

**Panasonic**<sup>®</sup>

# Автоматическая хлебопечь

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И РЕЦЕПТЫ (Домашнее использование)

# Автоматична хлібопекарня

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І РЕЦЕПТИ (Домашнє використання)

# Автоматты наубайхана

ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ЖӘНЕ РЕЦЕПТІЛЕР (Үйде пайдалану)

Модель **SD-ZB2512**



Русский

Українська

Қазақ

Панасоник Тайвань Ко., Лтд.  
Панасонік Тайвань Ко., Лтд.  
Панасоник Тайвань Ко., Лтд.

**Panasonic Taiwan Co., Ltd.**

Web Site : <http://panasonic.net/>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2014

Отпечатано в Китае

DZ50K187  
F0314D0  
TQ

# Содержание

## Перед началом использования

- Правила техники безопасности ..... RU3
- Важная информация ..... RU7
- Описание/Аксессуары ..... RU8
- Ингредиенты для выпечки хлеба ..... RU10

## Как пользоваться

- Список программ и режимов ..... RU12
- Выпечка хлеба ..... RU14
- Приготовление теста ..... RU16
- С добавлением дополнительных ингредиентов... ..... RU17
- Выпечка хлеба с начинкой ..... RU18
- Приготовление теста для хлеба с начинкой ..... RU20
- Выпечка кексов ..... RU21
- Приготовление варенья ..... RU22
- Приготовление фруктов в сиропе ..... RU23

## Рецепты

- Рецепты хлеба ..... RU24
- Рецепты без глютена ..... RU27
- Рецепты теста ..... RU28
- Рецепты сладкой выпечки ..... RU32
- Рецепты варенья ..... RU33
- Рецепты фруктов в сиропе ..... RU34



## Как чистить

- Уход и чистка ..... RU35

## Для защиты антипригарного покрытия

- Для защиты антипригарного покрытия ..... RU36

## Проблемы и способы их устранения

- Проблемы и способы их устранения ..... RU37
- Технические характеристики ..... RU40
- информация ..... RU41

Благодарим за выбор изделия Panasonic!

- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
- Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию, чтобы обеспечить правильную и безопасную эксплуатацию прибора.
- Прежде чем начинать использовать прибор, **пожалуйста, уделите особое внимание разделу «Правила техники безопасности» (стр. RU3–RU7).**
- Сохраните эту инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования.

# Правила техники безопасности

Обязательно следуйте настоящим инструкциям.

С целью предотвращения несчастных случаев или травмирования пользователя и других лиц, а также для предупреждения порчи имущества следует обязательно придерживаться правил, изложенных ниже.

■ Следующие таблицы указывают на степень тяжести последствий неправильного обращения с прибором.

	<b>СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	Предупреждает о тяжелых травмах или угрозе для жизни.
	<b>ОСТОРОЖНО</b>	Предупреждает о риске получения травмы или повреждения имущества.

■ Символы классифицируются и объясняются следующим образом:

	Этот символ означает запрещение.
	Этот символ указывает правило, которого следует строго придерживаться.

## СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

● **Берегите сетевой кабель и штепсельную вилку от повреждений.**

Строго запрещается выполнять следующие действия с кабелем питания. Видоизменять, располагать на или вблизи нагревательных приборов, сгибать, перекручивать, натягивать, прокладывать через острые поверхности, ставить сверху тяжелые предметы, связывать жгутом, а также переносить прибор за его сетевой кабель. (Это может стать причиной поражения электрическим током или пожара в связи с коротким замыканием.)



● **Запрещено использовать прибор, если его сетевой кабель или штепсельная вилка имеет повреждения, или если штепсельная вилка не плотно входит в сетевую розетку.**

(Это может стать причиной поражения электрическим током или пожара в связи с коротким замыканием.)




→ Если кабель питания прибора поврежден, во избежание опасных ситуаций его следует заменить у производителя, авторизованного сервисного агента или квалифицированного специалиста.

● **Не включайте и не выключайте штепсельную вилку мокрыми руками.**

(Это может привести к поражению электротоком.)

- Прежде чем брать за штепсельную вилку прибора или включать его питание, следует насухо вытереть руки.


## СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

-  ● **Удостоверьтесь, что напряжение, указанное на самом приборе, совпадает с напряжением в сети.**  
(Иначе это может привести к поражению электротоком или пожару.)
  - Во избежание перегрева не следует подключать к одной розетке несколько бытовых приборов. Однако если в одну розетку подключается несколько вилок, следует проверить, что общая потребляемая мощность не превышает расчетной мощности сетевой розетки.
- **Плотно вставляйте штепсельную вилку в розетку.**  
(В противном случае это может привести к поражению электротоком и пожару в связи с перегреванием штепсельной вилки.)
- **Регулярно очищайте штепсельную вилку.**  
(Пыль и влага, скопившиеся на штепсельной вилке могут ослабить изоляцию, что приведет к возникновению пожара.)  
→ Извлеките штепсельную вилку из розетки и протрите сухой тканью.
- **Держите сетевой кабель в недоступном для детей месте. Следите, чтобы сетевой кабель не свисал с края стола или рабочей поверхности.**  
(Это может привести к ожогам, травмам или поражению электротоком.)
-  ● **Не погружайте прибор в воду и не разбрызгивайте на него воду.**  
(Это может стать причиной поражения электрическим током или пожара в связи с коротким замыканием.)
- **Запрещено разбирать, самостоятельно ремонтировать и видоизменять прибор.**  
(Это может привести к пожару, поражению электротоком или травмам.)  
→ Пожалуйста, свяжитесь с колл-центром для ремонта.
-  ● **Это изделие не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами без соответствующих знаний и опыта; использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких инструкций по работе с прибором. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.**  
(Это может привести к ожогам, травмам или поражению электротоком.)
- **Не разрешайте детям приближаться к прибору.**  
(Это может привести к ожогам и травмам.)
  - Дети не осознают опасности, которые могут возникать в связи с неправильным использованием электроприборов.

## СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

-  ● **Немедленно прекратите использование прибора и извлеките вилку из розетки в случае, если прибор начнет работать неправильно.**  
(Это может привести к выделению дыма, пожару, поражению электротоком или ожогам.)  
Примеры нарушений работы или поломок
  - Штепсельная вилка и сетевой кабель чрезмерно нагреваются.
  - Сетевой кабель поврежден, или мощность прибора значительно снизилась.
  - Корпус прибора деформировался, имеет повреждения или чрезмерно нагрелся.
  - Во время использования возникает необычный шум при вращении.
  - Возникли прочие неисправности.→ Пожалуйста, отключите прибор от сети и свяжитесь с колл-центром для проверки или ремонта.
-  ● **Не позволяйте младенцам и детям играть с упаковочным материалом.**  
(Это может привести к удушью.)
- **Не блокируйте вентиляционные отверстия, не накрывайте их и не дотрагивайтесь до них во время использования.**  
(Это может вызвать ожог.)
  - Особенно внимательно следите за детьми.

## ОСТОРОЖНО

-  ● **Запрещено использовать прибор для каких-либо других целей, отличающихся от описанных в данном руководстве.**  
(Это может привести к ожогам и травмам.)
  - Компания Panasonic не несет никакой юридической ответственности в случае нарушения правил эксплуатации прибора или несоблюдения данных инструкций.
- **Не вставляйте посторонние предметы в отверстия прибора.**  
(Это может привести к поражению электротоком.)
  - Особенно это касается металлических предметов, например, булавок и проводов
- **Не заменяйте любые части прибора какими-либо запасными частями, кроме оригинальных запчастей для этого прибора.**  
(Это может привести к пожару, поражению электротоком или травмам.)



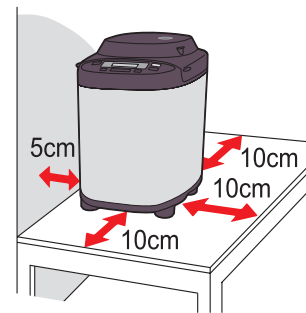
## ⚠ ОСТОРОЖНО



- **Обязательно беритесь за штепсельную вилку, выключая прибор из сети. Ни в коем случае не тяните за сетевой кабель.**  
(В противном случае это может стать причиной поражения электрическим током или пожара в связи с коротким замыканием.)
- **Следите, чтобы в процессе работы никто не зацепился или не запутался в сетевом кабеле.**  
(В противном случае это может привести к ожогам и травмам.)
- **Всегда проверяйте, что питание выключено, и что прибор отключен от сети, когда он не используется, а также перед его перемещением и чисткой.**  
(В противном случае это может стать причиной поражения электрическим током или пожара в связи с утечкой тока.)



- **Не используйте прибор в следующих местах.**
  - Разместите хлебопечарню на прочной, сухой, чистой, плоской и жаропрочной столешнице на расстоянии не менее 10 см (4 дюймов) от края столешницы.  
(Прибор может соскользнуть и упасть с рабочей поверхности.)
  - Не располагайте хлебопечарню на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике, или на материалах, таких как скатерть.  
(Это может привести к падению или пожару.)
  - Во время выпекания корпус нагревается. Хлебопечарня должна быть расположена на расстоянии не менее 5 см (2 дюймов) от стен и других предметов.  
(Это может привести к обесцвечиванию или деформации.)
- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям, таким как форма для выпечки хлеба, внутренние стенки прибора, нагревательный элемент или внутренняя сторона крышки, когда прибор работает или сразу же после использования. Во время работы прибора его доступные поверхности также нагреваются до высокой температуры.**  
(Это может вызвать ожог.)
  - Во избежание ожогов, всегда пользуйтесь рукавицами при выемке формы для хлеба и готового хлеба.  
(Не используйте влажные кухонные рукавички.)  
Также будьте осторожны при выемке лопатки для замешивания.



Данный символ на приборе указывает на то, что «поверхность горячая и к ней нельзя прикасаться без соблюдения мер предосторожности».

## Подключение с заземлением

**ВНИМАНИЕ!** Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которая отвечает требованиям п. 7.1 «Правил устройства электроустановок».

Для Вашей безопасности подключайте изделие только к сети переменного тока с защитным заземлением (занулением). Если у Вашей сети нет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку самостоятельно и не используйте переходные устройства.

**ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

## Важная информация

- Не используйте бытовой прибор на открытом воздухе, в непосредственной близости от источников тепла или в комнатах, где высокая влажность.  
(Это может привести к возникновению неполадки или деформации.)
- Не прикладывайте чрезмерных усилий к частям с правой стороны прибора.  
(Это может привести к возникновению неполадки или деформации.)
- Этот прибор не рассчитан на работу с наружным таймером или системой дистанционного управления.
- Обязательно чистите прибор после каждого использования.



## Диспенсер для изюма и орехов

Ингредиенты, помещенные в диспенсер для изюма и орехов, автоматически высыпаются в форму для выпечки хлеба, в случае выбора меню выпечки с изюмом (04, 08, 13, 17, 20 и 26). См. стр. RU17 для ингредиентов, которые могут быть помещены в диспенсер изюма и орехов.



Крышка диспенсера  
Диспенсер для дрожжей

Крышка  
Клапан диспенсера для изюма и орехов  
Лопатка для замешивания (для ржаного хлеба)  
Лопатка для замешивания (основная)  
Ручка  
Форма для выпечки хлеба

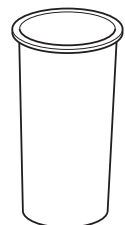
Панель управления  
Защитную пленку можно удалить и выбросить.



