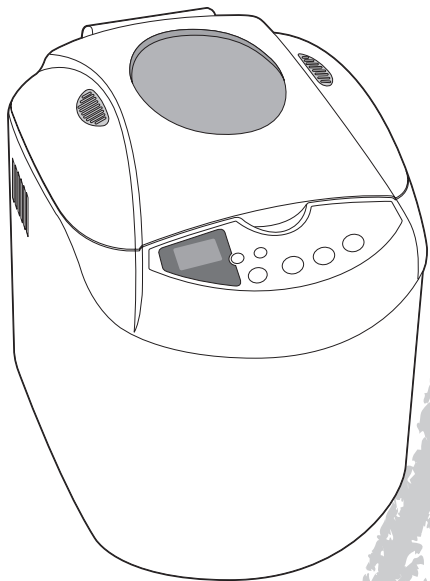
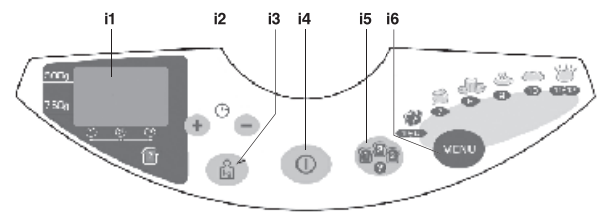
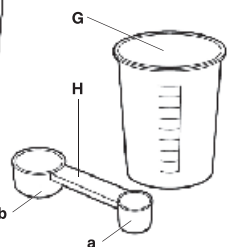
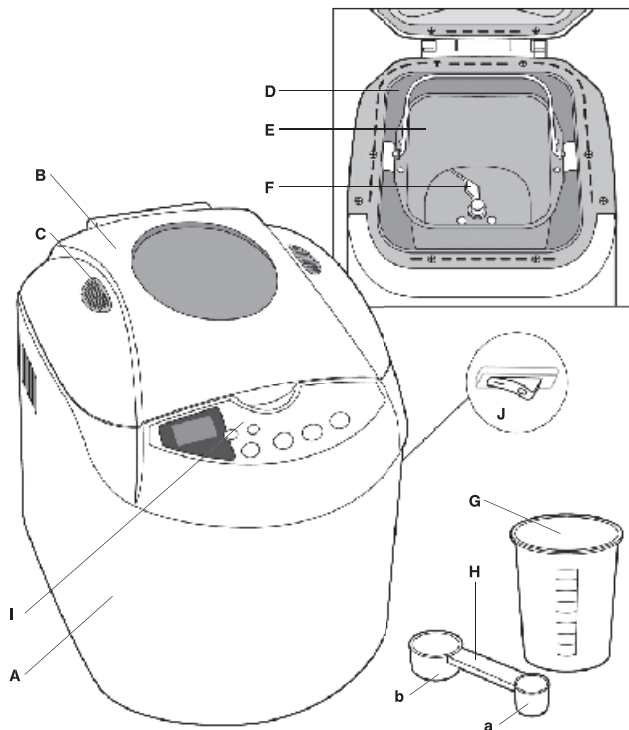


Moulinex



www.moulinex.com



Благодарим Ви, че сте предпочели изделие на фирма "Мулинекс" и Ви напомняме, че Вашият уред е предназначен изключително за приготвянето на хлебни изделия, кексове, теста, компоти и конфитюри.

ОПИСАНИЕ

- A Корпус**
- B Капак**
- C Вентилационна решетка**
- D Резервоар**
- E Чаша**
- F Смесител**
- G Градуиран мерителен съд**
- H Една мерителна лъжица**
- I Панел за управление:**
 - I1 Дисплей**
 - I2 Бутон за настройка на времето**
 - I3 Бутон за настройка на теглото**
 - I4 Бутон Вкл./Изкл.**
 - I5 Степен на препичане**
 - I6 Бутон "Меню" за избор на програма**
 - I7 Ключ Вкл./Изкл.**

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **Преди първото пускане на уреда в действие внимателно прочетете инструкцията за експлоатация: фирма „Мулинекс“ не носи отговорност за несъответстващи инструкции за ползване на уреда.**

- **Не оставяйте прибора без надзор в близост до деца. Деца и инвалиди могат да ползват уреда само под контрол.**

- Убедете се, че работното напрежение на вашия уред съответства на напрежението във вашата мрежа.

При неспазване на указанията за включване на вашия уред към захранващата мрежа гаранцията отпада.

- Захранващата инсталация трябва задължително да бъде заземена. Нарушавайки това правило, Вие се

излагате на опасност от електроудар, а Вашето имущество може сериозно да пострада.

