

Moulinex®

la fournée

RU

UK

KK



КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

1. Описание
2. Перед первым использованием
3. Использование
4. Чистка и обслуживание

1 ОПИСАНИЕ

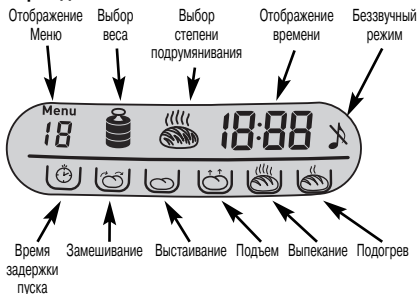
RU

- 1 - Съёмное окошко
- 2 - Крышка
- 3 - Панель управления:
 - a - Экран дисплея
 - b - Выбор программы
 - c - Выбор веса
 - d - Выбор степени подрумянивания (цвет корочки)
 - e - Кнопки для установки отложенного пуска
 - f - Кнопка Вкл/Выкл

5. Совет
6. Как сделать рецепты лучше
7. Инструкция по поиску и устранению неисправностей

- 4 - Отсек для хранения принадлежностей
- 5 - Форма для выпечки хлеба
- 6 - Съёмный нож
- 7 - Мерная чашка для жидкостей
- 8 - Мерная ложка для дрожжей и соли

Экран дисплея:



Отображение веса:



Отображение степени подрумянивания:



Отображение цикла:



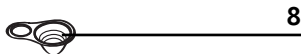
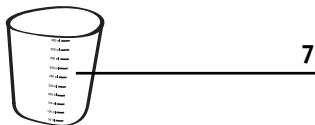
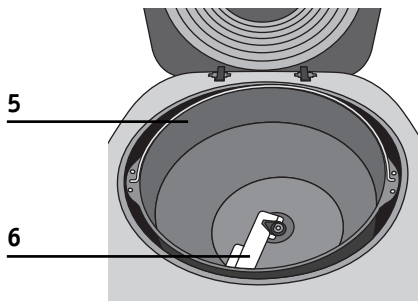
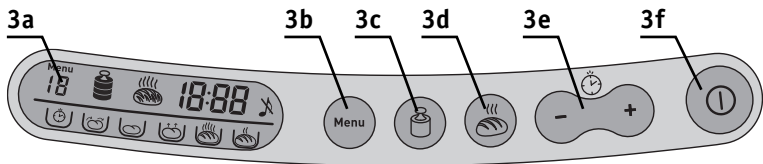
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ



Только курсор перемещается каждый раз на один шаг

Не превышайте предел общего количества муки (750 г) и дрожжей (12 г).

Измеренный уровень шума данного устройства составляет 60 дБА.



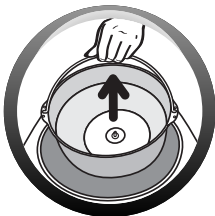
2 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлечение из упаковки



- Извлеките электроприбор из упаковки, сохраните гарантийный талон. Прежде чем использовать прибор первый раз, внимательно прочтите инструкцию и указания по безопасности.
- Использовать прибор следует только на ровной, прочной, термостойкой поверхности. Извлеките принадлежности и удалите все наклейки, имеющиеся внутри или снаружи прибора.

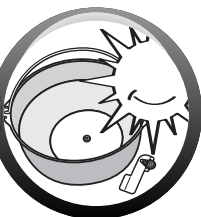
2. Перед использованием



- Извлеките форму для выпечки хлеба, просто потянув ручку вверх.

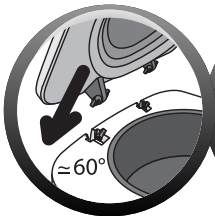
Примечание. Форма для выпечки хлеба не закреплена внутри прибора. Не прилагайте усилий для ее извлечения.

3. Чистка

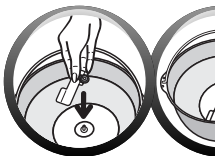


- Просто протрите форму для выпечки хлеба, нож и крышку влажной тканью. Тщательно высушите.

