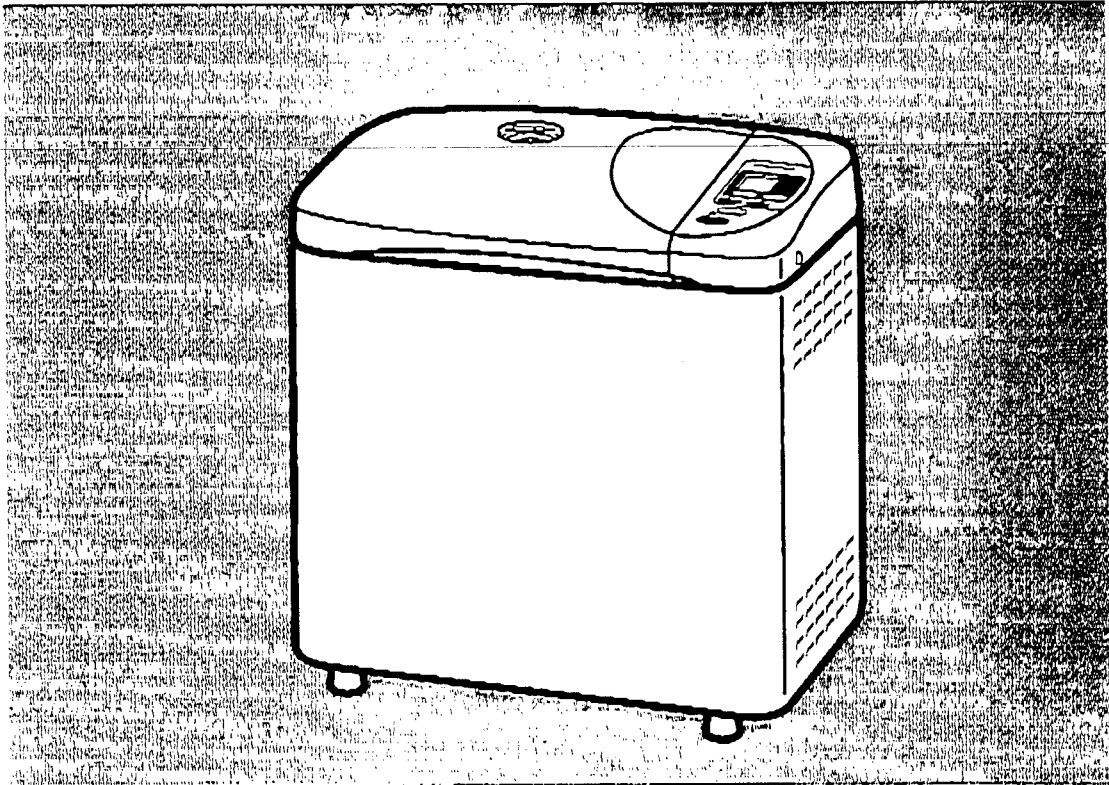


Инструкция по эксплуатации

Автоматическая хлебопекарня

SD-206



Panasonic

Перед использованием обязательно прочтите инструкцию



Содержание

Благодарим Вас за покупку хлебопекарни PANASONIC SD-206.
В целях обеспечения оптимальной работы и соблюдения техники безопасности просим Вас внимательно ознакомиться с данной инструкцией.

Agency did

Содержание

| | |
|--|----|
| Установка хлебопекарни | 3 |
| Об этом важно помнить | 3 |
| Основные принципы использования хлебопекарни Panasonic | 4 |
| Технология выпечки хлеба | 6 |
| Описание деталей | 7 |
| Функции пульта управления и дисплея | 8 |
| Инструкция по использованию | 9 |
| Использование таймера (только режим выпечки BAKE) | 12 |
| Использование функции ускоренной выпечки | 12 |
| Использование режима приготовления теста | 13 |
| Использование функции выпекания (BAKE ONLY) | 13 |
| Использование режима приготовления варенья | 14 |
| Способы чистки | 15 |
| Нарезка на ломтики и хранение хлеба | 15 |
| Перед тем, как обратиться в сервисный центр | 16 |
| Сигнализация на дисплее | 18 |
| Спецификации | 18 |
| Основные ингредиенты | 19 |
| Дополнительные ингредиенты | 21 |
| Различия в результатах выпечки | 22 |
| Рецепты | 23 |
| Основная выпечка (ускоренная) | 23 |
| Основная выпечка с изюмом | 24 |
| Выпечка из муки грубого помола | 25 |
| Выпечка из муки грубого помола с изюмом | 25 |
| Французский хлеб | 25 |
| Выпечка из нескольких сортов муки | 26 |
| Выпечка хлеба для бутербродов | 26 |
| Тесто | 27 |
| Выпечка кексов | 30 |
| Приготовление варенья | 31 |



Handwritten signature

Об этом важно помнить

Установка хлебопекарни

ВНИМАНИЕ: В целях собственной безопасности при подключении хлебопекарни воспользуйтесь сетевой розеткой с заземлением. Если Ваша розетка не заземлена, то замените ее на другую розетку с напряжением 230В, 50Гц, снабженную системой заземления. При использовании хлебопекарни необходимо использование 10-тиамперного предохранителя.

1. Не используйте хлебопекарню вне пределов помещения. Данная установка предназначена исключительно для бытового применения.
2. Устанавливайте хлебопекарню на твердую, сухую, ровную поверхность и избегайте расположения на тканях (например на скатерти, ковре и т.п.), а также на неустойчивых поверхностях.
3. Для достижения наилучшего результата, хлебопекарня не должна устанавливаться в непосредственной близости с нагревательными приборами или в помещениях с повышенной влажностью.
4. Во время процесса выпечки корпус хлебопекарни нагревается. Поэтому при установке хлебопекарни расстояние до стены и до ближайших предметов должно быть не менее 5см.

Об этом важно помнить

1. Не используйте хлебопекарню с поврежденным или изношенным шнуром и вилкой.
2. Никогда не пытайтесь самостоятельно отремонтировать хлебопекарню. Если требуется проверка или ремонт, обратитесь в магазин, где Вы приобрели хлебопекарню. Ремонт должен выполняться только специалистом сервисной службы.
3. Не погружайте корпус, шнур или вилку в воду или другую жидкость.
4. Не допускайте свисания шнура через край стола или кухонного шкафа, либо его касания горячих поверхностей.
5. Не вынимайте ведерко для выпечки и не отключайте хлебопекарню во время использования. В противном случае программа остановится и сможет быть восстановлена только в течение 40 минут. Хлебопекарня обладает памятью на 40 минут, т.е. в случае перебоев электропитания, микропроцессор сохраняет данные о процессе хлебопечения в течение 40 минут.
6. Не накрывайте хлебопекарню во время работы полотенцем или салфеткой и не закрывайте ее вентиляционное отверстие.
7. Не открывайте хлебопекарню после начала замеса теста. Это может повлиять на результат поднятия теста и выпечки.
8. Когда достаёте горячее ведерко для выпечки с испекшимся хлебом, обязательно используйте прихватки, т.к. хлебопекарня (внутри) и ведерко очень горячие.
9. Убедитесь в том, что ведерко и сама хлебопекарня внутри всегда чистые, что будет надежной гарантией программной последовательности.
10. Держите хлебопекарню вне досягаемости детей. Использование хлебопекарни детьми возможно только под непосредственным руководством и контролем взрослых или только после отвечающих требованиям инструкции со стороны взрослых, после которых ребенок будет в состоянии пользоваться хлебопекарней, соблюдая все меры безопасности, и поймет риск неправильного использования.
11. Эта хлебопекарня должна использоваться только для выпечки хлеба, кексов приготовления теста и варенья в соответствии с данной инструкцией.

To. Anna Tsikura -3

4 pages

[Handwritten signature]

Основные принципы использования

Выбор типа хлеба

| | |
|---------------------------------------|--|
| BASIC (Основной) | Для выпечки хлеба из пшеничной или ржаной муки. |
| WHOLE WHEAT (Грубый помол) | Для выпечки хлеба преимущественно из муки грубого помола (с отрубями). |
| MULTIGRAIN (Несколько сортов муки) | Для выпечки хлеба из нескольких сортов муки. |
| FRENCH (Французский) | Для выпечки французского хлеба с хрустящей корочкой и воздушной текстурой. |
| PIZZA (Пицца) | Быстрое приготовление теста для пиццы. |
| BAKE ONLY (Только выпечка) | Режим для выпечки кексов. |

Выбор режима выпечки

| | |
|--|---|
| BAKE (Выпечка) | Хлебопекарня производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста, его поднятие и выпечку. |
| BAKE RAPID (Быстрая выпечка) | Хлебопекарня перемешивает ингредиенты, замешивает тесто, поднимает его и автоматически выпекает быстрее, чем стандартный режим выпечки. |
| BAKE SANDWICH (Выпечка для бутербродов) | Хлебопекарня автоматически выпекает буханку среднего размера с мягкой корочкой специально для бутербродов. |
| BAKE RAISIN (Выпечка с изюмом) | Хлебопекарня автоматически выпекает хлеб, как при режиме BAKE. Звуковой сигнал дает Вам знать, когда добавить сухофрукты, такие как изюм, что предотвращает их дробление во время замеса теста. |
| DOUGH (Тесто) | Хлебопекарня автоматически замешивает тесто для пиццы, булочек, круассанов, пирожков и т.д. |
| DOUGH RAISIN (Тесто с изюмом) | Хлебопекарня автоматически замешивает тесто, как в режиме DOUGH. Звуковой сигнал дает Вам знать, когда добавить сухофрукты, как в режиме выпечки с изюмом. |

- 13-тичасовой таймер позволяет Вам заложить все ингредиенты вечером, чтобы утром проснуться от запаха свежего хлеба. (Только режим BAKE). При использовании таймера результат может несколько меняться.
- При завершении процесса выпечки или поднятия теста, раздается 8 звуковых сигналов.
- Звуковой сигнал также раздается при режимах выпечки и приготовления теста с изюмом.

