

Инструкция по эксплуатации
и рецепты приготовления блюд

АВТОМАТИЧЕСКАЯ
ХЛЕБОПЕКАРНЯ
S D - 2 5 3

Panasonic®

Перед началом эксплуатации данной микроволновой печи, пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Поздравляем с покупкой!

Благодарим Вас за покупку хлебопекарни Panasonic SD-253.

Выпечка хорошего хлеба – это настоящее искусство, требующее использования высококачественных ингредиентов, а также больших затрат времени и сил из-за необходимости тщательного замешивания теста.

Поэтому автоматическая хлебопекарня Panasonic SD-253 идеально подойдет тем, кто не имеет достаточного опыта в выпечке собственного хлеба.

Тот, кто обладает таким опытом, также оценит удобство автоматического режима выпечки любимых сортов домашнего хлеба.

Одним из важнейших преимуществ данного устройства является то, что самый трудоемкий процесс, т. е. замешивание теста, полностью автоматизирован. Это экономит Ваше время и устраняет необходимость мыть лишнюю посуду, т. к. весь предусмотренный программой процесс подготовки теста и выпечки хлеба происходит в одной емкости.

Кроме того, автоматический диспенсер изюма и орехов по Вашему желанию добавит в тесто дополнительные ингредиенты – сухофрукты и/или орехи - точно в нужный момент. Поэтому все, что от Вас потребуется – это просто нажать стартовую кнопку.

Перед тем, как пользоваться хлебопекарней, прочтите, пожалуйста, до конца данную инструкцию.

Содержание

Основные принципы использования 5 – 9

Техника безопасности	5
Описание деталей устройства	6
Предосторожности при использовании диспенсера изюма и орехов	7
Окошко дисплея	7
Панель управления функции каждой кнопки.....	8
Основные особенности функции и операционные режимы ..	8
Доступность функций и время, необходимое для выполнения каждой операции	9

Как выпекать хлеб в хлебопекарне 10 – 18

Основные процедуры	10 – 12
Использование таймера	13
Использование режима ТЕСТО	14
Использование программы ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА	15
Использование программы БЕЗ ГЛЮТЕНА	16 – 17
Использование программы ВАРЕНЬЕ	18

Чистка и уход 19

Советы по приготовлению и рецепты 20 – 33

Основные ингредиенты	20
Дополнительные ингредиенты,	21
Советы по выпечке хлеба из пшеничного и смешанного зерна	22
Советы по использованию готовых хлебопекарных смесей	22
Нарезка и хранение хлеба	22
Причины неодинаковых результатов выпечки	23
Ингредиенты, которые можно помещать в диспенсер	24
Рецепты	25 – 33

Устранение неисправностей 34-37

Устранение неисправностей.....	34-35
Информация на дисплее о ненормальном функционировании устройства	36
Утечка ингредиентов из формы для хлеба	37
Когда требуется замена деталей	37
Технические характеристики	37

Указатель рецептов

А	Апельсиновый хлеб	25
В	Варенье	33
Д	Дарницкий хлеб	28
	Датский хлеб с пивом	28
	Диетический хлеб I/II	28
И	Итальянский хлеб	27
К	Кекс абрикосовый	33
	Кекс мраморный	32
	Кекс с яблоками к чаю	33
М	Маковый хлеб	25
	Медово-ореховый хлеб	26
	Мраморный хлеб	26
П	Пшеничный хлеб	25
Р	Радонежский хлеб	28
	Ржаной хлеб.....	28
	Ржаной хлеб с тмином	28
	Русский хлеб	28
С	Сдобный апельсиновый хлеб	26
Т	Тесто для круассанов.....	31
	Тесто для пирожков	30
	Тесто для пиццы с грибами	30
	Тесто для столовых булочек.....	29
	Тесто с изюмом	32
Ф	Французский хлеб	27
	Фруктовый хлеб.....	26
Х	Хлеб "5 злаков"	28
	Хлеб из муки с отрубями	27
	Хлеб из нескольких видов муки	26
	Хлеб с изюмом.....	26
	Хлеб с овощами.....	25
	Хлеб с орехами и медом из цельной муки	27
	Хлеб с сыром и колбасой.....	27
	Хлеб с яблоками	25
Ш	Шоколадный хлеб	26
Я	Яичный хлеб	25

Установка хлебопекарни

Внимание: для Вашей безопасности это устройство должно быть заземлено! Если Ваша сетевая розетка не имеет заземления, Вы должны заменить ее на другую розетку с напряжением 230 В, 50 Гц, снабженную системой заземления.

Размещение

1. Не используйте хлебопекарню вне пределов помещения. Данная установка предназначена только для бытового применения.
2. Разместите устройство на твердой, сухой и ровной поверхности рабочего стола. Не ставьте его на ткань (скатерти, ковры и т. д.), а также на неустойчивую поверхность.
3. Чтобы обеспечить оптимальные условия для выпечки, не размещайте данное устройство вблизи от источников тепла или в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
4. Во время выпечки корпус устройства нагревается, поэтому необходимо оставлять не менее 5 см свободного пространства между ним и стеной.

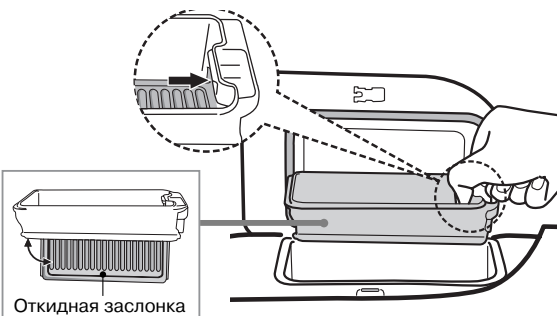
Меры предосторожности при эксплуатации

1. Если поврежден шнур питания, для его замены следует обратиться к компании-производителю, в сервисный центр или к техническому специалисту, обладающему соответствующей квалификацией.
2. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Если потребуется проверка, настройка или ремонт, обратитесь к ближайшему дилеру Panasonic, чтобы эти работы были выполнены квалифицированным техническим персоналом.
3. Никогда не погружайте само устройство, шнур питания или его вилку в воду или другую жидкость.
4. Не допускайте, чтобы шнур питания свешивался со стола или соприкасался с какой-либо горячей поверхностью.
5. Никогда не вынимайте форму для хлеба и не отсоединяйте вилку шнура питания от сетевой розетки во время работы устройства. Если перерыв в подаче питания превысит 10 минут, программа прервется, и запустить ее заново будет невозможно. В данном устройстве предусмотрена 10-минутная буферная память для защиты программы, поэтому сбой питания, продолжавшийся менее 10 минут, не влияет на выполнение программы – она будет возобновлена сразу после восстановления питания (см. раздел «Отклонения от нормальных условий работы» на стр. 36)
6. Во время работы устройства не заслоняйте его вентиляционные отверстия. Ничем не накрывайте корпус устройства, так как это может привести к его деформации.
7. Вы можете проверить состояние теста, на короткое время приподняв крышку устройства и заглянув внутрь. Однако не рекомендуется открывать крышку слишком часто, так как тесто будет плохо подходить, и это ухудшит качество выпечки.
8. Когда Вы будете вынимать форму с хлебом из устройства, воспользуйтесь специальной перчаткой или тканью, так как и корпус, и форма сильно нагреваются.
9. Поддерживайте чистоту внутренней поверхности устройства и формы для хлеба, чтобы гарантировать нормальное выполнение программы.
10. Держите устройство в месте, недоступном для детей. Разрешайте им пользоваться хлебопечкой только под руководством взрослых. При этом необходимо проинструктировать ребенка и убедиться, что он знает, как правильно пользоваться устройством, и понимает риск неправильной эксплуатации.
11. Данное устройство должно использоваться только для выпечки хлеба и булочек и только такими способами, какие указаны в данной инструкции по эксплуатации.

Основные принципы работы

Описание деталей устройства

Диспенсер для изюма и орехов




Откидная заслонка

Крышка диспенсера

Чтобы открыть
Откройте крышку, взявшись за ее выступающую часть с левой стороны.

Чтобы закрыть
Слегка прижмите крышку, пока не услышите, как защелкнутся магниты.

Чтобы снять/закрепить диспенсер
Поднимите крышку диспенсера примерно на 75° и выдвиньте ее, потянув вперед на себя для того чтобы снять диспенсер, или нажмите по направлению соединения, чтобы закрепить диспенсер.



Чтобы открыть

Чтобы закрыть

Чтобы вытащить

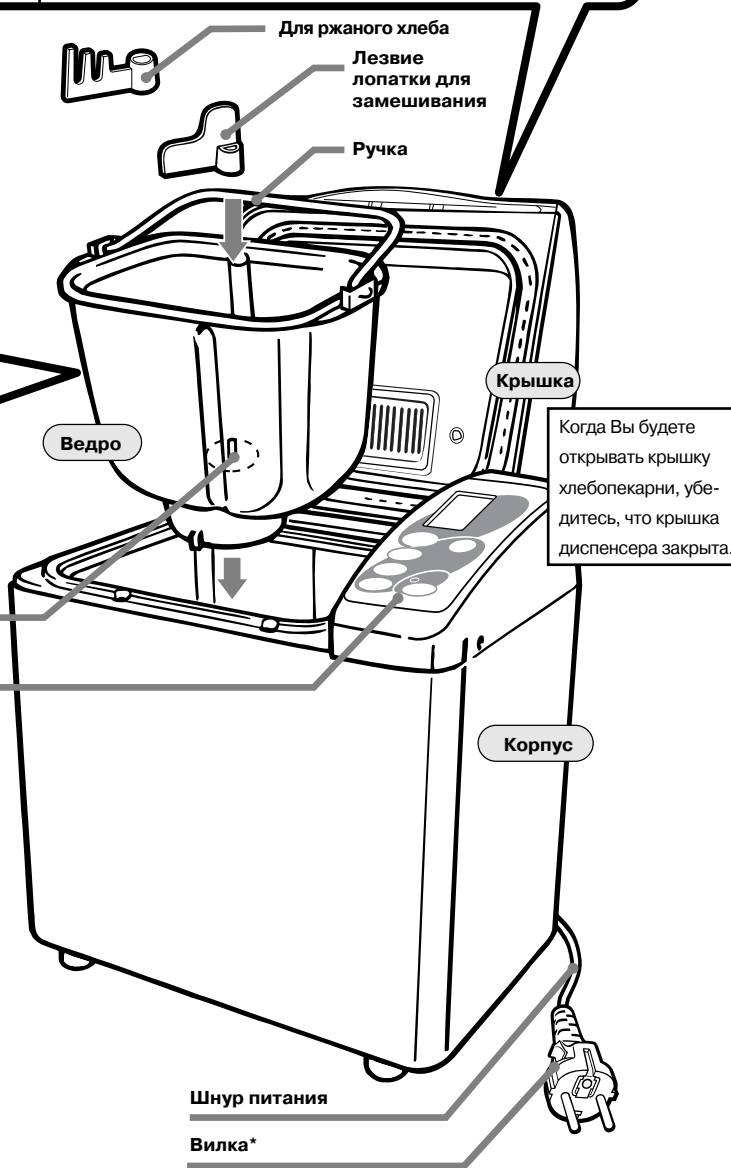
Чтобы вставить

75°

Форма для хлеба

Вставьте форму в хлебопечарню в правильном положении. Чтобы вынуть форму, поверните ее немного против часовой стрелки.