4. Сборка крышки



- Прикрепите крышку под углом 60°.
- Перед использованием прибора не забудьте поместить нож в форму для выпечки.



3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Приготовление по рецептам

• Вес всех используемых ингредиентов должен быть точно измерен (с помощью мерной чашки, мерной ложки или кухонных весов). Неточные измерения негативно отражаются на результатах.

• Порядок приготовления:

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Жидкости (масло, яйца, вода, молоко) | 5. Сухое молоко |
| 2. Соль | 6. Специальные твердые ингредиенты |
| 3. Сахар | 7. Мука, вторая половина |
| 4. Мука, первая половина | 8. Дрожжи |
| | 9. Сливочное масло |

• **Мука:** вес муки в значительной степени зависит от типа используемой муки. Кроме того, на результаты выпекания может оказать влияние качество муки. Муку следует хранить в герметичном контейнере, поскольку она реагирует на изменения в атмосфере, абсорбируя влагу или теряя ее. Вместо стандартной муки рекомендуется использовать “муку из твердых сортов пшеницы”, “муку с повышенным содержанием глютена” или “хлебопекарную муку”. При добавлении в тесто овсяных хлопьев, отрубей, проростков пшеницы, ржи или необработанных зерен готовая буханка хлеба будет меньше и тяжелее.

Рекомендуется использовать муку Т55, если в рецепте не указано иное. При использовании специальных мучных смесей для выпечки хлеба, бриошей или булочек не допускать, чтобы общий вес теста превышал 750 г.

Просеивание муки также влияет на результат: чем в меньшей степени мука просеяна (т.е. чем выше в ней содержание частиц внешней оболочки зерен пшеницы), тем меньше поднимется тесто и тем плотнее будет готовый хлеб. Кроме того, в магазинах можно найти готовые смеси для выпечки хлеба. При использовании готовых смесей следуйте указаниям их изготовителей. Как правило, выбор программы определяется тем, какая смесь используется.

• Необходимо точно измерить количество муки. Поэтому муку следует взвешивать с помощью кухонных весов. Можно использовать сухие хлебопекарные дрожжи в пакетиках, закваску или свежие хлебопекарные дрожжи. Не используйте разрыхлитель, если в рецепте не указана необходимость его использования. Открытый пакетик дрожжей необходимо использовать в течение 48 часов.

• Чтобы не испортить загрузку, рекомендуется поместить все ингредиенты в форму для выпечки хлеба в самом начале и не открывать крышку во время приготовления (если в рецепте не указано иное). Тщательно следуйте порядку добавления ингредиентов и следите за тем, чтобы их количество соответствовало рецептам. Вначале жидкие, затем твердые ингредиенты.

Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями, сахаром или солью.

• **Смесь для выпечки хлеба очень чувствительна к температуре и влажности.** Для получения оптимального результата рекомендуется стремиться к тому, чтобы общая температура составляла 60°C (температура воды + температура муки + температура в помещении). Например, если температура в комнате равна 20°C, убедитесь в том, что температура муки составит 20°C, и температура воды - также 20°C (20 + 20 + 20 = 60°C).

• **Распространенное заблуждение состоит в том, что добавление большего количества дрожжей сделает хлеб более пышным.** Слишком большое количество дрожжей делает структуру хлеба более ломкой, и хлеб в ходе выпекания будет много раз подниматься и опадать.

2. Пуск

- Поместите форму для выпечки хлеба в машину.
Примечание. Просто поместите форму внутрь, не закрепляя. Не применяйте силу: если есть сложности с установкой формы, слегка поверните ее.
- Закройте крышку.
- Полностью разверните шнур питания и подключите его к заземленной розетке.
- Машина автоматически устанавливает меню, которое использовалось последним, или, по умолчанию, меню 1.
- При использовании машины в первый раз может возникнуть легкий запах.
- При использовании машины может появиться дым. Эти проявления нормальны и исчезнут при дальнейшем использовании машины.