Вилка

## Аксессуары

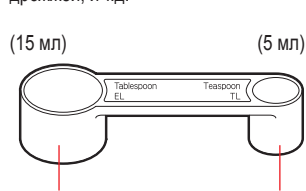
**Мерная чашка**  
для измерения жидкостей



(макс. 310 мл)

• с делениями по 10 мл

**Мерная ложка**  
для измерения сахара, соли, дрожжей, и т.д.



Столовая ложка  
• ½ деления

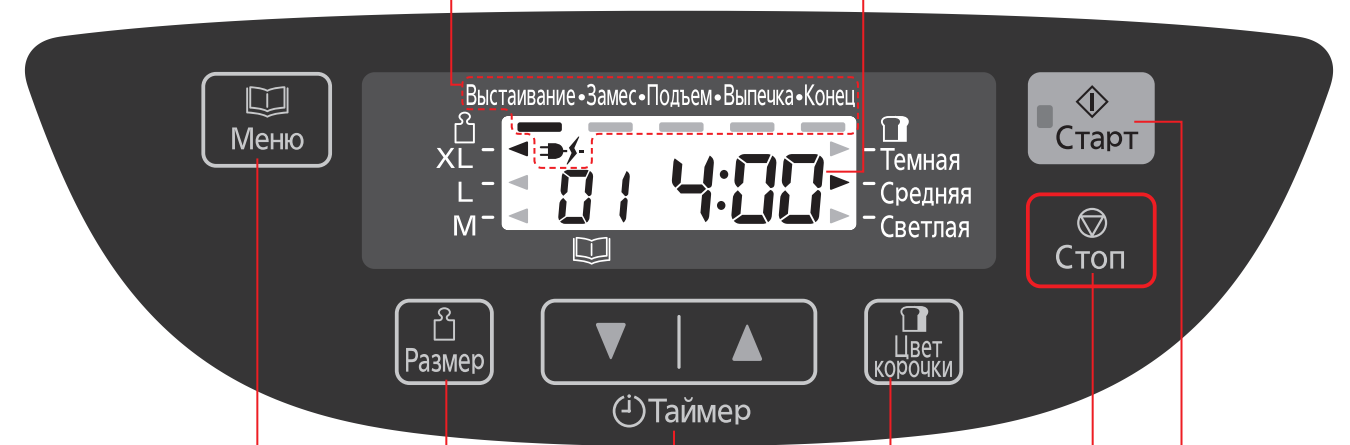
Чайная ложка  
• ¼, ½, ¾ деления

### ■ Статус работы

— : отображается для текущей стадии программы. Ингредиенты регулируются на стадии 'Выстаивание' перед замешиванием.  
⚡ : отображается в случае возникновения проблем с электропитанием.

### ■ Время, оставшееся до полной готовности

Также в случае добавления ингредиентов вручную на дисплее будет отображаться время, оставшееся до закладки дополнительных ингредиентов согласно программе.



Меню

Выстаивание • Замес • Подъем • Выпечка • Конец

XL  
L  
M

01 4:00

Темная  
Средняя  
Светлая

Старт

Стоп

Размер

Таймер

Цвет корочки

### Размер

Выберите размер хлеба. Доступные меню приведены на стр. RU12.

- XL
- L
- M

### Цвет корочки

Выберите цвет корочки. Доступные меню приведены на стр. RU12.

- Темная
- Средняя
- Светлая

### Старт

Нажмите эту кнопку для запуска программы.

### Меню

Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать меню. На экране отобразится номер меню, и при каждой нажатии на эту кнопку номер меню будет меняться на следующий. (Нажмите и удерживайте кнопку для быстрого перехода) Информацию по номерам меню см. на стр. RU12 и RU13.

### Таймер

Установите таймер отсрочки (время до готовности хлеба) или задайте время выпечки/приготовления для меню 14, 27 и 28. '▲' Нажмите эту кнопку, чтобы увеличить время. '▼' Нажмите эту кнопку, чтобы уменьшить время.

### Стоп

Нажмите эту кнопку для отмены/остановки программы. (Для отмены/остановки, удерживайте кнопку более 1 секунды)



# Ингредиенты для выпечки хлеба

## Мука

Основной компонент хлеба, содержит клейковину, или глютен, (помогает хлебу подняться, придает ему жесткость).

- Муку необходимо взвесить на весах.

Белая мука получается при размоле твердых сортов пшеницы и имеет высокое содержание белков, которые необходимы для набухания клейковины. Образовавшийся углекислый газ во время брожения захватывается упругой сеткой клейковины, вызывая таким образом поднятие теста.

## Пшеничная мука

Получается путём размола пшеничных зерен. Отруби и зародыши в процессе переработки удаляются. Наиболее подходящей для выпечки хлеба является мука с пометкой – хлебопекарная.

## Цельная мука

Цельную муку готовят из целого пшеничного зерна, включая отруби и зародыши. Хлеб из такой муки очень полезен, но требует других условий при выпечке и получается более низким и тяжелым. (Другие названия – цельнозерновая, зерновая, непросеянная.)

## Ржаная мука

Получается путём размола зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеческому организму. Но содержание глютена в ней ниже, поэтому хлеб получается более плотный и низкий. При выпечке ржаного хлеба не увеличивайте количество ржаной муки в рецепте, это может привести к перегреву мотора. В рецептах используется обдирная ржаная мука.

## Спельтовая мука

Входит в род пшеница, но генетически это абсолютно другой вид. Хотя спельта содержит глютен, некоторые люди, которые не переносят глютен, могут употреблять спельту. (Проконсультируйтесь с врачом.) Хлеб из этой муки имеет плоскую/немного осевшую корку. Хлеб из цельной спельтовой муки получается низким и более плотным, чем из спельтовой муки высшего сорта. Мы рекомендуем использовать спельтовую муку высшего сорта в количестве больше половины от всего объема муки, необходимого для приготовления хлеба.

- Под видом спельты в продаже имеется как сама спельта (*Triticum spelta*), которая подходит для изготовления хлеба, так и полба-однозернянка (*Triticum monosocum*: также называемая мелкой спельтой), которая не подходит для изготовления хлеба. Следует использовать спельту. (в меню 12, 13, 25 или 26)

## Молочные продукты

Придают вкус и питательную ценность.

- Если вы используете молоко вместо воды, питательная ценность хлеба будет выше, но не используйте таймер, т.к. ночью молоко может прокиснуть.  
→ Уменьшите количество воды пропорционально количеству молока.

## Вода

- Используйте обычную воду из крана.
- В меню 03, 07, 09, 11, 21 и 23 следует использовать прохладную воду в холодном помещении.
- В меню 09, 10, 12, 13, 21, 22, 23, 25 и 26 следует использовать охлажденную воду в теплом помещении.
- Всегда отмеряйте жидкости с помощью имеющейся мерной чашки.

## Соль

Улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста.

- Хлеб может уменьшиться в размере/потерять вкус при неаккуратном использовании.

## Жир

Придает вкус и мягкость хлебу.

- Рекомендуется использовать масло или маргарин.

## Сахар

(сахарный песок, коричневый сахар, мед, патока и т.д.)

Дает питание дрожжам, придает сладкий вкус хлебу, изменяет цвет корочки.

- Используйте меньше сахара при использовании изюма или других фруктов, содержащих фруктозу.



## Сухие дрожжи

Обеспечивают подъем теста.

- Убедитесь в том, что используете дрожжи, не требующие предварительного брожения (не используйте свежие дрожжи или сухие дрожжи, требующие брожения до использования)
- Рекомендуются дрожжи, имеющие на пакете надпись 'быстродействующие дрожжи'.
- При использовании дрожжей из пакетов, немедленно закройте пакет после использования, и храните его в холодильнике. (Используйте в течение срока, рекомендованного производителем)

## При использовании хлебопекарной смеси...

### ■ Хлебопекарные смеси, содержащие дрожжи

- 1 Поместите смесь в форму для выпечки хлеба, затем добавьте воды. (Следуйте инструкциям на пакете в отношении количества воды)
  - 2 Выберите меню 03, выберите размер согласно объему смеси, и начните выпекание.
    - 600 г – XL • 500 г – L
- Для некоторых смесей, не всегда ясно какое количество дрожжей они содержат, поэтому для достижения оптимальных результатов требуется пройти методом проб и ошибок.

### ■ Смесь для выпечки хлеба с отдельным пакетиком с дрожжами

- 1 Сначала положите хлебопекарную смесь в форму для выпечки хлеба, затем добавьте воды. После этого положите отмеренное количество дрожжей в диспенсер для дрожжей.
- 2 Задайте программу работы машины согласно типу муки, входящей в смесь, и начните выпекание.
  - Пшеничная мука, серая мука → меню 01
  - Цельная мука, смешанная мука → меню 06
  - Ржаная мука → меню 09

### ■ Вы можете улучшить вкус вашего хлеба, добавив другие ингредиенты:

Яйца	Улучшают пищевую ценность и цвет хлеба (Количество воды должно быть пропорционально уменьшено). Взбейте яйца при их добавлении.
Отруби	Повышают содержание волокон в хлебе. <ul style="list-style-type: none"><li>• Используйте макс. 75 мл (5 столовых ложек).</li></ul>
Зародыши пшеницы	Придают хлебу ореховый вкус. <ul style="list-style-type: none"><li>• Используйте макс. 60 мл (4 столовых ложек).</li></ul>
Специи	Улучшают вкус хлеба. <ul style="list-style-type: none"><li>• Используйте их в небольшом количестве (1-2 столовых ложки).</li></ul>

# Список программ и режимов

## ■ Доступные функции и необходимое время

• Необходимое время для каждого процесса зависит от температуры в помещении.

Номер Меню	Меню	Опции			Процессы					
		Размер	Цвет корочки	Таймер	Выравнивание температуры	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	Всего	
Выпечки	01	Основной	●	●	●	30 мин–60 мин	15–30 мин*3	1 час 50 мин–2 часа 20 мин	50–55 мин	4 часа–4 часа 5 мин
	02	Основной Малодрожжевой хлеб	●	●	●	30 мин–60 мин	15–30 мин*3	2 часа 40 мин–2 часа 50 мин	50–55 мин	4 часа 50 мин–4 часа 55 мин
	03	Основной быстрый	●	●	—	—	15–20 мин	примерно 1 час	35–40 мин	1 час 55 мин–2 часа
	04	Основной с изюмом	●	●*1	●	30 мин–60 мин	15–30 мин*3	1 час 50 мин–2 часа 20 мин	50 мин	4 часа
	05	Основной Хлеб с начинкой	●	●	●	30 мин–60 мин	10–30 мин*3	1 час 45 мин–2 часа 10 мин	50–55 мин	4 часа–4 часа 5 мин
	06	Диетический	●	—	●	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин*3	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часа
	07	Диетический быстрый	●	—	—	15 мин–25 мин	15–25 мин*3	1 час 30 мин–1 час 40 мин	45 мин	3 часа
	08	Диетический с изюмом	●	—	●	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин*3	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часа
	09	Ржаной	—	—	●	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	1 час 20 мин–1 час 35 мин	1 час	3 часа 30 мин
	10	Французский	—	—	●	40 мин–2 часа 5 мин	10–20 мин	2 часа 45 мин–4 часа 10 мин	55 мин	6 часа
	11	Без глютена	—	●*2	—	—	15–20 мин	40 - 45 мин	50–55 мин	1 час 50 мин–1 час 55 мин
	12	Однозерновой	●	—	●	30 мин–1 час 15 мин	15–30 мин*3	1 час 50 мин–2 часа 45 мин	55 мин	4 часа 30 мин
	13	Однозерновой с изюмом	●	—	●	30 мин–1 час 15 мин	15–30 мин*3	1 час 50 мин–2 часа 45 мин	55 мин	4 часа 30 мин
	14	Выпечка	—	—	—	—	—	—	30 мин–1 час 30 мин	30 мин–1 час 30 мин

Номер Меню	Меню	Опции			Процессы					
		Размер	Цвет корочки	Таймер	Выравнивание температуры	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	Всего	
Тесто	15	Основной	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин*3	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин
	16	Основной Малодрожжевой хлеб	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин*3	1 час 45 мин–2 часа 10 мин	—	2 часа 50 мин
	17	Основной с изюмом	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин*3	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин
	18	Основной Хлеб с начинкой	—	—	—	30 мин–50 мин	10–30 мин*3	1 час 5 мин–1 час 20 мин	—	2 часа 20 мин
	19	Диетический	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин*3	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин
	20	Диетический с изюмом	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин*3	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин
	21	Ржаной	—	—	—	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	—	—	2 часа
	22	Французский	—	—	—	40 мин–1 час 45 мин	10–20 мин	1 час 35 мин–2 часа 40 мин	—	3 часа 35 мин
	23	Пельмени	—	—	—	—	20 мин	—	—	20 мин
	24	Пицца	—	—	●	(ЗАМЕС) 10–18 мин	(ПОДЪЕМ) 7–15 мин	(ЗАМЕС) примерно 10 мин	(ПОДЪЕМ) примерно 10 мин	45 мин
	25	Однозерновой	—	—	—	30 мин–1 час 5 мин	15–30 мин*3	1 час 10 мин–1 час 55 мин	—	2 часа 45 мин
	26	Однозерновой с изюмом	—	—	—	30 мин–1 час 5 мин	15–30 мин*3	1 час 10 мин–1 час 55 мин	—	2 часа 45 мин
	27	Варенье	—	—	—	—	—	—	—	1 час 30 мин–2 часа 30 мин
	28	Фрукты в сиропе	—	—	—	—	—	—	—	1 час–1 час 40 мин

\*1 имеется только 'СВЕТЛАЯ' или 'СРЕДНЯЯ'. \*2 имеется только 'СРЕДНЯЯ' или 'ТЕМНАЯ'

\*3 Период замеса включает период подъема.

