俄

Panasonic

Автоматическая хлебопекарня
Автоматична хлібопекарня

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И РЕЦЕПТЫ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І РЕЦЕПТИ

Модель SD-255/SD-254



Здесь представлено изображение модели SD-255
На цьому зображенні представлена модель SD-255

Перед началом использования
До початку використання

Как пользоваться
Порядок користування

Рецепты
Рецепти

Как чистить
Як очищувати

Проблемы и способы их устранения
Проблеми і засоби їх усунення

- Благодарим Вас за приобретение хлебопекарни SD-255/SD-254.
  Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации до использования данного прибора и сохраните ее для дальнейшего пользования.
- Настоящая инструкция по эксплуатации предназначена для двух различных моделей. Имеющиеся в ней пояснения, главным образом, описаны для модели SD-255 (См. страницу 3 для ознакомления с различиями в функциях этих двух моделей).

- Дякуємо за те, що зробили свій вибір на користь хлібопекарні SD-255/SD-254.
  Будь ласка, уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації перед використанням даного виробу і збережіть її для подальшого користування.
- Дана інструкція з експлуатації призначена для використання двох різних моделей. Пояснення, що в ній містяться, в основному, відносяться до моделі SD-255 (Див. сторінку 3 для ознайомлення з відмінностями у функціях між цими двома моделями).

Содержание

Перед началом использования

- Различия между моделями SD-255 и SD-254 3
- Меры предосторожности. 4
- Список программ и режимов. 5
- Описание/Аксессуары 6

Как пользоваться

- Выпечка хлеба [BAKE (ВЫПЕЧКА)] 8
- Приготовление теста [DOUGH (ТЕСТО)] 10
  - С добавлением дополнительных ингредиентов... 11
- Приготовление варенья. 12
- Сладкая выпечка 13
- Ингредиенты для выпечки хлеба 14

Рецепты



Рецепты хлеба
[ОСНОВНОЙ] 16
[ДИЕТИЧЕСКИЙ] 16
[РЖАНОЙ] 17
[ФРАНЦУЗСКИЙ] 17
[БЕЗ ГЛЮТЕНА] 18



Рецепты теста
[ОСНОВНОЙ] 19
[ДИЕТИЧЕСКИЙ] 20
[РЖАНОЙ] 20
[ФРАНЦУЗСКИЙ] 21



[ПИЦЦА] 21
[ПЕЛЬМЕНИ] 22



Другие рецепты
[ВАРЕНЬЕ] 23
[ВЫПЕЧКА] 23

Как чистить

- Уход и чистка 24

Проблемы и способы их устранения

- Проблемы и способы их устранения 25

Зміст

До початку використання

- Відмінності між моделями SD-255 і SD-254. 3
- Вказівки з безпеки 28
- Список програм і режимів 29
- Аксесуари/Ідентифікація приладдя 30

Порядок користування

- Випічка хліба [BAKE (ВИПІЧКА)]. 32
- Підготовка тіста [DOUGH (ТІСТО)] 34
  - При додаванні додаткових інгредієнтів... 35
- Приготування варення. 36
- Випічка кексів і т.д. 37
- Інгредієнти для випічки хліба 38

Рецепти



Рецепти хліба
[ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)] 40
[ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)] 40
[РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)]. 41
[ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)] 41
[БЕЗ ГЛЮТЕНА (БЕЗ ГЛЮТЕНУ)] 42



Рецепти тіста
[ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)] 43
[ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)] 44
[РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)]. 44
[ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)] 45