3. Выбор меню

(характеристики см. в таблице ниже)

Menu

- Для запуска необходимо вручную выбрать нужную настройку.
- Чтобы выбрать одно из меню, от 1 до 17, несколько раз нажмите кнопку Меню.
- Время, соответствующее выбранному меню, отобразится автоматически.

Меню		Отложенный пуск	Вес (г)	Подрумянивание	
1	Белый хлеб	приготовление классического белого хлеба.	да	500-900	да
2	Кулич	приготовление кулича и французского бриоша.	да	750	да
3	Традиционный хлеб	приготовление деревенского хлеба.	да	500-900	да
4	Хлеб с добавками	приготовление хлеба с цукатами, орехами, ветчиной и другими добавками.	да	500-900	да
5	Ржаной хлеб. Длительное приготовление	Ржаной хлеб с длительным временем всхождения для получения воздушной текстуры.	да	500-900	да
6	Хлеб быстрой выпечки	Программа для получения хлеба в кратчайшие сроки. Текстура хлеба может быть более плотной по сравнению с остальными программами.	да	500-750-900	да
7	Цельнозерновой хлеб	Приготовление белого хлеба наивысшего качества.	да	500-900	да
8	Ржаной хлеб	Приготовление хлеба с добавлением ржаной муки.	да	500-900	да
9	Каравай	Программа для приготовления сладкого хлеба, содержащего такие ингредиенты как сахар, молоко и сливочное масло.	да	500-750-900	да

10	Хлеб без клейковины	Эта программа используется для приготовления хлеба без глютена. Хлеб без глютена пригоден для употребления людьми, страдающими глютеночувствительной целиакией, которая вызывает аллергическую реакцию на глютен, присутствующий во многих зерновых культурах (пшенице, ржи, ячмене, овсе, камуте, спельте и т. д.). Форма для выпечки хлеба должна быть тщательно очищена для предотвращения риска перемешивания с другими типами муки. В случае строгой безглютеновой диеты следует проверять, чтобы дрожжи тоже были безглютеновыми. Консистенция безглютеновой муки не позволяет получить идеальное тесто. Тесто прилипает к стенкам формы, во время замешивания его необходимо снимать со стенок гибкой пластиковой лопаткой. Безглютеновый хлеб будет плотнее и светлее по сравнению с обычным хлебом.	да	500-750-900	да
11	Бездрожжевое тесто	Эта программа не предусматривает выпекания. Программа предназначена для замешивания и подъема любых типов дрожжевого теста, например теста для пиццы.	да	500-750	нет
12	Пресное тесто для макаронных изделий	Эта программа предназначена только для замешивания. Программа предназначена для пасты из пресного теста, такой как лапша.	нет	500-750-900	нет
13	Варенье	Эта программа предназначена для приготовления и автоматической варки джема. Фрукты необходимо крупно порезать и очистить от косточек.	нет	-	нет
14	Кекс	Программа предназначена для приготовления теста для кондитерских изделий и кексов с добавлением разрыхлителя. Для достижения лучшего результата рекомендуется при работе с этой программой использовать тесто весом 1000 г.	да	900	да
15	Замешивание теста	Данное меню позволяет вручную выбирать время замешивания в диапазоне от 1 минуты (минимум) до 60 минут (максимум); для этого используются кнопки + и - . Программа используется только для замешивания. Затем необходимо дать тесту выстояться и подняться.	нет	-	да
16	Дрожжевое тесто	Данное меню позволяет вручную выбирать время подъема в диапазоне от 5 минут (минимум) до 5 часов (максимум). Регулировка производится с шагом в 5 минут с помощью кнопок + и - . Кроме того, имеется возможность выбрать температуру с помощью кнопки "Подрумянивание": светлая (25°C), средняя (30°C) или темная (35°C) корочка. Программу следует использовать только для подъема теста.	нет	-	да
17	Выпекание	Данное меню позволяет запустить процесс выпекания только на срок от 5 до 80 минут, регулировка производится с шагом в 5 минут для получения светлой, средней или темной корочки; для регулировки используются кнопки + и - . Это меню можно выбрать отдельно и использовать: а) с меню "Дрожжевое тесто" (меню 11), б) для подогрева испеченного хлеба или для того, чтобы сделать хлеб хрустящим. в) для завершения приготовления в случае продолжительного отключения электропитания во время цикла выпекания хлеба. Печку не следует оставлять без присмотра, когда выбрано меню 17. Чтобы прервать цикл приготовления до его завершения, работу программы по данному меню можно остановить вручную, нажав кнопку 1 .	нет	-	да