• Хлебопекарня будет работать непродолжительное время в течение периода подъема (чтобы обеспечить оптимальное развитие глютена).

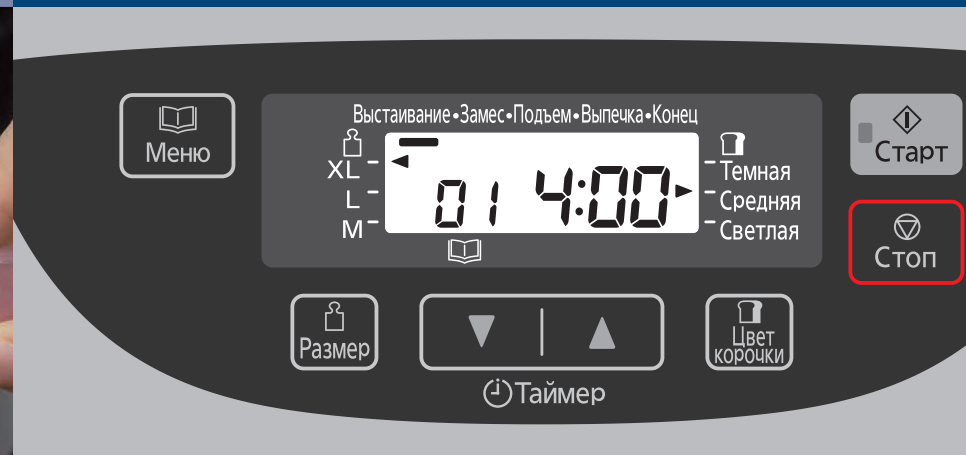


См. стр. RU24-RU26 для Рецепты хлеба

## Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба



## Установите программу и нажмите пуск



## Выньте хлеб



### 1 Выньте форму для выпечки хлеба и установите лопатку для замешивания



Проверьте пространство вокруг вала и внутри лопатки для замешивания и убедитесь в том, что они чистые. (стр. RU35)

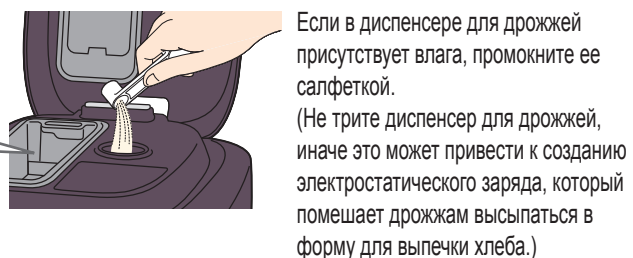
- Для выпечки ржаного хлеба и замеса ржаного теста используйте специальную лопатку для замешивания.
- Лопатка свободно установлена, но она должна касаться дна формы для выпечки хлеба.

### 2 Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба



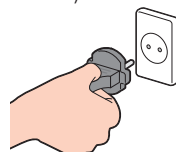
- 1 Поместите сухие ингредиенты, кроме сухих дрожжей. (мука, сахар, соль и т.д.)
  - Муку необходимо взвесить на весах.
- 2 Влейте воду и другие жидкости.
- 3 Сотрите воду и муку с внешних поверхностей формы.
- 4 Установите форму в хлебопечку, слегка поворачивая её по часовой стрелке. Опустите вниз ручку формы.
- 5 Закройте крышку.
  - Не открывайте крышку, пока хлеб не будет полностью готов (иначе это отрицательно скажется на его качестве).

### 3 Поместите сухие дрожжи в диспенсер для дрожжей.

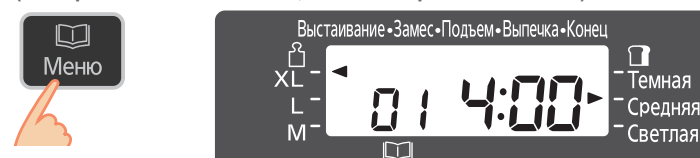


Если в диспенсере для дрожжей присутствует влага, промокните ее салфеткой. (Не трите диспенсер для дрожжей, иначе это может привести к созданию электростатического заряда, который помешает дрожжам высыпаться в форму для выпечки хлеба.)

### 4 Вставьте вилку хлебопекарни в розетку 220-230 В



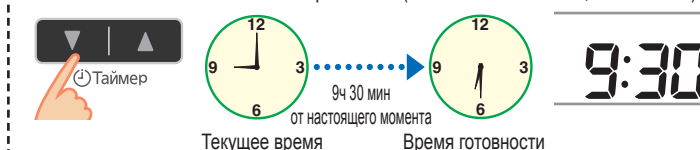
### 5 Выберите меню выпечки



- См. стр. RU12 относительно возможного размера и цвета корочки.
- Для изменения размера корочки
- Для изменения цвета корочки

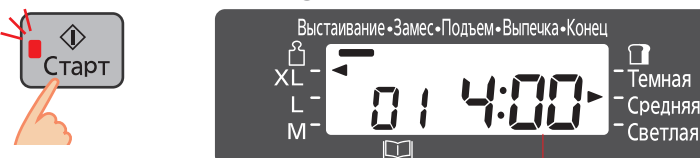


■ Для установки таймера →  
Например, сейчас 21:00, а вы хотите, чтобы хлеб был готов в 6:30 завтра утром.  
→ Установите таймер на '9:30' (9ч 30 мин от настоящего момента).



- Одно нажатие на кнопку изменяет значение таймера на 10 минут (удерживайте кнопку для более быстрого перехода)

### 6 Нажмите кнопку 'Старт'



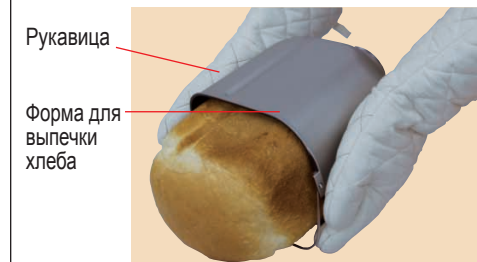
- Ожидаемое время до завершения выбранной программы
- Если вначале была нажата кнопка 'Старт', то начнется выполнение меню 01.

### 7 Выключите питание

когда хлеб готов (раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец'.)



### 8 Немедленно выньте хлеб,



### 9 Отключите питание (взявшись за вилку) после использования

- Если вы не нажмете кнопку 'Стоп' и не вынете хлеб из хлебопекарни, чтобы он остыл, прибор будет продолжать поддерживать тепло для уменьшения конденсации пара внутри буханки.
- Хотя это и ускорит образование румяной корки, тем не менее, выключите прибор после завершения выпечки, немедленно выньте хлеб из прибора, чтобы он остыл.
- Если вы оставите хлеб остывать, не вынимая его из формы, это приведет к образованию конденсата. Поэтому охлаждайте хлеб на решётке, чтобы не испортить форму вашего хлеба.

### Выпечка хлеба с добавлением ингредиентов (стр. RU17)



- очистите и просушите заранее
- 1 Откройте крышку диспенсера.
- 2 Поместите ингредиенты.
- 3 Закройте крышку.



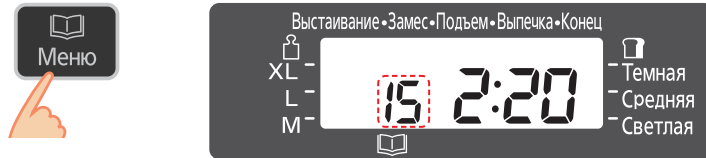
# Приготовление теста



■ Для отмены/остановки после запуска (удерживайте кнопку более 1 секунды)

- Подготовка (стр. RU14)
- Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
  - Помещайте ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, перечисленном в рецепте приготовления.
  - Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и включите устройство в розетку.

## 1 Выберите меню приготовления теста (Отображается на дисплее, когда выбрано меню '15'.)



## 2 Запустите устройство



Ожидаемое время до завершения выбранной программы

- Загорится индикатор начала приготовления.

## 3 Нажмите 'Стоп' и выньте тесто, когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец'.

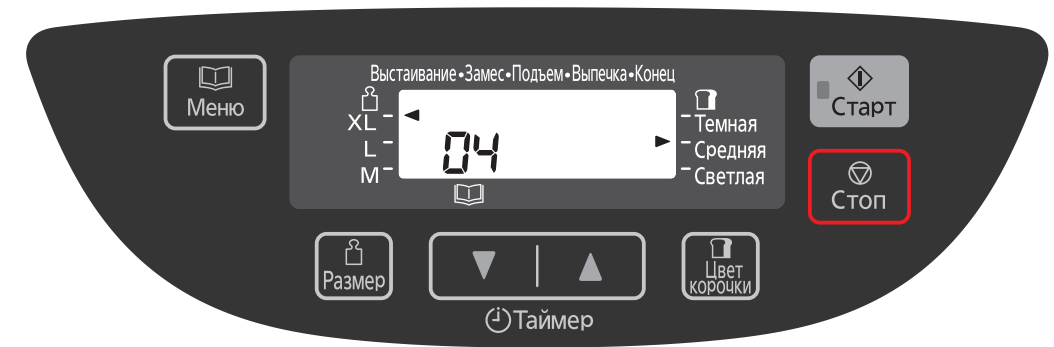
- Индикатор начала приготовления погаснет.

- Функция таймера недоступна в меню приготовления теста (кроме меню 24).
- Если необходимо добавить в тесто дополнительные ингредиенты, см. стр. RU17.

- Во всех меню кроме 23, 24, 27 и 28 'Выстаивание' начнется сразу же после запуска, за которым следуют 'Замес' и 'Подъем'.

- Подбейте тесто в шар, накройте, дайте подойти ещё раз и готовьте согласно выбранному рецепту.

# С добавлением дополнительных ингредиентов...



## Добавка дополнительных ингредиентов в хлеб или тесто

Выбрав одно из меню приготовления с изюмом (04, 05, 08, 13, 17, 18, 20 или 26), вы сможете смешать ваши любимые ингредиенты с тестом для приготовления всех видов хлеба с добавками.

Просто поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер или прямо в форму хлебопечки перед запуском.



### Сухие ингредиенты, нерастворимые ингредиенты

→ Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер для изюма и орехов и закройте крышку.



#### Сухофрукты



- Порежьте на кубики размером примерно 5 мм.
- Ингредиенты, покрытые сахаром, могут прилипнуть к диспенсеру и не попасть в форму.

#### Орехи



- Мелко размелите.
- Орехи маскируют вкус клейковины, поэтому избегайте их чрезмерной добавки.

#### Семечки

- Использование больших, твердых семечек может привести к образованию царапин на покрытии диспенсера и формы для выпечки хлеба.

#### Травы

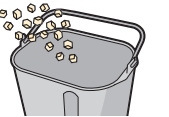
- Используйте до 1-2 чайных ложки сухих трав. Для свежих трав, следуйте инструкциям в рецепте.

#### Ветчина, салами

- Иногда жирные ингредиенты могут прилипнуть к диспенсеру и не попасть в форму для выпечки хлеба.

### Влажные/вязкие ингредиенты, растворимые ингредиенты\*

→ Поместите эти ингредиенты вместе с другими в форму.



#### Свежие фрукты, заспиртованные фрукты



- Используйте количество строго по рецепту, так как входящая в состав ингредиентов вода может повлиять на качество хлеба.

#### Мягкий сыр, шоколад



\* Эти ингредиенты нельзя помещать в диспенсер изюма и орехов, т.к. они могут прилипнуть к диспенсеру и не попасть в форму.

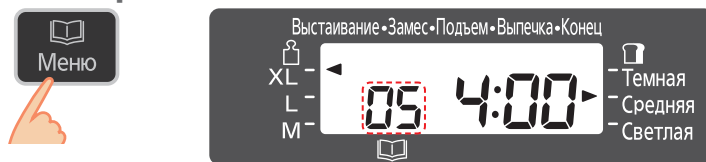
• Руководствуйтесь рецептом для определения количества для каждого ингредиента.

# Выпечка хлеба с начинкой

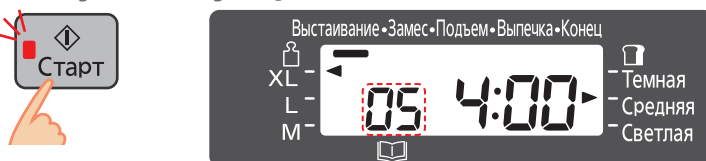


- Подготовка (стр. RU14)
- Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
  - Помещайте ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, перечисленном в рецепте приготовления.
  - Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и включите устройство в розетку.