От съображение за безопасност, заземяването трябва да съответства на нормите, приети на територията на съответната страна. Ако вашият контакт не е заземен, Вие обезателно трябва да направите това, преди да включите уреда.

- Този уред е предназначен за битово използване в закрити помещения.

- След употреба и преди почистяване на уреда винаги го изключвайте от захранващата мрежа.

- В случай на ненормална работа или при повреда на уреда веднага се обърнете към оторизирания сервиз на "Мулинекс".

- Всякакви техническо обслужване на уреда се осъществява в оторизираните сервиси на "Мулинекс".

- Забранява се потапянето на уреда, щепсела или кабела във вода или друга течност.

- Внимавайте кабела на уреда да не се намира в близост до нагорещени или остри предмети.

- Ако кабелът или щепселът са повредени, не включвайте уреда към захранването. От съображение за сигурност, тяхната подмяна се извършва само в оторизираните сервиси на "Мулинекс".

- От съображение за сигурност, използвайте само оригинални части и консумативи с марката "Мулинекс", предназначени за Вашия прибор.

- Всички наши уреди преминават през изключително строг контрол за качество.

- При работа на уреда винаги хващайте чашата или други нагорещени части на уреда с ръкавици. По време на работа уредът се нагрива до много висока температура.

- Внимавайте вентилационната решетка да бъде открита по време на работа.

- Внимание! При отваряне на уреда по време на работа или след

това е възможно да излезе пара. При изпълнение на програма 8 (за приготвяне на варени или фруктови пюрета) при отваряне на капак е възможно да излезе пара, както и нагорещени капки.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

- Отстранете опаковката и измийте чашата и принадлежностите с вода и препарат за съдове. Напълно и щателно ги подсушете.
- Намокрете резервоара с влажна гъба.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ

Всички продукти, които ще бъдат използвани трябва да имат стайна температура.

Крайният резултат зависи изключително от качеството и свежестта на продуктите. За приготвянето на хляб, курабийки и пирожки се изисква само висококачествено брашно. Точната дозировка на брашното също има голямо значение за крайния резултат. Затова Ви съветваме да теглите брашното с кухненска везна преди употреба. Вие можете да използвате както свежа, така и суха мая, но в никакъв случай “химическа” мая. Щателно съблюдавайте дозировката и последователността на добавяне на съставките според рецептата.

Внимавайте маята да не е в непосредствен контакт със солта. За да не се нарушава процеса на втасване на тестото, се препоръчва да се смесят всички съставки първоначално в чашата и после капакът да не се отваря по време на работа на уреда. Изпеченият от Вас хляб ще притежава по-плътна среда в сравнение с този, приготвен в хлебопекарна.

Последователност на добавяне на продуктите

Препоръчва се съставките да се добавят в следния порядък: Най-напред течните продукти, а после твърдите.

Маята се прибавя най-накрая: тя не трябва да влиза в съприкосновение със захар, мляко, вода или сол.

След като налеете течните продукти, Ви препоръчваме да изпълните следните операции:

Добавете част от брашното.

Добавете всички твърди продукти, с изключение на маята.

Изсипете останалата част от брашното така, че то напълно да покрие всички твърди продукти.

Най-накрая добавете маята.

Различни ингредиенти Масло/олио

Мазнините и олиото правят хляба по-мек и вкусен. При използването на масло, то трябва да се раздели на малки парчета, за да може да се разпредели хомогенно из тестото.

Вода

Наливайте в тестото топла вода. Ако във Вашата рецепта има яйца, разбийте ги и ги добавете към водата.

Брашно

Количеството на брашното зависи от неговия тип.

От качеството на брашното зависи и успеха на печивото.

При използването на “тежко” брашно (например ръжено) тестото бухва по-малко.

Мляко

Може да се използва както прясно, така и сухо мляко. При използването на сухо мляко трябва да се добави допълнително вода.

При използване на прясно мляко може да добавите вода, при условие

че общият обем на течността съответства на указания в рецептата.

Захар

По възможност използвайте бяла, кафява захар или мед. Избягвайте използването на рафинирана захар или захар на кубчета.

Сол

Солта придава вкус на продуктите и оказва влияние върху активността на маята.

Солта прави тестото плътно, компактно и не му позволява да втаса твърде бързо.

Мая

Тестото втаса под въздействието на маята.

Вие можете да използвате както прясна, така и суха мая. Качеството на маята и следователно скоростта и степента на втасване на тестото не са винаги еднакви. Затова и вкусът на хляба зависи от вида на използваната мая.

ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Вашият уред "Home Bread" (Домашен хляб) е предназначен за автоматично приготвяне на хлебни изделия, кексове, теста, варени и фруктови пюрета и не трябва да се намесвате в работата на уреда след неговото програмиране. Изборът на програмата води след себе си автоматично изпълнение на необходимите операции в определена последователност. В края на инструкцията има таблица, в която е указано времетраенето, необходимо за изпълнението на всеки етап.

- Включете уреда към захранващата мрежа и поставете ключа (J) в положение I. След малко на дисплея ще се появи съобщение <P1>, съответстващо на програмата <1>.

- Хванете чашата (E) за дръжката и я извадете. Убедете се, че смеси

телят (P) е поставен правилно на мястото си.

- Изсипете съставките в чашата като съблюдавате указаната в рецептата последователност.

- Поставете чашата внимателно в резервоара и се убедете, че е поставена правилно в привода, намиращ се на дъното на резервоара. Натиснете чашата надолу, за да се застопори на двете опори.

- Затворете капака.

- Изберете програма, съответстваща на вашата рецепта.

С помощта на бутон <Menu> изберете нужната програма. На дисплея се появява времето необходимо за изпълнение на програмата.

Внимание

- Ако искате да изберете програма <1>, не натискайте бутон (I6) <Menu>, а пристъпете веднага към настройване на степента на препичане от бутон (I5) и на теглото от бутон (I3).

- Избор на степен на препичане и тегло (само за програмите 1-7): С помощта на бутон (I5) изберете степента на препичане (1 отговаря на слабо препечено - 3 на силно препечено)

В долната част на дисплея се появява стрелка, която указва степента на препичане. Вие можете да измените указаната в рецептата степен на препичане по ваш вкус.

- С помощта на бутон (I3) укажете теглото според избраната рецепта: 500 или 750 г.

В лявата страна на дисплея се указва какво тегло сте избрали.

- **Пускане и спиране на програмата.**

- Натиснете бутон (I4), за да пуснете програмата.

На дисплея до приключване на цикъла се отчита оставащото време. След приключване на програмата се чува звуков сигнал. Вие можете веднага да извадите чаша (E):

- Натиснете бутон (I4).

Поставете ключа (J) в положение (O) и изключете уреда от захранващата мрежа.

Сложете си кухненски ръкавици и извадете чашата като я държите за дръжката. При необходимост с пластмасова лопатка отделете готовото изделие от краищата на чашата и след това я обърнете, за да може изделието да излезе. Поставете го на решетка, за да се охлади.

Ако смесителят (P) не се отделя от изделието, оставете го да изстине и тогава го отделете. Вие също така можете да оставите изделието в прибора и да го поддържате в топло състояние в продължение на часове, като включите подходяща програма. Докато приборът поддържа температурата на изделието, на дисплея на уреда има показание <0.00>. През определени промеждутъци от време ще се чува звук от сигнал. След приключване на програмата ще се чуе троен сигнал и уредът ще се изключи автоматично. На дисплея отново ще се появи времето за изпълнение на избраната програма.

Изключете уреда от захранващата мрежа и с помощта на кухненски ръкавици извадете чашата. Цикълът за поддържане температурата на изделието може да бъде прекъснат по всяко едно време като се натисне бутон (14). Вие можете да увеличите времето на приготвяне по Ваше желание. С помощта на бутон (16) <Menu> установете програма <19>. Програмата автоматично се удължава с един час (след изтичането му се чува звуков сигнал). Изпълнението на тази програма може да бъде прекъснато по всяко време чрез натискането на бутон (14).

Съхранение и рязане на домашно приготвения хляб

Оставете хляба да се охлади поне час преди да го режете с остър или наъбен нож. Ако искате да наре-

жете хляба, докато е още топъл, ние Ви съветваме да го нарежете на резени с дебелина 2,5 см, така те ще са равни.

Съхранявайте хляба в затворен съд, на хладно и сухо място. Не го съхранявайте в хладилник, защото ще изсъхне и ще загуби своята свежест. Защото домашно приготвеният хляб не съдържа консерванти и има склонност да изсъхва и да губи своята свежест по-бързо от производствения хляб. Въпреки всичко има възможност да се съхрани за два дни.

Програма <отложен старт>

Вие можете да предпрограмирате прибора така, че приготвяното от Вас изделие да бъде готово в желано от Вас време. Тази операция се изпълнява, след като е избрана програма степен на препичане и тегло. Пресметнете времето между старта на програмата и това-когато искате вашето изделие да бъде готово.

