пока готовятся разные вкусы. Самым сложным окажется не подъем с постели, а выбор - с чего начать свой день.



Хлеб с сухофруктами



	500 г	750 г	1000 г
Вода	125 мл	190 мл	250 мл
Дрожжевое тесто**	25 г	40 г	50 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	150 г	225 г	300 г
Цельная ржаная мука	40 г	55 г	75 г
Клейковина	1 к.л.	1,5 к.л.	2 к.л.
Сахар	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Сухое молоко	15 г	20 г	25 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.

Программа 3

Масло	25 г	40 г	50 г
Орехи	75 г	115 г	150 г
Изюм	55 г	85 г	110 г

Хлеб из непросеянной муки



	500 г	750 г	1000 г
Вода	185 мл	280 мл	370 мл
Дрожжевое тесто**	45 г	70 г	90 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	45 г	70 г	90 г
Цельная пшеничная мука	200 г	300 г	400 г
Цельная ржаная мука	30 г	45 г	60 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.

Программа 3





Булочка с соленым маслом



	500 г	750 г	1000 г
Охлажденное молоко	55 г	80 г	105 г
Взбитые яйца	90 г	135 г	180 г
Сухие дрожжи	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.
Мука	225 г	335 г	445 г
Клейковина	3 г	5 г	7 г
Сахар	25 г	37 г	50 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 6



Масло	115 г	170 г	225 г
-------	-------	-------	-------

Хлеб с медом и абрикосами



	500 г	750 г	1000 г
Молоко	170 мл	260 мл	340 мл
Мед	2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
Сухие дрожжи	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.
Мука	270 г	405 г	540 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Высушенный абрикос	45 г	65 г	90 г
--------------------	------	------	------



Хлеб с МЮСЛИ



Вода	195 мл	295 мл	390 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	220 г	330 г	440 г
Цельная пшеничная мука	45 г	70 г	90 г
Мюсли	55 г	85 г	110 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



СЛИВОВЫЙ джем



Нарезанные кусочками сливы	375 г
Сахар	300 г
Лимонный сок	1/4



Программа 14

Зерновой Хлеб



Жидкая опара*	500 г	750 г	1000 г
Мука	50 г	75 г	100 г
Смесь из злаков	50 г	75 г	100 г
Вода	100 мл	150 мл	200 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.

4h



Вода	100 мл	150 мл	200 мл
Жидкая опара*	205 г	305 г	405 г
Мука	200 г	300 г	400 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Обед и ужин

Рецепты и ароматы провинции Овернь, комбинируют в себе продукты из сада и леса, приправленные горчицей или свежими травами... За ланчем или обедом - хлеб, приготовленный по традиционным рецептам, незаменимый продукт для полного наслаждения Вашим любимым блюдом.



Традиционный хлеб из дрожжевого теста



Жидкая опара*	500 г	750 г	1000 г
Вода	135 мл	200 мл	270 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	135 г	200 г	270 г

4h



Заключительный этап приготовления теста	500 г	750 г	1000 г
Вода	60 мл	85 мл	120 мл
Жидкая опара*	270 г	400 г	540 г
Мука	185 г	275 г	370 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3

Хлеб с аНИСОМ



	500 г	750 г	1000 г
Вода	150 мл	225 мл	300 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	165 г	250 г	330 г
Цельная пшеничная мука	85 г	130 г	170 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.
Зеленые зерна аниса	8 г	12 г	15 г



Программа 3



Изюм	100 г	150 г	200 г
------	-------	-------	-------





Хлеб с Горчицей



	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	205 мл	275 мл
Горчица	25 г	35г	45г
Дрожжевое тесто**	115 г	175 г	230 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	230 г	340 г	455 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Хлеб с фенхелем



	500 г	750 г	1000 г
Вода	185 мл	275 мл	370 мл
Оливковое масло	4 к.л.	2 с.л.	8 к.л.
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	320 г	475 г	635 г
Высушенный фенхель	1/3 к.л.	1/2 к.л.	2/3 к.л.
Зелень	1/3 к.л.	1/2 к.л.	2/3 к.л.
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3

Хлеб со свежей зеленью



	500 г	750 г	1000 г
Вода	190 мл	280 мл	375 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	315 г	470 г	630 г
Зубчик чеснока	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Кориандр	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Кервель	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3

Хлеб с инжиром и 4 специями



	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	315 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	265 г	400 г	530 г
Смесь из 4-х специй	1/4 к.л.	1/3 к.л.	1/2 к.л.
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Высушенные фиги	80 г	120 г	160 г
-----------------	------	-------	-------





Хлеб из гречки



	500 г	750 г	1000 г
Сидр	160 мл	240 мл	320 мл
Дрожжевое тесто**	100 г	150 г	200 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	215 г	320 г	425 г
Гречневая мука	40 г	55 г	75 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Хлеб по местному рецепту



	500 г	750 г	1000 г
Вода	165 мл	250 мл	330 мл
Дрожжевое тесто**	95 г	145 г	190 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	215 г	325 г	430 г
Цельная ржаная мука	25 г	40 г	50 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Пирог из провинции Овернь



	500 г	750 г	1000 г
Вода	185 мл	280 мл	370 мл
Дрожжевое тесто**	110 г	165 г	220 г
Цельная ржаная мука	225 г	340 г	450 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

Затем

Программа 11 для 10 мин



Хлеб с грибами

Порежьте грибы на кусочки и поджарьте на масле, затем охладите.