Чтобы вынуть

Для ржаного хлеба

Лезвие лопатки для замешивания

Ручка

Крышка

Ведро

Корпус

Шнур питания

Вилка*

Когда Вы будете открывать крышку хлебопечарни, убедитесь, что крышка диспенсера закрыта.

Стержень для крепления лопатки для замешивания

Панель управления

Аксессуары

Мерная ложка
Используется для отмера сахара, соли и т. д.

Столовая ложка (около 15 мл)

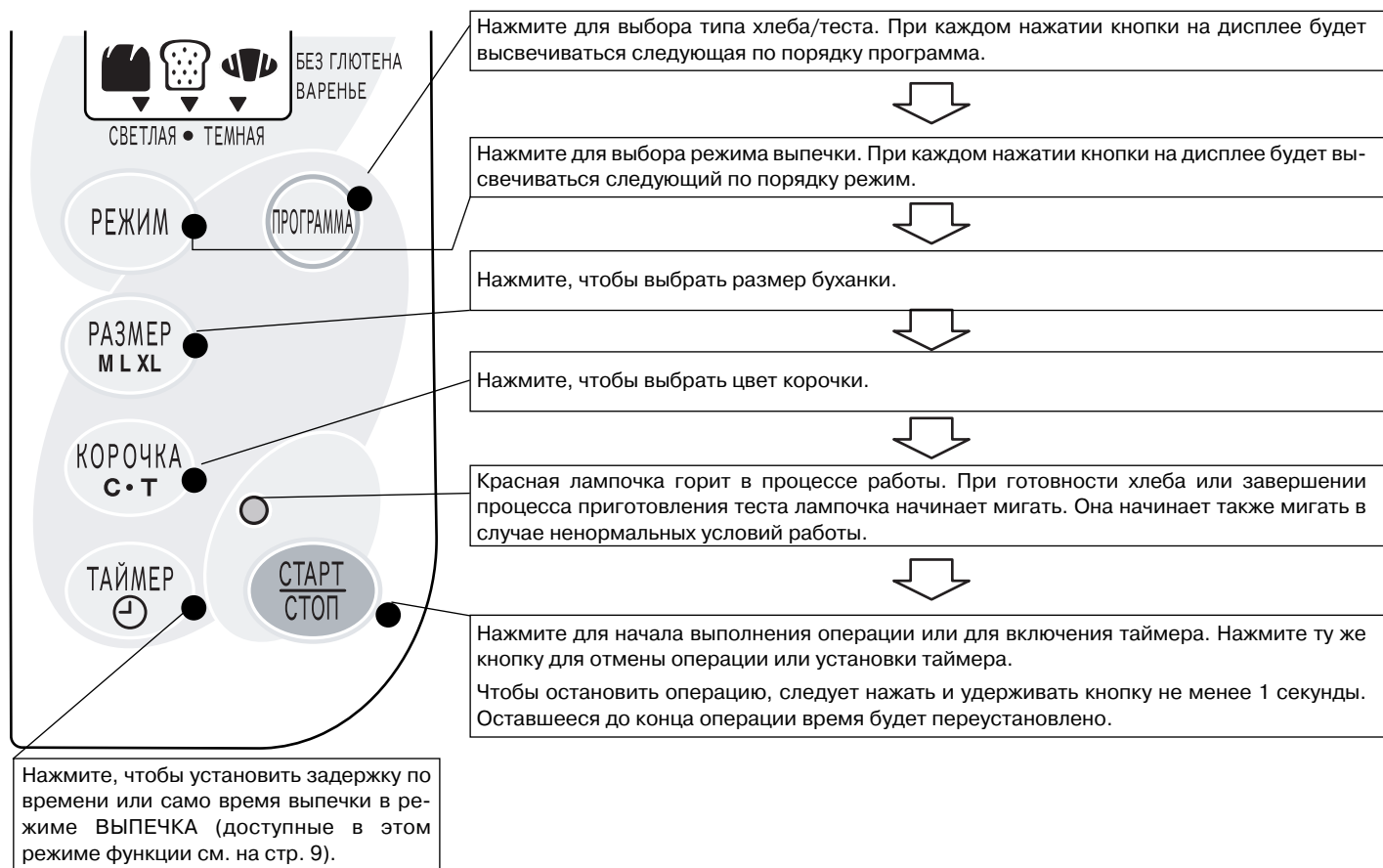
Чайная ложка (около 5 мл)
(Имеется маркировка 1/4, 1/2, 3/4 чайной ложки)

Мерный стаканчик
Используется для отмера жидкостей
(1 стакан = 240 мл)



* Форма вилки шнура питания может отличаться от той, что изображена на данной иллюстрации.

Убедитесь, что Вы понимаете назначение каждой кнопки управления перед тем, как начинать пользоваться хлебопечарней.



Основные особенности

Функции и операционные режимы

<p>ПРОГРАММА</p> <p>ОСНОВНАЯ ВЫПЕЧКА Для выпечки буханок, основным ингредиентом которых является мука тонкого или грубого помола, и мягких сортов пшеницы.</p> <p>ЦЕЛЬНАЯ МУКА Для выпечки буханок, основным ингредиентом которых является мука тонкого или грубого помола, и твердых сортов пшеницы, а также для хлеба с добавками из отрубей/зерновых типа ржи.</p> <p>ФРАНЦУЗСКИЙ Для выпечки французского хлеба с более хрустящей корочкой и воздушной структурой.</p> <p>ИТАЛЬЯНСКИЙ Для выпечки итальянского хлеба с нежным вкусом, который идеально подходит для подачи с традиционными блюдами итальянской кухни.</p> <p>РЖАНОЙ Для хлеба с высоким процентным содержанием ржаной муки.</p> <p>ПИЦЦА Для приготовления теста, используемого для пиццы, питы и лепешек.</p> <p>ВЫПЕЧКА Программа только для выпечки. Подходит для выпекания булочек.</p> <p>БЕЗ ГЛЮТЕНА Для буханок, выпекаемых из специальных хлебопекарных смесей без содержания глютена.</p> <p>ВАРЕНЬЕ Для домашнего варенья из свежих фруктов и ягод, например, из клубники.</p>	<p>РЕЖИМ</p> <p>BAKE (выпечка) Хлебопечарня автоматически смешивает ингредиенты, замешивает тесто, дожидается, пока оно поднимется, и выпекает его.</p> <p>BAKE RAPID (ускоренная выпечка) Выполняет почти тот же процесс, что и в режиме BAKE, но затрачивает на это меньше времени в результате сокращения каждого цикла.</p> <p>BAKE RAISIN (выпечка с изюмом) Выполняет почти тот же процесс, что и в режиме BAKE, но при замешивании теста добавляет изюм и другие сухофрукты.</p> <p>DOUGH (тесто) Хлебопечарня автоматически готовит тесто для обеденных круглых булочек, мелкой выпечки, круассанов и др.</p> <p>DOUGH RAISIN (тесто с изюмом) Выполняет почти тот же процесс, что и в режиме DOUGH, но при замешивании теста добавляет изюм и другие сухофрукты.</p>
--	---



Выбор размера буханки: М (Средняя), L (Большая), XL (Очень большая)



Выбор цвета корочки: СВЕТЛАЯ, СРЕДНЯЯ, ТЕМНАЯ. См. таблицу ниже о доступности этого режима.

Примечание:

- Исходная установка - ВАКЕ (размер буханки XL, корочка СРЕДНЯЯ). Программа будет запущена при нажатии стартовой кнопки, без выбора программы или режима.
- Время, необходимое для выполнения каждого процесса, варьируется в зависимости от таких факторов, как колебания напряжения в сети и температура в помещении.
- Для всех режимов ВАКЕ (кроме ВЫПЕЧКА и БЕЗ ГЛЮТЕНА) будет работать режим, сохраняющий выпеченное изделие теплым до 60 минут (см. таблицу ниже). Работа в данном режиме остановится при нажатии кнопки СТОП/СТАРТ.
- При выборе определенных установок устройство будет на короткое время останавливаться при замешивании теста. Это не является признаком неисправности.

Доступность функций и время, необходимое для выполнения каждой операции

Программа	Основной					Цельная мука					Французский		Итальянский	Ржаной		Пицца	Выпечка	Без глютена	Варенье	
	BAKE	BAKE RAISIN	BAKE RAPID	DOUGH	DOUGH RAISIN	BAKE	BAKE RAISIN	BAKE RAPID	DOUGH	DOUGH RAISIN	BAKE	DOUGH	BAKE	BAKE	DOUGH	DOUGH	BAKE	BAKE	-	
Размер	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Корочка*	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-
Таймер	○	○	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	○	○	-	-	-	-	-	-
П р о ц е с с ы	ПОДЪЕМ	30 мин - 1 час	-	30 - 50 мин	1 час - 1 час 30 мин	15 мин	55 мин - 1 час 15 мин	40 мин - 1 час 55 мин	40 мин - 1 час 35 мин	30 мин - 1 час	45 мин - 60 мин	45 мин - 60 мин	ПОДЪЕМ 10 - 15 мин	-	-	15 мин				
	ЗАМЕШИВАНИЕ	15 - 30 мин	15 - 20 мин	15 - 30 мин	15 - 25 мин	15 - 25 мин	15 - 25 мин	10 - 20 мин	10 - 20 мин	10 - 15 мин	примерно 10 мин	примерно 10 мин	ЗАМЕС 10 - 15 мин	-	15 мин	75 мин				
	ПОДЪЕМ	1 час 50 мин - 2 час 20 мин	примерно 1 час	1 час - 1 час 20 мин	2 час 20 мин - 2 час 50 мин	примерно 1 час 40 мин	1 час 40 мин - 2 час	2 час 55 мин - 4 час 10 мин	1 час 45 мин - 2 час 40 мин	2 час 25 мин - 3 час	1 час 20 мин - 1 час 35 мин	50 мин - 65 мин	ПОДЪЕМ примерно 10 мин	-	1 час	-				
	ВЫПЕЧКА-НИЖЕ	50 мин	35 мин	-	50 мин	45 мин	-	55 мин	-	50 мин	1 час	-	ПОДЪЕМ примерно 10 мин	30 мин - 1 час 30 мин	45 мин	-				
Всего	4 час	1 час 55 мин	2 час 20 мин	5 час	3 час	3 час 15 мин	6 час	3 час 35 мин	4 час 30 мин	3 час 30 мин	2 час	45 мин	30 мин - 1 час 30 мин	2 час	90 мин					
Подогрев	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-	○	-	○	○	-	-	-	○	-	

*В режиме ОСНОВНОЙ-BAKE RAISIN можно выбрать для корочки только установки СРЕДНЯЯ или СВЕТЛАЯ.