Натиснете бутон (12) и с помощта на бутони <+> и <-> настройте това време. Това време анулира зададеното от програмата време, което е изписано на дисплея. Например: В момента е 20 часа и Вие искате Вашият хляб да бъде готов на другия ден в 7 часа сутринта.

Натиснете бутон (12) и с помощта на бутони <+> и <-> настройте време равно на 11 часа. Натиснете бутон (14).

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

- Програма <3,4 и 8> е настроена да се стартира след 30 мин. Така, че е нормално процесът да не започва веднага след натискане на бутон (14).

- Ако искате да изпълните последователно две програми, изчакайте 30 мин. и след това стартирайте втория цикъл.

- Не обръщайте внимание на звуковия сигнал (или звуковите сигнали), които могат да се появят по време на изпълнение на програмите.

- Ако по време на изпълнение на програмата, тя бъде прекъсната в резултат на спиране на захранването или грешно действие, същата се анулира. Вие можете да завършите процеса на приготвяне с програма <9>.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете прибора от захранващата мрежа и го оставете да изстине.

- Почистете уреда и вътрешността му с влажна кърпа и го подсушете.

- Измийте чашата и смесителя с гореща вода и препарат за съдове. Подсушете ги веднага.

- Снемете капака и щателно го измийте с вода и препарат за посуда, а след това го подсушете. Не потапяйте уреда във вода, за да не попадне тя в отворстията на вентилационната решетка.

- Забранява се миенето на детайлите на прибора в съдомиялна машина.

- Забранява се миенето на прибора с абразивни гъби, спирт и прахове от този вид.

КАКВО ДА ПРАВИМ, АКО ПРИБОРЪТ НЕ РАБОТИ

- Проверете дали уредът е правилно свързан към захранването.

Преди пускането на нова програма изчакайте 30 мин.

Ако уредът все още не функционира, обърнете се къмоторизираните сервиси на “Мулинекс”.

РЕЦЕПТА

Всички съставки се изсипват в чашата (Е) в последователност, указана в рецептата. При приготвянето на

курабийки или хляб вие можете да добавите в тестото стафиди, ядки, късчета бекон или житни кълнове. Вие трябва обаче да ги смесите още в началото с останалите продукти.

Сладко тесто

Млечна кифла

250 гр мляко

50 гр масло

200 гр бяло брашно

2 супени лъжици захар

1,5 чаени лъжици сол

1 пакетче суха мая

програма 5 (3 ч. 13 мин.)

степен на препичане: 2

тегло: 500 гр

Бръш

1 супена лъжица мляко

3 яйца

125 гр масло

250 гр брашно

2,5 супени лъжици захар

1 чаена лъжица сол

1 пакетче суха мая

програма 1 (2 ч. 55 мин.)

степен на препичане: 1

тегло: 750 гр

Белгийска кифла “Крамик”

125 мл мляко

1 яйце

50 гр масло

250 гр брашно

1 супена лъжица захар

1 щипка сол

1 пакетче суха мая

програма: 5 (3 ч. 19 мин.)

степен на препичане: 2

тегло: 750 гр

Елзаска кифла “Кугелхоф”

4 супени лъжици мляко
2 яйца
100 гр масло
250 гр брашно
2,5 супени лъжици захар
1 щипка сол
1 пакетче суха мая
100 гр стафиди
програма: 5 (3 ч. 09 мин.)
степен на препичане: 1
тегло: 750 гр

Италиански “Панетон”

4 супени лъжици мляко
2 яйца
80 гр масло
260 гр брашно
60 гр захар
1 пакетче суха мая
6 супени лъжици стафиди
4 супени лъжици настъргани лимонени кори.
програма 5 (3 ч. 09 мин.)
степен на препичане: 1
тегло: 750 гр

Хляб

Бял хляб без кори

100 мл мляко
210 мл вода
25 гр масло
350 гр бяло брашно
1 чаена лъжица сол
1 пакетче суха мая
програма: 6 (3 ч. 20 мин.) степен на препичане: 2
тегло: 500 гр

Домашен хляб

220 мл вода
250 гр бяло пшеничено брашно
50 гр ръжено брашно
50 гр пълнозърнесто пшеничено брашно
1,5 чаена лъжица сол
1 пакетче суха мая
програма: 1 (2 ч. 55 мин.)
степен на препичане: 1
тегло: 750 гр

Селски хляб

175 мл вода
225 гр бяло пшеничено брашно
25 гр ръжено брашно
1 чаена лъжица сол
2 чаени лъжици суха мая
програма: 3 (3 ч. 34 мин.)
степен на препичане: 1
тегло: 750 гр