[ПИЦЦА (ПІЦА)] 45
[ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНІ)] 46



Інші рецепти
[ВАРЕНЬЕ (ВАРЕННЯ)]. 47
[ВЫПЕЧКА (ТІЛЬКИ ВИПІЧКА)]. 47

Як очищувати

- Догляд і чищення 48

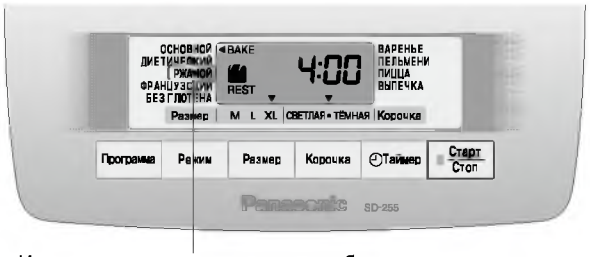
Проблеми і засоби їх усунення

- Проблеми і засоби їх усунення. 49

Различия между SD-255 и SD-254

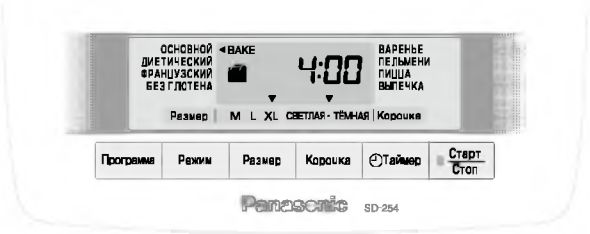
Настоящая инструкция по эксплуатации предназначена для двух различных хлебопекарен

■ SD-255



Имеется программа ржаного хлеба

■ SD-254



■ SD-255



При использовании изюма, орехов, или злаков, они добавляются автоматически (стр.11).

■ SD-254

Дополнительные ингредиенты необходимо добавлять вручную при подаче звукового сигнала (стр. 11).



• Фотографии и иллюстрации в настоящей инструкции по эксплуатации относятся к модели SD-255.

Відмінності між SD-255 і SD-254

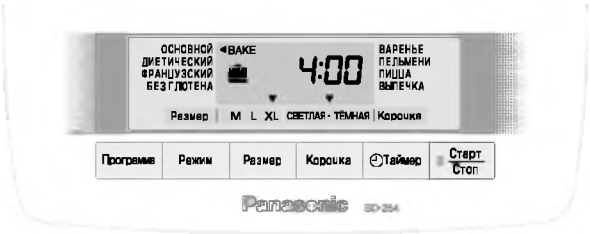
Дана інструкція з експлуатації призначена для двох різних хлібопекарень

■ SD-255



Є програма для житнього хліба

■ SD-254



■ SD-255



При використанні родзинок, горіхів або злаків, вони додаються автоматично (стор. 35).

■ SD-254

Додаткові інгредієнти необхідно додавати уручну при подачі звукового сигналу (стор. 35).



• Фотографії і ілюстрації в даній інструкції з експлуатації відносяться до моделі SD-255.

Меры предосторожности

Меры предосторожности

■ Размещение

Пользуйтесь изделием в следующих местах:
- Внутри помещений
- На твердой, ровной поверхности
  (не ставьте ее на шатающиеся поверхности и на такие мягкие материалы, как скатерти)
- В сухих помещениях, избегайте контакта с источниками тепла
  (для получения удовлетворительных результатов при выпечке)
- Минимальное расстояние до стен или мебели должно составлять 5 см
  (во время процесса выпечки вокруг машины будет высокая температура)



■ Внимание

1. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент (авторизованный Сервисный Центр), или аналогичное квалифицированное лицо.
2. Не пытайтесь самостоятельно починить или разобрать изделие (проконсультируйтесь в авторизованном сервисном центре Panasonic).
3. Не погружайте изделие, шнур питания или вилку в воду или любую иную жидкость.
4. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или его прикосновения к горячей поверхности.
5. Не вынимайте форму для хлеба и не отключайте от питания хлебопекарню во время ее работы (если программа была остановлена во время ее выполнения, работа будет прекращена до тех пор, пока хлебопекарня не будет перезапущена или не возобновится питание в течение 10 минут).
6. Не блокируйте вентиляционные отверстия и не накрывайте их во время использования.
7. Во время работы корпус устройства может сильно нагреваться.
8. Во избежание ожогов, всегда пользуйтесь рукавицами при выемке формы для хлеба и готового хлеба.
   Также будьте осторожны при выемке лопатки для замешивания.