Как выпекать хлеб в хлебопечарне

См. стр. 15 - программа ВЫПЕЧКА

См. стр. 16 - 17 - программа БЕЗ ГЛЮТЕНА

См. стр. 33 - программа ВАРЕНЬЕ

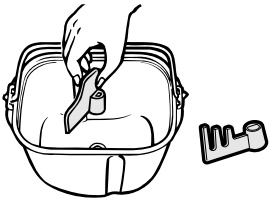

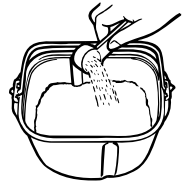
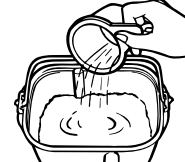




Режимы, отображаемые в окошке дисплея






Все имеющиеся режимы будут отображены в окошке дисплея. Индикатор выбранного режима начинает мигать. На рисунке мигающий индикатор показан серой пиктограммой.

Основные операции

Тщательно отмерьте ингредиенты в соответствии с рецептурой на стр. 25 - 33.

	Операции	Примечания
<p>1</p> 	<p>Выньте форму для теста из устройства, взявшись за специальную ручку, слегка повернув ее против часовой стрелки и потянув форму вверх. Установите лезвие тестомешалки на стержень. Убедитесь, что на лезвии и на стержне нет хлебных крошек.</p>	<p>Лезвие тестомешалки должно свободно надеваться на стержень и немного проворачиваться на нем.</p>
<p>2</p> 	<p>Прежде всего, засыпьте в форму дрожжи.</p>	<p>Для наилучших результатов дрожжи следует положить первыми, чтоб отделить их от жидких ингредиентов.</p>
<p>3</p> 	<p>Засыпьте в форму муку и сухие ингредиенты.</p>	<p>Тщательно отмеряйте ингредиенты, так как это сильно влияет на качество выпечки (см. пункт 3 на стр. 23) Затем положите муку, сухое молоко, соль, сахар, масло и другие сухие ингредиенты.</p>
<p>4</p> 	<p>Залейте в форму воду или другие жидкости согласно рецепту.</p>	<p>Прежде чем устанавливать форму в хлебопечку, вытрите с нее влагу или другой осадок.</p>
<p>5</p> 	<p>Установите форму в хлебопечку. Убедитесь, что форма касается дна устройства. Опустите вниз ручку формы. Закройте крышку.</p>	<p>Если форма будет установлена неправильно, тесто будет плохо замешано.</p>
<p>6</p> 	<p>Убедитесь, что внутренняя часть диспенсера для изюма и орехов чистая и абсолютно сухая. Диспенсер следует устанавливать в устройство независимо от выбранной программы. Закройте крышку диспенсера.</p> <p>Для режимов BAKE RAISIN/DOUGH RAISIN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перед использованием диспенсера удалите с него влагу. 2. Засыпьте ингредиенты. (О том, какие ингредиенты можно класть в диспенсер, читайте на стр. 24). <p>Закройте крышку диспенсера, для этого нажмите на крышку диспенсера пока не услышите щелчок</p>	<p>Если внутренняя поверхность диспенсера окажется влажной, ингредиенты могут прилипнуть к ней.</p> <p>Если диспенсер не будет установлен в устройство, утечка пара может отрицательно повлиять на качество выпечки.</p> <p>Чистите диспенсер после каждого использования. Если диспенсер внутри</p> <p>Во избежание конденсации влаги убедитесь, что крышка диспенсера закрыта.</p>

Выпечка в хлебопечарне

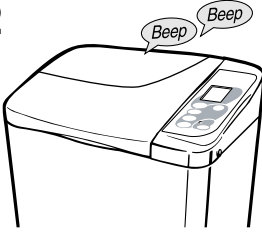
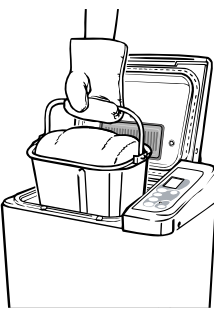
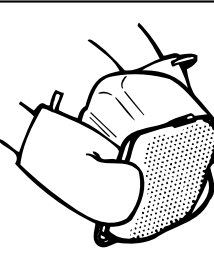
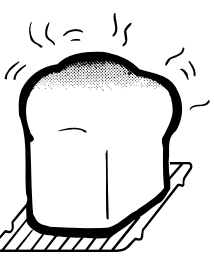
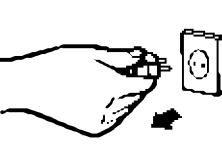
	Операции	Примечания
<p>7</p> 	<p>Подключите устройство к сетевой розетке 230 В.</p> <p>На дисплее появится индикация.</p> <p>Для установки режима DOUGH см. стр. 14.</p>	<p>Не устанавливайте устройство близко к краю стола.</p> <p>Во время замешивания теста устройство может вибрировать или сдвигаться с места.</p> <p>Поэтому размещайте его таким образом, чтобы оно не могло упасть со стола.</p>
<p>8</p>  <p>ОСНОВНОЙ ЦЕЛЬНАЯ МУКА ФРАНЦУЗСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЖАНОЙ ПИЦЦА ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА ВАРЕНЬЕ</p>	<p>Примечание: на заводе-изготовителе устанавливается по умолчанию программа ОСНОВНОЙ-BAKE, размер буханки XL, корочка СРЕДНЯЯ. Чтобы выбрать эту установку, просто нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.</p> <p>Чтобы выбрать тип хлеба, нажмите кнопку ПРОГРАММА.</p> <p>При каждом нажатии кнопки ПРОГРАММА стрелочка справа от дисплея будет перемещаться к следующей опции. При этом в окошке дисплея будут одновременно отображаться тип хлеба и соответствующее время его приготовления.</p>	<p>О функциях кнопки ПРОГРАММА см. на стр. 8.</p> <p>О функциях режимов ВЫПЕЧКА и БЕЗ ГЛЮТЕНА см. на следующих стр.:</p> <p>ВЫПЕЧКА стр. 15</p> <p>БЕЗ ГЛЮТЕНА стр. 16 - 17</p> <p>ВАРЕНЬЕ стр. 33</p>
<p>9</p>  <p>ОСНОВНОЙ ЦЕЛЬНАЯ МУКА ФРАНЦУЗСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЖАНОЙ ПИЦЦА ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА ВАРЕНЬЕ</p>	<p>Нажмите кнопку РЕЖИМ, чтобы выбрать режим выпечки.</p> <p>Если Вы хотите выбрать режим BAKE, эту кнопку нажимать не требуется.</p> <p>На дисплее высветятся соответствующие режимы и замигает индикатор того режима, который Вы выберете. При каждом нажатии кнопки РЕЖИМ индикация на дисплее будет изменяться в следующем порядке (недоступные режимы будут при этом пропускаться): BAKE → BAKE RAPID → BAKE RASIN → DOUGH → DOUGH RASIN → BAKE</p>	<p>См. раздел «Кнопка РЕЖИМ» на стр. 8.</p> <p>Время приготовления также будет меняться соответствующим образом.</p>
<p>10</p>  <p>ОСНОВНОЙ ЦЕЛЬНАЯ МУКА ФРАНЦУЗСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЖАНОЙ ПИЦЦА ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА ВАРЕНЬЕ</p>	<p>Нажмите кнопку РАЗМЕР, чтобы выбрать размер буханки.</p> <p>Нажмите кнопку КОРОЧКА, чтобы выбрать цвет корочки.</p>	<p>О доступности этих режимов см. на стр. 8 - 9.</p>
<p>11</p>  <p>ОСНОВНОЙ ЦЕЛЬНАЯ МУКА ФРАНЦУЗСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЖАНОЙ ПИЦЦА ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА ВАРЕНЬЕ</p> <p>На рисунке показана индикация в режиме ОСНОВНОЙ-BAKE, размер буханки XL, корочка СРЕДНЯЯ.</p>	<p>Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.</p> <p>Загорится красный индикатор, который означает, что программа установлена и кнопки заблокированы. Начинается процесс выстаивания теста - режим REST.</p> <p>При этом устанавливается температура формы для выпечки и ингредиентов.</p> <p>В некоторых режимах выстаивание теста не требуется. После выстаивания начинается процесс замешивания, затем подъема и, наконец, выпечки.</p> <p>На дисплее отображается время, оставшееся до завершения всего процесса (в часах и минутах). (3:59, 3:58...)</p> <p>Примечание: Чтобы отменить установку, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее 1 секунду. Дисплей погаснет. Начните опять с шага 8.</p>	<p>Если начинает мигать индикатор TEMP, следуйте указаниям на стр. 36.</p> <p>Во время выстаивания теста ингредиенты не смешиваются.</p> <p>Во время выполнения операции слышны щелчки. Это не является неисправностью.</p> <p>Информация о выполнении каждой программы помещена на стр. 8 - 9.</p> <p>Время, необходимое для выполнения каждой операции, варьируется в зависимости от таких факторов, как колебания напряжения в сети и температура в помещении.</p> <p>Ингредиенты из диспенсера добавляются в тесто через промежуток времени:</p> <p>в режиме ОСНОВНОЙ: через 52 мин – 1 час 12 мин от начала процесса;</p> <p>в режиме ЦЕЛЬНАЯ МУКА: через 1 час 12 мин – 1 час 42 мин от начала процесса.</p>

Режимы BAKE RAISIN/DOUGH RAISIN

Диспенсер изюма и орехов будет автоматически добавлять ингредиенты в тесто в нужное время в процессе замешивания.

Операция замешивания будет приостановлена, произойдет сброс ингредиентов из диспенсера в тесто, и затем замешивание возобновится автоматически.

Выпечка в хлебопекaрне

	Операции	Примечания
12 	Когда выпечка хлеба завершится, 8 раз прозвучит тональный сигнал и загорится операционный индикатор.	
13 	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Сразу же откройте крышку и достаньте форму для выпечки, используя кухонные рукавицы. Устройство будет сохранять хлеб теплым в течение 1 часа или до тех пор, пока не будет нажата кнопка СТАРТ/СТОП, чтобы предотвратить конденсацию пара.	Форма для выпечки будет очень горячей. Не кладите ее на пластмассовые поверхности. Обращайтесь с ней осторожно. Если оставить хлеб в форме, его корочка может слишком потемнеть.
14 	Переверните форму. Встряхните ее несколько раз, чтобы извлечь хлеб. Если вместе с хлебом выйдет лезвие тестомешалки, снимите его жаропрочным пластмассовым инструментом после того, как хлеб немного остынет.	И хлеб, и лезвие тестомешалки будут очень горячими. Металлический инструмент может повредить внешнее покрытие лезвия.
15 	Положите хлеб на решетку, чтобы он мог остыть, и чтобы мог выйти пар.	См. раздел «Нарезка и хранение хлеба» на стр. 22
16 	Отключите устройство от сетевой розетки. Держите шнур за вилку, когда будете отсоединять его от розетки.	Никогда не тяните за сам шнур.

* Дайте устройству остыть в течение 1 часа перед тем, как использовать его повторно.

Использование таймера

Таймер задержки включения может использоваться в указанных ниже программах.

См. таблицу ниже.


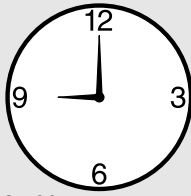
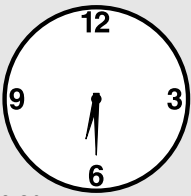

Продолжительность задержки

Таймер может быть установлен на любое время в указанном ниже диапазоне.