	500 г	750 г	1000 г
Вода	155 мл	230 мл	310 мл
Оливковое масло	2 к.л.	1 с.л.	4 к.л.
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	210 г	310 г	415 г
Цельная пшеничная мука	50 г	70 г	95 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Обжаренные грибы	95 г	140 г	185 г
------------------	------	-------	-------



“ Закуска

Хлеб с приправами... Создан для того, чтобы удивить всех на вашей вечеринке. С перцем или луком, он способен возбудить аппетит любого из пришедших гостей.



Итальянский хлеб



	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	295 мл	395 мл
Оливковое масло	4 к.л.	2 с.л.	8 к.л.
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	300 г	450 г	600 г
Клейковина	4 г	6 г	8 г
Сахар	1/2 с.л.	2 к.л.	1 с.л.
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.

Программа 3



Хлеб с перцем



	500 г	750 г	1000 г
Вода	125 мл	190 мл	250 мл
Оливковое масло	1 с.л.	1.5 с.л.	2 с.л.
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	240 г	360 г	480 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

Красный перец	45 г	70 г	90 г
Зеленый перец	45 г	70 г	90 г
Желтый перец	45 г	70 г	90 г
Оливковое масло	1 к.л.	1 к.л.	1 к.л.



Хлеб с ПЕСТО



	500 г	750 г	1000 г
Вода	155 мл	235 мл	310 мл
Песто	45 г	65 г	85 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	245 г	365 г	485 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.

Программа 3



Тертый сыр Эмменталь	60 г	90 г	120 г
----------------------	------	------	-------





Хлеб с КОЗЬИМ СЫРОМ

Жидкая опара*	500 г	750 г	1000 г
Вода	85 мл	130 мл	175 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	85 г	130 г	175 г



Заключительная стадия	500 г	750 г	1000 г
Вода	85 мл	130 мл	170 мл
Жидкая опара*	175 г	265 г	350 г
Мука	175 г	260 г	345 г
Высушенные зубчики чеснока	3 г	5 г	6 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3			
Козий сыр	70 г	105 г	140 г



Хлеб с ЛУКОМ и беконом

Поджарьте бекон и лук в масле, затем охладите.

	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	185 мл	245 мл
Дрожжевое тесто**	65 г	95 г	125 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	185 г	280 г	370 г
Цельная ржаная мука	20 г	30 г	40 г
Соль	3/4 г	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

Лук	35 г	55 г	75 г
Бекон	75 г	110 г	150 г
Оливковое масло	1 к.л.	1 к.л.	1 к.л.

Хлеб с ТОМАТАМИ и зеленью



	500 г	750 г	1000 г
Вода	145 мл	220 мл	290 мл
Дрожжевое тесто**	45 г	65 г	85 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	225 г	335 г	445 г
Зелень	3 г	5 г	6 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.
Душица	4 г	6 г	8 г

Программа 3

Высушенные томаты	85 г	130 г	170 г
-------------------	------	-------	-------



Хлеб с Рокфором и грецкими орехами



	500 г	750 г	1000 г
Вода	135 мл	200 мл	265 мл
Дрожжевое тесто**	70 г	100 г	135 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	180 г	265 г	355 г
Цельная ржаная мука	45 г	70 г	90 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

Рокфор	35 г	50 г	65 г
Орехи	45 г	65 г	90 г



“ Десерты

Венский хлеб к чаю, фруктовый пирог, запах меда или мяты вернут вас в детство и помогут вспомнить сладкий вкус безрассудства.



Сладкий хлеб



	500 г	750 г	1000 г
Охлажденное молоко	155 мл	230 мл	310 мл
Яйца	20 г	30 г	35 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	275 г	410 г	550 г
Клейковина	3 г	5 г	7 г
Сахар	20 г	30 г	40 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 6



Масло	35 г	55 г	75 г
-------	------	------	------



Хлеб с МЕДОМ



	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Мед	70 г	100 г	135 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	225 г	340 г	450 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Расколотый жареный миндаль	70 г	100 г	135 г
----------------------------	------	-------	-------





Венский хлеб с шоколадом и мятой



	500 г	750 г	1000 г
Охлажденное молоко	120 мл	180 мл	240 мл
Яйца	30 г	45 г	55 г
Перечная мята	3 капли	4 капли	5 капель
Дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	245 г	365 г	485 г
Сахар	21 г	32 г	42 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 6



Масло	25 г	40 г	55 г
Шоколадная стружка	65 г	95 г	125 г

Джем из киви

	600 г
Кусочки киви	375 г
Сахар	250 г
Лимонный сок	1/4

Программа 14



Фруктовый пирог



	500 г	750 г	1000 г
Смягченное масло	107 г	160 г	213 г
Сахарная пудра	107 г	160 г	213 г



Программа 13



до тех пор пока смесь не посветлеет

Яйца	2	3	4
Мука	130 г	192 г	255 г
Разрыхлитель	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.

Ром	10 г	15 г	20 г
Цукаты	105 г	160 г	215 г
Изюм	50 г	75 г	100 г



Апельсиновый пирог



	500 г	750 г	1000 г
Смягченное масло	90 г	135 г	180 г
Сахарная пудра	55 г	80 г	105 г
Коричневый сахар	55 г	80 г	105 г



Программа 13



до тех пор пока смесь не посветлеет

Взбитые яйца	75 г	115 г	150 г
Молоко	30 мл	45 мл	60 мл
Мука	120 г	180 г	240 г
Миндальный порошок	55 г	80 г	105 г
Разрыхлитель	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.

Ликер Гранд Марньер	10 г	15 г	20 г
Засахаренный апельсин	100 г	140 г	190 г