Примеры рецептов

- Для каждого рецепта добавляйте ингредиенты в указанной последовательности (ч. л. = чайная ложка).

Меню 6 - ОБЫЧНЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

	900 г
1. Вода	410 мл
2. Соль	2 ч. л.
3. Мука Т55	650 г
4. Дрожжи	3 ч. л.

Меню 11 - ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ		
	500 г	750 г
1. Вода	170 мл	260 мл
2. Оливковое масло	1 ч. л.	1,5 ч. л.
3. Соль	0,5 ч. л.	1 ч. л.
4. Мука Т55	320 г	480 г
5. Дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.

Меню 12 - СВЕЖАЯ ПАСТА

	500 г	750 г	900 г
1. Вода	80 мл	120 мл	160 мл
2. Яйца	2	3	4
3. Соль	0,5 ч. л.	0,75 ч. л.	1 ч. л.
4. Мука Т55	330 г	500 г	660 г

Меню 13 - ДЖЕМ

1. Апельсины	750 г
2. Сахар	750 г
3. Лимонный сок	50 мл
4. Пектин	50 г

Предупреждение: общее количество фруктов не должно превышать 900 г.



4. Выбор веса хлеба

- Если необходимо изменить принятую по умолчанию настройку, нажимайте кнопку “Вес” до тех пор, пока не отобразится значок, соответствующий нужному весу. Вес 750 г относится только к бриошам.

Для получения маленькой круглой буханки используйте один пакет готовой смеси, для большой буханки — два пакета. Для выпекания бриошей используйте только один пакет и выберите вес 750 г.



500 г



750 г



900 г



5. Выбор степени подрумянивания

- Можно выбрать один из трех вариантов румяной корочки: светлая, средняя, темная.
- Если необходимо изменить принятую по умолчанию настройку, нажимайте кнопку “Подрумянивание” до тех пор, пока не отобразится значок, соответствующий нужной степени подрумянивания.



Light






Middle



Dark









6. Запуск меню

- После выбора меню, веса хлеба и степени подрумянивания можно запустить приготовление по данному рецепту.
- Чтобы запустить выбранную программу, нажмите кнопку . Начинается работа по программе. Отображается время, соответствующее выбранной программе. Последовательность операций выполняется автоматически, при этом значки выполняемых операций последовательно отображаются в нижней части экрана.
- Если необходимо во время приготовления рецепта отключить звук, можно воспользоваться функцией беззвучного режима, нажав кнопку  перед началом работы (для восстановления звучания снова нажмите кнопку ).
- Появление некоторого количества дыма в ходе цикла выпекания хлеба является нормальным.




Не прикасайтесь к смотровому окошку во время и сразу после завершения цикла приготовления. Окошко может сильно нагреваться.