ПРОГРАММА	ОСНОВНОЙ	ПШЕНИЧНЫЙ	ФРАНЦУЗСКИЙ	ИТАЛЬЯНСКИЙ	РЖАНОЙ
РЕЖИМ	BAKE BAKE RAISIN	BAKE BAKE RAISIN	BAKE	BAKE	BAKE
Диапазон установки	4-13 часов	5-13 часов	6-13 часов	4 часа 30 мин – 13 часов	3 часа 30 мин – 13 часов



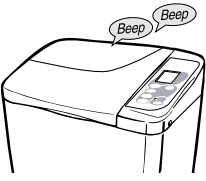


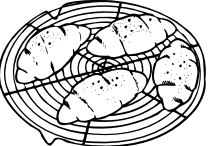
Выполните операции, перечисленные на стр. 10-11, до шага 10.

Чтобы выполнить шаг 11, следуйте приведенным ниже инструкциям.

Операции	Примечания
 <p>ОСНОВНОЙ ЦЕЛЬНАЯ МУКА ФРАНЦУЗСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЖАНОЙ ПИЦЦА ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА ВАРЕНЬЕ</p> <p>СВЕТЛАЯ • ТЕМНАЯ</p>	<p>Нажмите кнопку ТИМЕР, чтобы установить время, через которое Вы хотели бы получить выпеченный хлеб.</p> <p>Чтобы узнать диапазон времени приготовления, обратитесь к таблице выше.</p>
<p>Пример:</p> <p>Если сейчас 21:00, а Вам нужно, чтобы хлеб был готов к 6.30 утра, установите таймер на 9 часов 30 минут (9:30) – это будет означать время, необходимое для завершения процесса выпечки.</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>21:00 текущее время</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>9 часов 30 мин</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>6:30 время окончания выпечки</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>9:30</p> <p>Установленное время</p> </div> </div>	
 <p>ОСНОВНОЙ ЦЕЛЬНАЯ МУКА ФРАНЦУЗСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЖАНОЙ ПИЦЦА ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА ВАРЕНЬЕ</p> <p>СВЕТЛАЯ • ТЕМНАЯ</p> <p>На дисплее выше показана индикация дисплея в режиме ОСНОВНОЙ-BAKE, размер буханки XL, корочка СРЕДНЯЯ.</p>	<p>Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП</p> <p>На дисплее отображается время, оставшееся до окончания выпечки, в часах и минутах (9:29, 9:28...).</p> <p>Если начнет мигать индикатор TEMP, следуйте указаниям на стр. 36.</p> <p>Пока работает таймер задержки включения, никакие операции выполняться не будут.</p>

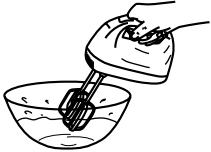
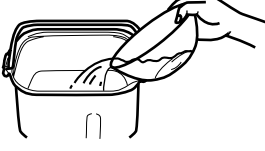



Использование режима DOUGH

Выполните операции 1 - 7, перечисленные на стр. 10 - 11.

	Операции	Примечания
<p>8</p> 	<p>Нажмите кнопку ПРОГРАММА, чтобы выбрать тип теста. При каждом нажатии этой кнопки стрелка в правой части дисплея будет передвигаться вниз к следующей опции.</p> <p>Режим DOUGH доступен при выборе программ ОСНОВНОЙ, ЦЕЛЬНАЯ МУКА, ФРАНЦУЗСКИЙ, ПИЦЦА.</p> <p>Нажмите кнопку РЕЖИМ, чтобы выбрать режим DOUGH или DOUGH RAISIN.</p> <p>При каждом нажатии кнопки РЕЖИМ индикация на дисплее будет изменяться в следующем порядке (недоступные режимы будут пропускаться):</p> <p>BAKE → BAKE RAPID → BAKE RAISIN → DOUGH → DOUGH RAISIN → BAKE</p>	<p>См. раздел «Кнопка ПРОГРАММА» на стр. 8.</p> <p>См. раздел «Кнопка РЕЖИМ» на стр. 8.</p>
<p>9</p> 	<p>Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП</p> <p>Загорается красный индикатор, программа устанавливается, и все кнопки блокируются.</p> <p>Процесс приготовления теста начинается с режима REST.</p> <p>(При приготовлении пиццы тесто не выстаивается, а сразу замешивается).</p> <p>На дисплее отображается оставшееся время приготовления теста (2:20, 2:19, 2:18...).</p> <p>Примечание:</p> <p>Чтобы отменить установку, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее 1 секунду. Дисплей погаснет. Начните опять с шага 8.</p>	<p>Если начинает мигать индикатор TEMP, следуйте указаниям на стр. 36.</p> <p>Во время выстаивания теста ингредиенты не смешиваются.</p> <p>Во время выполнения операции могут быть слышны щелчки. Это не является неисправностью.</p> <p>Информация о выполнении каждой программы помещена на стр. 8-9.</p>
<p>10</p> 	<p>Когда приготовление теста завершится, 8 раз прозвучит тональный сигнал, и замигает операционный индикатор.</p> <p>Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, когда сигнал прекратится, и достаньте форму для хлеба.</p>	<p>Когда сигнал прекратится, дисплей погаснет, но операционный индикатор будет мигать до тех пор, пока Вы не нажмете кнопку СТОП/СТАРТ.</p>
<p>11</p> 	<p>Отключите устройство от сетевой розетки. Держите шнур за вилку, когда будете вынимать его из розетки.</p>	<p>Никогда не тяните за сам шнур.</p>
<p>12</p> 	<p>Придайте тесту нужную форму и выпекайте в обычной духовке в соответствии с рецептурой.</p> <p>Рецепты для теста, приготовленного в режиме DOUGH, см. на стр. 30 - 32.</p>	
<p>13</p> 	<p>После окончания выпечки выньте изделия из духовки, воспользовавшись защитными перчатками, и положите их на решетку остывать.</p>	

Использование программы ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА

Тщательно отмерьте нужные ингредиенты в соответствии с рецептурой на стр. 32-33.

	Операции	Примечания
<p>1</p> 	<p>Приготовьте смесь для кекса в отдельной емкости.</p>	<p>Точно следуйте рецептуре.</p>
<p>2</p> 	<p>Осторожно залейте смесь в форму, проложенную пергаментной бумагой. Лезвие для замеса теста перед этим следует удалить. Установите форму в хлебопечарню.</p>	<p>Проверьте, чтобы форма была выложена кулинарной бумагой и смесь не достигала ее краев.</p>
<p>3</p> 	<p>Убедитесь, что диспенсер для изюма и орехов установлен в устройство и что его крышка закрыта. Нажмите кнопку ПРОГРАММА и выберите режим ВЫПЕЧКА.</p> <p>При каждом нажатии кнопки ПРОГРАММА стрелка с правой стороны дисплея будет опускаться к следующей опции.</p> <p>Нажмите кнопку ТАЙМЕР, чтобы установить нужное время (от 30 до 90 мин).</p> <p>Таймер задержки включения не работает в этом режиме.</p>	<p>Индикация времени начинается с 30 мин и постепенно увеличивается до 1 часа 30 мин, с шагом в 1 мин.</p> <p>Если нажать и удерживать кнопку ТАЙМЕР, показатели времени будут быстро изменяться.</p>
<p>4</p> 	<p>Нажмите СТАРТ/СТОП</p> <p>Загорается красный индикатор, программа устанавливается, и все кнопки блокируются.</p> <p>Начинается выпекание.</p>	<p>Если начинает мигать индикатор TEMP, следуйте указаниям на стр. 36.</p>
<p>Примечание:</p> <p>По завершении выпекания Вы можете проверить степень готовности изделия, проколите его в центре заостренной палочкой. Если изделие окажется непропеченным, можно добавить время выпекания, повторив шаги 3 и 4 после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП. При установке дополнительного времени выпекания общее время не должно превышать 90 мин.</p>		<p>Будьте осторожны и не обожгитесь, проверяя готовность изделия, так как внутренняя температура хлебопечарни очень высока.</p>
<p>5</p> 	<p>По завершении процесса выпекания выньте форму с готовым хлебом, воспользовавшись защитными перчатками.</p> <p>Отключите устройство от сетевой розетки. Держите шнур за вилку, когда будете отсоединять его от розетки.</p>	<p>Никогда не тяните за сам шнур.</p>

Использование программы БЕЗ ГЛЮТЕНА

Выпекание хлеба без глютена в хлебопекарне значительно отличается от выпекания обычных сортов хлеба

Если Вы делаете такой хлеб по причинам, связанным со здоровьем, проконсультируйтесь с врачом и четко следуйте всем инструкциям.

- Данная программа была разработана специально для конкретных хлебопекарных смесей, не содержащих глютена. Поэтому использование Ваших собственных смесей может не дать столь же хороших результатов.
- Если выбрана программа БЕЗ ГЛЮТЕНА, необходимо точно следовать рецептуре, помещенной на этой странице, и выполнять все операции, описанные на стр. 17. В противном случае хлеб может не получиться.
- Рецепты хлеба без глютена были разработаны в расчете на имеющиеся в продаже готовые хлебопекарные смеси без глютена. Рекомендуем пользоваться именно этими смесями для получения наилучшего результата. Они продаются в аптеках, магазинах здорового питания и иногда в крупных универсамах.
- Результат выпечки может быть различным в зависимости от типа смеси. Иногда на буханке может оставаться мука по бокам.
- Хлеб следует хранить в прохладном сухом месте не более двух дней. Если Вы не сможете употребить всю буханку за этот срок, ее можно заморозить в холодильнике.
- Если хлеб без глютена выбран из диетических соображений, то очень важно не допускать попадания в тесто другой муки, в которой содержится глютен. Необходимо тщательно очищать внутреннюю поверхность формы для выпечки и лезвия тестомешалки, а также другие аксессуары.

Panasonic рекомендует пользоваться специальными хлебопекарными смесями и мукой.

Рецепты для хлеба без глютена

Белый хлеб из готовой смеси без глютена

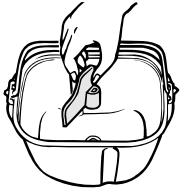
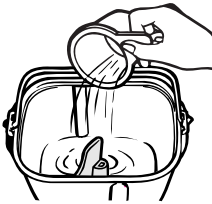
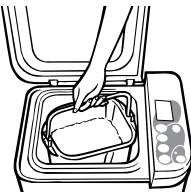


Вода	430 г
Раст. масло	1 ст. ложка
Хлебопекарная смесь	500 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

Хлеб из готовой смеси без глютена с добавлением сахара и соли

Вода	430 г
Раст. масло	1 ст. ложка
Соль	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка
Хлебопекарная смесь	500 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

Использование программы БЕЗ ГЛЮТЕНА

Тщательно отмерьте ингредиенты в соответствии с рецептурой на стр. 16.

