Panasonic®

Bread Bakery®

Автоматическая хлебопекарня

Инструкция по эксплуатации и рецепты

SD-207

Содержание

Благодарим Вас за покупку хлебопекарни PANASONIC SD-207.
В целях обеспечения оптимальной работы и соблюдения техники безопасности просим Вас внимательно ознакомиться с данной инструкцией.

Содержание

Установка хлебопекарни	2
Об этом важно помнить	2
Основные принципы использования хлебопекарни Panasonic	3
Технология выпечки хлеба	5
Описание деталей	6
Функции пульта управления и дисплея	7
Инструкция по использованию	8
Использование таймера (только режим выпечки BAKE)	11
Использование функции ускоренной выпечки	11
Использование режима приготовления теста	12
Использование функции выпекания (BAKE ONLY)	12
Использование режима приготовления варенья	13
Способы чистки	14
Нарезка на ломтики и хранение хлеба	14
Перед тем, как обратиться в сервисный центр	15
Сигнализация на дисплее	17
Спецификации	17
Основные ингредиенты	18
Дополнительные ингредиенты	20
Различия в результатах выпечки	21
Рецепты	22
Основная выпечка (ускоренная)	22
Основная выпечка с изюмом	23
Выпечка из муки грубого помола	24
Выпечка из муки грубого помола с изюмом	24
Французский хлеб	24
Выпечка из нескольких сортов муки	25
Выпечка хлеба для бутербродов	25
Тесто	26
Выпечка кексов	29
Приготовление варенья	30

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 близи 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 достаете 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 инструкций 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.

Основные принципы использования

Выбор типа хлеба

BASIC (Основной) .....Для выпечки хлеба из пшеничной или ржаной муки.

WHOLE WHEAT .....Для выпечки хлеба преимущественно из муки
(Грубый помол) грубого помола (с отрубями).

MULTIGRAIN.....Для выпечки хлеба из нескольких сортов муки.
(Несколько сортов муки)

FRENCH .....Для выпечки французского хлеба с хрустящей корочкой
(Французский) и воздушной текстурой.

PIZZA .....Быстрое приготовление теста для пиццы.
(Пицца)

BAKE ONLY .....Режим для выпечки кексов.
(Только выпечка)

Выбор режима выпечки

BAKE (Выпечка) .....Хлебопекарня производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста, его поднятие и выпечку.

BAKE RAPID .....Хлебопекарня перемешивает ингредиенты, замешивает
(Быстрая выпечка) тесто,поднимает его и автоматически выпекает быстрее, чем стандартный режим выпечки.

BAKE SANDWICH .....Хлебопекарня автоматически выпекает буханку
(Выпечка для бутербродов) среднего размера с мягкой корочкой специально для бутербродов.

BAKE RAISIN).....Хлебопекарня автоматически выпекает хлеб, как при
(Выпечка с изюмом) режиме BAKE. Звуковой сигнал дает Вам знать, когда добавить сухофрукты, такие как изюм, что предотвращает их дробление во время замеса теста.

DOUGH.....Хлебопекарня автоматически замешивает тесто
(Тесто) для пиццы, булочек, круассанов, пирожков и т.д.

DOUGH RAISIN.....Хлебопекарня автоматически замешивает тесто, как в
(Тесто с изюмом) 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 хлебопекарня 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 буханки			Цвет корочки		
Размер / Цвет	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	Процесс					Общее время
	Подогрев ингредиентов	Замешивание	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

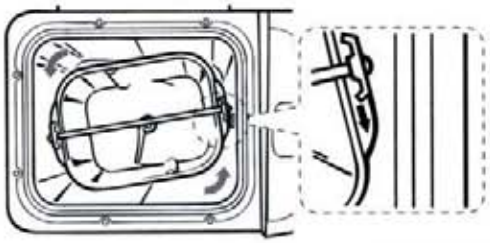
Режим	ПРОЦЕСС					Таймер
	Подогрев ингредиентов	Замешивание	Подъем	Выпечка	Общее время	
BASIC BAKE Основная выпечка	30 – 60 мин	15 – 25 мин	2ч 15 мин	50 мин	4 часа	✓
BASIC BAKE SANDWICH Выпечка для бутербродов	30 – 60 мин	15 – 25 мин	2ч 15 мин	50 мин	4 часа	✓
BASIC BAKE RAPID Быстрая выпечка	-	15 – 20 мин	прибл. 2 часа	35 мин	1 ч. 55 мин	-
BASIC BAKE RAISIN Выпечка с изюмом	30 – 60мин	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 ведерко в правильную позицию.