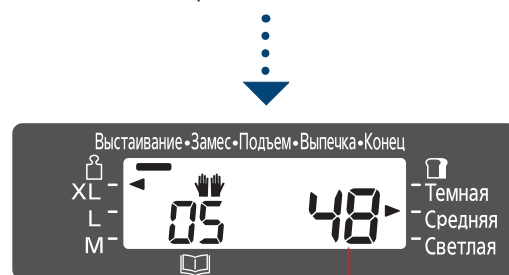
## 1 Выберите меню '05'



## 2 Запустите устройство



- Загорится индикатор начала приготовления.
- После установки времени добавления отображается время, оставшееся до добавления дополнительных ингредиентов.



Время до добавления дополнительных ингредиентов  
\*Вышеуказанное относится к высокой температуре в помещении.  
'28' отображается при низкой температуре в помещении.

■ Для отмены/остановки после пуска (удерживайте кнопку более 1 секунды)

См. стр. RU25 для Рецепты хлеба с начинкой



## 3 Добавьте дополнительные ингредиенты, когда прозвучит сигнал, затем нажмите 'Старт' еще раз

Завершите добавление дополнительных ингредиентов, пока мигает '👏'.



На дисплее отображается время до завершения программы  
\*Вышеуказанное время относится к высокой температуре в помещении.  
Оставшееся время меняется в зависимости от температуры в помещении.  
Низкая температура: 3:00 - 3:03  
Высокая температура: 2:40 - 2:43

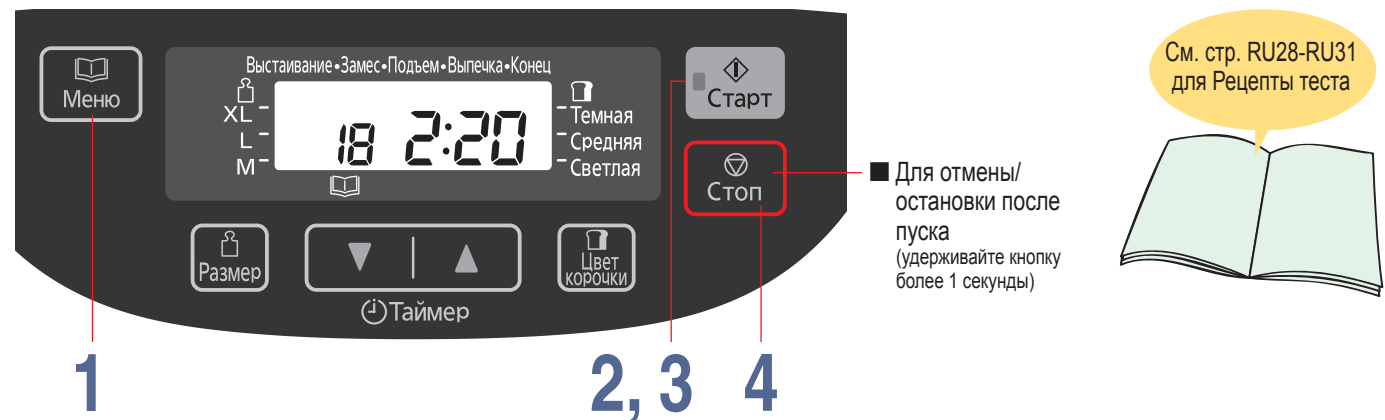
## 4 Нажмите 'Стоп' и выньте хлеб,

когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец'.

- Индикатор начала приготовления погаснет.

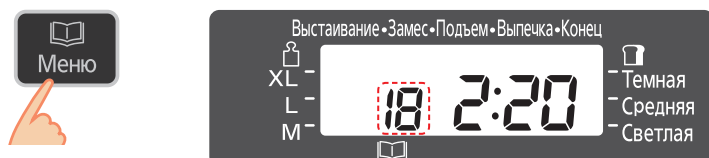
- Максимальный вес ингредиентов для хлеба размера М – 100 г; размера L – 125 г.
- Даже без нажатия кнопки 'Старт' замес будет продолжен по истечении 2 минут. Замес не начнется сразу, даже если нажать кнопку 'Старт' после добавления ингредиентов.
- Не добавляйте ингредиенты после того, как на дисплее начнет отображаться оставшееся время до конца процесса приготовления. (стр. RU40)

# Приготовление теста для хлеба с начинкой



- Подготовка (стр. RU14)
- Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
  - Помещайте ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, перечисленном в рецепте приготовления.
  - Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и включите устройство в розетку.

## 1 Выберите меню '18'



## 2 Запустите устройство

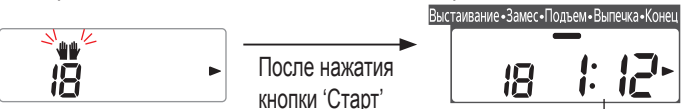


Время до добавления дополнительных ингредиентов  
\*Вышеуказанное относится к высокой температуре в помещении.  
'58' отображается при низкой температуре в помещении.

- Загорится индикатор начала приготовления.

## 3 Добавьте дополнительные ингредиенты, когда прозвучит сигнал, затем нажмите 'Старт' еще раз

Завершите добавление дополнительных ингредиентов, пока мигает индикатор 'Старт'.



На дисплее отображается время до завершения программы  
\*Вышеуказанное относится к высокой температуре в помещении.  
Остающееся время меняется в зависимости от температуры в помещении.  
Низкая температура: 1:20 - 1:22  
Высокая температура: 1:10 - 1:12

## 4 Нажмите 'Стоп' и выньте тесто,

когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец'.

- Индикатор начала приготовления погаснет.

Для отмены/остановки после пуска (удерживайте кнопку более 1 секунды)

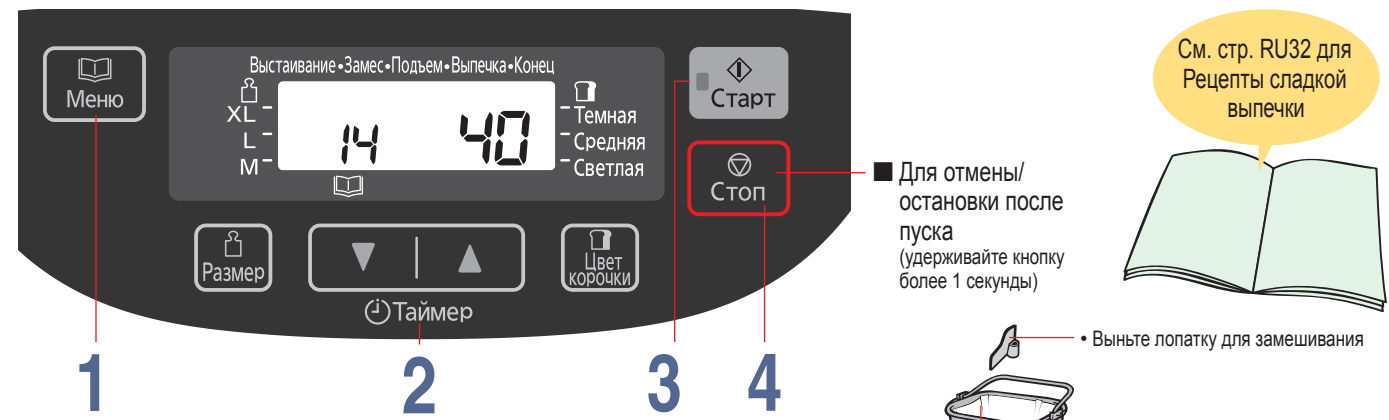


- 'Выстаивание' начнется сразу же после запуска, за которым последуют 'Замес' и 'Подъем'.

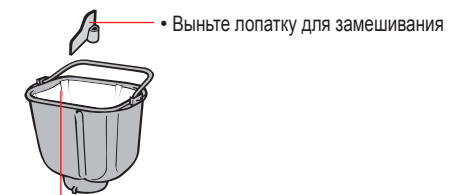
- Максимальный вес ингредиентов для хлеба размера М – 100 г; размера L – 125 г.
- Даже без нажатия кнопки 'Старт' замес будет продолжен по истечении 2 минут. Замес не начнется сразу, даже если нажать кнопку 'Старт' после добавления ингредиентов.
- Не добавляйте ингредиенты после того, как на дисплее начнет отображаться оставшееся время. (стр. RU40)

- Подбейте тесто в шар, накройте, дайте подойти ещё раз и готовьте согласно выбранному рецепту.

# Выпечка кексов



- Подготовка
- Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
  - Положите в форму для выпечки хлеба бумагу для выпечки и положите ингредиенты.
  - Установите форму в корпус, и подключите хлебопечарню к электросети.



Положите бумагу для выпечки (Тесто может подгореть, если будет непосредственно касаться формы)

## 1 Выберите меню '14'



## 2 Задайте время выпечки



## 3 Запустите устройство



Ожидаемое время до завершения выбранной программы

- Загорится индикатор начала приготовления.

## 4 Нажмите 'Стоп', когда машина подаст звуковой сигнал, и на панели будет мигать индикатор 'Конец', проверьте готовность, и выньте форму

- Индикатор начала приготовления погаснет.
- Если процесс выпечки не завершен → Повторите шаги 1-3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать дважды. Каждый раз это время должно составлять не более 50 минут. Таймер начнет работать снова, показывая 1 минуту, когда хлебопечарня нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажимая кнопку таймера)

Будьте осторожны! Горячее!

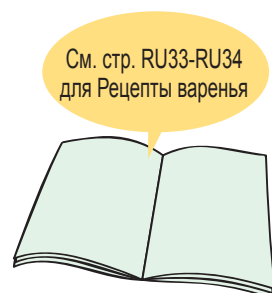
- Для проверки готовности вставьте деревянную палочку в середину теста – если оно готово, то палочка выйдет сухой.



# Приготовление варенья

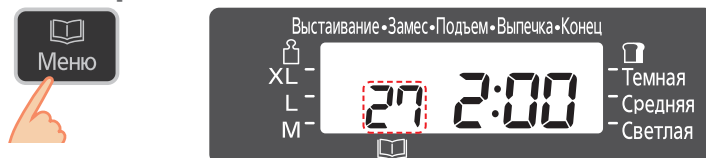


■ Для отмены/остановки после пуска (удерживайте кнопку более 1 секунды)



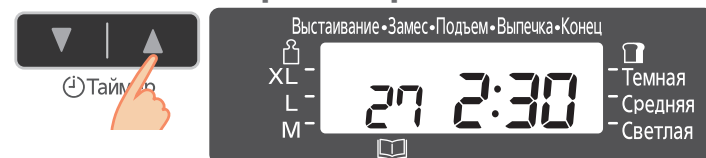
- Подготовка
- 1 Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
  - 2 Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
  - 3 Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в следующем порядке: половина фруктов → половина сахара → оставшаяся половина фруктов → оставшаяся половина сахара → лимонный сок.
  - 4 Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и подключите хлебопечарню к электросети.

## 1 Выберите меню '27'

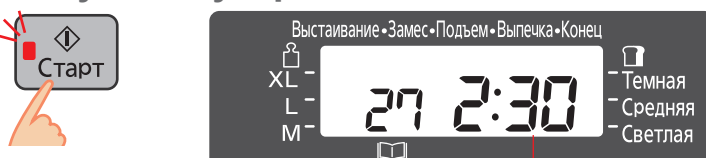


- Функция таймера недоступна в меню 27. (С помощью кнопки Таймер можно установить только время приготовления.)
- Для того чтобы приготовить варенье правильной густоты очень важно использовать адекватное количество сахара, кислоты и пектина.
- Фрукты с высоким содержанием пектина хорошо желируются. Фрукты с низким содержанием пектина желируются хуже.
- Используйте свежие спелые плоды. Переспелые и недоспелые фрукты плохо желируются.
- Используя рецепты из настоящего руководства, вы сможете готовить варенье умеренной густоты. Это связано с тем, что в них используется сравнительно небольшое количество сахара.
- Придерживайтесь количества продуктов, указанного в рецепта.
  - Не увеличивайте и не уменьшайте количество фруктов. Это может привести к переливанию варенья через край формы или пригоранию.
  - Количество сахара не должно превышать половины количества фруктов. Иначе это может привести к переливанию варенья через край формы или пригоранию. При использовании меньшего количества сахара варенье плохо загустеет.
  - \*Если используемые фрукты имеют высокую кислотность, то вы можете уменьшить количество лимонного сока, но не уменьшайте его чрезмерно, так как варенье плохо загустеет.
- Если задать недостаточное время приготовления, то в варенье останутся частички фруктов, и оно получится водянистым.
- Варенье будет продолжать загустевать по мере охлаждения. Следите за тем, чтобы не переварить его.