	Операции	Примечания
<p>1</p> 	<p>Выньте форму из хлебопекарни, взявшись за ручку, слегка повернув ее против часовой стрелки и потянув вверх.</p> <p>Установите лезвие тестомешалки на стержень.</p> <p>Убедитесь, что на лезвии тестомешалки и на стержне нет хлебных крошек.</p>	<p>Лезвие должно свободно надеваться на стержень и немного проворачиваться на нем.</p>
<p>2</p> 	<p>Положите ингредиенты в форму в следующем порядке:</p> <p>Вода, соль, растительное масло готовая смесь без глютена дрожжи.</p>	<p>Порядок закладки ингредиентов отличается от того, что применяется в других программах. Если не соблюдать этот порядок, результат может оказаться неудовлетворительным.</p>
<p>3</p> 	<p>Установите форму в хлебопечку. Убедитесь, что форма касается дна устройства. Опустите вниз ручку формы.</p> <p>Закройте крышку.</p> <p>Убедитесь, что диспенсер установлен в хлебопечку, и что его крышка закрыта.</p>	<p>Прежде чем устанавливать форму в хлебопечку, выприте с нее влагу или другой осадок.</p> <p>Если форма будет установлена неправильно, тесто будет плохо замешано.</p>
<p>4</p> 	<p>Нажмите кнопку ПРОГРАММА, чтобы выбрать режим БЕЗ ГЛЮТЕНА.</p> <p>При каждом нажатии кнопки стрелка с правой части дисплея будет передвигаться вниз к следующему режиму.</p> <p>Нажмите кнопку КОРОЧКА, чтобы выбрать цвет корочки.</p>	<p>См. раздел «Кнопка ПРОГРАММА» на стр. 8.</p>
<p>5</p> 	<p>Нажмите СТАРТ/СТОП</p> <p>Сразу же начнется замешивание теста.</p>	<p>Если начнет мигать индикатор TEMP, обратитесь к инструкциям на стр. 36.</p>

Важное замечание:

Ингредиенты автоматически смешаются в густую массу. Но мука без глютена сильно отличается от обычной хлебопекарной муки. Чтобы добиться лучших результатов и сократить налипание муки по бокам изделия, воспользуйтесь помещенным ниже советом.

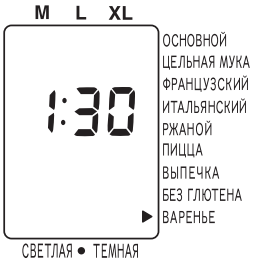
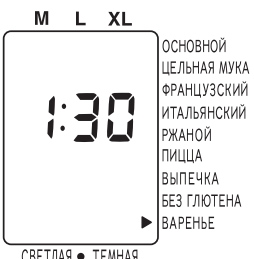

Через 5 - 10 минут после начала замешивания теста счистите внутрь формы муку, налипшую по бокам формы, при помощи пластмассовой лопатки.

Счищая муку, будьте осторожны, не дотрагивайтесь до стержня и лезвия тестомешалки.

Далее перейдите к шагу 12 на стр. 12.

Использование программы ВАРЕНЬЕ

Тщательно отмерьте ингредиенты в соответствии с рецептурой на стр. 33.

	Операции	Примечания
<p>1</p>	<p>Отмерьте ингредиенты, точно следуя указаниям каждого рецепта.</p>	
<p>2</p>	<p>Поместите ингредиенты в форму для хлеба в следующем порядке: Сухофрукты → сахар → жидкость Поместите форму в хлебопечарню.</p>	
<p>3</p> 	<p>Проверьте, чтобы диспенсер изюма и орехов был установлен в хлебопечарню, а его крышка была закрыта.</p> <p>Нажмите кнопку ПРОГРАММА, чтобы выбрать программу ВАРЕНЬЕ.</p> <p>При каждом нажатии кнопки ПРОГРАММА стрелка с правой стороны дисплея перемещается вниз к следующей программе.</p>	<p>См. раздел «Кнопка ПРОГРАММА» на стр. 8.</p>
<p>4</p> 	<p>Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.</p> <p>Загорается красный индикатор, означающий, что программа задана и все кнопки заблокированы.</p> <p>Начинается приготовление варенья.</p>	<p>Если начнет мигать индикатор TEMP, обратитесь к инструкциям на стр. 36.</p>
<p>5</p> 	<p>Когда приготовление варенья завершится, выньте форму из хлебопечарни, воспользовавшись кухонными рукавицами.</p> <p>После использования аппарата отключите шнур питания от сети. При этом обязательно держите шнур за вилку.</p>	

Чистка и уход

Перед тем, как чистить устройство, отсоедините его от сетевой розетки и дайте ему остыть.

	<p>Корпус и крышка</p> <ul style="list-style-type: none">• Корпус и крышку необходимо протереть влажной тканью.• Пользуйтесь только мягкими жидкими моющими средствами.• Для удаления остатков теста, приставших ко внутренней поверхности формы, воспользуйтесь металлической мочалкой (не царапающей) для посуды и жидким моющим средством.• Не пользуйтесь чистящими порошками и абразивными материалами для чистки устройства.• Не используйте для этой цели также бензин, растворитель, спирт и др. <p>Датчик температуры</p> <ul style="list-style-type: none">• Осторожно протрите датчик, не допуская его деформации.
	<p>Крышка диспенсера</p> <ul style="list-style-type: none">• После выпечки хлеба крышка диспенсера будет очень горячей. Снимайте крышку только после того, как она полностью остынет.• Чтобы помыть крышку, снимите ее с диспенсера и осторожно промойте ее мягкой губкой. Если сильно тереть ее, то можно повредить прикрепленную к ней резиновую прокладку. Внутренняя секция крышки не является съемной.• Не пользуйтесь абразивными материалами.• Если прокладка будет повреждена, то всю крышку придется заменить, так как это приведет к утечке пара, конденсации влаги или деформации. (По поводу замены крышки см. информацию на стр. 50).• Эту деталь нельзя мыть в посудомоечной машине.
	<p>Диспенсер для изюма и орехов</p> <ul style="list-style-type: none">• Диспенсер сильно нагревается в процессе работы хлебопекарни. Вынимайте его только тогда, когда он полностью охладится.• Не пользуйтесь никакими жесткими чистящими средствами, абразивными материалами или острыми инструментами, особенно при чистке поверхности с отталкивающим покрытием. Это может привести к возникновению царапин, в результате которого ингредиенты начнут прилипать к поверхности.• Чистите диспенсер после каждого использования, чтобы не допустить скопления в нем остатков продуктов.• Эту деталь нельзя мыть в посудомоечной машине.
	<p>Форма для выпечки и лезвие тестомешалки</p> <ul style="list-style-type: none">• Если лезвие не снимается со стержня, залейте воду в остывшую форму и дайте ей постоять 5 – 10 минут. Снимите лезвие.• Всегда снимайте лезвие и мойте форму мягким жидким моющим средством после каждого использования.• НЕ ОПУСКАЙТЕ ФОРМУ В ВОДУ.• Не пользуйтесь никакими абразивными материалами для чистки формы, Вы можете ее поцарапать.• Эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине.
	<p>Мерная ложка и чашка</p> <ul style="list-style-type: none">• После использования ополосните и протрите насухо.• Эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине.

1 Перед тем, как убирать устройство на хранение, убедитесь, что форма для выпечки и само устройство полностью высохли.

2 В процессе использования хлебопекарни внутренняя часть ее корпуса может несколько обесцветиться.

Так как программа Вашей автоматической хлебопекарни полностью автоматизирована, то, насколько удачным окажется хлеб, полностью зависит от количества и качества ингредиентов.

Мука:

Пшеничная мука влияет на объем и структуру хлеба. Мука бывает двух типов: из твердых и из мягких сортов пшеницы. Разница между этими двумя типами заключается в количестве белка, который и формирует глютен. (Глютен – важная составная часть хлеба, которая определяет его структуру и «упругость». Газ, выделяющийся при брожении, поглощается эластичным глютеном, тем самым вызывая подъем теста. Глютен образуется, главным образом, при замешивании теста.)



Пшеничная хлебопекарная мука отличается высоким содержанием белка, необходимого для формирования глютена. При выпекании по рецептам, приведенным в данном руководстве, всегда используйте именно хлебопекарную муку.

Обычная и самоподнимающаяся мука НЕ ПОДХОДЯТ для рецептов, приведенных в данном руководстве.

Цельнопшеничная мука изготавливается из целых пшеничных зерен, включая отруби и проросшие семена. Хлеб из 100% цельнопшеничной муки или из муки с высоким процентным содержанием цельных зерен будет меньше по высоте и с более тяжелой текстурой, чем хлеб, испеченный из 100% белой пшеничной муки. Это происходит потому, что волокна глютена режутся краями отрубей или зародышевых зерен, а также потому, что эта мука богата минералами, а они замедляют брожение.

В этой инструкции мы приводим рецепты для приготовления булок из 100% цельнопшеничной муки в режимах ЦЕЛЬНАЯ МУКА, BAKE RAPID или ТАЙМЕР.

Мука грубого помола содержит 10 - 15% пшеничных зерен, удаляемых при помоле.

Мука из пророщенной пшеницы содержит дробленые зерна пшеницы или ржи с добавлением пророщенных целых зерен пшеницы. Это делает хлеб из непросеянной муки более грубым и сырым, с ореховым привкусом.

Мука тонкого помола – это белая мука из зерен пшеницы и ржи, добавляемая для создания лучшей волокнистости, структуры и вкуса. Не пытайтесь использовать муку мягкого помола в режиме таймера, так как зерна могут впитывать влагу и разбухать, нарушая структуру хлеба.

Мука помола Stoneground – Это современный метод помола с использованием стальных валиков, но в случае такого помола зерна мельются как бы между двумя большими жерновами.

Ржаная мука содержит некоторое количество белков, но она не образует достаточно глютена. Поэтому хлеб, испеченный из ржаной муки, будет плотным и тяжелым. Если в рецепте, приведенном в этой книге, используется ржаная мука, не кладите ее больше, чем указано в рецепте, так как можете перегрузить двигатель устройства.

Мука из других видов зерновых: В хлебопечении иногда используются продукты помола других видов зерновых, например, кукурузная, рисовая, просяная, соевая, овсяная, гречневая и ячменная мука. Эта мука не содержит белков, формирующих достаточное количество глютена, и поэтому не может заменять хлебную муку в рецептах. Для выпечки хлеба без глютена смотрите советы на страницах 15-16. Не добавляйте ее больше, чем указано в рецепте, так как в таком случае не сможете получить хороший результат.

Сахар:

Сахар или подсластители в хлебопечении используются в следующих целях:

- Придание сдобного вкуса и аромата
- Придание мягкости и тонкости текстуре хлеба
- Придание цвета корочке
- Сохранение качества путем удержания влаги
- Создание питательной среды для дрожжей



В рецептах может использоваться как гранулированный сахар, так и сахарная пудра, желтый сахарный песок, мед или патока. В рецептах с использованием фруктов обычно требуется меньшее количество сахара, так как сахар содержится во фруктах.

Жиры:

Жиры в хлебопечении используются в следующих целях:

- Придание хлебу мягкости
- Они делают хлеб душистым и сдобным
- Способствуют сохранению свойств хлеба путем удержания влаги



Можно использовать любые жиры, однако мы рекомендуем сливочное масло для улучшения вкуса и структуры хлеба.

Молоко и молочные продукты:

Основные цели их использования заключаются в следующем:

- Обогащение вкуса
- Увеличение пищевой ценности хлеба
- Молоко содержит белки, лактозу (молочный сахар) и минералы



В большинстве рецептов используется сухое молоко.