7. Использование программы с отложенным пуском

- Можно задать время начала работы прибора за 15 часов, чтобы хлеб был готов к определенному времени.
- Дрожжи не должны соприкасаться с солью или водой.
- Когда выбраны меню, степень подрумянивания и вес, отображается время приготовления, соответствующее выбранному меню. Рассчитайте временной интервал между временем запуска меню и временем, к которому должно быть все готово. Прибор автоматически включает в расчет длительность циклов приготовления по меню.
Для отображения желаемого времени используйте кнопки  и . Регулировка времени производится с шагом в 10 минут, для этого следует либо нажать и удерживать соответствующую кнопку, либо попеременно нажимать обе кнопки. Когда нужное время отобразилось, нажмите кнопку .
Например, сейчас 20:00 (8 вечера), а вам нужно, чтобы хлеб был готов на следующее утро к 7:00 (7 утра).
Установите значение 11:00, используя кнопки  и . Нажмите кнопку .
- В случае, если допущена ошибка или необходимо изменить настройку времени, нажимайте кнопку до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал. Отображается время, принятое по умолчанию. Снова выполните вышеописанную процедуру.
- **Задавая программу с отложенным пуском, не следует использовать рецепты, в которые входит свежее молоко, яйца, сметана, йогурт, сыр или свежие фрукты, поскольку за ночь они могут испортиться или зачерстветь.**
- При использовании программы с отложенным пуском функция беззвучного режима запускается автоматически, а экран дисплея переходит в режим низкого энергопотребления.



8. Окончание меню

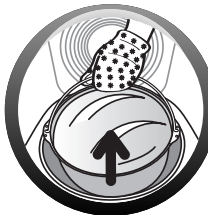
- В конце цикла выпекания прибор испускает звуковой сигнал и автоматически переходит в режим подогрева на один час, после чего возвращается к предыдущему режиму.
- Выполнение выбранного меню можно остановить в любой момент, нажав кнопку .



9. Извлечение хлеба из печи:

- По окончании цикла приготовления отключите печь от электросети.

Предупреждение: при открывании крышки может появиться пар.



- Извлеките форму для выпечки хлеба, просто потянув ручку вверх.

При извлечении формы для выпечки хлеба и прикосновении к внутренней поверхности крышки следует использовать прихватки, поскольку эти детали становятся очень горячими.

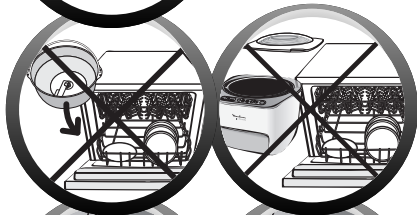
- Чтобы извлечь готовую буханку, вытащите форму для выпекания и поместите горячий хлеб на решетку по меньшей мере на час для остывания.

- Чтобы не повредить антипригарное покрытие формы для выпекания, не используйте металлические принадлежности, извлекая хлеб из формы.

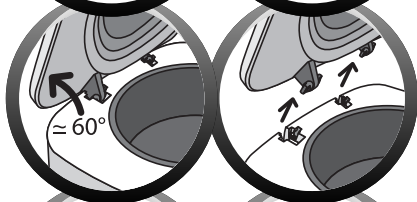
4 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



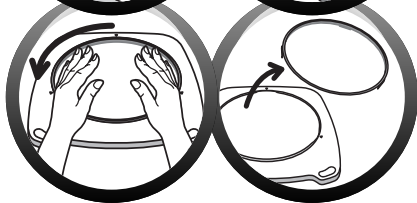
- Отключите прибор и дайте ему остыть.
- Протрите прибор снаружи и изнутри влажной тканью. Тщательно высушите.
- Вымойте форму для выпекания и нож горячей водой с мылом. Чтобы нож легче отмывался, оставьте его намокать в горячей воде.



• Форму для выпекания и нож не следует помещать в посудомоечную машину.

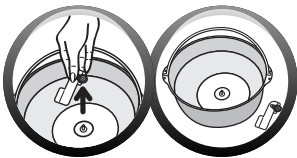


- Не используйте бытовые чистящие средства, ткань с абразивными свойствами или спирт. Следует использовать только мягкую влажную ткань.
- Не погружайте корпус прибора в воду.



• Можно просто снять крышку. Если внутренняя поверхность пожелтела, верните ей блеск с помощью глиняного порошка.