Для снятия поверните его против часовой стрелки.



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.

Дисплей
Для Вашего сведения здесь отображаются все режимы и показатели.

Меню
Нажмите клавишу для выбора типа режима: основная выпечка, из муки грубого помола, из нескольких сортов муки, французский хлеб, быстрое тесто для пиццы, режим только выпечки и варенье. (Для установки основной выпечки BASIC, кнопку нажимать необязательно.) При каждом нажатии показание дисплея последовательно изменяется.

Выбор
Нажмите на клавишу для выбора нужного режима работы: выпечка, ускоренная выпечка, выпечка для бутербродов, выпечка с изюмом, тесто и тесто с изюмом. (Для установки режима выпечки BAKE, кнопку нажимать необязательно.) При каждом нажатии кнопки показание дисплея последовательно изменяется.

Размер
Нажмите на клавишу для выбора размера буханки для: выпечки, быстрой выпечки и выпечки с изюмом с использованием основного режима и режима выпечки из муки грубого помола.

Корочка
Нажмите на клавишу для выбора цвета корочки для режима выпечки (BAKE), ускоренной выпечки (BAKE RAPID) и выпечки с изюмом (BAKE RAISIN) для основных режимов.

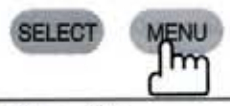
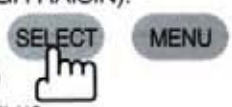
Таймер
Нажмите на клавишу для установки таймера. С каждым нажатием устанавливаемое время увеличивается на 10 минут. (Для режима только выпечки шаг – 1 минута.) При постоянном нажатии на кнопку установка таймера изменяется в ускоренном режиме.

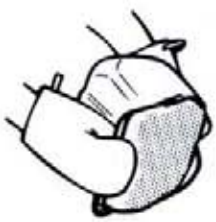
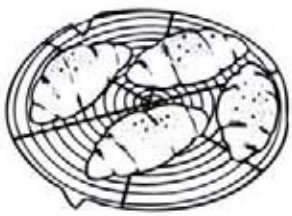
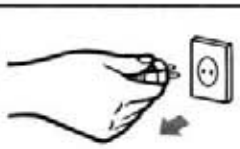
Индикатор
Красная лампочка горит в процессе работы. При готовности хлеба или завершении процесса приготовления теста, лампочка начинает мигать. Она начинает также мигать в случае ненормальных условий работы.

Кнопка включения/выключения
Нажмите на клавишу для начала работы или включения таймера. Нажмите кнопку для прекращения работы или отмены установки таймера. Для остановки операции необходимо нажать и удерживать в течение 1 секунды.)

Инструкция по использованию

	Этапы	Примечания
1	Достать ведерко 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 ведерко 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 ведерко.	
5	Поместите ведерко в хлебопекарню. Убедитесь, что ведерко плотно установлено в дно. Опустите ручку.	Удалите с ведерка любые следы влаги и других посторонних веществ перед его установкой в хлебопекарню. Если ведерко 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.**

Этапы	Примечания
7  Нажмите меню для выбора типа хлеба, которое высвечивается на правой стороне дисплея. Для основной выпечки (BASIC) кнопку нажимать необязательно. Для программы только выпечки (BAKE ONLY), следуйте инструкциям в пунктах 14-15.	См. Выбор типа хлеба на с. 3
8 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).  Для режима выпечка (BAKE) кнопку нажимать необязательно. CRUST Выберите цвет корочки. SIZE Выберите размер.	См. Выбор режима выпечки на с. 3 Программа, выбранная Вами высветится на дисплее. См. возможности выбора размера и цвета корочки на с. 4
9 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...) На дисплее отображен режим BASIC-BAKE (Основная выпечка), L size (большой размер), medium (обычный средний цвет корочки).	Во время процесса нагревания, процесс перемешивания ингредиентов происходить не будет. В процессе работы могут раздаваться приглушенные хлопки. Это не является признаком неисправности. Для информации о процессах в каждом режиме, см. с. 5 Время, затрачиваемое на каждую операцию зависит от температуры окружающей среды и перемены тока.
10 **Только для режимов с изюмом** 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. Закройте крышку. Когда минута пройдет, процесс замешивания продолжится.	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 хлебопекарню из розетки. Для этой программы таймер не может быть использован.