## 2 Установите время приготовления



## 3 Запустите устройство



Ожидаемое время до завершения выбранной программы

- Загорится индикатор начала приготовления.

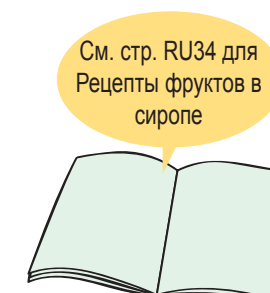
## 4 когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец'. Нажмите 'Стоп' и выньте форму для выпечки

- Индикатор начала приготовления погаснет.
- Если приготовление не закончилось → Повторите шаги 1–3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать дважды. Каждый раз это время должно составлять от 10 до 40 минут. Таймер начнет работать снова, показывая 1 минуту, когда хлебопечарня нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажимая кнопку таймера.)

# Приготовление фруктов в сиропе

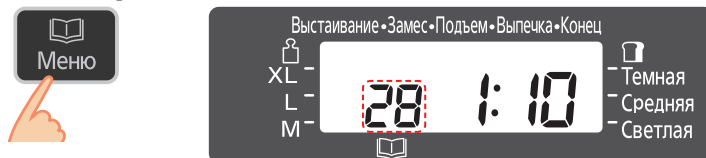


■ Для отмены/остановки после пуска (удерживайте кнопку более 1 секунды)



- Подготовка
- 1 Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. (Снимите лопатку для замешивания.)
  - 2 Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в следующем порядке: фрукты → сахар → жидкость и накройте бумагой для выпечки как крышкой.
  - 3 Установите форму для выпечки в хлебопечарню и включите прибор в розетку.

## 1 Выберите меню '28'



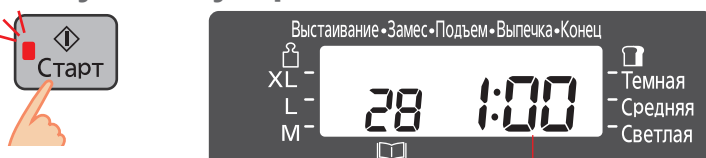
- Функция таймера недоступна в меню 28. (С помощью кнопки Таймер можно установить только время приготовления.)

## 2 Установите время приготовления



- Придерживайтесь количества продуктов, указанного в рецепта.
  - Не увеличивайте и не уменьшайте количество фруктов. Иначе это может привести к переливанию фруктов в сиропе через край формы или пригоранию.
  - Чтобы приготовить фрукты в сиропе с целыми кусочками фруктов, выбирайте фрукты, которые не развариваются.
  - Очень важно накрыть форму с фруктами в сиропе бумажной крышкой. Используйте не промасленную бумагу для выпечки. (Отрежьте кусок бумаги для выпечки в соответствии с размерами формы для выпечки и сделайте отверстие около 1 см в центре листа.)
  - Когда сироп закипит, извлеките персики с помощью шумовки, когда приготовление завершится. Аккуратно вылейте сироп на фрукты и оставьте охладиться.

## 3 Запустите устройство



Ожидаемое время до завершения выбранной программы

- Загорится индикатор начала приготовления.

## 4 Нажмите 'Стоп' и достаньте фрукты в сиропе

когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец'.

- Индикатор начала приготовления погаснет.
- Если приготовление не закончилось → Повторите шаги 1–3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать дважды. Каждый раз это время должно составлять от 10 до 40 минут. Таймер начнет работать снова, показывая 1 минуту, когда хлебопечарня нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажимая кнопку таймера.)

# Рецепты хлеба



- [01 Основной]
- [02 Основной  
Малодрожжевой  
хлеб]
- [03 Основной  
быстрый]
- [04 Основной с  
изюмом]
- [05 Основной Хлеб с  
начинкой]  
(Пшеничная мука)

: Таймер может использоваться для рецептов с этим символом (4-13 часов)

## Обычный белый хлеб

Выберите меню '01' или '03'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Масло растит.	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.

## Яичный хлеб

Выберите меню '01'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сливочное масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Яйца	2 шт.	2 шт.	2 шт.
Вода	160 мл	230 мл	270 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

## Молочный хлеб

Выберите меню '01' или '03'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Сливочное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Молоко	260 мл	350 мл	410 мл
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.

Примечание: Результат зависит от качества муки.

## Хлеб из нескольких видов муки

Выберите меню '01'

	M	L	XL
Пшеничная мука	225 г	300 г	375 г
Мука кукурузная	4 ст.л. (40 г)	6 ст.л. (60 г)	8 ст.л. (80 г)
Хлопья геркулеса/ ржанные, ячменя	4 ст.л.	6 ст.л.	8 ст.л.
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Вода	220 мл	270 мл	330 мл
Сухие дрожжи	1½ ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

## Малодрожжевой хлеб (Основной)

Выберите меню '02'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухие дрожжи	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.

## Хлеб из муки из цельного зерна

Выберите меню '02'

	M	L	XL
Пшеничная мука	320 г (80%)	400 г (80%)	480 г (80%)
Цельная мука	80 г (20%)	100 г (20%)	120 г (20%)
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухие дрожжи	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.

## Хлеб из ржаной муки

Выберите меню '02'

	M	L	XL
Пшеничная мука	320 г (80%)	400 г (80%)	480 г (80%)
Ржаная мука	80 г (20%)	100 г (20%)	120 г (20%)
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухие дрожжи	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.

## Обычный белый хлеб с изюмом

Выберите меню '04'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Сливочное масло	20 г	30 г	40 г
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Изюм (сухофрукты)*	80 г	100 г	120 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

## Хлеб с сыром и сырокопченой колбасой

Выберите меню '04'

	M	L	XL
Пшеничная мука	200 г	250 г	300 г
Пшеничная мука с отрубями	200 г	250 г	300 г
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Растительное масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сырокопченая колбаса порубленная*	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Тертый сыр	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Измельченный чеснок	1 ст.л.	1¼ ст.л.	1½ ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

- [06 Диетический]
- [07 Диетический  
быстрый]
- [08 Диетический с  
изюмом]  
(Цельная мука)

: Таймер может использоваться для рецептов с этим символом (5-13 часов)

## Хлеб с медом и орехами

Выберите меню '04'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сливочное масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Мед	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухофрукты порубленные*	40 г	60 г	80 г
Грецкие орехи порубленные*	20 г	40 г	60 г
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

## Хлеб с начинкой (Основной)

Выберите меню '05'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Бекон*	100 г	120 г	150 г

## Диетический хлеб

Выберите меню '06' или '07'

	M	L	XL
Цельная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.

## Диетический хлеб с изюмом

Выберите меню '08'

	M	L	XL
Пшеничная	200 г	250 г	300 г
Цельная мука	200 г	250 г	300 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Вода	280 мл	330 мл	370 мл
Изюм (сухофрукты)*	80 г	100 г	120 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

### Примечание

: Таймер может использоваться ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка  
Дрожжи -B: для обычной выпечки  
Дрожжи -R: для ускоренной выпечки

: Таймер использовать нельзя  
\*: Поместите в диспенсер изюма и орехов  
 : Завершите добавление дополнительных ингредиентов, пока мигает .

## Бекон и сыр

Выберите меню '05'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Бекон*	50 г	60 г	75 г
Сыр	50 г	60 г	75 г

## Сушеные томаты и розмарин

Выберите меню '05'

	M	L	XL
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Сушеные томаты*	70 г	90 г	110 г
Розмарин*	по вкусу	по вкусу	по вкусу

## Хлеб с маслинами

Выберите меню '08'

	M	L	XL
Пшеничная мука	—	200 г	—
Цельная мука	—	200 г	—
Соль	—	1 ч.л.	—
Сухое молоко	—	1½ ст.л.	—
Орегано (сухой)	—	1 ст.л.	—
Сливочное масло	—	1 ст.л. (15 г)	—
Вода	—	320 мл	—
Целые маслины без косточек*	—	50 г	—
Сухие дрожжи	—	1½ ч.л.	—



# Рецепты хлеба

[06 Диетический]  
[07 Диетический  
быстрый]  
[08 Диетический с  
изюмом]  
(Цельная мука)

⌚: Таймер может использоваться для рецептов с этим символом (5-13 часов)

## Хлеб на йогурте ⌚

Выберите меню '06' или '07'

	M	L	XL
Пшеничная мука	150 г	150 г	200 г
Цельная мука	200 г	300 г	350 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Сливочное масло	1 ст.л. (20 г)	1,5 ст.л. (30 г)	2 ст.л. (40 г)
Йогурт	120 г	150 г	180 г
Молоко	140 мл	190 мл	240 мл
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.

## Кулич ⌚

Выберите меню '08'

	M	L	XL
Мука пшеничная	—	450 г	—
Соль	—	0,5 ч.л.	—
Яйца	—	4 шт.	—
Сахар	—	4 ст.л.	—
Ванилин	—	1 ч.л.	—
Сливочное масло	—	100 г	—
Сок цитрус.	—	50 мл	—
Изюм, цукаты и орехи*	—	Полный диспенсер	—
Сухие дрожжи	—	2,5 ч.л.	—

[09 Ржаной]  
(Ржаная мука)

⌚: Таймер может использоваться для рецептов с этим символом (4-13 часов)

## Хлеб «Заварной» ⌚

Выберите меню '09'

Пшеничная мука	225 г
Ржаная мука	325 г
Соль	1½ ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Ржаной солод	4 ст.л. (40 г)
Кипяток для солода	80 мл
Мед	2 ст.л.
Кориандр	1 ч.л.
Вода	330 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

Примечание: Солод залить кипятком, хорошо перемешать, охладить и добавить к остальным ингредиентам.

## Хлеб на квасе ⌚

Выберите меню '09'

Пшеничная мука	300 г
Ржаная мука	260 г
Соль	1½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.
Тмин	1 ст.л.
Квас (негазированный, на солоде)	400 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

## Хлеб с отрубями ⌚

Выберите меню '09'

Пшеничная мука	225 г
Ржаная мука	200 г
Ржаные отруби	3 ст.л.
Сахар	1½ ст.л.
Соль	1½ ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Вода	300 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

[10 Французский]  
(Пшеничная мука/цельная мука)

⌚: Таймер может использоваться для рецептов с этим символом (6-13 часов)

## Французский хлеб ⌚

Выберите меню '10'

Пшеничная мука	400 г
Соль	1¼ ч.л.
Сухое молоко	1½ ст.л.
Сливочное масло	1 ст.л. (15 г)
Вода	280 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.

## Простой хлеб ⌚

Выберите меню '10'

Пшеничная мука	400 г
Соль	1 ч.л.
Сливочное масло	1 ст.л.
Вода	300 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.

## Хлеб с ржаной мукой ⌚

Выберите меню '10'

Пшеничная мука	350 г
Ржаная мука	50 г
Соль	1 ч.л.
Сливочное масло	1 ст.л.
Вода	310 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.

[12 Однозерновой]

⌚: Таймер может использоваться для рецептов с этим символом (4 часа 30 мин-13 часов)

## Белый хлеб из спельты ⌚

Выберите меню '12'

	M	L	XL
Спельтовая мука высшего сорта	400 г	500 г	600 г
Сахар	1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Соль	1¼ ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Сливочное масло	5 г	10 г	10 г
Вода	260 мл	340 мл	400 мл
Дрожжи	1 ч.л.	1¼ ч.л.	1½ ч.л.

## Цельнозерновой хлеб из спельты ⌚

Выберите меню '12'

	M	L	XL
Мука из цельного зерна спельты	200 г	250 г	300 г
Спельтовая мука высшего сорта	200 г	250 г	300 г
Сахар	1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Соль	1¼ ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Сливочное масло	5 г	10 г	10 г
Вода	270 мл	350 мл	420 мл
Дрожжи	1 ч.л.	1¼ ч.л.	1½ ч.л.

# Рецепты без глютена



## [11 Без глютена] (хлебопекарная смесь без глютена)

⊗: Таймер использовать нельзя

## Белый хлеб из готовой смеси без глютена ⊗

Выберите меню '11'

Вода	430 мл
Растительное масло	1 ст.л. (50 г)
Смесь (Без глютена)	500 г
Дрожжи сухие	1 ч.л.