Основные принципы использования

Выбор размера буханки и цвета корочки

Выбор размера буханки и цвета корочки возможен при использовании следующих режимов:

Если Вы не выбрали цвет и размер, то хлебопечка автоматически устанавливает большой размер (L size) и обычный (средний) цвет корочки.

Размер буханки и цвет корочки будет зависеть от комнатной температуры и качества муки и/или других ингредиентов.

| Режим Размер / Цвет | Размер буханки | | | Цвет корочки | | |
|--|----------------|--------------|----------------|----------------|-------------------|------------------|
| | L большая | M средняя | S маленькая | Dark темная | Medium средняя | Light светлая |
| Основная выпечка | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Быстрая выпечка | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Выпечка с изюмом | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Выпечка из муки грубого помола | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Ускоренная выпечка из муки грубого помола | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Выпечка из муки грубого помола с изюмом | ✓ | ✓ | ✓ | | | |

Режимы приготовления теста

| Режим | Подогрев ингредиентов | П Р О Ц Е С С | | | | | Общее время |
|---|---------------------------|---------------|--------------------------------|-------------------|-------------------|--------------|----------------|
| | | Замешивания | Подъем | Замешивание | Подъем | | |
| BASIC DOUGH Тесто из пшеничной муки | 30 – 60 мин | 15 – 25 мин | 1 ч. 15 мин – – 1 ч. 35 мин | - | - | 2 часа 20мин | |
| BASIC DOUGH RAISIN Тесто с изюмом | 30 – 60 мин | 15 – 25 мин | 1 ч. 15 мин – – 1 ч. 35 мин | - | - | 2 часа 20мин | |
| WHOLE WHEAT DOUGH Тесто из муки грубого помола | 60 – 90 мин | 10 – 20 мин | 1 ч. 25 мин – – 2 часа | - | - | 3 часа 15мин | |
| WHOLE WHEAT DOUGH RAISIN Тесто с изюмом из муки грубого помола | 60 – 90 мин | 10 – 20 мин | 1 ч. 25 мин – – 2 часа | - | - | 3 часа 15мин | |
| MULTIGRAIN DOUGH Тесто из нескольких сортов муки | 60 – 90 мин | 10 – 20 мин | 1 ч. 25 мин – – 2 часа | - | - | 3 часа 15мин | |
| FRENCH DOUGH Тесто для французских булочек | 40 мин – – 1 ч. 35 мин | 10 – 20 мин | 1 ч. 55 мин – – 2 ч. 10 мин | - | - | 3 часа 35мин | |
| PIZZA DOUGH Тесто для пиццы | - | 10 – 15 мин | 10 – 15 мин | прибл. 10 мин. | прибл. 10 мин. | 45 мин | |

Технология выпечки хлеба

- Внимание:**
- Время, отведенное на каждый из процессов только приблизительное и будет варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды.
 - Нижеприведенное время является основным временем приготовления теста и выпечки хлеба (без использования таймера). Возможность использования таймера для той или иной программы отмечено галочкой ✓ в колонке «Таймер».
 - Для всех режимов выпечки будет действовать функция поддержания буханки в горячем состоянии до нажатия кнопки STOP в течение 60 минут. Функция поддержания тепла может быть применена в режимах теста и режиме «только выпечка».
 - Для режимов «выпечка с изюмом» и «тесто с изюмом», в середине процесса замешивания присутствует пауза для добавления сухофруктов и орехов.

Режимы выпечки

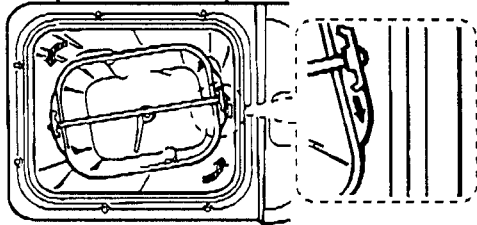
| Режим | П Р О Ц Е С С | | | | | |
|--|-------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Подогрев ингредиентов | Замешивание | Подъем | Выпечка | Общее время | Таймер |
| BASIC BAKE Основная выпечка | 30 – 60 мин | 15 – 25 мин | 2ч 15 мин | 50 мин | 4 часа | ✓ |
| BASIC BAKE SANDWICH Выпечка для бутербродов | 30 – 60 мин | 15 – 25 мин | 2ч 15 мин | 50 мин | 4 часа | ✓ |
| BASIC BAKE RAPID Быстрая выпечка | - | 15 – 20 мин | прибл. 2 часа | 35 мин | 1 ч. 55 мин | - |
| BASIC BAKE RAISIN Выпечка с изюмом | 30 – 60 мин | 15 – 25 мин | 2 часа – – 2ч 15 мин | 50 мин | 4 часа | - |
| WHOLE WHEAT BAKE Основная выпечка из муки грубого помола | 60 – 90 мин | 10 – 20 мин | 2 ч. 25 мин – – 3 часа | 50 мин | 5 часов | ✓ |
| WHOLE WHEAT BAKE SANDWICH Выпечка для бутербродов из муки грубого помола | 60 – 90 мин | 10 – 20 мин | 2 ч. 25 мин – – 3 часа | 50 мин | 5 часов | ✓ |
| MULTIGRAIN BAKE Выпечка из нескольких сортов муки | 60 – 90 мин | 10 – 20 мин | 2 ч. 25 мин – – 3 часа | 50 мин | 5 часов | ✓ |
| WHOLE WHEAT BAKE RAPID Быстрая выпечка из муки грубого помола | 15 мин | 10 – 20 мин | прибл. 1 ч. 45 мин | 45 мин | 3 часа | - |
| WHOLE WHEAT BAKE RAISIN Выпечка с изюмом из муки грубого помола | 60 – 90 мин | 10 – 20 мин | 2 ч. 25 мин – – 3 часа | 50 мин | 5 часов | - |
| FRENCH BAKE Выпечка французского хлеба | 40 мин – – 1ч 35 мин | 10 – 20 мин | 1 ч. 55 мин – – 4 ч. 10 мин | 55 мин | 6 часов | ✓ |
| BAKE ONLY Режим только выпечки | - | - | - | 15 – 70 мин | 15 – 70 мин | - |
| ВАРЕНЬЕ | 15 мин | 75 мин | - | - | 90 мин | - |

Описание деталей

Ведерко для выпечки

Установите ведро в правильную позицию.

Для снятия поверните его против часовой стрелки.



Ось для установки лопатки для замешивания

Панель управления

Корпус

Лопатка для замешивания

Ручка

Крышка

Шнур

Вилка

Принадлежности

Мерная ложка

Используется для засыпки сахара, соли, и др.

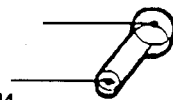
Столовая ложка (примерно 15мл)

Чайная ложка (примерно 5мл)

Специальные метки 1/4, 1/2 и 3/4 ч. л.