Этапы	Примечания
11 При готовности хлеба или теста подается восемь звуковых сигналов, а индикатор начинает мигать.	
12 Немедленно откройте крышку и выньте ведерко, 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.	Ведерко с хлебом будет очень горячим. Не ставьте его на пластиковую поверхность. Осторожно! В случае, если хлеб останется в хлебопекарне, корочка продолжит подрумяниваться.
13  Переверните ведерко 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 рекавиц.	Хлеб и лопатка для замешивания будут очень горячими. Металлическая утварь может поцарапать покрытие лопатки для замешивания.
14 Поставьте хлеб на подставку, чтобы он остыл и выпустил пар. 	См. «Нарезка на ломтики и хранение хлеба».
15  После использования выньте шнур из розетки. Перед следующим использованием дайте хлебопекарне остынуть не менее 1 часа.	

Использование таймера (только режим выпечки BAKE)

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

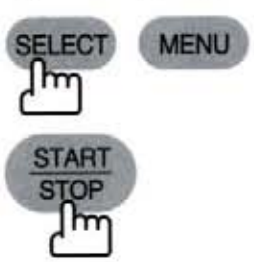
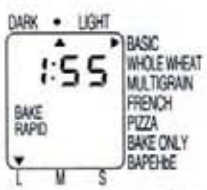
	Этапы	Примечания
	Нажмите клавишу TIMER для того, чтобы установить время, через которое Вы хотите получить готовый хлеб. Время может быть установлено на любое количество часов от 4 до 13 для режима BASIC, и от 5 до 13 часов для режимов WHOLE WHEAT (грубый помол) и MULTIGRAIN (несколько сортов муки).	Для разъяснения работы клавиши таймер, смотрите стр. 7.

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 (9часов 30 минут).

	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.

	Нажмите клавишу SELECT (Выбор) и выберите BAKE RAPID (Ускоренная выпечка). Затем выберите размер и цвет корочки. Нажмите клавишу START.	 Оставшееся время высвечивается на дисплее в часах и минутах. 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	Нажмите для выбора режима DOUGH (Тесто).	Будет мигать надпись DOUGH.
	Нажмите клавишу START. Надпись DOUGH перестанет мигать. Оставшееся время высвечивается в часах и минутах.	Процесс замеса теста начнется после завершения нагревания ведерка и ингредиентов.
	*После нажатия на клавишу START процесс замеса начнется не сразу.	
9	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. После завершения звукового сигнала, дисплей погаснет, а лампочка будет мигать до тех пор, пока Вы не нажмете клавишу STOP.	
10	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.	
11	После выпечки достаньте противень из печи, используя кухонные рукавицы, и остудите на решетке.	Таймер не может использоваться для данного режима.

Использование функции выпекания (BAKE ONLY)

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

Использование функции выпекания (BAKE ONLY)

	Этапы	Примечания
4	Нажмите TIMER и выставьте требуемое время. (От 15 до 70 минут). Таймер не может использоваться для отсрочки начала выпечки.	Индикация времени начинается с 30 минут и может быть изменена до 1 часа 10 минут с шагом в 1 минуту.
5	Нажмите START / STOP.	
6	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.	Будьте внимательны, когда проверяете кекс, хлебопекарня горячяя.

Использование режима приготовления варенья

	Этапы	Примечания
1	Предварительно помойте ягоды и удалите плодоножки и листья (если есть). Крупные фрукты, такие как сливы, абрикосы, яблоки и др. рекомендуется порезать на части.	Замороженные ягоды рекомендуется предварительно разморозить.
2	Засыпьте ягоды и сахар в ведерко.	**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	Нажмите клавишу MENU для выбора режима ВАРЕНЬЕ.	
4	Нажмите на клавишу START.	Ведерко с вареньем будет горячим **ОСТОРОЖНО!**

Способы чистки

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

Корпус и крышка
Корпус и крышку следует протирать влажной тряпкой. Пользуйтесь только мягкими моющими средствами.

Не применяйте скребков, металлических мочалок и других абразивных материалов.

Не применяйте бензин, растворители, спирт и т.п.