НИКОГДА не используйте свежее молоко в ночной программе, так как в этом случае оно может скиснуть за время выстаивания теста и испортить вкус хлеба.

Соль:

В хлебопечении соль выполняет следующие функции:

- Укрепление клейковины и придание тесту упругости
- Подавление брожения дрожжей
- Улучшение вкуса



Следовательно, употребление излишнего количества соли остановит брожение, а слишком маленького количества создаст слабую структуру глютена. В результате и того, и другого хлеб получится рыхлым и недостаточно объемным. Используйте обычную столовую соль. НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ низко-сортную КАМЕННУЮ СОЛЬ.

Жидкость:

Необходимо использовать холодную водопроводную воду.

(Для режима BAKE RAPID надо использовать теплую воду, особенно в холодные зимние месяцы.)

Можно добавить холодного свежего молока для улучшения качества и пищевой ценности буханки, которая будет иметь более мягкую коричневую корочку.



НИКОГДА не используйте свежее молоко в ночной программе.

Всегда строго отмеряйте количество жидкости, указанное в рецепте, с помощью мерного стаканчика, входящего в комплект поставки.

СЛИШКОМ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ может не дать тесту подняться, что приведет к плохим результатам.

Дрожжи:

Дрожжи являются живыми микроорганизмами, которые работают как закваска при выпечке хлеба. Они перерабатывают сахар, превращая его в двуокись углерода (углекислый газ) и спирт. Выработка углекислого газа приводит к «подъему» дрожжевого теста.



Спирт испаряется при выпечке.

Дрожжи бывают двух видов: прессованные и сухие. Сухие дрожжи бывают двух видов: дрожжи, требующие предварительного брожения, и дрожжи, использующиеся сухими, которые можно смешивать с другими ингредиентами.

Для хлебопечарни используйте последний тип дрожжей. **Не используйте свежие дрожжи или сухие дрожжи, требующие предварительного брожения.**

Всегда используйте дрожжи с маркировками на упаковке: «Просто смешивать», «Быстродействующие» и «Простая выпечка». Не растворяйте дрожжи в воде перед использованием. Их надо первыми класть в форму для выпекания, раньше других ингредиентов.

Чтобы создать оптимальную температуру для дрожжей, в хлебопечарне имеется температурный сенсор для поддержания теста в необходимых температурных условиях, пока оно подходит.

В наших рецептах указывается минимальное необходимое количество дрожжей, чтобы не испортить вкус испеченного хлеба.

Подходят все основные марки дрожжей, включая те, что имеют маркировку «Дрожжи для простой выпечки». Дрожжи «для простого смешивания» продаются в пакетах-саше, и в соответствии с инструкцией производителя их необходимо использовать в течение 48 часов после вскрытия саше.

При использовании цельнопшеничной муки мы рекомендуем добавлять дрожжи с содержанием витамина С.

Если это сложно, добавьте таблетку со 100 мг витамина С, продающуюся во всех аптеках, или чайную ложку порошкового витамина С.

Дополнительные ингредиенты

Яйца:

Яйца добавляются для увеличения пищевой ценности теста. Кроме того, они также улучшают качества хлеба, необходимые для его хранения, и цвет выпечки. Обычно используются яйца средней величины.



Фрукты:

В некоторых приведенных в книге рецептах используются сухофрукты. Общий вес используемых сухофруктов не должен превышать вес, указанный в рецепте. При использовании свежих фруктов добавляйте только те, которые указаны в рецепте, так как влага, содержащаяся во фруктах, может повлиять на объем буханки.



Отруби:

Можно добавить только 60-75 мл (4-5 столовых ложек) отрубей для повышения содержания волокон. (Не добавляйте большее количество, чем указано в рецепте, так как это может повлиять на объем буханки.)



Проросшие зерна пшеницы:

Можно добавить только 60 мл (4 столовые ложки) для придания хлебу орехового привкуса.

Пряности:

Пряности используются для создания у хлеба определенного привкуса. Их можно использовать в свежем или сушеном виде. При использовании сухих пряностей требуется только небольшое количество (1 - 2 чайные ложки). При использовании свежих пряностей следуйте указаниям рецептов.

Витамин С (аскорбиновая кислота):

Аскорбиновая кислота – это добавка, улучшающая качество хлеба, благодаря ей буханка становится более объемной. Сейчас она включается в состав быстродействующих дрожжей для простой выпечки и не должна добавляться как отдельный ингредиент. Но мы рекомендуем добавить 1/4 чайной ложки порошкового витамина С в хлеб из цельных зерен пшеницы для ускорения подъема теста.



Орехи:

Орехи можно использовать, но их надо тщательно помолоть. Не добавляйте их в большем количестве, чем указано в рецепте.



Высота хлеба при добавлении орехов будет ниже, так как размолотые орехи нарушают структуру глютена.

Общий вес используемых орехов, так же как и сухофруктов, не должен превышать указанный в рецепте. Помните, что орехи надо тщательно помолоть, так как это существенно при замесе.

Специи:

Специи используются для придания хлебу определенного привкуса. Их требуется только небольшое количество (1 - 2 чайные ложки).



Семена:

Их можно добавить для придания хлебу определенного привкуса и структуры. Будьте осторожны при использовании крупных семян, которые значительно тяжелее, так как они могут поцарапать внутреннее оттапливающее покрытие.

Советы по выпечке хлеба из пшеничного и смешанного зерна

Результат при выпечке хлеба из пшеничного и смешанного зерна во многом зависит от качества ингредиентов, особенно муки. А качество муки зависит от условий хранения, температуры, влажности и т.д. Другим важным фактором, влияющим на качество муки, является ее зависимость от года и сезона, так как урожай пшеницы зависит от погоды.

Иногда из-за плохих погодных условий вырастает урожай, не обладающий необходимыми для образования глютена качествами. Такое зерно не отвечает требованиям для производства хлебопекарной муки и выпечки качественного хлеба.

Если качество муки плохое, хлеб может не подняться или может осесть после подъема из-за слабости глютена.

В этих случаях примите следующие меры для получения лучшего результата.

1. Используйте хотя бы 150 г белой хлебопекарной муки помимо цельной пшеничной муки.

И/или:

2. Воды надо добавлять на 15-30 мл меньше, чем обычно.

Если перечисленные выше меры не решают проблему:

3. Сократите количество сухих дрожжей на 1/2 чайной ложки (2 г).

Буханка, испеченная указанным выше методом, будет ниже по высоте или меньше по размеру.

Советы по использованию готовых хлебопекарных смесей

При использовании готовых хлебопекарных смесей, в состав которых уже входят дрожжи, воспользуйтесь режимом ОСНОВНОЙ-BAKE RAPID. Установите продолжительность выпечки 1 час 55 минут для любых типов смесей.

Выберите правильный размер буханки для используемого количества смеси.

XL (очень большая) – для пакета 600 г

L (большая) – для пакета 500 г

Высыпьте смесь из упаковки в форму для выпечки и добавьте указанное на упаковке количество воды.

Выберите режим ОСНОВНОЙ-BAKE RAPID, время 1 час 55 минут, и нажмите кнопку СТОП/СТАРТ.

Мы не знаем, сколько дрожжей находится в упаковке, и поэтому не можем заранее сказать, как тесто будет подниматься. Мы рекомендуем Вам добавить/уменьшить количество смеси в зависимости от результатов выпечки.

Для готовых смесей, к которым прилагается пакет-саше с дрожжами, выберите программу в зависимости от типа муки в смеси.

Например, смеси с мукой тонкого и грубого помола используются в программе ОСНОВНАЯ ВЫПЕЧКА (4 часа), а также в программе ЦЕЛЬНАЯ МУКА (5 часов). Относительно используемого количества дрожжей и воды следуйте пропорциям, указанным в нашей книге рецептов.

Нарезка и хранение хлеба

Нарезка хлеба

Перед нарезкой остудите хлеб на решетке.

Сразу нарезать хлеб, вынутый из духовки, особенно хлеб без глютена, может оказаться сложным.

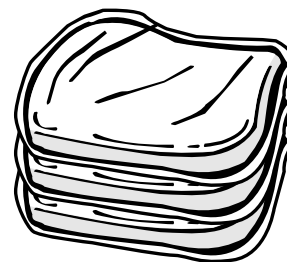
Хранение хлеба

1. Дайте хлебу полностью остыть до комнатной температуры.

2. Заверните его в фольгу или в пластиковый пакет для сохранения свежести.

3. Чтобы насладиться вкусом свежеспеченного домашнего хлеба, постарайтесь съесть свой хлеб как можно быстрее.

4. Для длительного хранения тщательно заверните его и храните в морозилке. Перед заморозкой буханку лучше нарезать.



Причины неодинаковых результатов выпечки

Результаты выпечки различаются в зависимости от многих факторов, включающих окружающие условия, сбои электроснабжения, выбора ингредиентов, их брендов, объемов и качества. Чтобы избежать неудач при выпечке, необходимо помнить следующее:

1. Выпекайте при оптимальной температуре.

Температура – это один из наиболее важных факторов в хлебопечении. Хотя хлебопечка оборудована температурным сенсором и автоматическим управлением системой подогрева в течение всего процесса хлебопечения, она лучше работает при комнатной температуре между 20°C (68°F) и 25°C (77°F). Небольшая разница в объеме может быть замечена при использовании режима BAKE RAPID или в зимние месяцы при использовании программы на всю ночь.

2. Сбои электроснабжения влияют на высоту, структуру и цвет хлеба.

Хлебопечка оборудована 10-минутной буферной памятью. Это означает, что если электропитание прервется на 10 минут или меньше, процесс хлебопечения автоматически восстановится.

3. Точно отмеряйте ингредиенты.

Точное измерение ингредиентов очень существенно для достижения хороших результатов.

Жидкости отмеряются мерным стаканчиком, а дрожжи, соль, сахар и сухое молоко отмеряются мерной ложкой, входящей в комплект поставки.

Мука должна быть точно взвешена на весах, использующих либо метрическую систему (граммы), либо британскую систему (фунты). Не превышайте указанный в рецепте вес муки, так как это может привести к поломке Вашей хлебопечки.

При отмеривании жиров (масла) оптимальной нормой является количество, рекомендуемое в рецепте (обычно 15-25 г).

Дрожжи надо тщательно отмерить с помощью входящей в комплект мерной ложки. Для Вашего удобства внутри нее отмечены четверть, половина и три четверти ложки.

4. Порядок добавления ингредиентов

Для выпечки хлеба в режиме «без глютена» необходимо следовать порядку, указанному на странице 16.

Всегда вначале в форму для выпечки кладутся дрожжи, а затем все остальные сухие ингредиенты.

После этого наливается жидкость так, чтобы дрожжи, находящиеся на дне, не контактировали с жидкостью.

Важное замечание: не допускайте контакта дрожжей с жидкостью до начала замешивания теста!

5. Всегда используйте свежие ингредиенты.

Перед покупкой проверьте дату, указанную на упаковке с мукой, и постарайтесь использовать муку до окончания срока хранения. Открытый пакет закройте и храните в сухом прохладном месте.