9. Держитесь за вилку, вставляя/вынимая ее из розетки.
10. Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть устройства и форму для хлеба (для обеспечения правильной работы программ).
11. Лица с ограниченными психическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не обладающие необходимым опытом и умением (включая детей), не могут пользоваться данной хлебопекарней, за исключением случаев эксплуатации под присмотром или под руководством лиц, ответственных за их безопасность.
    Следите, чтобы дети не играли с машиной.
12. Данное изделие предназначено только для выпечки хлеба и приготовления теста, варенья и кексов, как указано в инструкции ниже.

Подключение с заземлением

ВНИМАНИЕ! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которая отвечает требованиям р. 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 ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Список программ и режимов

■ Доступные функции и необходимое время

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

	Опции				Процессы					
Программа выпечки хлеба	Режим выпечки	Размер	Корочка	Таймер	Выравнивание температуры	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	Всего	Сохранение горячим
ОСНОВНОЙ Выпечка хлеба из хлебопекарной муки.	BAKE (ВЫПЕЧКА)	●	●	●	25 мин–60 мин	15–30 мин	1 час 50 мин–2 часа 15 мин	50 мин	4 часа	●
	BAKE RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	●	●	—	—	15–20 мин	примерно 1 час	35 мин–40 мин	1 час 55 мин–2 часа	●
	BAKE RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)	●	●*1	●*3	25 мин–60 мин	15–30 мин	1 час 50 мин–2 часа 15 мин	50 мин	4 часа	●
	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	25 мин–50 мин	15–30 мин	1 час 10 мин–1 час 25 мин	—	2 часа 20 мин	—
	DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)	—	—	—	25 мин–50 мин	15–30 мин	1 час 10 мин–1 час 25 мин	—	2 часа 20 мин	—
ДИЕТИЧЕСКИЙ Выпечка хлеба из цельной муки	BAKE (ВЫПЕЧКА)	●	—	●	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часов	●
	BAKE RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	●	—	—	15 мин–25 мин	15–25 мин	1 час 30 мин–1 час 40 мин	45 мин	3 часа	●
	BAKE RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)	●	—	●*3	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часов	●
	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин	—
	DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин	—
РЖАНОЙ (Только в модели SD-255) Выпечка хлеба из ржаной муки.	BAKE (ВЫПЕЧКА)	—	—	●	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	1 час 20 мин–1 час 35 мин	1 час	3 часа 30 мин	●
	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	—	—	2 часа	—
ФРАНЦУЗСКИЙ Выпечка хлеба из хлебопекарной муки с хрустящей корочкой и воздушной текстурой.	BAKE (ВЫПЕЧКА)	—	—	●	40 мин–2 часа 5 мин	10–20 мин	2 часа 45 мин–4 часа 10 мин	55 мин	6 часов	●
	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	40 мин–2 часа 5 мин	10–20 мин	1 час 35 мин–2 часа 40 мин	—	3 часа 35 мин	—
БЕЗ ГЛЮТЕНА Выпечка хлеба с использованием хлебопекарной смеси без глютена.	BAKE (ВЫПЕЧКА)	—	●*2	—	—	15 мин	1 час	45 мин	2 часа	●
ВАРЕНЬЕ Приготовление варенья.	—	—	—	—	15 мин	75 мин	—	—	1 час 30 мин	—
ПЕЛЬМЕНИ Приготовление теста для пельменей.	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	—	20 мин	—	—	20 мин	—
ПИЦЦА Приготовление теста для пиццы.	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	(ЗАМЕС) 10–15 мин	(ПОДЪЕМ) 10–15 мин	(ЗАМЕС) примерно 10 мин	(ПОДЪЕМ) примерно 10 мин	45 мин	—
ВЫПЕЧКА Для шарлоток и кексов.	BAKE (ВЫПЕЧКА)	—	—	—	—	—	—	30 мин–1 час 30 мин	30 мин–1 час 30 мин	—

*1 имеется только 'СВЕТЛАЯ' или 'СРЕДНЯЯ'. *2 имеется только 'СРЕДНЯЯ' или 'ТЕМНАЯ'. *3 Таймер может использоваться только в модели SD-255.