Мерный стакан

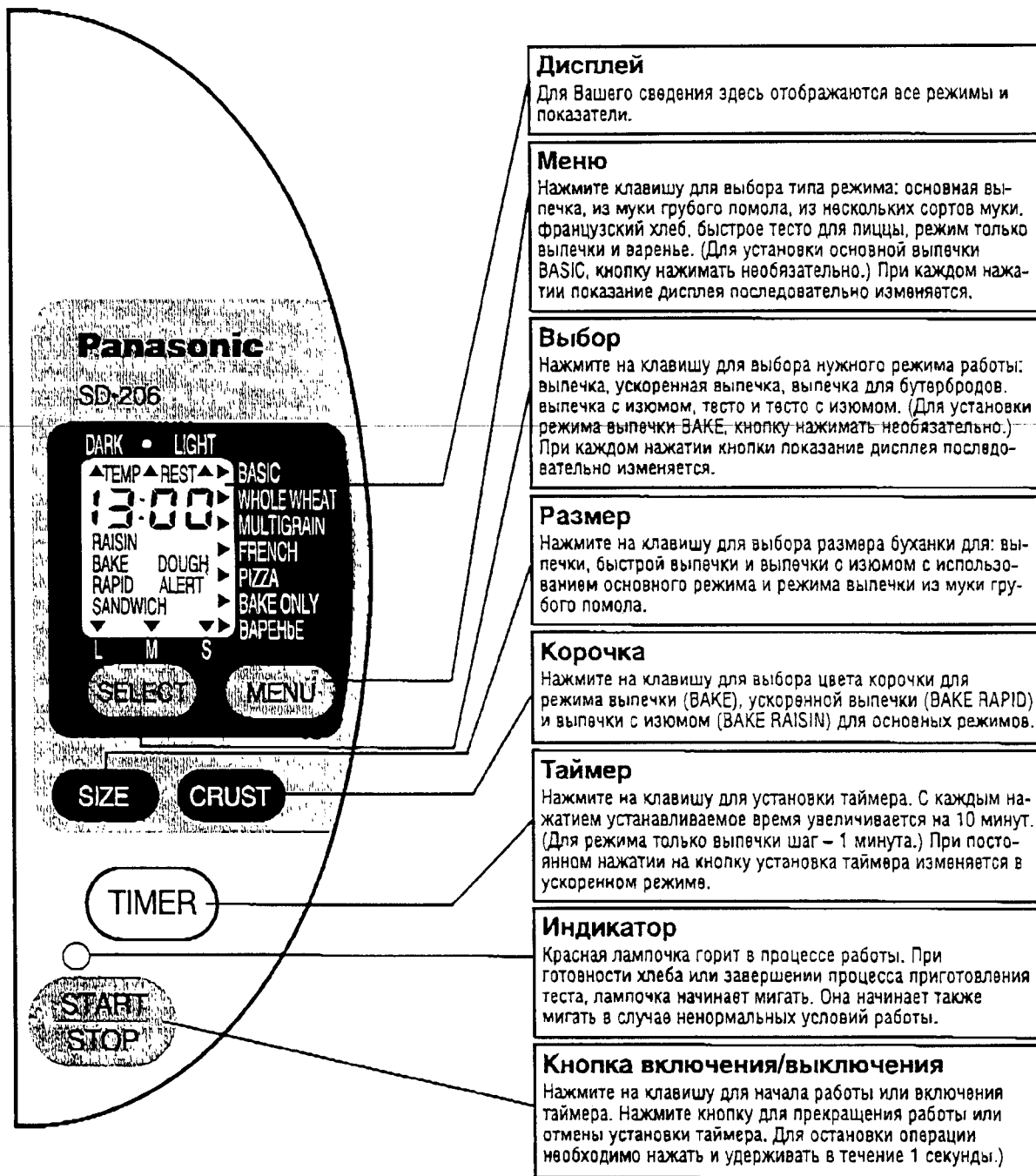
Используется для отмеривания жидкостей (1 стакан = 240мл)



Функции пульта управления и дисплея

Перед тем, как приступить к использованию автоматической хлебопекарни, убедитесь, что Вы уяснили функцию каждого устройства управления.

Примечание: Дисплей управления прибора покрыт специальной пленкой, которая предназначена для его защиты от повреждений при перевозке. Пленку можно снять и выбросить.

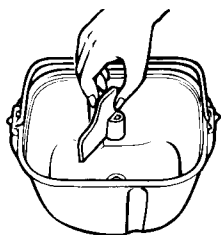


Инструкция по использованию

Этапы

Примечания

1



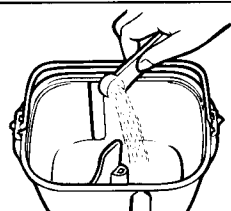
Достать ведро из хлебопекарни
Повернуть против часовой стрелки
и достать за ручку.

Убедиться, что лопатка для замешивания и ось находятся в чистом состоянии.

Установить лопатку для замешивания теста на ось.

Лопатка для замешивания должна свободно надеваться на ось и слегка поворачиваться на ней.

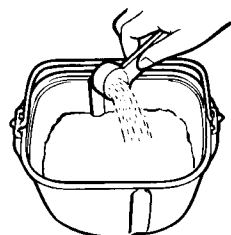
2



Засыпьте в ведро сухие дрожжи.

Для получения наилучшего результата первыми засыпайте дрожжи таким образом, чтобы они были на дне.

3



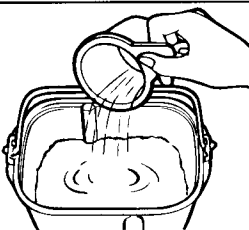
Засыпьте муку и другие сухие ингредиенты.

Только для режима Raisin(Изюм)

Вы можете засыпать сухофрукты (изюм) позже, когда прозвучит сигнал, чтобы фрукты не раскрошились. (см.10)

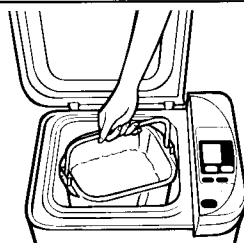
Мука, сухое молоко, соль, сахар, масло и т.д.

4



Налейте воду и другие жидкости (если требуется) в ведро.

5



Поместите ведро в хлебопекарню.

Убедитесь, что ведро плотно установлено в дно.

Опустите ручку.

Удалите с ведра любые следы влаги и других посторонних веществ перед его установкой в хлебопекарню. Если ведро неправильно установлено, тесто не будет замешено должным образом.

6



Закройте крышку хлебопекарни.

Вставьте вилку в сеть 220В.

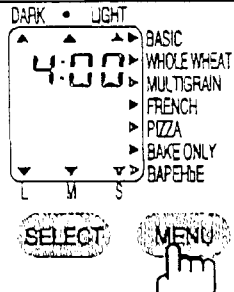
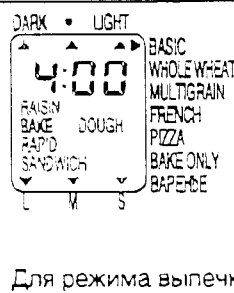


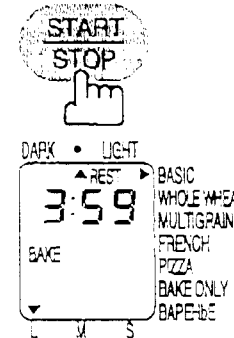
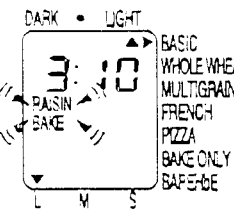
Включится дисплей.

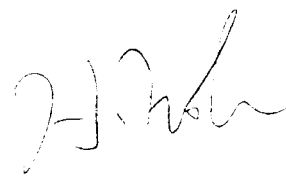


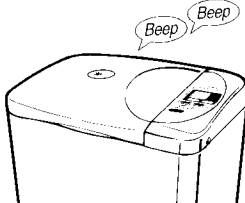
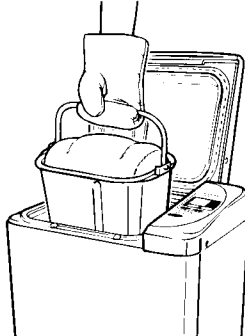
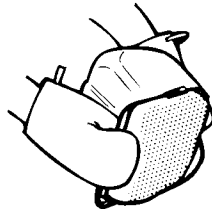
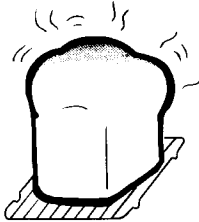
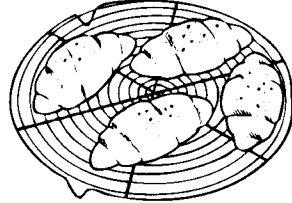
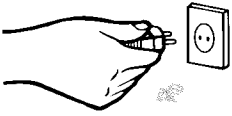
Не устанавливайте хлебопекарню на краю стола. Хлебопекарня вибрирует во время процесса замешивания.

Установите хлебопекарню на устойчивую поверхность.

Инструкция по использованию

| | Этапы | Примечания |
|--|---|--|
| <p>7</p>  | <p>Нажмите меню для выбора типа хлеба, которое высвечивается на правой стороне дисплея.</p> <p>Для основной выпечки (BASIC) кнопку нажимать необязательно.</p> <p>Для программы только выпечки (BAKE ONLY), следуйте инструкциям в пунктах 15-16.</p> | <p>См. Выбор типа хлеба на с. 4</p> |
| <p>8</p>  <p>Для режима выпечка (BAKE) кнопку нажимать необязательно.</p>  <p>CRUST Выберите цвет корочки.</p>  <p>SIZE Выберите размер.</p> | <p>Нажмите SELECT (Выбор) для выбора режима ускоренной выпечки (BAKE RAPID), выпечки для бутербродов (BAKE SANDWICH), выпечки с изюмом (BAKE RAISIN), тесто (DOUGH) или тесто с изюмом (DOUGH RAISIN).</p> <p>См. Выбор режима выпечки на с. 4 Программа, выбранная Вами высветится на дисплее.</p> <p>См. возможности выбора размера и цвета корочки на с. 5</p> | |
| <p>9</p>  | <p>Нажмите кнопку START/STOP. Начинается процесс нагревания ингредиентов и ведерка. После подогрева начинается процесс замешивания, затем процесс поднятия теста, выпечка. Дисплей показывает время, оставшееся до готовности хлеба в часах и минутах. (3:59, 3:58...)</p> <p>На дисплее отображен режим BASIC-BAKE (Основная выпечка), L size (большой размер), medium (обычный средний цвет корочки).</p> | <p>Во время процесса нагревания, процесс перемешивания ингредиентов происходить не будет.</p> <p>В процессе работы могут раздаваться приглушенные хлопки. Это не является признаком неисправности.</p> <p>Для информации о процессах в каждом режиме, см. с. 6</p> <p>Время, затрачиваемое на каждую операцию зависит от температуры окружающей среды и перемены тока.</p> |
| <p>10</p> <p>Только для режимов с изюмом</p>  | <p>В середине процесса замешивания раздаются звуковые сигналы. На дисплее мигает надпись RAISIN, процесс замешивания останавливается на 1 минуту для того, чтобы можно было засыпать сухофрукты, что предотвращает их дробление во время замеса теста.</p> <p>Закройте крышку. Когда минута пройдет, процесс замешивания продолжится.</p> | <p>Для основного режима (BASIC) 42-72 минуты после старта. Для грубого помола (WHOLE WHEAT) 72-102 минуты после старта. Не касайтесь пальцами теста и не трогайте ведерко во время добавления сухофруктов. Во время работы не вынимайте ведерко и не выключайте хлебопечарню из розетки. Для этой программы таймер не может быть использован.</p> |