Температурный датчик
Протирайте аккуратно, не допуская его сгибания.

Ведерко и лопатка для замешивания
Если лопатка для замешивания не может быть легко снята с оси, налейте в остывшее ведерко теплой воды и оставьте на 5 – 10 минут. Выньте лопатку.

Доставайте их из корпуса и промывайте губкой после каждого применения.

Не используйте абразивные моющие средства и металлические мочалки, т.к. ведерко может быть поцарапано.

Мерный стакан и ложка

Ополосните и насухо вытрите.

Перед тем, как убрать хлебопекарню, убедитесь, что хлебопекарня 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

Результаты выпекания хлеба / Проверьте следующие параметры			Не горит лампочка индикатора и дисплей	Идет дым и запах гари из вентиляцион-ного отверстия	Бока хлеба не ровные низ влажный	Хлеб слишком пышный
СБОИ В РАБОТЕ	Прибор не подключен к сети		❍			
	Ингредиенты попали на нагревательный элемент			❍		
	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				❍	
	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	Неправильня дозировка — Мука	Недостаточно				
		Слишком много				❍
	Неправильня дозировка — Дрожжи	Недостаточно				
		Слишком много				❍
		Дрожжи не положены				
	Неправильня дозировка — Вода	Недостаточно				
		Слишком много				❍
	Не добавлена сдоба (масло)					
	Ингредиенты добавлены с нарушением рецептуры					❍
	Мука	Старая мука				
		Использован не тот тип муки				❍
	Дрожжи	Дрожжи засыпаны в ведерко не первыми или их контакт с жидкостью начался до замешивания				❍
		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

Спад 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
	Хлебопекарня перегрелась (температура выше 40° C). Это может случиться при повторном использовании. Перед повторным применением необходимо дать прибору остыть.	Когда прибор охладится до температуры ниже 40° C, 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., хлебопекарня 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 хлебопекарня работает.	Действует защитный механизм электромотора. Это происходит тогда, когда аппарат перегружен. Через 30мин мотор начинает свою работу снова.	Проверьте, крутится ли лопатка для замешивания. ДА: Удостоверьтесь, что ВЫ не используете слишком много или слишком тяжелые ингредиенты. Начните процесс заново. НЕТ: Обратитесь в сервисный центр.

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 (ВхШхГ)	355x340x232мм
Вес	7,1кг
Дополнительные принадлежности	Мерная ложка и мерный стакан

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 хлебопекарню 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 быль 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 дозировки 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 дозировки 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.

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 (1ст. 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 (1ст. 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 (1ст. л.)
Яйцо	1шт	1шт	½ шт
Яблоко	1шт	1шт	½ шт
Вода или яблочный сок	200мл	180мл	100мл

Примечание: Порежьте 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 (1ст. 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 (1ст. л.)
Овощи отварные	⅜ ч.	¼ ч.	⅛ ч.
Вода	300мл	280мл	180мл

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

Режим Basic Bake Raisin (Основная выпечка с изюмом)

Шоколадный 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	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 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 (1ст. л.)
Какао порошок	5 ст. л.	4 ст. л.	3 ст. л.
Кусочки шоколада	⅜ ч.	¼ ч.	⅛ ч.
Вода	350мл	310мл	200мл

Примечание: Кусочки шоколада необходимо засыпать после звукового сигнала.

Хлеб с изюмом

	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 (1ст. л.)
Изюм (сухофрукты)	½ ч.	⅜ ч.	¼ 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	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 (1ст. л.)
Мед	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Смесь сухофруктов	½ ч.	⅜ ч.	¼ ч.
Орехи молотые	3/16 ч.	⅛ ч.	1/16 ч.
Вода	350мл	310мл	200мл

Примечание: Смесь сухофруктов необходимо добавить после звукового сигнала.