## Хлеб из готовой смеси без глютена с добавлением сахара и соли ⊗

Выберите меню '11'

Вода	430 мл
Растительное масло	1 ст.л. (50 г)
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Хлебопекарная смесь без глютена	500 г
Дрожжи сухие	1 ч.л.

## Кукурузный хлеб без глютена ⊗

Выберите меню '11'

Вода	240 мл
Сливочное масло	1 ст.л. (20 г)
Мед	2 ст.л. (50 г)
Соль	1 ч.л.
Паприка молотая	1 ст.л. (10 г)
Мягкий творог	3 ст.л. (50 г)
Хлебопекарная смесь без глютена	310 г
Кукурузная мука	60 г
Дрожжи сухие	2 ч.л.

## До выпечки хлеба без глютена

■ Проконсультируйтесь с вашим врачом и следуйте указаниям, приведённым ниже!

Если вы соблюдаете безглютеновую диету, очень важно не допускать попадания в тесто муки, содержащей глютен. Пожалуйста, особенно тщательно вымойте форму для выпечки хлеба, лопатку для замешивания и другие аксессуары.

→ Вы можете заказать дополнительные формы для выпечки хлеба и лопатки для замешивания по следующему адресу:

- Центр обслуживания клиентов: (495) 725-05-65
- Сайт в Интернете: <http://engineering.panasonic.ru>

■ Он готовится не так, как другие сорта хлеба!

Порядок закладки ингредиентов – другой.

Чтобы безглютеновая смесь была хорошо вымешана, пожалуйста, соблюдайте следующий порядок закладки ингредиентов. (Нарушение порядка закладки ингредиентов приведет к плохому подъему теста)  
→ Вода, соль, жир → безглютеновая хлебопекарная смесь → сухие дрожжи

Результат зависит от вида муки

Рецепты, приведенные выше, были разработаны для различных типов хлебопекарной смеси, и при этом, конечный результат может отличаться в зависимости от используемой хлебопекарной смеси (Существует большое разнообразие хлебопекарных смесей без пшеницы).

Удалите муку со стенок формы во время замешивания

Чтобы избежать налипания смеси на стенках формы, пожалуйста, через 5-10 минут после начала замешивания пластмассовой лопаткой счистите налипшую муку внутрь формы. (Будьте осторожны, не касайтесь лопатки для замешивания.)

Необходимо употребить такой хлеб в пищу в течение двух дней

Храните готовый хлеб в прохладном, сухом месте и употребите его в пищу в течение двух дней. Если невозможно использовать его за это время, порежьте его на кусочки, поместите в пакет и затем в морозильник.

### Примечание

⌚: Таймер может использоваться ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка  
Дрожжи -B: для обычной выпечки  
Дрожжи -R: для ускоренной выпечки

⊗: Таймер использовать нельзя  
\*: Поместите в диспенсер изюма и орехов  
☞: Завершите добавление дополнительных ингредиентов, пока мигает '☞'.



# Рецепты теста



- [15 Основной]
- [16 Основной Малодрожжевой хлеб]
- [17 Основной с изюмом]
- [18 Основной Хлеб с начинкой] [19 Диетический]
- [20 Диетический с изюмом] [21 Ржаной]
- [22 Французский] [23 Пельмени] [24 Пицца]
- [25 Однозерновой] [26 Однозерновой с изюмом]

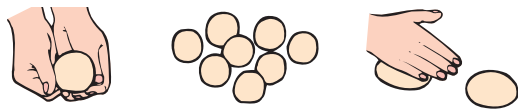
⌚: Таймер использовать нельзя (за исключением пиццы)

Подготовьте ингредиенты согласно рецепту и правильно выберите режим. Когда ваше тесто готово, разделайте его как указано в рецепте, дайте подняться, и затем выпекайте. (При расстойке накройте готовое тесто полиэтиленовым пакетом или тканью, слегка смазанной маслом, для предотвращения высыхания и затвердения.)

Пример – выпекание булочек из пшеничной муки

① Разделайте тесто, слегка смажьте молоком или соленой водой, и посыпьте маком.

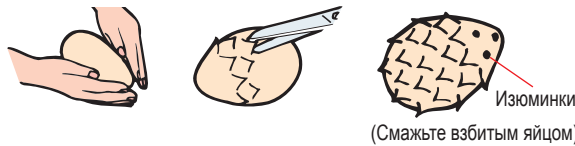
• Булочки



• Узелок



• Ежики



Изюминки  
(Смажьте взбитым яйцом)

② Накройте, и оставьте в теплом месте (около 40°C), пока тесто не поднимется и не увеличится в размере вдвое

- Ориентировочное время: булочки - 25 минут, булочки из цельной муки - 50 минут
- Вы можете ускорить подъем теста, поместив в керамическую форму или в форму из боросиликатного стекла (Pigeh), а затем в микроволновую печь (печь 800 WIE).
- Высокая мощность (10 секунд) → Расстойка/Ожид (10 минут) → Высокая мощность (10 секунд)

③ Выпекайте в газовой духовке при 220°C (отметка 7).


- Ориентировочное время: булочки – 12-15 минут

## Основной ⌚

Выберите меню '15'

Пшеничная мука	500 г
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Сливочное масло	30 г
Вода	310 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. RU16.

- 1 Разделите тесто на 12-16 равных частей. Сформируйте из них шарики. Поместите на противень, смазанный маслом и оставьте на расстойку на 20 минут. 
- 2 Раскатайте шарики в виде конусов на поверхности, присыпанной мукой.
- 3 С помощью скалки раскатайте каждый шарик в виде треугольника толщиной примерно 1/2 см.
- 4 Неплотно скатайте каждый треугольник от основания к вершине.
- 5 Уложите швом вниз на смазанный противень.
- 6 Выдержите при 30-35°C в течение 30-50 минут или до увеличения размера вдвое. Если нет печи для подъема теста, оберните его полиэтиленовой пленкой и дайте подняться в теплом месте примерно при этой же температуре.
- 7 Смажьте булочки взбитым яйцом и посыпьте маком или кунжутом по вкусу.
- 8 Выпекайте в предварительно нагретой до 175°C печи в течение 10-15 минут или до золотисто-коричневого цвета.

## Простое ⌚

Выберите меню '15'

Мука пшеничная	500 г
Соль	2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Яйцо	2 шт
Масло сливочное	45 г
Вода	220 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

## Беляши ⌚

Выберите меню '15'

Пшеничная мука	500 г
Соль	1 ч.л.
Сахар	0,5 ст.л.
Маргарин	50 г
Растительное масло	1 ст.л.
Молоко	320 мл
Сухие дрожжи	1 1/2 ч.л.

## Рыбный пирог ⌚

Выберите меню '15'

Пшеничная мука	600 г
Соль	1 ч.л.
Маргарин	120 г
Яйца	1 шт.
Вода	300 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

## Тесто из муки из цельного зерна ⌚

Выберите меню '16'

Пшеничная мука	480 г (80%)
Цельная мука	120 г (20%)
Сахар	2 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Вода	370 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.

## Для оладий ⌚

Выберите меню '17'

Пшеничная мука	150 г
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	1 1/2 ст.л.
Масло растит.	1 ст.л.
Яйца	1 шт
Молоко	160 мл
Изюм*	1 ст.л
Сухие дрожжи	1 ч.л.

## Бекон и сыр ⌚

Выберите меню '18'

Пшеничная мука	600 г
Сахар	2 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Вода	370 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.
Бекон*	75 г
Сыр 🧀	75 г

## Диетическое ⌚

Выберите меню '19'

Цельная мука	500 г
Соль	2 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Сливочное масло	30 г
Вода	340 мл
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

## Плюшка Московская ⌚

Выберите меню '19'

Пшеничная мука	600 г
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	250 г
Маргарин	200 г
Яйца	4 шт
Молоко	200 мл
Сухие дрожжи	4 ч.л.

## Диетический с изюмом ⌚

Выберите меню '20'

Цельная мука	500 г
Соль	2 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Сливочное масло	30 г
Вода	340 мл
Изюм (сухофрукты)*	100 г
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

## Ромовые бабки ⌚

Выберите меню '20'

Цельная мука	375 г
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Масло	4 ст.л.
Яйца	2 шт
Вода	180 мл
Изюм*	60 г
Ром (для замачивания изюма)	2 ст.л.
Сухие дрожжи	2 1/4 ч.л.

## Ржаное ⌚

Выберите меню '21'

Пшеничная мука	300 г
Ржаная мука	260 г
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Добавка Экстра-Р	1 ст.л.
Вода	400 мл
Дрожжи	2 ч.л.

## Датские рогалики ⌚

Выберите меню '21'

Пшеничная мука	400 г
Ржаная мука	90 г
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Сливочное масло	1 ст.л.
Вода	200 мл
Пиво	120 мл
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

## Рыбный пирог ⌚

Выберите меню '21'

Пшеничная мука	300 г
Ржаная мука	260 г
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Вода	400 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

## Деревенские лепёшки ⌚

Выберите меню '21'

Пшеничная мука	150 г
Ржаная мука	390 г
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Чеснок измельченный	1 ст.л.
Вода	400 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

## Примечание

⌚: Таймер может использоваться ⌚: Таймер использовать нельзя  
ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка

\*: Поместите в диспенсер изюма и орехов

👉: Завершите добавление дополнительных ингредиентов, пока мигает 👉.

# Рецепты теста

## Круассаны

### Выберите меню '22'

Пшеничная мука	500 г
Соль	1½ ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Сухое молоко	3 ст.л.
Сливочное масло/ маргарин	2 ст.л.
Вода	280 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

- 1 Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. RU16.
- 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 20×30 см, положите охлаждаться в холодильник. 
- 4 Раскатайте тесто таким образом, чтобы получился прямоугольник 45×25 см.
- 5 На ½ 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 25×45 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. Расстаивайте 20-30 мин до увеличения объема вдвое.
- 13 Смажьте яйцом и выпекайте при 190°C до подрумянивания. 

## Французский хлеб

### Выберите меню '22'

Пшеничная мука	400 г
Соль	1,5 ч.л.
Сливочное масло	1 ст.л. (15 г)
Вода	280 мл
Сухие дрожжи	1 ч.л.

## Пицца

### Выберите меню '24'

Пшеничная мука	300 г
Соль	1 ч.л.
Сахар	0,5 ст.л.
Сливочное масло	1 ст.л. (15 г)
Вода	200 мл
Сухие дрожжи	0,5 ч.л.

## Тонкая пицца

### Выберите меню '24'

Пшеничная мука	400 г
Соль	¾ ч.л.
Растительное масло	2 ст. л.
Вода	250 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

## Картофельное тесто для пиццы

### Выберите меню '24'

Пшеничная мука	500 г
Картофель отварной	300 г (4-5шт)
Соль	1 ч.л.
Сыр тёртый	2 ст.л. (40 г)
Сливочное масло	30 г
Яйца	1 шт
Молоко	125 мл
Сухие дрожжи	2 ч.л.

## Тесто из ржаной муки для пиццы

### Выберите меню '24'

Пшеничная мука	225 г
Ржаная мука	130 г
Соль	0,5 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Сливочное масло	2 ст.л.
Вода	250 мл
Какао-порошок	1 ст.л.
Лимонный сок	2 ч.л.
Сухие дрожжи	2 ч.л.

## Булочки из спельтовой муки

8 булочек

### Выберите меню '25'

Спельтовая мука высшего сорта	500 г
Сахар	1½ ч.л.
Соль	1½ ч.л.
Сливочное масло	10 г
Вода	310 мл
Дрожжи	1¼ ч.л.

- 1 Разделите тесто на 8 булочек и дайте им постоять 15 минут.
- 2 Сформируйте из теста булочки.
- 3 Выложите на смазанный маслом лоток для выпекания и оставьте постоять при 35°C, пока булочки не увеличатся в размере в два раза (прибл. 40 минут).
- 4 Сделайте надрез сверху булочки и выпекайте в духовке при температуре 220°C в течение 15-20 минут (разрежьте).

Пресное бездрожжевое тесто на пельмени достаточно трудно вымесить - устают руки. А сделать его мягче, тесто не удержит начинку при варке... Программа меню 23 предназначена для вымешивания подобного теста. Вы сможете без труда приготовить пельмени, вареники, домашнюю лапшу и даже хворост.