| | Этапы | Примечания |
|----|--|--|
| 11 |  <p>При готовности хлеба или теста подается восемь звуковых сигналов, а индикатор начинает мигать.</p> | |
| 12 |  <p>Немедленно откройте крышку и выньте ведро, используя кухонные рукавицы. Нажмите кнопку выключения START/STOP. Хлебопекарня сохраняет температуру хлеба в течение 1 часа или до тех пор, пока хлебопекарня не будет выключена для предотвращения конденсации пара. Для приготовления теста следуйте инструкциям по приготовлению в разделе рецептов.</p> | <p>Ведро с хлебом будет очень горячим. Не ставьте его на пластиковую поверхность. Осторожно!</p> <p>В случае, если хлеб останется в хлебопекарне, корочка продолжит поджариваться.</p> |
| 13 |  <p>Переверните ведро и потрясите его для извлечения хлеба. Если лопатка для замешивания выпадает вместе с хлебом, извлеките ее с помощью инструмента из термостойкой пластмассы. Для режимов DOUGH (тесто), вынимайте поддон с помощью рукавиц.</p> | <p>Хлеб и лопатка для замешивания будут очень горячими.</p> <p>Металлическая утварь может поцарапать покрытие лопатки для замешивания.</p> |
| 14 |   <p>Поставьте хлеб на подставку, чтобы он остыл и выпустил пар.</p> | <p>См. «Нарезка на ломтики и хранение хлеба».</p> |
| 15 |  <p>После использования выньте шнур из розетки.</p> <p>Перед следующим использованием дайте хлебопекарне остынуть не менее 1 часа.</p> | |

Использование таймера (только режим выпечки BAKE)

Используйте инструкции, приведенные на страницах 9 – 11, кроме этапа 9. Для этапа 9, смотрите приведенные ниже инструкции.

Этапы

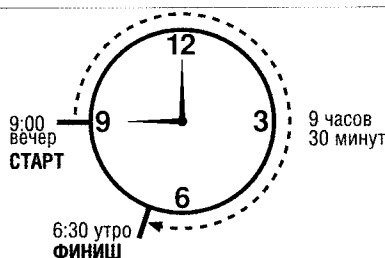
Примечания



Нажмите клавишу TIMER для того, чтобы установить время, через которое Вы хотите получить готовый хлеб.

Для разъяснения работы клавиши таймер, смотрите стр. 7.

Время может быть установлено на любое количество часов от 4 до 13 для режима BASIC, и от 5 до 13 часов для режимов WHOLE WHEAT (грубый помол) и MULTIGRAIN (несколько сортов муки).



Пример:

Если у Вас на часах 9:00 вечера, и Вы хотите, чтобы хлеб был готов на следующий день в 6:30 утра, установите таймер на 9:30 (9 часов 30 минут).

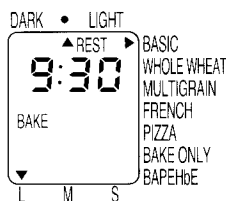
START
STOP



Нажмите START/STOP.

В период работы таймера прибор не действует.

Время, оставшееся до готовности хлеба, высвечивается на дисплее в часах и минутах.



Данный дисплей высвечивает режим BASIC BAKE (Основная выпечка), L size (большой размер), medium (обычный средний цвет корочки).

Использование функции ускоренной выпечки

Используйте этапы 1 – 6 инструкции по пользованию. Для этапа 7 выберите режим BASIC (Основной) или WHOLE WHEAT (Грубый помол). Для режимов MULTIGRAIN (Несколько сортов муки) и FRENCH (Французский) функция ускоренной выпечки отсутствует. Для этапов 8, 9 следуйте следующим инструкциям.

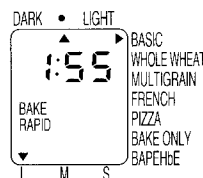
SELECT



MENU

Нажмите клавишу SELECT (Выбор) и выберите BAKE RAPID (Ускоренная выпечка).

Затем выберите размер и цвет корочки.



Оставшееся время высвечивается на дисплее в часах и минутах.

START
STOP






Нажмите клавишу START.

На дисплее отображен режим BASIC BAKE (RAPID) (Основная выпечка, ускоренный режим), L size (большой размер), medium (средний цвет корочки).

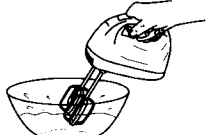
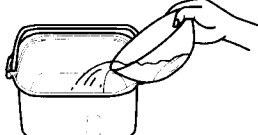

Таймер не может использоваться для данного режима.

Использование режима приготовления теста



Следуйте этапам 1 – 7 инструкции по пользованию.

| | Этапы | Примечания |
|----|---|---|
| 8 | <p>Нажмите для выбора режима DOUGH (Тесто).</p>  <p>Нажмите клавишу START.</p>  <p>Надпись DOUGH перестанет мигать. Оставшееся время высвечивается в часах и минутах.</p> <p>*После нажатия на клавишу START процесс замеса начнется не сразу.</p> | <p>Будет мигать надпись DOUGH.</p> <p>Процесс замеса теста начнется после завершения нагревания ведерка и ингредиентов.</p> |
| 9 | <p>После завершения приготовления теста, хлебопекарня подаст звуковой сигнал, а лампочка начнет мигать. После завершения звукового сигнала, нажмите клавишу STOP. Достаньте ведерко из хлебопекарни. Закройте крышку. Отключите хлебопекарню из сети.</p>  <p>После завершения звукового сигнала, дисплей погаснет, а лампочка будет мигать до тех пор, пока Вы не нажмете клавишу STOP.</p> | |
| 10 | <p>После того, как Вы слепите пирожки, булочки и т.п., обязательно дайте изделиям подняться перед тем, как выпекать в духовке или конвекционной печи по приведенным ниже рецептам.</p> | |
| 11 | <p>После выпечки достаньте противень из печи, используя кухонные рукавицы, и остудите на решетке.</p> | <p>Таймер не может использоваться для данного режима.</p> |



Использование функции выпекания (BAKE ONLY)

| | Этапы | Примечания |
|---|--|---|
| 1 |  <p>Приготовьте кекс в отдельной емкости.</p> | <p>Следуйте инструкциям в книге рецептов.</p> |
| 2 |  <p>Выложите смесь в ведерко. (Предварительно достаньте лопатку для замешивания.)</p> | |
| 3 |  <p>Нажмите клавишу MENU для выбора режима BAKE ONLY (Только выпечка.)</p> | |

Использование функции выпекания (BAKE ONLY)

| | Этапы | Примечания |
|---|--|--|
| 4 |  <p>Нажмите TIMER и выставьте требуемое время. (От 15 до 70 минут). Таймер не может использоваться для отсрочки начала выпечки.</p> | Индикация времени начинается с 30 минут и может быть изменена до 1 часа 10 минут с шагом в 1 минуту. |
| 5 |  <p>Нажмите START / STOP.</p> | |
| 6 | <p>Следуйте этапам 11 – 15 на с. 10 для завершения выпечки. Внимание: В процессе выпечки Вы можете проверять результаты выпекания спичкой или специальной палочкой, и если кекс еще не готов, то Вы можете его допечь в соответствии с пунктами 3, 4. Дополнительное время выпечки может выставляться 1 раз от 1 до 15 минут с шагом в 1 минуту.</p> | Будьте внимательны, когда проверяете кекс, хлебопекарня горячая. |

Использование режима приготовления варенья

| | Этапы | Примечания |
|---|---|---|
| 1 | <p>Предварительно помойте ягоды и удалите плодоножки и листья (если есть). Крупные фрукты, такие как сливы, абрикосы, яблоки и др. рекомендуется порезать на части.</p> | Замороженные ягоды рекомендуется предварительно разморозить. |
| 2 | <p>Засыпьте ягоды и сахар в ведро.</p> | Внимание! Не рекомендуется засыпать ингредиенты больше нормы, т.к. во время кипения, варенье может перелиться через края ведерка и повредить нагреватель. Рецепт см. на стр.31 |
| 3 |  <p>Нажмите клавишу MENU для выбора режима ВАРЕНЬЕ.</p> | |
| 4 |  <p>Нажмите на клавишу START.</p> | Ведро с вареньем будет горячим ОСТОРОЖНО! |

Способы чистки

Перед тем, как мыть хлебопечарню, выньте шнур из розетки и дайте ей остыть.

| | |
|---|--|
|  | <p>Корпус и крышка Корпус и крышку следует протирать влажной тряпкой. Пользуйтесь только мягкими моющими средствами.</p> <p>Не применяйте скребков, металлических мочалок и других абразивных материалов.</p> <p>Не применяйте бензин, растворители, спирт и т.п.</p> <p>Температурный датчик Протирайте аккуратно, не допуская его сгибания.</p> |
|  | <p>Ведерко и лопатка для замешивания Если лопатка для замешивания не может быть легко снята с оси, налейте в остывшее ведро теплой воды и оставьте на 5 – 10 минут. Выньте лопатку.</p> <p>Доставайте их из корпуса и промывайте губкой после каждого применения.</p> <p>Не используйте абразивные моющие средства и металлические мочалки, т.к. ведро может быть поцарапано.</p> |
|  | <p>Мерный стакан и ложка</p> <p>Ополосните и насухо вытрите.</p> |

Перед тем, как убрать хлебопечарню, убедитесь, что хлебопечарня вытерта насухо.