6. Экспериментирование

Внимательно следуйте указаниям при добавлении дополнительных компонентов, так как их избыток может отрицательно сказаться на объеме буханки. Для буханок с небольшим объемом полезен избыток сахара, например, для белых буханок надо добавить 1/2 - 1 столовую ложку сахара, так как это поможет подняться тесту из белой муки твердых сортов с худшим качеством.

Дополнительное количество воды, например, 10 - 20 мл, придаст более легкую структуру хлебу.

7. Максимальная загрузка

Не пытайтесь увеличить количество загружаемых продуктов по сравнению с указаниями рецепта, так как перегрузка может привести к поломке аппарата.

8. При использовании идей из других книг с рецептами мы рекомендуем все же соблюдать пропорции количества муки, воды и дрожжей, и добавлять другие ингредиенты соответственно.

Ингредиенты, которые можно помещать в диспенсер

Обычно небольшие совершенно сухие ингредиенты можно помещать в диспенсер для автоматического измельчения и добавления в форму для выпекания.

Ингредиенты с влажной или липкой поверхностью могут не высыпаться полностью в форму, а остаться в диспенсере, и поэтому они не подходят.

Ингредиенты надо помещать в диспенсер, когда он установлен на место в хлебопечкарне, в противном случае мелкие ингредиенты, такие как кунжут, могут высыпаться из формы.

Основные примеры

O = могут быть помещены в диспенсер

X = не могут быть помещены в диспенсер

	Ингредиенты	Замечания
O	Сухофрукты	Сухофрукты, вымоченные в сиропе или ликере или порезанные на мелкие кусочки, будут иметь липкую поверхность и могут не высыпаться полностью в форму для выпечки.
	Орехи	
	Злаки	
	Зерна	
	Пряности	
	Бекон, салями	Бекон с высоким содержанием жира может не высыпаться полностью в форму.
X	Сырые фрукты	Эти ингредиенты имеют высокое содержание воды и могут прилипнуть к поверхности диспенсера.
	Шоколадная крошка	Эти ингредиенты могут расплавиться в диспенсере перед пересыпанием или иметь липкую поверхность, и могут не высыпаться полностью из диспенсера. Эти ингредиенты надо помещать в форму для выпечки вместе с другими ингредиентами в самом начале.
	Сыр	

Результаты могут различаться в соответствии с характеристиками ингредиентов, окружающими условиями, такими, как температура помещения, или при использовании таймера. Например, смесь сухофруктов в сахарной глазури сначала может оказаться сухой, но при измельчении может иметь липкую поверхность, плюс к этому, сахар может расплавиться в диспенсере, если оставить его там на некоторое время в жаркие летние месяцы.

Нарезайте сухофрукты не очень мелко, так как если ингредиенты будут слишком маленькими, они могут прилипнуть к стенкам контейнера и не будут добавлены в хлеб или тесто.

Максимальное количество

Ингредиенты, которые помещаются в диспенсер, не должны превышать количество, указанное в рецепте.

Кладите их в диспенсер осторожно.

Не надавливайте, так как можете повредить диспенсер, и ингредиенты тогда не будут добавлены в хлеб или тесто.

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 «Очень большая» (1250 г), «Большая» (900 г), «Средняя» (700 г), а также цвет корочки хлеба, который будет соответствовать Вашим вкусам.

В одной мерной чашке содержится приблизительно 150 г 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 10-20 мл.

Режим Basic Bake (Rapid) Основная выпечка (Ускоренная)

Пшеничный хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Маковый хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мак	4 ст. л.	3 ст. л.	2 ст. л.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Апельсиновый хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	4 1/2 ст. л.	3 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Апельсиновый сок	150мл	130 мл	110 мл
Вода	200 мл	170 мл	170 мл

Хлеб с яблоками

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	5 ст. л.	4 ст. л.	3 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	4 ст. л.	3 ст. л.	2 ст. л.
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Яблоко	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Вода	300 мл	250 мл	230 мл

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

Хлеб яичный

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	3 1/2 ст. л.	3 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Яйцо	2 шт.	2 шт.	2 шт.
Вода	250 мл	200 мл	180 мл

Хлеб с овощами

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Овощи отварные	1/2 ч.	3/8 ч.	1/4 ч.
Вода	320 мл	300 мл	280 мл

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.

Основная выпечка с изюмом

Режим Basic Bake Raisin (Основная выпечка с изюмом)

Шоколадный хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	1 3/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Какао порошок	6 ст. л.	5 ст. л.	4 ст. л.
Кусочки шоколада	1/2 ч.	3/8 ч.	1/4 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Хлеб с изюмом

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Изюм (сухофрукты)	5/8 ч.	1/2 ч.	3/8 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Вы можете выпекать хлеб не только с изюмом, а также с курагой, черносливом или со смесью сухофруктов.

Медово-ореховый хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мед	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Смесь сухофруктов	5/8 ч.	1/2 ч.	3/8 ч.
Орехи молотые	5/16 ч.	3/16 ч.	1/8 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Смесь сухофруктов необходимо добавить.

Фруктовый хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Кусочки свежих фруктов	5/8 ч.	1/2 ч.	3/8 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Свежие фрукты промыть под струей воды, дать стечь, порезать на маленькие кусочки, которые необходимо положить в диспенсер.

Сдобный лимонный хлеб

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

Хлеб мраморный

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

Примечание: Рекомендуем выпекать на программе со светлой корочкой, а цукаты или тертый шоколад необходимо положить в диспенсер.

Выпечка из нескольких сортов муки

Хлеб из нескольких видов муки

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	2 1/3 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Мука ржаная	1 ч.	1 ч.	1 ч.
Отруби пшеничные	3 1/2 ст. л.	3 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Геркулес	3 1/2 ст. л.	3 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Ржаные хлопья	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Пшеничные хлопья	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Ячменные хлопья	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мак	1 1/2 ст. л.	1 ст. л.	1/2 ст. л.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мед	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Орехи	5/8 ч.	3/8 ч.	1/2 ч.
Вода	360 мл	330 мл	300 мл

Примечание: Орехи и мак засыпьте в диспенсер.

Выпечка из Цельной муки (Ускоренная)

Режим Whole Wheat Bake (Rapid) Выпечка из цельной муки (Ускоренная)

Хлеб из муки с отрубями 50 %

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Пшеничная	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Мука с отрубя ми	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Используя ускоренную выпечку Rapid необходимо увеличить количество дрожжей на 1/2 чайной ложки, количество воды уменьшить на 10-20 мл.

Хлеб с сыром и колбасой

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Пшеничная мука	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Мука с отрубя ми	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло оливковое	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Колбаса мелко порезанная	5/16 ч.	1/4 ч.	3/16 ч.
Сыр тертый	5/16 ч.	1/4 ч.	3/16 ч.
Тертый чеснок	1 1/2 ст. л.	1 ст. л.	1/2 ст. л.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Колбасу, сыр, чеснок засыпьте в диспенсер.

Режим Whole Wheat Bake Raisin (Из цельной муки с изюмом)

Хлеб с орехами и медом

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Пшеничная мука	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Мука с отрубя ми	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мед	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Орехи	5/8 ч.	3/8 ч.	1/2 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Добавьте орехи в диспенсер.

Выпечка итальянского хлеба

Режим Italian Bake (Итальянский)

Итальянский Хлеб

	Средний
Сухие растворимые дрожжи	1 ч. ложка
Пшеничная мука	2 1/2 ч.
Соль	1,5 ч. ложки
Сахар	1 ст. л.
Масло оливковое	1 ст. л.
Вода	220мл

Выпечка французского хлеба

Режим French Bake (Французский)

Французский Хлеб

	Средний
Сухие растворимые дрожжи.	1 ч. л.
Пшеничная мука	2 1/2 ч.
Соль	1 1/4 ч. л.
Сухое молоко	1 1/2 ст. л.
Масло	1 ст. л.
Вода	230 мл

Выпечка из нескольких сортов муки (Хлеб Ржаной)

Технология приготовления ржаного хлеба отличается от выпечки хлеба из пшеничной и смешанной муки. Для получения качественного и вкусного хлеба необходимо использовать дополнительные ингредиенты. Добавление закваски (БАЗ, Экстра-Р и др.) позволяет в домашних условиях изготавливать полноценный ржаной хлеб. Закваски улучшают свойства теста, аромат хлеба, повышают его кислотность. Также для всех видов хлеба желательно использовать добавки (Панифарин, Форекс и др.), влияющие на характеристики хлеба, которые увеличивают объем и пористость хлеба, улучшают структуру и цвет мякиша, влияют на вкусовые свойства, стабилизируют результаты выпечки и продлевают свежесть хлеба.

Хлеб Ржаной

Сухие растворимые дрожжи	1,5 ч. л.
Ржаная мука	3 1/2 ч
Соль	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Масло	1 ст. л.
Вода	350 мл
Закваска	1 ст. л.

Хлеб Ржаной с тмином

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	3/4 ч.
Ржаная мука	2 1/4 ч.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Вода	300 мл
Закваска	1 ст. л.
Тмин	1 ст. л.

Хлеб Диетический I

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	2 ч.
Ржаная мука	1 ч.
Отруби пшеничные	3 ст. л.
Геркулес	3 ст. л.
Ржаные хлопья	6 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.
Вода	330 мл

Хлеб Диетический II

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	1 ч.
Ржаная мука	2 ч.
Ржаные хлопья	3/4 ч.
Соль	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.
Вода	330 мл

Хлеб Радонежский

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	1 1/2 ч.
Ржаная мука	1 1/2 ч.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 1/2 ст. л.
Закваска	1 ст. л.
Вода	330 мл
Семечки подсолнуха очищенные	1/2 ч

Хлеб Дарницкий

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	3/4 ч.
Ржаная мука	2 1/4 ч.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Вода	300 мл
Закваска	1 ст. л.

Хлеб Русский

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	1 1/2 ч
Ржаная мука	1 ч
Соль	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Масло	2 ст. л.
Вода	300 мл
Какао	1 ч. л.
Растворимый кофе	1 ч. л.
5% яблочный уксус	2 ст. л.

Хлеб Датский с пивом

Сухие растворимые дрожжи	1 ч. ложка
Пшеничная мука	2 2/3 ч.
Ржаная мука	3/4 ч.
Соль	1 1/2 ч. л.
Растительное масло	1 ст. л.
Вода	200 мл
Пиво	1/2 ч.

Хлеб «5 Злаков»

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. ложки
Пшеничная мука	1 1/2 ч
Ржаная мука	1 1/2 ч
Отруби пшеничные	3 ст. л.
Геркулес	2 ст. л.
Ржаные хлопья	2 ст. л.
Пшеничные хлопья	2 ст. л.
Гречневые хлопья	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.
Вода	350 мл
Семечки подсолнуха очищенные	1/2 ч
Кунжут	1 ст. л.

Тесто

Режим Basic Dough (Тесто)

Столовые булочки

Сухие растворимые дрожжи 1 1/2 ч. л.

Пшеничная мука 480 г. (3 1/4 ч.)

Соль 1 ч. л.

Сахар 4 ст. л.

Сухое молоко 3 ст. л.

Яйцо 1 шт.

Масло 45 г (3 ст. л.)

Яйцо для смазывания поверхности 1 шт.

Вода или молоко 240 мл

Кунжут или мак для посыпания сверху 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 14.

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.