## [23 Пельмени]

- 1 Приготовьте тесто, следуя инструкции на стр. RU16.  
**Обратите внимание!**  
1) Вода для теста берётся комнатной температуры  
2) Не нарушайте соотношение воды и муки. Это может привести к поломке мотора. Если вы предпочитаете более крутое тесто, просто домесите тесто вручную, подсыпая муку, чтобы оно «добрало» нужное количество муки.
- 2 Можете оставить тесто в хлебопечке на 30 мин-1 час или выложите его в миску и накройте плёнкой или перевернутой миской и оставьте при комнатной температуре. За это время набухает клейковина, тесто делается эластичным и легче раскатывается.  
Существует несколько способов лепки пельменей, а также много приспособлений для ускорения этого процесса. Ниже приведён традиционный способ.
- 3 Отрежьте от теста небольшой кусок, остальное тесто укройте, чтобы оно не подсыхало. Лучше ставить миску с тестом в холодильник. Из отрезанного куса скатайте жгут толщиной в палец.
- 4 Отрежьте от него кусочек (~2 см) и раскатайте его скалкой в как можно более тонкий кружок. Чтобы тесто не прилипало к доске, доска всегда должна быть подпылена мукой. Скалку тоже хорошо протирайте мукой.
- 5 Положите на кружок фарш, сложите полумесяцем и защипните края. Если края плохо склеиваются, проведите по ним смоченным в воде пальцем.
- 6 Углы скрепите вместе, делая «ушко».
- 7 Готовые пельмени складывают на подпыленную мукой доску, а затем прямо на ней замораживают. Температура заморозки должна быть как можно более низкой.
- 8 Замороженные пельмени снимают с доски и хранят в морозильнике.  
Фарш на пельмени выбирайте по вкусу.

## Пельмени

### Выберите меню '23'

Пшеничная мука	450 г
Соль	0,5 ч.л.
Яйца	1 шт.
Вода	210 мл

## Тесто для вареников

### Выберите меню '23'

Пшеничная мука	450 г
Соль	0,5 ч.л.
Яйца	2 шт
Вода	160 мл

## Тесто для домашней лапши

### Выберите меню '23'



Пшеничная мука	450 г
Соль	0,5 ч.л.
Яйца	3 шт
Вода	110 мл

## Хворост

### Выберите меню '23'

Пшеничная мука	450 г
Соль	0,5 ч.л.
Желтки	3 шт
Сахар	1 ст.л.
Сметана	1 ст.л.
Ром (коньяк/водка)	2 ст.л.
Молоко	130 мл

## Примечание

 : Таймер может использоваться  : Таймер использовать нельзя  
ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка



# Рецепты сладкой выпечки

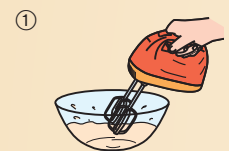


## [14 Выпечка]

Вы можете выпекать кексы и шарлотки в программе меню '14' – режим 'Выпечка' (стр. RU21).

⌘: Таймер использовать нельзя

• Ваша хлебопечка не может использоваться для всей выпечки – например, кексов, требующих горячей печи. Пожалуйста, проверьте отдельные рецепты.



Смешайте ингредиенты в большой посуде



Выстелите форму для выпечки бумагой для выпечки и выложите туда смесь



Настройте хлебопечь. (стр. RU21).

### Кекс (Выпечка) ⌘ Выберите меню '14'

Пшеничная мука	175 г (1½ чашки)
Сахар	175 г
Сливочное масло	175 г
Яйца	3 шт
Какао-порошок	2 ст.л.
Разрыхлитель	1½ ч.л.

- 1 Размягченное масло и сахар взбейте миксером.
- 2 Добавьте 3 яйца и снова взбейте.
- 3 Постепенно в эту смесь добавьте муку и разрыхлитель, быстро замесите однородное тесто.
- 4 Отложите ¼ часть получившейся массы в другую миску.
- 5 Разведите какао в небольшом количестве воды.
- 6 Добавьте какао в ¼ часть теста и хорошо размешайте.
- 7 Выкладывайте в форму поочередно 2 ложки светлого теста и 1 ложку темного.
- 8 Выпекайте 60 мин, после чего оставьте в форме на 7-10 мин, затем остудите на подставке.

### Дачный кекс ⌘ Выберите меню '14'

Пшеничная мука	150 г (1 чашки)
Яйца	2 шт
Сгущенное Молоко	400 мл (1 банка)
Разрыхлитель или питьевая сода	½ ч.л.

Способ приготовления:

- 1 Яйца взбейте добела, добавьте сгущенное молоко и погашенную соду или разрыхлитель.
- 2 Всыпьте муку, замесите однородное тесто.
- 3 Приготовленное тесто выложите в форму.
- 4 Выпекайте 60 минут, после чего достаньте форму из хлебопечки и оставьте в нем кекс на 7-10 минут.
- 5 Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

# Рецепты варенья

## [27 Варенье]

Вы можете приготовить варенье, используя программу для варенья (стр. RU22).

⌘: Таймер использовать нельзя

### Варенье ⌘

#### Выберите меню '27'

Ягоды	450 г
Сахар	450 г
Лимонный сок	20 мл

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром. Затем добавьте лимонный сок.
- 2 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 30 мин.

Примечание:

- При чрезмерном количестве ягод или сахара варенье может сильно вспениться или подгореть. Убедитесь в том, что вы точно соблюдаете дозы, указанные в рецепте.
- После приготовления варенья немедленно перелейте его в другую емкость и вымойте форму для выпечки хлеба, так как варенье может пригореть, если оставить его в горячей форме для выпечки хлеба.

### Клубничное варенье ⌘

#### Выберите меню '27'

Клубника, мелко порезанная	600 г
Сахар	400 г
Порошковый пектин	13 г

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- 2 Посыпьте пектином ингредиенты, находящиеся в форме для выпечки.
- 3 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 40 минут.

### Черничное варенье ⌘

#### Выберите меню '27'

Черника	700 г
Сахар	400 г

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- 2 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 50 минут.

### Яблочно-ежевичное варенье ⌘

#### Выберите меню '27'

Яблоки, натертые на терке или измельченные	300 г
Ежевика	400 г
Сахар	300 г
Порошковый пектин	6 г

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- 2 Посыпьте пектином ингредиенты, находящиеся в форме для выпечки.
- 3 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 40 минут.

### Персик Мельба ⌘

#### Выберите меню '27'

Персики, мелко порезанные	500 г
Малина	200 г
Сахар	300 г
Порошковый пектин	8 г

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- 2 Посыпьте пектином ингредиенты, находящиеся в форме для выпечки.
- 3 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 40 минут.

### Сливовое варенье ⌘

#### Выберите меню '27'

Персики, мелко порезанные	700 г
Сахар	350 г
Порошковый пектин	6 г

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- 2 Посыпьте пектином ингредиенты, находящиеся в форме для выпечки.
- 3 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 40 минут.

### Варенье из замороженных ягод ⌘

#### Выберите меню '27'

Замороженная ягодная смесь	700 г
Сахар	400 г
Порошковый пектин	10 г

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- 2 Посыпьте пектином ингредиенты, находящиеся в форме для выпечки.
- 3 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 40 минут.

#### Примечание

⌚: Таймер может использоваться ⌘: Таймер использовать нельзя  
ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка



# Рецепты варенья

## Варенье из красной смородины с перцем чили

### Выберите меню '27'

Красная смородина, перетертая	300 г
Перец чили среднего размера, мелко нарезанный	1-2
Корень имбиря, мелко натертый	4 см
Апельсины, сок и мелко натертая цедра	2
Сахар	150 г
Порошковый пектин	3 г

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- 2 Посыпьте пектином ингредиенты, находящиеся в форме для выпечки.
- 3 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 40 минут.

## Абрикосовое варенье

### Выберите меню '27'

Абрикосы, мелко порезанные	500 г
Сахар	250 г
Порошковый пектин	6 г

- 1 Поместите половину фруктов в форму для выпечки, затем добавьте половину сахара. Повторите с оставшимися фруктами и сахаром.
- 2 Посыпьте пектином ингредиенты, находящиеся в форме для выпечки.
- 3 Выберите меню 27 и установите таймер на 1 час 30 минут.

# Рецепты фруктов в сиропе

## [28 Фрукты в сиропе]

### Персики в сиропе

#### Выберите меню '28'

Небольшие персики, очищенные, с удаленной косточкой, разрезанные на 2 части	2 (вес нетто 300 г)
сахар	60 г
Лимонный сок	1 ст.л.
Вода	330 мл
Стручок ванили	½

\*время приготовления 60 мин

### Яблоки в сиропе

#### Выберите меню '28'

Яблоки, почищенные, с удаленной сердцевинкой, порезанные на 4 кусочка	1½ (вес нетто 300 г)
сахар	60-90 г
Лимонный сок	1 ст.л.
Вода	330 мл
корица	немного

\*время приготовления 90 мин

### Груша в сиропе

#### Выберите меню '28'

Груши, почищенные, с удаленной сердцевинкой, порезанные на 4 кусочка	3 (вес нетто 400 г)
сахар	40-60 г
Лимонный сок	1 ст.л.
Вода	300 мл

\*время приготовления 90 мин

- 1 Достаньте форму для выпечки хлеба. (не устанавливайте лопатку для замешивания)
- 2 Поместите отмеренное количество ингредиентов в форму для выпечки хлеба и накройте бумажной крышкой\*  
фрукты → сахар → остальные ингредиенты + бумажная крышка.  
\*бумажная крышка: бумага для выпечки с отверстием в центре, которая используется как прокладка под крышку.
- 3 Выберите меню 28 и установите время приготовления.
- 4 Запустите хлебопечарню.
- 5 Когда приготовление закончится и машина подаст звуковой сигнал, аккуратно переложите фрукты в емкость и оставьте медленно охлаждаться в сиропе, перевернув емкость вверх дном.

### Примечание

: Таймер может использоваться : Таймер использовать нельзя  
ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка

# Уход и чистка

Перед чисткой, выньте вилку прибора из розетки и дайте хлебопечарне остыть.

### Чтобы не повредить вашу хлебопечарню...

- Не используйте абразивные вещества (моющие средства, очищающие пасты и т.д.)
- Не мойте части вашей хлебопечарни в посудомоечной машине!
- Не используйте бензин, растворитель, спирт и отбеливатель!
- Вымыв все моющиеся части, вытрите их насухо кухонным полотенцем. Всегда храните хлебопечарню чистой и хорошо вытертой.

### Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания

Удалите возможные остатки теста, и промойте их водой.

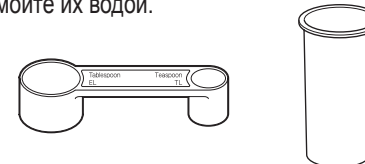


- Если невозможно вытащить лопатку для замешивания, отмочите ее в теплой воде в течение 5-10 минут. Не погружайте форму в воду.



### Мерная ложка и чашка

Вымойте их водой.



### Крышка

Протрите влажной тканью



### Отверстие для выхода пара

Протрите влажной тканью



### Корпус

Протрите влажной тканью  
• Осторожно протрите, так чтобы не повредить датчик температуры.



• Цвет внутренней части блока может измениться в процессе использования.

# Уход и чистка

## Крышка диспенсера

Выньте и вымойте ее водой.

- Поднимите крышку диспенсера под углом приблизительно 75 градусов. Выровняйте соединения и потяните на себя для снятия или нажмите осторожно назад под тем же углом для прикрепления. (сначала подождите, пока машина охладится: сразу после использования она будет очень горячей).
- Будьте осторожны и не повредите уплотнение (повреждение может привести к утечке пара, конденсации или деформации).



## Диспенсер для дрожжей

Протрите влажной салфеткой и оставьте высохнуть естественным путем.

- Если использовать сухую салфетку, то это может создать электростатический заряд, и сухие дрожжи не будут высыпаться в форму для выпечки.



## Диспенсер для изюма и орехов

Выньте и вымойте его водой.



- Промывайте его после каждого использования, чтобы удалить остатки.

Уплотнительная прокладка

Протрите сухой салфеткой в случае попадания воды.

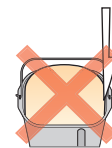


# Для защиты антипригарного покрытия

На форму для хлеба и лопатку для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее выемку хлеба.

Чтобы избежать его повреждения, следуйте приведенным ниже инструкциям.

- Не пользуйтесь твердыми приборами, например, ножом или вилкой, во время выемки хлеба из формы. Если у вас возникают трудности с извлечением хлеба из формы, см. стр. RU39.



- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопатки для замешивания. Если лопатка находится внутри, подождите, пока она остынет, и выньте ее. (Не пользуйтесь твердыми или острыми приборами, например, ножом или вилкой.) Будьте осторожны, чтобы не обжечься, поскольку лопатка для замешивания все еще может быть горячей.