Нарезка на ломтики и хранение хлеба

Перед тем, как нарезать хлеб на ломтики или упаковать для хранения, дайте ему остыть на подставке.

Нарезка на ломтики

Для нарезки домашнего хлеба, используйте хлеборезный нож.



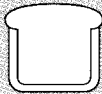
Положите буханку на бок и разрежьте, перемещая нож, как пилу.

Хранение домашнего хлеба


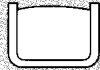



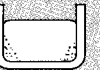
После полного охлаждения хлеба до комнатной температуры, заверните его в фольгу или пластиковый мешок для сохранения свежести. Для того, чтобы получить от свежего домашнего хлеба полное удовольствие, постарайтесь употребить его по возможности скорее. Для длительного хранения, хорошо заверните хлеб и храните в холодильнике.

Перед заморозкой, хлеб желательно нарезать на ломтики.



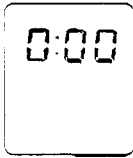


Перед тем, как обратиться в сервисный центр

| Проверьте следующие параметры | | Результаты выпекания хлеба | | Не горит лампочка индикатора и дисплей | Идет дым и запах гари из вентиляционного отверстия | Бока хлеба не ровные низ влажный | Хлеб слишком пышный |
|---|--|----------------------------|---------------|--|--|----------------------------------|---|
| | | | | | | |  |
| СБОИ В РАБОТЕ | Прибор не подключен к сети | | | <input type="radio"/> | | | |
| | Ингредиенты попали на нагревательный элемент | | | | <input type="radio"/> | | |
| | Сбой питания (дисплей 00:00) | | | | | | |
| | Нажата кнопка START/STOP после включения | | | | | | |
| | Во время работы не бала закрыта крышка | | | | | | |
| | Неправильно выбран рабочий режим (выбран режим DOUGH) | | | | | | |
| | Хлеб оставался в ведерке слишком долго после выпечки | | | | | | <input type="radio"/> |
| | Хлеб был нарезан на ломтики сразу после приготовления (не был выпущен пар) | | | | | | |
| | После замешивания теста в него была добавлена вода | | | | | | |
| | Лопатка для замешивания была установлена в ведерко неправильно | | | | | | |
| НЕДОСТАТКИ ИНГРЕДИЕНТОВ | Неправильна дозировка | Мука | Недостаточно | | | | |
| | | | Слишком много | | | | <input type="radio"/> |
| | Дрожжи | Недостаточно | | | | | |
| | | Слишком много | | | | | <input type="radio"/> |
| | | Дрожжи не положены | | | | | |
| | Вода | Недостаточно | | | | | |
| | | Слишком много | | | | | <input type="radio"/> |
| | Не добавлена сдоба (масло) | | | | | | |
| | Ингредиенты добавлены с нарушением рецептуры | | | | | | <input type="radio"/> |
| | Мука | Старая мука | | | | | |
| Использован не тот тип муки | | | | | | <input type="radio"/> | |
| Дрожжи | Дрожжи засыпаны в ведерко не первыми или их контакт с жидкостью начался до замешивания | | | | | <input type="radio"/> | |
| | Старые дрожжи | | | | | | |
| | Не тот тип дрожжей | | | | | | |
| Температура воды была слишком высокой, или слишком низкой (за пределами допустимой нормы 20±5° C) | | | | | | | |

Перед тем, как обратиться в сервисный центр

| Слад после чрезмерного поднятия | Хлеб недостаточно пышный | ХЛЕБ НЕДОСТАТОЧНО РЫХЛЫЙ | | | | Хлеб не пропечен | Ломтики неровные хлеб клейкий |
|--|---|---|---|---|---|---------------------|-------------------------------------|
| | | Верх буханки в муке | Хлеб недостаточно румяный | Бока в муке, середина клейкая и сырая | Бока румяные, низ в муке | | |
|  |  |  |  |  |  | | |
| | | | ○ | | | ○ | |
| | | | ○ | | | ○ | |
| | | | | | | ○ | |
| | | | | | | ○ | |
| | | | | ○ | | | ○ |
| | | ○ | | | | | |
| | | | | | | ○ | |
| ○ | | | ○ | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| ○ | | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |
| | ○ | | | | | | |

Сигнализация на дисплее

| Дисплей | Причины | Способ переустановки |
|---|---|---|
|  | Хлебопечка перегрелась (температура выше 40° С). Это может случиться при повторном использовании. Перед повторным применением необходимо дать прибору остыть. | Когда прибор охладится до температуры ниже 40° С, слово TEMP пропадет с дисплея и лампочка индикатора включится. Это означает, что аппарат готов к использованию. |
|  | Произошел перебой в системе электропитания до 40мин (сбой в сети, выдернут шнур из розетки, неисправность в пробках, выключателе). | Если сбой продолжается не более нескольких секунд, это не повлияет на работу аппарата. Если сбой восстанавливается через 40мин., хлебопечка продолжит свою работу. |
|  | Произошел сбой в системе электропитания более 40 мин. (сбой в сети, выдернут шнур из розетки, неисправность в пробках, выключателе). | Достаньте тесто и начните процесс повторно с использованием новых ингредиентов. |
| Процесс выпечки не происходит, хотя хлебопечка работает. | Действует защитный механизм электромотора. Это происходит тогда, когда аппарат перегружен. Через 30мин мотор начинает свою работу снова. | <p>Проверьте, крутится ли лопатка для замешивания.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  ДА </div> <div style="text-align: center;">  НЕТ </div> </div> <p>Удостоверьтесь, что Вы не используете слишком много или слишком тяжелые ингредиенты. Начните процесс заново.</p> <p>Обратитесь в сервисный центр.</p> |

Спецификации

| | |
|-------------------------------|---|
| Электропитание | 230В, 50Гц |
| Потребление энергии | макс. 550Вт |
| Емкость | макс. 500г пшеничной муки мин. 300г пшеничной муки |
| Таймер | Цифровой таймер (до 13 часов) |
| Защитное устройство | 40-мин. защита от перебоев электропитания Защитное термореле двигателя |
| Габаритные размеры (ВxШxГ) | 355x340x232мм |
| Вес | 7,1кг |
| Дополнительные принадлежности | Мерная ложка и мерный стакан |

Ингредиенты

Основные ингредиенты

Все ингредиенты имеют свои особенности, которые влияют на результаты выпечки хлеба. Большую роль играет не только количество, но и качество ингредиентов.

Мука

Пшеничная мука является основным компонентом хлеба, определяющим его структуру. Она бывает двух типов: хлебопекарная мука из твердых сортов пшеницы и простая пшеничная мука из мягких сортов. Основным различием между двумя типами муки является содержание белков, составляющих клейковину (важная составляющая хлеба, определяющая особенности его структуры и упругость текстуры).

Газ, выделяющийся при подъеме теста, захватывается упругой сеткой клейковины, что и составляет суть процесса поднятия теста.

Пшеничная хлебопекарная мука содержит высокое содержание протеина, необходимого для наилучшего образования клейковины. Для выпечки по рецептам, данным в этой книге, всегда используйте именно хлебопекарную муку.

Цельнопшеничная мука изготавливается путем размола цельных зерен пшеницы, включая отруби и плодовые почки. Хлеб с высоким процентным содержанием, или изготовленный из 100% цельнопшеничной муки хуже поднимается и имеет более тяжелую текстуру, чем хлеб из 100% хлебопекарной муки. Это происходит потому, что цельнопшеничная мука богата минералами, что в свою очередь препятствует процессу брожения.

Ржаная мука не формирует основную массу и структуру хлеба, однако служит для повышения его пищевой ценности и аромата. Содержание белков в ржаной муке недостаточно для формирования клейковины в хлебе. Поэтому при добавлении ржаной муки соблюдайте пропорцию до 20% на 80 и более процентов пшеничной хлебопекарной муки. При неудовлетворительном результате следует уменьшить дозу ржаной муки.

Другие виды муки

Содержание белков в других видах муки недостаточно для формирования клейковины в хлебе. Поэтому другие виды муки не используются как основа, а служат лишь добавкой к пшеничной хлебопекарной муке.

Сахар

Сахар и его заменители играют следующую роль в выпекании хлеба:

- придание сдобного вкуса и аромата
- придание мягкости и тонкости текстуре хлеба
- подрумянивание корочки
- сохранение качества посредством удержания влаги
- создание питательной среды для дрожжей

При использовании меда, патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости. Рецепты с добавлением фруктов требуют меньшее количество сахара из-за его высокого содержания в ягодах.