6. Положите швом вниз на смазанный маслом поднос, растаивайте 30-50 мин до увеличения объема вдвое.



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



Тесто

Режим Basic Dough

Пирожки

Сухие растворимые дрожжи 2 ч. л.

Пшеничная мука 500 г (3 1/2 ч.)

Соль 2 ч. л.

Сахар 3 ст. л.

Яйцо 2 шт.

Масло или маргарин 45 г (4 ст. л)

Молоко 220 мл

Начинка 350 г готовой начинки

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 7-10 мм.
5. В центре каждой лепешки положите начинку и защепите плотно края.
6. Положите швом вниз на смазанный маслом поднос. Растаивайте 30-50 мин до увеличения вдвое.
7. Смажьте пирожки взбитым яйцом. Выпекайте в разогретой духовке при 180°C до подрумянивания.

Программа Pizza Dough (Тесто для пиццы)

Пицца с грибами

Сухие растворимые дрожжи 1/2 ч. л.

Пшеничная мука 300 г (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 1шт.

Соус для пиццы 3 ст. л.

Тертый сыр 150 г

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

Режим French Dough (Тесто для французского хлеба)

Круассаны

Сухие растворимые дрожжи 2 ч. л.

Пшеничная мука 3 1/2 ч.

Соль 1 1/2 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

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 140 г 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.



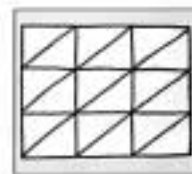
6. Положите тесто охлаждаться в холодильник на 20-30 мин.

7. Охлажденное тесто раскатайте опять в прямоугольник размером 25x45 см, сложите втрое и положите опять охлаждаться в холодильник на 20-30 мин.



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)

Булочки с изюмом.

Сухие растворимые дрожжи 1/2ч. л.

Пшеничная мука 500 г

Соль 1 ч. л.

Сахар 4 ч. л.

Сухое молоко 3 ст. л.

Масло 45 гр.

Яйцо 1 шт.

Изюм 1/2 ч.

Вода 260 мл

Способ приготовления

1. Приготовить тесто, следуя инструкциям на стр. 14.
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.

Выпечка кексов

Режим Bake Only (Только выпечка)

Кекс мраморный

Пшеничная мука 175 г. (1 1/16 ч.)

Сахар 175 г

Масло 175 г

Яйцо 3 шт.

Какао порошок 2 ст. л.

Разрыхлитель или питьевая сода 1 1/2ч. л.

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 и 1 ложку темного.
8. Выпекайте 60 мин, после чего оставьте в ведерке на 7-10 мин, затем остудите на подставке.

Выпечка кексов

Режим Bake Only (Только выпечка)

Кекс с яблоками к чаю

Пшеничная мука 175 г (1 1/16 ч.)

Сахар 150 г

Масло 40 г

Яйцо 3 шт.

Яблоко большое (желательно кислое) 1 шт.

Разрыхлитель или питьевая сода 1 1/2ч. л.

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.
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.

Абрикосовый кекс

Пшеничная мука 225 г (1 1/2 ч.)

Сахар 150 г

Масло 75 г

Яйцо 1 шт.

Абрикосы 450 г

Разрыхлитель или питьевая сода 1/10 ч. л.

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.
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

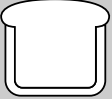
Лимонный сок 20 мл

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 хлебопечкарне, процесс приготовления варенья будет продолжаться, что может привести к его карамелизации.

Устранение неисправностей

		РЕЗУЛЬТАТЫ ВЫПЕЧКИ:				Хлеб поднимается слишком быстро. 		
		Не загораются ни индикатор, ни дисплей.	Через отверстие для пара выходит дым. Запах горелого.	Края хлеба осели, а нижняя часть сырая.				
Ошибки из-за нарушения правил эксплуатации		Не подключен к сети.		○				
		Ингредиент попал на нагревательный элемент			○			
		Сбой питания (на дисплее 0:00)				○		
		Стартовая кнопка СТАРТ/СТОП была нажата после начала работы.				○		
		Верхняя крышка была открыта во время работы.						
		Неправильно была выбрана опция (Выбрана опция DOUGH).						
		Хлеб оставлен надолго в форме после окончания выпечки.				○		
		Хлеб нарезается сразу после выпечки (Не дали возможности пару испариться).						
		Вода добавлена после замеса муки.						
		Лезвия тестомешалки неправильно установлены в форме.						
Проблемы с ингредиентами		ОШИБКИ ОТМЕРА	Мука	Недостаточно				
				Слишком много				○
			Дрожжи	Недостаточно				
				Слишком много				○
			Вода	Недостаточно				
		Слишком много					○	
		Нет подсластителей						
		Используются ингредиенты, не указанные в рецепте					○	
		Мука	Используется старая мука.					
			Используется неправильный тип муки.				○	
		Дрожжи	Дрожжи помещены в форму не первыми или жидкость контактировала с дрожжами до замеса теста.				○	
Используются старые дрожжи.								
Используется неправильный тип дрожжей.								
Температура воды либо слишком высокая, либо слишком низкая (выходит за пределы интервала оптимальной температуры 20±5°C.)								

Информация на дисплее о ненормальном функционировании устройства

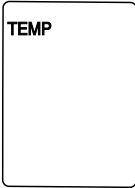
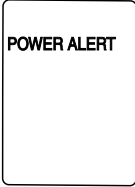

Условия	Причина	Как перезагрузить/повторно запустить программу
 <p>На дисплее отображено TEMP.</p>	<p>Устройство перегрелось (температура поднялась выше 40°C). Это может появиться во время пробного использования. Перед повторным использованием необходимо дать устройству остыть.</p>	<p>Оставьте устройство остывать. Когда его температура опустится ниже 40°C, сообщение TEMP исчезнет из окошка дисплея, и красная операционная лампочка погаснет. Это означает, что устройство снова готово к работе.</p>
 <p>На дисплее отображено POWER ALERT.</p>	<p>Был сбой питания на 10 минут или меньше. (Вилка шнура питания случайно отсоединилась от сетевой розетки, был активизирован прерыватель цепи, или имел место перепад напряжения в системе электропитания аппарата).</p>	<p>Если питание прерывается на мгновение, то это не скажется на работе устройства. Если питание восстановится в течение 10 минут, то хлебопекарня снова заработает, но хлеб может при этом не получиться.</p>
 <p>На дисплее отображено 0:00.</p>	<p>Был сбой питания на определенный период времени. Длительность прерывания изменяется в зависимости от обстоятельств. Возможные причины: отключение питания, отсоединение вилки шнура питания от розетки или неисправность предохранителя или прерывателя цепи.</p>	<p>Удалите тесто и начните сначала с новыми ингредиентами.</p>
<p>Выпекание не начинается, хотя на дисплее отображается, что процесс идет.</p>	<p>Активирована схема защиты мотора. Это происходит, только если устройство перегружено, и к мотору прикладываются чрезмерные усилия. Примерно через 30 минут мотор автоматически запустится вновь.</p>	<p>Проверьте, может ли вращаться стержень, к которому крепятся лезвия тестомешалки.</p> <p>Да Убедитесь, что Вы не используете слишком много ингредиентов и что они не слишком тяжелы, затем начните сначала с новыми ингредиентами.</p> <p>Нет Необходимо обратиться в сервис.</p>

Схема защиты мотора

Если устройство перегружено или к мотору прикладываются чрезмерные усилия, схема защиты остановит мотор. Примерно через 30 минут мотор снова автоматически запустится. Рекомендуем запустить аппарат вновь со свежими ингредиентами.

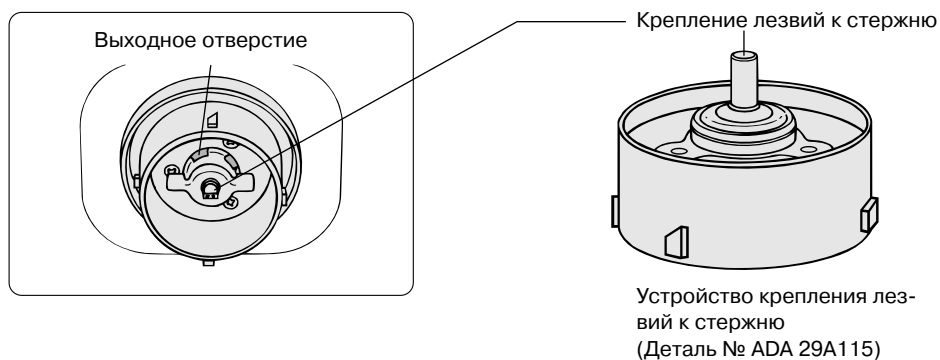
Исправление 1 Если лезвия тестомешалки застревают из-за тяжелого теста. Устройство снова заработает через 30 минут.

Исправление 2 Проверьте, может ли вращаться стержень, к которому крепятся лезвия в форме для хлеба. Если может, то перезапустите хлебопечку через 30 минут. Если не может, обратитесь в сервис.

Утечка ингредиентов из формы для хлеба

При длительном использовании некоторая часть ингредиентов может высыпаться из выходного отверстия формы для хлеба. Это нормально. Форма для хлеба спроектирована так, чтобы ингредиенты в устройстве крепления лезвий тестомешалки к стержню могли выгружаться, чтобы избежать остановки вращения.

Когда стержень с лезвиями не вращается, необходимо заменить устройство крепления лезвий к стержню на другое.



Когда требуется замена деталей

Проконсультируйтесь в авторизованном сервисном центре Panasonic относительно обслуживания и ремонта устройства, а также покупки запасных частей.

Технические характеристики

Источник питания	230 В, 50 Гц
Потребление энергии	550 Вт
Вместимость	макс. 500 г муки из твердых сортов пшеницы мин. 300 г муки из твердых сортов пшеницы
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)
Защитная схема	Самостоятельно перезагружаемая схема защиты мотора
Габаритные размеры (В x Ш x Г)	примерно 37 x 34 x 26 см
Вес	Примерно 7,1 кг
Аксессуары	Мерный стаканчик, мерная ложка



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТА

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕКАРНЯ
модель SD-253 "PANASONIC"
СЕРТИФИЦИРОВАНА ОС СЕРТИНФО,

ME67

Сертификат соответствия :	№ РОСС JP.ME67.B01892
Сертификат соответствия выдан :	11 Июля 2002 года
Сертификат соответствия действителен до :	10 Июля 2005 года
модель SD-253 "PANASONIC" соответствует требованиям нормативных документов:	ГОСТ Р МЭК 335-1-94 ГОСТ Р МЭК 335-2-9-96 ГОСТ Р 51318.14.1-99

Производитель: Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

(Мацусита Электрик Индастриал Ко., Лтд.)

Произведено по адресу :

No.27 Huli Road, Huli District, Xiamen, Fujian, China (Китай)

Примечание :

Дату изготовления Вы можете определить по серийному номеру, расположенному на задней части изделия.

Серийный номер X X XXXXXX

1-ая цифра : год (последняя цифра номера года) -- 1 --2001 , 2 -- 2002 , 3 -- 2003

2-ая и 3-я цифра : месяц (в цифровом выражении) -- 01-- Январь , 02-- Февраль , ... 12--Декабрь

Установленный производителем срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