- Пользуйтесь мягкой губкой во время очистки формы для хлеба и лопатки для замешивания. Не пользуйтесь какими-либо абразивами, например, чистящими порошками или жесткими губками.



- Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты, например, непросеянная мука, сахар или добавки орехов и семян могут повредить антипригарное покрытие формы для хлеба. При использовании большой порции ингредиентов разделите их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов, указанных в рецептах.

# Проблемы и способы их устранения

До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

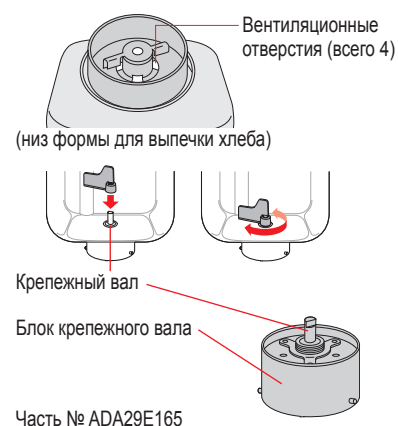
Проблема	Причины → способы устранения
Мой хлеб не поднимается	<p>[Обычный хлеб]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая)                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки.</li> </ul> </li> <li>• Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Хлебопекарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды.</li> </ul> </li> <li>• Вы используете неподходящие дрожжи.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись 'быстродействующие дрожжи'. Этот тип не требует предварительного брожения.</li> </ul> </li> <li>• Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)</li> </ul> </li> <li>• На дрожжи попала жидкость перед замешиванием.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции, и добавили воду и жидкости в самом конце (стр. RU14).</li> </ul> </li> <li>• Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.</li> <li>→ Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты.</li> </ul> </li> </ul>
Верх моего хлеба - неровный	<p>[Особенный хлеб]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Полба-однозернянка использовалась для приготовления особенного вида хлеба, и/или когда использовалось много других видов муки, помимо пшеничной.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ При использовании в рецепте более двух видов муки часть пшеничной муки должна составлять до 60%. Часть ржаной и рисовой муки должна составлять 40% от общего количества муки, а гречневой - 20%.</li> </ul> </li> </ul>
Мой хлеб слишком рыхлый	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы использовали чрезмерное количество дрожжей.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.</li> </ul> </li> <li>• Вы добавили слишком много жидкости.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</li> </ul> </li> </ul>
Мой хлеб, по-видимому, провалился после подъема.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качество вашей муки не удовлетворительное.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Попробуйте муку другого производителя.</li> </ul> </li> <li>• Вы использовали слишком много жидкости.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</li> </ul> </li> </ul>
Мой хлеб слишком сильно поднялся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы используете чрезмерное количество дрожжей/воды.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи)/чашки (вода).</li> </ul> </li> <li>• Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов.</li> <li>• У вас недостаточно муки.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.</li> </ul> </li> </ul>
Почему мой хлеб получился бледным и липким?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы используете недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)</li> </ul> </li> <li>• Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.</li> </ul> </li> </ul>
На стенках моего хлеба осталась мука.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.</li> </ul> </li> </ul>



# Проблемы и способы их устранения

До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

Проблема	Причины → способы устранения
Почему мой хлеб плохо смешался?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме.</li> </ul> </li> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако, это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.</li> </ul> </li> </ul>
Мой хлеб не выпекся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выбрано одно из меню приготовления теста.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Меню приготовления теста не включает процесс выпечки.</li> </ul> </li> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина выключается, если остановлена более чем на десять минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей печи, если оно поднялось и расстоялось.</li> </ul> </li> <li>Воды было недостаточно и активировалось устройство защиты двигателя. Это происходит только при перегрузке прибора двигателю пришлось работать на предельной мощности.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Обратитесь к продавцу или в сервисный центр для консультации. В следующий раз, проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки.</li> </ul> </li> <li>Вы забыли вставить лопатку для замешивания.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Сначала убедитесь в том, что вы вставили лопатку (стр. RU14).</li> </ul> </li> <li>Крепежный вал для замешивания в форме для выпечки хлеба не вращается.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Если крепежный вал для замеса не вращается, когда вставлена лопатка, необходимо заменить блок крепежного вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic).</li> </ul> </li> </ul>
Тесто вытекает у дна формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Небольшое количество теста будет вытекать из вентиляционных отверстий (однако при этом вращающиеся части не прекратят вращение). Это не является неисправностью, но иногда следует убедиться, что крепежный вал для замеса вращается правильно.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Если крепежный вал не вращается при прикреплении лопатки, вам потребуется заменить блок крепежного вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic).</li> </ul> </li> </ul>
Края моего хлеба опустились, а нижняя часть мокрая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы оставили хлеб в форме для выпечки хлеба слишком долго после выпечки.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Сразу вынимайте хлеб после выпечки.</li> </ul> </li> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина остановилась во время выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина выключается, если она остановилась более чем на десять минут. Можно попытаться выпечь тесто в вашей печи.</li> </ul> </li> </ul>
Лопатка для замешивания гремит.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это потому что лопатка перемещается на валу (это не является неисправностью).</li> </ul>
Я чувствую запах горелого при выпечке хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно, ингредиенты просыпались на нагревательный элемент.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Иногда небольшое количество муки, изюма или других ингредиентов могут быть вытряхнуты из формы для выпечки хлеба во время смешивания. Просто слегка протрите элемент после выпечки, после того, как хлебопекарня остынет.</li> </ul> </li> </ul>
Дым выходит из отверстия выхода пара.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выньте форму из хлебопекарни для помещения в нее ингредиентов.</li> </ul>





Проблема	Причины → способы устранения
Лопатка для замешивания находится в хлебе, когда я вынимаю его из формы для выпечки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тесто слишком плотное.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Дайте хлебу полностью остыть и потом вынимайте лопатку. Некоторые типы муки впитывают больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды в следующий раз.</li> </ul> </li> <li>Корочка образовалась под лопаткой.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Мойте лопатку и ее вал после каждого использования.</li> </ul> </li> </ul>
Корочка мнется и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Водяной пар, остающийся в хлебе после приготовления, может перейти в корочку и слегка ее смягчить.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Для уменьшения количества водяного пара, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл или взять половину объема сахара.</li> </ul> </li> </ul>
Как можно сделать мою корочку хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Чтобы хлеб получился более хрустящим, используйте меню 10 или установите цвет корочки на 'Темная', или даже поместите хлеб в духовку и выпекайте дополнительные 5-10 минут при 200°C/на отметке 6 для газовой духовки.</li> </ul>
Мой хлеб липкий и ломти неровные.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Он был слишком горячим, когда вы его разрезали.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Дайте хлебу остыть на решетке до его нарезки, чтобы вышел весь пар.</li> </ul> </li> </ul>
Хлеб не вынимается из формы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если хлеб невозможно легко вынуть из формы, оставьте ее для охлаждения на 5-10 минут, убедившись, что она не оставлена без присмотра в месте, где это может привести к получению ожогов или возгоранию. После этого несколько раз встряхните форму для хлеба, используя при этом рукавицы. (Удерживайте ручку внизу, чтобы она не мешала выемке хлеба.)</li> </ul>
При приготовлении варенья оно пригорело, или лопатка для замешивания застряла и не снимается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Использовалось слишком маленькое количество фруктов или слишком большое количество сахара.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Поставьте форму для выпечки в раковину и наполовину наполните ее теплой водой. Оставьте форму для выпечки замоченной в воде до тех пор, пока прилипшие продукты не размокнут, или лопатка не отделится. Когда пригоревшие продукты раскиснут, помойте форму мягкой губкой или т.п. Будьте осторожны с горячей водой.</li> </ul> </li> </ul>
Варенье переливается через край.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используется слишком большое количество фруктов.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Используйте только указанное в рецептах (стр. RU33-RU34) количество фруктов и сахара.</li> </ul> </li> </ul>
Варенье получилось слишком жидким и не загустевает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Использовались недозрелые или переспелые плоды.</li> <li>Вы слишком сильно уменьшили количество лимонного сока или сахара.</li> <li>Вы выбрали недостаточное время приготовления.</li> <li>Использовались фрукты с низким содержанием пектина.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Жидкое варенье можно использовать в качестве соуса к десертам.</li> <li>→ Оставьте варенье полностью охладиться. Варенье будет продолжать загустевать по мере охлаждения.</li> </ul> </li> </ul>
Можно ли использовать замороженные фрукты?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Да, замороженные фрукты можно использовать.</li> </ul>
Какие виды сахара можно использовать для приготовления варенья?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можно использовать как сахарную пудру, так и сахарный песок. Не используйте коричневый, диетический и низкокалорийный сахар, а также искусственные подсластители.</li> </ul>
Можно ли для приготовления варенья использовать заспиртованные фрукты?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не используйте заспиртованные фрукты. Их качество не подходит для варенья.</li> </ul>
При приготовлении фруктов в сиропе они потеряли форму.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Было выбрано слишком большое время приготовления. Использовались переспелые фрукты.</li> </ul>



# Проблемы и способы их устранения

До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

Проблема	Причины → способы устранения
Сухие дрожжи не высыпаются в форму для выпечки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Время активации диспенсера для дрожжей зависит от программы меню и температуры в помещении.</li> <li>• В диспенсере для дрожжей содержится влага, или накопился электростатический заряд. → Протрите влажной салфеткой и оставьте высохнуть естественным путем.</li> <li>• Сухие дрожжи промокли. → Используйте новую порцию сухих дрожжей.</li> </ul>
Фрукты пропитались сиропом неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Во время приготовления сиропа вы не накрыли его бумагой, или во время охлаждения вы не переворачивали его вверх вниз.</li> </ul>
Дополнительные ингредиенты не смешиваются надлежащим образом в хлебе с начинкой.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавляли ли вы дополнительные ингредиенты в течение 2 минут после сигнала? → Дополнительные ингредиенты должны быть добавлены, пока на дисплее мигает «».</li> </ul>
На дисплее появляется надпись  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Произошел сбой в подаче электроэнергии до примерно 10 минут (вилка была случайно вынута, или был включен прерыватель), или имеется другая неисправность с питанием. → Операция не будет прервана, если неисправность с питанием была кратковременной. Хлебопекарня будет работать снова, если питание восстановлено в течение 10 минут, но конечный результат может пострадать.</li> </ul>
На дисплее появляется 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Произошел сбой в подаче электроэнергии в течение длительного периода времени (различается в зависимости от обстоятельств – например, сбой в подаче питания, вилка вытащена из розетки, неисправный предохранитель или прерыватель). → Выньте тесто и снова запустите хлебопекарню с новыми ингредиентами.</li> </ul>
На дисплее отображается H01–H02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На дисплее отображается ошибка в работе хлебопекарни. → Обратитесь по месту покупки прибора или в сервисный центр Panasonic.</li> </ul>
На дисплее появляется надпись U50.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устройство слишком горячее (выше 40°C). Такое может произойти при непрерывном использовании. → Пусть устройство охладится ниже 40°C до его повторного использования [U50 исчезнет].</li> </ul>

## Технические характеристики

Питание	220-230 В ~ 50 Гц		
Потребляемая мощность	503-550 Вт		
Емкость	(Пшеничная мука)	макс. 600 г	мин. 300 г
	(Дрожжи)	макс. 12 г	мин. 1,5 г
Емкость диспенсера для изюма и орехов	макс. 150 г изюма		
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)		
Размеры (Ш × Г × В)	прибл. 25,6 × 38,9 × 38,2 см		
Масса	прибл. 7,6 кг		
Аксессуары	Мерная чашка, мерная ложка		

Страна изготовления:	Китай
Производитель:	Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
по адресу:	579, Юан-Шан Род, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, Тайвань

### Примечание

Срок службы	7 лет
-------------	-------

Дату изготовления Вы можете определить по номеру, расположенному на упаковке справа и на нижней стороне изделия.

Номер: XX XX XX

5-я и 6-я цифры: день (в цифровом выражении)

1-й - 01, 2-й - 02, 3-й - 03

3-я и 4-я цифры: месяц (в цифровом выражении)

01 - Январь, 02 - Февраль, ...12 - Декабрь

1-я и 2-я цифры: год

(последние две цифры года в числовом выражении)

13 - 2013, 14 - 2014, 15 - 2015

### Информация об утилизации:

Если от этого изделия необходимо избавиться, обратитесь к местным органам власти или дилеру и спросите о правильном методе утилизации.

Импортер на территории РФ: ООО «Панасоник Рус»  
115191, г. Москва, ул. Большая Тульская, д. 11, 3 этаж.  
Информационный центр Panasonic: 8-800-200-21-00