Основные ингредиенты

Жиры

Основные цели присутствия жиров в процессе хлебопечения:

- они смягчают хлеб, его текстуру
- улучшают аромат и сдобность
- способствуют улучшению качества путем удержания влаги

В процессе хлебопечения можно использовать любые виды жиров, но мы рекомендуем использовать сливочное масло для аромата и прекрасной текстуры.

Молоко и молочные продукты

Молоко содержит протеин, лактозу и минералы.

Применение молока в хлебопечении помогает

- улучшить качество муки
- увеличить пищевую ценность хлеба

В основном в книге приводятся рецепты на основе сухого молока. НИКОГДА не используйте свежее молоко для программы с таймером на ночь, т.к. оно прокиснет и результат выпечки будет испорчен.

Соль

В процессе хлебопечения соль выполняет следующие функции:

- укрепление клейковины и придание тесту упругости
- подавление брожения дрожжей
- улучшение качества муки

Слишком большое количество соли подавляет процесс брожения, тогда как недостаток вызовет ослабление структуры клейковины. В обоих случаях хлеб получится низкий с плохой текстурой. Используйте соль точно по рецепту.

Жидкости

В основном рецепты построены на использовании холодной воды. (Для ускоренной основной выпечки BASIC BAKE RAPID лучше использовать чуть теплую воду, особенно зимой, в холодный период.)

Вместо воды может быть использовано холодное свежее молоко для улучшения качества и пищевой ценности буханки с мягкой румяной корочкой.

НИКОГДА не используйте молоко для программы с таймером на ночь. Всегда аккуратно отмеряйте жидкости, используя прилагающийся мерный стаканчик. Слишком большое количество жидкости приведет к опадению хлеба.

Дрожжи

Дрожжи - это живые организмы, микроскопические растения, выполняющие функцию разрыхлителя теста при выпекании хлеба. Они воздействуют на сахара, перерабатывая их в углекислый газ и спирт. Газовыделение вызывает брожение дрожжевого теста. В процессе выпекания спирт испаряется.

Дрожжи бывают двух видов: прессованные и сухие. *Не применяйте прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие предварительного брожения. Не растворяйте дрожжи в теплой воде перед применением.* Мы рекомендуем использовать обычные сухие растворимые, так называемые «быстрые» дрожжи. Они засыпаются первыми на дно ведерка до других ингредиентов.

Дрожжи подлежат кратковременному хранению в холодильнике. Не следует оставлять открытую упаковку дрожжей на длительный срок.

В хлебопечарню Panasonic встроен температурный сенсор, который четко контролирует оптимальную температуру для реакции дрожжей во время процесса поднятия теста.

Дополнительные ингредиенты

Яйца

В процессе выпечки хлеба яйца обогащают тесто и улучшают цвет хлеба.

При использовании яиц для выпечки хлеба, необходимо учитывать то, что они также относятся к категории жидкостей. Таким образом, если Вы добавляете яйца в хлеб по своему рецепту, не забывайте уменьшить количество воды или молока в рецептуре (если Вы используете среднее яйцо, то объем жидкости должен быть уменьшен на 50мл).

Фрукты

В некоторых рецептах используются сухофрукты. Общий вес сухофруктов не должен превышать 75г (для изюма 100г). При использовании свежих фруктов, следуйте приведенным далее рецептам, т.к. количество воды и сахара, содержащееся в ягодах, будет влиять на качество хлеба.

Овощи

Применяйте в соответствии с рецептом. Как и в отношении фруктов, следует учитывать содержание воды, а иногда и сахара (например, в тыкве). Общий вес овощей не должен превышать 75г.

Отруби

В хлеб можно добавлять не более 60мл. (При использовании большего количества, хлеб будет не достаточно высоким.) То же самое относится и к зародышевым хлопьям.

Орехи

Перед тем, как засыпать орехи, необходимо их тщательно очистить. Вес добавляемых орехов не должен превышать 75г. При использовании орехов хлеб может получаться низким, т.к. некоторые сорта препятствуют образованию клейковины. Если Вы выпекаете хлеб с орехами и фруктами сразу, то помните, что их общий вес не должен превышать 125г

Специи

Специи применяются для повышения ароматности хлеба. По рецептам достаточно применять лишь незначительные количества специй (1-2ч.л.)

Внимание! Не используйте яйца и свежие добавки (фрукты, овощи) для программ с таймером. Свежие ингредиенты могут испортиться, что в свою очередь повлияет на результат выпечки.

Различия в результатах выпечки

На результаты выпекания хлеба влияют несколько факторов, в том числе условия окружающей среды, колебание в электросети, выбор ингредиентов, их количество и качество. Во избежание неудовлетворительных результатов при выпекании хлеба необходимо запомнить следующее:

- **Выпекайте хлеб при оптимальной температуре.**

Температура – один из главных факторов, которые необходимо учитывать при выпекании хлеба. Хотя конструкция хлебопекарни рассчитана таким образом, что прибор реагирует на изменения температуры и автоматически регулирует нагревание в течение всего процесса выпекания, наилучших результатов следует ожидать при температуре в помещении 20 – 25° С (оптимальных – при 5 – 30° С). Небольшие различия объема могут быть замечены при использовании режима быстрой выпечки (BAKE RAPID) и в зимние месяцы во время использования таймера на ночь.

- **Скачки напряжения могут повлиять на высоту хлеба, его текстуру и цвет корочки.**

Хлебопекарня обладает 10-ти минутной памятью, что означает, что аппарат автоматически продолжит работу, при условии, что электричество было отключено не более чем на 10 минут

- **Точность дозирования ингредиентов.**

Для достижения оптимальных результатов при выпекании хлеба необходима точная дозировка ингредиентов. Жидкости следует отмерять стаканчиком, прилагающимся в комплекте, а дрожжи, соль, сахар и сухое молоко – ложечкой.

Муку в идеальном варианте следует отмерять с использованием весов, т.к. в рецептах приводится лишь примерное соотношение в чашках.

Для дозирования дрожжей аккуратно используйте мерную ложечку. Для того, чтобы отмерить 1,5 ложки, пользуйтесь мерным делением внутри чайной ложки.

- **Очередность закладывания ингредиентов**

Всегда первыми в ведерко засыпаются дрожжи, затем все остальные сухие ингредиенты, и в последнюю очередь – жидкости. Такая последовательность соблюдается для того, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостями до начала замеса.

- **Всегда используйте только свежие ингредиенты.**

Проверяйте дату изготовления на пакетах с мукой и дрожжами и не используйте просроченные. После открытия пакета обязательно пересыпьте муку в специальную емкость и храните в сухом прохладном месте. Дрожжи (см. раздел «Дрожжи» на стр.18)

- **Экспериментирование**

Во время закладывания каких-либо дополнительных ингредиентов, придерживайтесь пропорций, данных в рецептах. Если по своему рецепту хлеб выпекся не достаточно пышный, Вы можете добавить 0,5 – 1 столовую ложку сахара. Дополнительные 10 – 20мл воды придадут текстуре хлеба пышность. Хорошим улучшителем муки является аскорбиновая кислота (можно добавлять 1/4 чайной ложки; таблетку предварительно растолочь).

- **Максимальная загрузка**

Никогда не пытайтесь увеличить количество ингредиентов, данных в рецептах. Это может привести к повреждению хлебопекарни.

Рецепты

Таймер не используется для рецептов с добавлением свежего молока, яиц, фруктов и отварных овощей, которые могут потерять свежесть (особенно в летний период).

Примечание: Вы можете выбрать любой из трех размеров буханки «Большая»(900г), «Средняя»(700г), «Маленькая»(500г), а также цвет корочки хлеба, который будет соответствовать Вашим вкусам.

В одной мерной чашке содержится приблизительно 150г пшеничной муки.

ч. л. – чайная ложка; ст. л. – столовая ложка; ч. – чашка.

Примечание: Используя ускоренную выпечку «Rapid», необходимо увеличить количество дрожжей на пол чайной ложки, а воду уменьшить на 10 – 20мл.

Режим Basic Bake (Rapid) (Основная выпечка (Ускоренная))

Пшеничный хлеб

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1½ ч. л. | 1¼ ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3½ ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1½ ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1½ ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Маковый хлеб

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1½ ч. л. | 1¼ ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3½ ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1½ ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1½ ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Мак | 3 ст. л. | 2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Апельсиновый хлеб

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1½ ч. л. | 1¼ ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3½ ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1½ ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 3 ст. л. | 2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1½ ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Апельсиновый сок | 150мл | 110мл | 80мл |
| Вода | 200мл | 200мл | 120мл |

Хлеб с яблоками

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1½ ч. л. | 1¼ ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3½ ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 1 ч. л. | ¾ ч. л. | ½ ч. л. |
| Сахар | 4 ст. л. | 3 ст. л. | 2 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 45г (3 ст. л.) | 30г (2 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Яйцо | 1шт | 1шт | ½шт |
| Яблоко | 1шт | 1шт | ½шт |
| Вода или яблочный сок | 200мл | 180мл | 100мл |

Примечание: Порезьте яблоко на небольшие кусочки и добавьте вместе с остальными ингредиентами в ведерко.