КЕКОВЕ

Кекс със стафиди

100 мл мляко
2 яйца
125 гр масло
120 гр захар
1 пакет ванилова захар
250 гр брашно
1 /2 пакетче мая на прах
1 щипка сол
6 супени лъжици смляни бадеми
125 гр стафиди
програма: 7 (1 ч. 25 мин.)
степен на препичане: 2
тегло: 750 гр

Лимонов кекс

4 яйца
200 гр масло
200 гр захар
250 гр брашно
2 чаени лъжици мая на прах
1 щипка сол
лимонени кори
програма: 7 (1 ч. 25 мин.)
степен на препичане: 2
тегло: 750 гр

Кекс с лешници

200 мл мляко
2 яйца
150 гр масло
200 гр захар
1 пакет ванилова захар
200 гр брашно
1 /2 пакетче мая на прах
1 щипка сол
100 гр. лешници
програма: 6 (1 ч. 63 мин.)
степен на препичане: 2
тегло: 750 гр

ТЕСТО

Тесто за пици (*)

200 мл вода
3 супени лъжици зехтин
350 гр бяло брашно
2 чаени лъжици сол
1 пакет мая
програма: 12 (1 ч. 10 мин.)

(*) тези ястия трябва да се пекат в обикновена фурна: кекс - 25 мин. при 190 С°, пица - 20 мин. при 190 С°.

КОНФИТЮРИ И КОМПОТИ

Нарежете на едро или дребно плодовете по Ваш вкус преди да ги поставите в уреда.

Конфитюри от ягоди, праскови, ревен и кайсии

500 гр плодове
300 гр захар
програма: 8 (1 ч. 20 мин.)
след това програма 9 (12 ч.) (поддържане на температурата)

Компот от ябълки и ревен

250 гр ревен
250 гр ябълки
3 супени лъжици захар
програма: 8 (1 ч. 20 мин.)

Компот от ревен

500 гр ревен
3 супени лъжици захар
програма: 8 (1 ч. 20 мин.)

ТЕСТО ЗА МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ:

500 гр брашно
½ чаена лъжица сол
4 яйца
3 супени лъжици вода

Програма: 11 (13 мин.). Разточете и оформете тестото за макаронени изделия във формата, в която желаете. Сварете във вряща вода за максимум 5 минути.

	Тазо	Сменен на преливане	Осигуряване на пелене	Погребително време	1-во замесване	2-ро замесване	1-во внасяване	3-то замесване	2-ро внасяване	4-то замесване	3-то внасяване	пелене	заморяване	
Обикновен хляб	1	750	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60
			2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
			3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
			1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
			2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
	2	500	3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
			1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	43	60
			2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	46	60
			3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	51	60
			1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	45	60
Обикновен хляб (бърза пелена)	2	750	2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60
			3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60
			1	03:28	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	43	60
			2	03:38	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	53	60
			3	03:48	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	63	60
	3	750	1	03:34	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	49	60
			2	03:44	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	59	60
			3	03:54	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	69	60
			1	02:19	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	49	60
			2	02:24	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	54	60
4	750	3	02:32	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	62	60	
		1	02:22	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	52	60	
		2	02:27	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	57	60	
		3	02:35	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	65	60	
		1	02:22	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	52	60	

Тезло	Степен на припичане	Објект Време на печене	Подготвително време	1-во замесвање	2-ро замесвање	1-во власвање	2-ро власвање	3-то замесвање	2-ро власвање	4-то замесвање	3-то власвање	печене	запомяне		
5	Сладко тесто	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60	
			2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60	
			3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60	
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60	60	
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60	60	
		3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60	60	
6	500	1	03:10	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	45	60	60	
		2	03:20	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	55	60	60	
		3	03:30	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	65	60	60	
	750	1	03:15	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	50	60	60	
		2	03:25	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	60	60	60	
		3	03:35	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	70	60	60	
7	500	1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22	22	
		2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22	22	
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22	22	
	750	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22	22	
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22	22	
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22	22	
8	Мармалади	1	01:20	15	X	X	X	X	X	X	X	65	14	14	
		2	01:30	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60	60	
		3	01:40	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60	60	
	9	Резултатор	1	00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60	60
			2	00:13	X	3	5	X	X	X	1	10 sec.	4	X	X
			3	01:10	X	3	15	52	X	X	X	X	52	X	X

БГ Сервиз
София, ул. Вежен 25
тел.: 02/ 963 22 49
02/ 865 01 55