Фруктовый 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 (1ст. л.)
Кусочки свежих фруктов	½ ч.	⅜ ч.	¼ 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	2½ ч. л.
Пшеничная мука	450г (3 ч.)
Соль	½ ч. л.
Сахар	6 ст. л.
Ваниль	1 ч. л.
Масло	90г (6 ст. л.)
Кусочки лимонных цукатов	½ ч.
Яйца	4 шт..
Лимонный пекарский порошок	1 ч. л.
Лимонный сок	50мл

Хлеб мраморный

	Большой (один размер)
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	450г (3 ч.)
Соль	½ 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	½ ч.
Яйца	2 шт.
Вода	130мл

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

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	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	250г (1¾ ч.)	225г (1½ ч.)	150г (1 ч.)
Мука с отрубями	250г (1¾ ч.)	225г (1½ ч.)	150г (1 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 (1ст. 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	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	250г (1¾ ч.)	225г (1½ ч.)	150г (1 ч.)
Мука с отрубями	250г (1¾ ч.)	225г (1½ ч.)	150г (1 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 оливковое	30г (2 ст. л.)	22г (1½ ст. л.)	15г (1ст. л.)
Колбаса мелко порезанная	¼ ч.	3/16 ч.	⅛ ч.
Сыр тертый	¼ ч.	3/16 ч.	⅛ ч.
Тертый чеснок	1 ст. л.	½ 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	1½ ч. л.	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	250г (1¾ ч.)	225г (1½ ч.)	150г (1 ч.)
Мука с отрубями	250г (1¾ ч.)	225г (1½ ч.)	150г (1 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 (1ст. л.)
Мед	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Орехи	⅜ ч.	¼ ч.	⅛ 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.	½ ч. л.
Пшеничная мука	400г (2 ¼ ч.)	300г (2 ч.)
Соль	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Масло	15г (1 ст. л.)	15г (1 ст. л.)
Сухое молоко	1½ 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 (⅔ 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 (1ст. л.)
Мед	2 ст. л.	1½ ст. л.	1 ст. л.
Орехи	⅜ ч.	¼ ч.	⅛ ч.
Вода	330мл	300мл	200мл

Примечание: Орехи и мак засыпьте после звукового сигнала.

Выпечка хлеба для бутербродов

Режим Basic Bake Sandwich (Выпечка для бутербродов)

Сдобный апельсиновый хлеб

	Средний (один размер)
Сухие растворимые дрожжи	½ ч. л.
Пшеничная мука	425г (2⅞ ч.)
Сахар	1 ст. л.
Масло	15г (1 ст. л.)
Сухое молоко	1½ ст. л..
Соль	1 ч. л.
Вода	310мл

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

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 (1⅞ ч.)
Вода	300мл

Режим Basic Dough (Тесто)

Способ приготовления

1 Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 11.

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	1½ ч. л.
Пшеничная мука	480г (3¼ ч.)
Соль	1 ч. л.
Сахар	4 ст. л.
Сухое молоко	3 ст. л.
Яйцо	1 шт
Масло	45г (3ст. 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 – 50мин. 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. 12.

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 ½ 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. 12.

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	½ ч. л.
Пшеничная мука	300г (2 ч.)
Соль	1 ч. л.
Сахар	½ 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. 12

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 20х30 см, положите охлаждаться в холодильник.

4 Раскатайте тесто таким образом, чтобы получился прямоугольник 45х25 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 25х45см, сложите втрое и положите опять охлаждаться в холодильник на 20 – 30 мин.

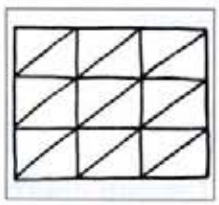
Круассаны

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	3¼ ч.
Соль	1½ ч. л.
Сахар	3 ст. л.
Сухое 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°С до подрумянивания.

Режим Basic Dough Raisin (Тесто с изюмом)

Способ приготовления

1. Приготовить тесто, следуя инструкциям на стр. 12.
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.
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.

Булочки с изюмом

Сухие растворимые дрожжи	1/2 ч. л.
Пшеничная мука	500г
Соль	1 ч. л.
Сахар	4 ч. л.
Сухое молоко	3 ст. л.
Масло	45 г.
Яицо	1 шт.
Изюм	1/2 ч.
Вода	260 мл.

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.
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.

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 питьевая сода	1 1/2 ч. л.
Вода	200 мл.

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.

Кекс с яблоками к чаю

Пшеничная мука	175 г. (1 1/16 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 ведерко.
7. Выпекайте 45 мин, после чего оставьте кекс на 7 – 10 мин в ведерке.
8. Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

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.

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 ведерко.
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 ведерко помойте.

После завершения приготовления нагреватель долго остывает, и если Вы оставите ведерко в хлебопекарне, процесс приготовления варенья будет продолжаться, что может привести к его карамелизации

DZ50K139
0107-0