Хлеб яичный

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1½ ч. л. | 1¼ ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3½ ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1½ ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 3 ст. л. | 2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1½ ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Яйца | 2шт | 2шт | 1шт |
| Молоко | 250мл | 210мл | 150мл |

Хлеб с овощами

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1½ ч. л. | 1¼ ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3½ ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1½ ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1 ст. л. | ½ ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1½ ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Овощи отварные | ¾ ч. | ¼ ч. | ¼ ч. |
| Вода | 300мл | 280мл | 180мл |

Примечание: Вы можете выпекать хлеб с использованием различных овощей (морковный, тыкваенный, капустный и т.д.), для этого необходимо отварить овощи, дать стечь и измельчить их.

Основная выпечка с изюмом

Режим Basic Bake Raisin (Основная выпечка с изюмом)

Шоколадный хлеб

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3 1/2 ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 1 1/2 ч. л. | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 1 ст. л. | 1 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1 1/2 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Какао порошок | 5 ст. л. | 4 ст. л. | 3 ст. л. |
| Кусочки шоколада | 3/8 ч. | 1/4 ч. | 1/8 ч. |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Примечание: Кусочки шоколада необходимо засыпать после звукового сигнала.

Хлеб с изюмом

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3 1/2 ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1 1/2 ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1 1/2 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Изюм (сухофрукты) | 1/2 ч. | 3/8 ч. | 1/4 ч. |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Примечание: Вы можете выпекать хлеб не только с изюмом, а также с курагой, черносливом или со смесью сухофруктов, которые необходимо засыпать после звукового сигнала.

Медово-ореховый хлеб

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3 1/2 ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1 1/2 ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1 1/2 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Мед | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Смесь сухофруктов | 1/2 ч. | 3/8 ч. | 1/4 ч. |
| Орехи молотые | 3/16 ч. | 1/8 ч. | 1/16 ч. |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Примечание: Смесь сухофруктов необходимо добавить после звукового сигнала.

Фруктовый хлеб

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3 1/2 ч.) | 450г (3 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1 1/2 ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1 1/2 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Кусочки свежих фруктов | 1/2 ч. | 3/8 ч. | 1/4 ч. |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Примечание: Свежие фрукты промыть под струей воды, дать стечь, порезать на маленькие кусочки, которые необходимо добавить после звукового сигнала.

Сдобный апельсиновый хлеб

| | Большой (один размер) |
|----------------------------|-----------------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 2 1/2 ч. л. |
| Пшеничная мука | 450г (3 ч.) |
| Соль | 1/2 ч. л. |
| Сахар | 6 ст. л. |
| Ваниль | 1 ч. л. |
| Масло | 90г (6 ст. л.) |
| Кусочки лимонных цукатов | 1/2 ч. |
| Яйца | 4 шт. |
| Лимонный пекарский порошок | 1 ч. л. |
| Лимонный сок | 50мл |

Примечание: Рекомендуем выпекать на программе со светлой корочкой, а цукаты или тертый шоколад необходимо добавить после звукового сигнала.

Хлеб мраморный

| | Большой (один размер) |
|--------------------------|-----------------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 2 ч. л. |
| Пшеничная мука | 450г (3 ч.) |
| Соль | 1/2 ч. л. |
| Сахар | 4 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. |
| Масло | 60г (4 ст. л.) |
| Ваниль | 1 ч. л. |
| Пекарский порошок | 1 ч. л. |
| Тертый шоколад | 1/2 ч. |
| Яйца | 2 шт. |
| Вода | 130мл |

Выпечка из муки грубого помола (Ускоренная)

Режим Whole Wheat Bake (Rapid)

Выпечка из муки грубого помола (Ускоренная)

Хлеб из муки с отрубями 50%

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 250г (1 3/4 ч.) | 225г (1 1/2 ч.) | 150г (1 ч.) |
| Мука с отрубями | 250г (1 3/4 ч.) | 225г (1 1/2 ч.) | 150г (1 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1 1/2 ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1 1/2 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Примечание: Используя ускоренную выпечку Rapid необходимо увеличить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки, количество воды уменьшить на 10-20мл.

Хлеб с сыром и колбасой

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 250г (1 3/4 ч.) | 225г (1 1/2 ч.) | 150г (1 ч.) |
| Мука с отрубями | 250г (1 3/4 ч.) | 225г (1 1/2 ч.) | 150г (1 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1 1/2 ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло оливковое | 30г (2 ст. л.) | 22г (1 1/2 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Колбаса мелко порезанная | 1/4 ч. | 3/16 ч. | 1/8 ч. |
| Сыр тертый | 1/4 ч. | 3/16 ч. | 1/8 ч. |
| Тертый чеснок | 1 ст. л. | 1/2 ст. л. | 1 ч. л. |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Примечание: Колбасу, сыр и чеснок засыпьте после звукового сигнала.

Режим Whole Wheat Bake Raisin (Из муки грубого помола с изюмом)

Хлеб с орехами и медом

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 250г (1 3/4 ч.) | 225г (1 1/2 ч.) | 150г (1 ч.) |
| Мука с отрубями | 250г (1 3/4 ч.) | 225г (1 1/2 ч.) | 150г (1 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. | 1 1/2 ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1 1/2 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Мед | 2 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Орехи | 3/8 ч. | 1/4 ч. | 1/8 ч. |
| Вода | 350мл | 310мл | 200мл |

Примечание: Добавьте орехи после звукового сигнала.

Режим French Bake (Французский)

Хлеб с орехами и медом

| | Средний | Маленький |
|--------------------------|-----------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 ч. л. | 1/2 ч. л. |
| Пшеничная мука | 400г (2 1/4 ч.) | 300г (2 ч.) |
| Соль | 1 1/4 ч. л. | 1 ч. л. |
| Масло | 15г (1 ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Сухое молоко | 1 1/2 ст. л. | 1 ст. л. |
| Вода | 280мл | 210мл |

Выпечка из нескольких сортов муки

Режим Multigrain Bake (Выпечка из нескольких сортов муки)

Хлеб из нескольких видов муки

| | Большой | Средний | Маленький |
|--------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1½ ч. л. | 1¼ ч. л. | 1 ч. л. |
| Пшеничная мука | 300г (2 ч.) | 225г (1½ ч.) | 150г (1 ч.) |
| Мука ржаная | 150г (1 ч.) | 150г (1 ч.) | 100г (¾ ч.) |
| Отруби пшеничные | 3 ст. л. | 2½ ст. л. | 2 ст. л. |
| Геркулес | 3 ст. л. | 2½ ст. л. | 2 ст. л. |
| Ржаные хлопья | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Пшеничные хлопья | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Ячменные хлопья | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Мак | 1 ст. л. | 1½ ч. л. | 1 ч. л. |
| Соль | 2 ч. л. | 1½ ч. л. | 1 ч. л. |
| Сахар | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Масло | 30г (2 ст. л.) | 22г (1½ ст. л.) | 15г (1 ст. л.) |
| Мед | 2 ст. л. | 1½ ст. л. | 1 ст. л. |
| Орехи | ¾ ч. | ¼ ч. | ¼ ч. |
| Вода | 330мл | 300мл | 200мл |

Примечание: Орехи и мак засыпьте после звукового сигнала.

Выпечка хлеба для бутербродов

Режим Basic Bake Sandwich (Выпечка для бутербродов)

Режим Whole Wheat Bake Sandwich (Из муки грубого помола для бутербродов)

Сдобный апельсиновый хлеб

| | Средний (один размер) |
|--------------------------|-----------------------|
| Сухие растворимые дрожжи | ½ ч. л. |
| Пшеничная мука | 425г (2¾ ч.) |
| Сахар | 1 ст. л. |
| Масло | 15г (1 ст. л.) |
| Сухое молоко | 1½ ст. л. |
| Соль | 1 ч. л. |
| Вода | 310мл |

Хлеб мраморный

| | Большой (один размер) |
|--------------------------|-----------------------|
| Сухие растворимые дрожжи | ¾ ч. л. |
| Пшеничная мука | 150г (1 ч.) |
| Соль | 1 ч. л. |
| Сахар | 1 ст. л. |
| Сухое молоко | 1½ ст. л. |
| Мука с отрубями | 275г (17/8 ч.) |
| Вода | 300мл |

Тесто

Режим Basic Dough (Тесто)

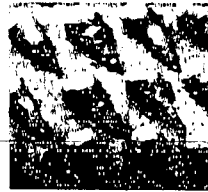
Способ приготовления

1 Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 12.

2 Разделите тесто на 18 одинаковых порций и скатайте из каждой шарики.



3 Раскатайте каждый шарик так, чтобы получился конус.



4 Каждый конус раскатайте с помощью скалки так, чтобы получились пластинки клиновидной формы толщиной 5 – 7 мм.



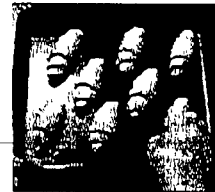
5 Неплотно скатайте каждую пластинку, начиная с широкого конца к узкому.



Столовые булочки

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1 1/2 ч. л. |
| Пшеничная мука | 480г (3 1/4 ч.) |
| Соль | 1 ч. л. |
| Сахар | 4 ст. л. |
| Сухое молоко | 3 ст. л. |
| Яйцо | 1 шт |
| Масло | 45г (3 ст. л.) |
| Вода или молоко | 240 мл |
| Яйцо для смазки поверхности | 1 шт |
| Кунжут или мак для посыпания сверху | 1 ст. л. |

6 Положите швом вниз на смазанный маслом поднос, растаивайте 30 – 50 мин: до увеличения объема в двое.