- Чтобы почистить окошко, его можно снять, слегка повернув. Но мыть его после каждого использования не рекомендуется.







5 СОВЕТЫ

- **В случае отключения электропитания:** в случае прерывания работы программы из-за отключения электропитания или неправильного обращения с прибором установленные настройки сохраняются в течение семи минут. Запуск цикла произойдет с того момента, где он был остановлен. По истечении этого времени настройки будут утеряны.
- **Если необходимо запустить следующую программу / приготовить следующую буханку,** до начала следующего цикла приготовления должен пройти час.
- **Если никак не удастся извлечь хлеб,** наденьте кухонные рукавицы, чтобы защитить руки от жара, и вытащите буханку непосредственно из формы.

6 КАК СДЕЛАТЬ РЕЦЕПТЫ ЛУЧШЕ

Получили не то, что ожидали? Таблица поможет разобраться.	Хлеб слишком сильно поднимается	Хлеб слишком сильно опадает после подъема	Хлеб поднимается недостаточно	Корочка недостаточно золотистая	Бока коричневые, но хлеб не пропекся полностью	Мучнистость сверху и по бокам
						
Во время выпекания была нажата кнопка ①.				●		
Недостаток муки.		●				
Избыток муки.			●			●
Недостаток дрожжей.			●			
Избыток дрожжей.		●		●		
Недостаток воды.			●			●
Избыток воды.		●			●	
Недостаток сахара.			●			
Плохое качество муки.			●	●		
Неверные пропорции ингредиентов (избыток).	●					
Слишком горячая вода.		●				
Слишком холодная вода.			●			
Неверно выбрана программа.			●	●		

7 ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕПОЛАДКИ	ПРИЧИНЫ – РЕШЕНИЯ
Залипание ножа в форме для выпечки.	<ul style="list-style-type: none">• Залейте нож теплой водой, прежде чем извлекать его. Придерживая ось снизу, проверните нож рукой.
После нажатия кнопки  ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none">• На дисплее отображается температура, а прибор выдает звуковой сигнал: прибор слишком горячий. Температура должна быть ниже 40 °С. Температура в помещении ниже - 5 °С.• Был установлен отложенный пуск.• На экране отображается Err: если проблема не является одним из описанных выше случаев, прибор следует доставить в авторизованный сервисный центр.
После нажатия кнопки  мотор заводится, но замешивание не выполняется.	<ul style="list-style-type: none">• Форма для выпечки установлена неправильно. В этом случае прибор следует остановить вручную, нажав кнопку . Установите форму для выпечки на место и повторите попытку приготовления по этому рецепту.
После отложенного пуска хлеб недостаточно поднялся или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none">• Вы забыли нажать на кнопку  после окончания отложенного пуска.• Дрожжи не должны соприкасаться с солью и/или водой.• Нож отсутствует.
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none">• Некоторые ингредиенты не вошли в форму: отключите прибор от электросети, оставьте его охлаждаться, затем очистите его изнутри влажной губкой без какого-либо чистящего средства. Извлеките форму для выпечки из прибора для приготовления своего рецепта.• Смесь для выпечки хлеба перелилась: количество используемых ингредиентов слишком велико, в основном это касается жидкости. Следуйте приведенным в рецепте пропорциям.
Экран отключен.	<ul style="list-style-type: none">• Прибор не находится в предыдущем режиме. Нажмите любую кнопку, чтобы зажегся экран.

Moulinex®

la fournée

RU

2 - 13

UK

14 - 25

KK

26 - 37

Ref. 5087121

www.moulinex.com



McGrp.Ru Инструкции по эксплуатации и руководства пользователя

Эта инструкция загружена с сайта McGrp.Ru На этом сайте вы сможете посмотреть и скачать инструкции к вашей бытовой, кухонной и климатической технике, автоэлектронике и другим полезным девайсам. В случае каких то вопросов, вы можете задать вопрос по своему устройству и модераторы ответят на ваш вопрос в кратчайшие сроки.