7 Смажьте поверхность булочек взбитым яйцом, посыпьте зернышками мака или кунжута. Выпекать в разогретой духовке при 180° С до подрумянивания.



Режим Basic Dough (Тесто)

Способ приготовления

- 1 Приготовьте начинку для пирожков (тушеную капусту, рис с яйцом, джем и т. п.).
- 2 Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 13.
- 3 Разделите тесто на 18 одинаковых порций и скатайте из каждой шарик. Накройте пленкой и оставьте на 20 мин.
- 4 Раскатайте каждый шарик с помощью скалки в круглую лепешку толщиной 7 – 10мм.
- 5 В центр каждой лепешки положите начинку и защепите плотно края.

Пирожки

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 2 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г (3 1/2 ч.) |
| Соль | 2 ч. л. |
| Сахар | 3 ст. л. |
| Яйцо | 2 шт |
| Масло или маргарин | 60г (4ст. л.) |
| Молоко | 220 мл |
| Начинка | 350 г. готовой начинки |

- 6 Положите швом вниз на смазанный маслом поднос. Растаивайте 30 – 50мин до увеличения вдвое.
- 7 Смажьте пирожки взбитым яйцом. Выпекайте в разогретой духовке при 180° С до подрумянивания.

Режим Pizza Dough (Тесто для пиццы)

Способ приготовления

- 1 Приготовить тесто, следуя инструкциям на стр. 13.
- 2 Разделите его на 2 части.
- 3 Раскатайте на плоские круги.
- 4 Положите тесто на смазанный маслом противень.
- 5 Смажьте соусом для пиццы.


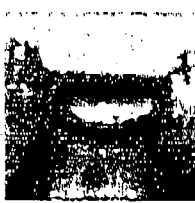


Пицца с грибами

| | |
|--------------------------|------------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1/2 ч. л. |
| Пшеничная мука | 300г (2 ч.) |
| Соль | 1 ч. л. |
| Сахар | 1/2 ч. л. |
| Сухое молоко | 1 ст. л. |
| Масло | 15 г. (1 ст. л.) |
| Вода | 200 мл. |
| Для начинки | |
| Грибы (шампиньоны) | 150 г. |
| Лук репчатый | 1 шт. |
| Соус для пиццы | 3 ст. л. |
| Тертый сыр | 150 г. |

- 6 Положите сверху обжаренные грибы с луком и специями, посыпьте тертым сыром.
- 7 Выпекайте при температуре 220° С 15 – 20 мин до полного приготовления.

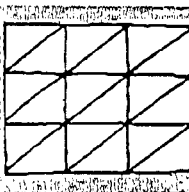

Режим French Dough (Тесто для французского хлеба)

Способ приготовления

- 1 Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 13
- 2 Положите тесто в смазанную жиром миску, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 30 мин.
- 3 Раскатайте 140г масла между двумя листами вощеной бумаги или пленки в прямоугольник 20x30 см, положите охлаждаться в холодильник. 
- 4 Раскатайте тесто таким образом, чтобы получился прямоугольник 45x25 см. 
- 5 На 1/2 раскатанного теста положите охлажденное масло, оставшейся половиной теста накройте масло, а края плотно зажмите. 
- 6 Положите тесто охлаждаться в холодильник на 20 – 30 мин.
- 7 Охлажденное тесто раскатайте опять в прямоугольник размером 25x45см, сложите втрое и положите опять охлаждаться в холодильник на 20 – 30 мин. 

Круассаны

| | |
|--|-------------|
| Сухие растворимые дрожжи | 2 ч. л. |
| Пшеничная мука | 3 1/4 ч. |
| Соль | 1 1/2 ч. л. |
| Сахар | 3 ст. л. |
| Сухов молоко | 3 ст. л. |
| Масло или маргарин | 2 ст. л. |
| Вода | 280 мл. |
| Яйцо для смазывания поверхности круассанов | 1 шт. |
| Масло | 140 г. |

- 8 Раскатывать, складывать и охлаждать необходимо еще 2 раза.
- 9 Последнее охлаждение должно быть 2 – 3 часа.
- 10 Достаньте тесто, раскатайте еще раз в прямоугольник, разрежьте на треугольники, как показано на рисунке. 
- 11 Скатайте неплотно трубочки, начиная с широкого края к вершине, а уголки защипните. 
- 12 Положите швом вниз на смазанный маслом противень. Растаивайте 20 – 30 мин до увеличения объема вдвое.
13. Смажьте яйцом и выпекайте при 190°C до подрумянивания.

Тесто

Режим Basic Dough Raisin (Тесто с изюмом)

Способ приготовления

- 1 Приготовить тесто, следуя инструкциям на стр. 13.
- 2 Достаньте тесто из ведерка и отделите от него 1/3 часть.
- 3 Каждую часть разделите на 18 одинаковых порций.
- 4 Скатайте из них большие и маленькие шарики.
- 5 Большие шарики положите в смазанные маслом формочки и дайте им немного подняться.
- 6 В середине каждого большого шарика сделайте углубления и положите в них маленькие.

Булочки с изюмом

| | |
|--------------------------|-----------|
| Сухие растворимые дрожжи | 1/2 ч. л. |
| Пшеничная мука | 500г |
| Соль | 1 ч. л. |
| Сахар | 4 ч. л. |
| Сухов молоко | 3 ст. л. |
| Масло | 45 г. |
| Яйцо | 1 шт. |
| Изюм | 1/2 ч. |
| Вода | 250 мл. |

- 7 Дайте им постоять около 20 мин до увеличения объема вдвое.
- 8 Смажьте взбитым яйцом и выпекайте в разогретой до 200°C духовке около 15 мин до полного приготовления.

Выпечка кексов

Режим Bake Only (Только выпечка)

Способ приготовления

- 1 Растопленное масло, сахар и разрыхлитель взбить миксером
- 2 Взбейте 3 яйца и добавьте их во взбитые сахар и масло.
- 3 Постепенно в эту смесь добавьте муку и взбейте до получения однородной массы.
- 4 Отложите 1/3 часть получившейся массы в другую миску.
- 5 Разведите какао в небольшом количестве воды.

Кекс мраморный

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Пшеничная мука | 175 г. (1 1/16 ч.) |
| Масло | 175 г. |
| Сахар | 175 г. |
| Яйцо | 3 шт. |
| Какао порошок | 2 ст. л. |
| Разрыхлитель или литиевая сода | 1 1/2 ч. л. |
| Вода | 200 мл. |

- 6 Добавьте какао в 1/3 часть теста и хорошо размешайте.
- 7 Выложите в ведерко поочередно 2 ложки светлого теста 1 ложку темного.
- 8 Выпекайте 60 мин, после чего оставьте в ведерке на 7 – 10 мин, затем остудите на подставке.

Режим Bake Only (Только выпечка)

Способ приготовления

- 1 Растопленное масло, сахар и разрыхлитель взбейте миксером.
- 2 Добавьте яйца и еще раз взбейте.
- 3 Постепенно в эту смесь добавляйте муку, хорошо перемешивая до однородной массы.
- 4 Яблоко порежьте на тонкие дольки и добавьте их в тесто.
- 5 Ложкой аккуратно все размешайте.

Способ приготовления

- 1 Смешайте муку и разрыхлитель.
- 2 Добавьте в муку растопленное масло и размешайте до получения однородной массы.
- 3 Удалите косточки из абрикосов.
- 4 Абрикосы, сахар и яйцо взбейте вместе в миксере.
- 5 В эту смесь добавьте муку с маслом и взбейте еще раз до получения однородной массы.

Кекс с яблоками к чаю

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Пшеничная мука | 175 г. (1 1/8 ч.) |
| Масло | 40 г. |
| Сахар | 150 г. |
| Яйцо | 3 шт. |
| Яблоко большое (желательно кислое) | 1 шт. |
| Разрыхлитель или питьевая сода | 1 1/2 ч. л. |

- 6 Приготовленное тесто выложите в ведро.
- 7 Выпекайте 45 мин, после чего оставьте кекс на 7 – 10 мин в ведре.
- 8 Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

Абрикосовый кекс

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| Пшеничная мука | 225 г. (1 1/2 ч.) |
| Масло | 75 г. |
| Сахар | 150 г. |
| Яйцо | 1 шт. |
| Абрикосы | 450 г. |
| Разрыхлитель или питьевая сода | 1/10 ч. л. |

- 6 Выложите тесто в ведро.
- 7 Выпекайте 50 мин, затем дайте постоять 5 – 7 мин.
- 8 Достаньте кекс и остудите на подставке.

Приготовление варенья

Режим Варенье

| | |
|--------------|--------|
| Ягоды | 450 г. |
| Сахар | 450 г. |
| Лимонный сок | 20 мл. |

Примечание: Не используйте количество ингредиентов больше, чем требуется по рецепту, т. к. во время кипения варенье может выплеснуться из ведерка и повредить нагреватель.

После приготовления варенья, сразу переложите его в другую емкость, а ведро помойте. После завершения приготовления нагреватель долго остывает, и если Вы оставите ведро в хлебопечке, процесс приготовления варенья будет продолжаться, что может привести к его карамелизации