Описание/Аксессуары

Основной блок

Диспенсер изюма и орехов (Только в модели SD-255)

Ингредиенты, помещенные в диспенсер изюма и орехов, попадут в форму для выпечки хлеба автоматически при выборе режима ‘BAKE RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)’.
См. стр.11 для ингредиентов, которые могут быть помещены в диспенсер изюма и орехов.





Крышка диспенсера



Крышка

Клапан диспенсера изюма и орехов (Только в модели SD-255)

Лопатка для замешивания (для ржаного хлеба) (Только в модели SD-255)

Лопатка для замешивания (основная)

Ручка

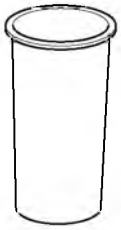
Форма для выпечки хлеба

Панель управления
Защитную пленку можно удалить и выбросить.

Вилка

Аксессуары

Мерная чашка
для измерения жидкостей

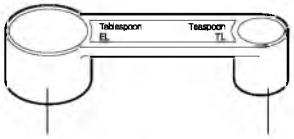


(макс. 310 мл)

• с делениями по 10 мл

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

(15 мл) (5 мл)



Столовая ложка
• ½ деления

Чайная ложка
• ¼, ½, ¾ деления

*Этот прибор не рассчитан на работу с наружным таймером или системой дистанционного управления.

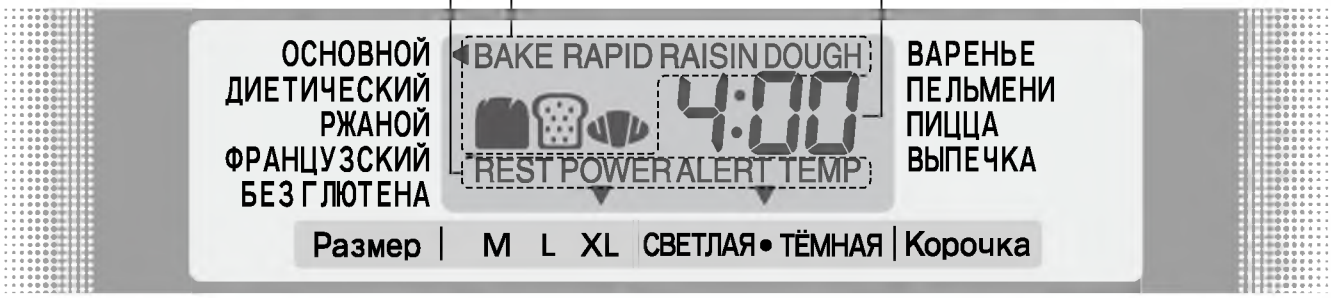
Панель управления

■ Статус работы

- **REST (Выравнивание температуры):** Отображается во время начальной стадии и работе таймера при регулировке температуры формы для выпечки хлеба и ингредиентов перед замесом теста
- **POWER ALERT (ПИТ.ПРЕРВАНО):** Отображается при наличии проблем с питанием
- **TEMP (ТЕМПЕР):** Отображается, когда устройство слишком нагрелось и должно охладиться

■ Выбранный режим

■ Время, оставшееся до полной готовности





● **Выберите:** выберите тип хлеба или теста
- ОСНОВНОЙ
- ДИЕТИЧЕСКИЙ (из цельной муки)
- РЖАНОЙ (только в модели SD-255)
- ФРАНЦУЗСКИЙ
- БЕЗ ГЛЮТЕНА
- ВАРЕНЬЕ
- ПЕЛЬМЕНИ
- ПИЦЦА
- ВЫПЕЧКА

● **Режим:** Выберите используемый режим для выпечки хлеба или для приготовления теста: 'BAKE RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)' или 'BAKE RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)'/ 'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)'
- BAKE (ВЫПЕЧКА) — Выпекание хлеба (замес, подъем, выпечка)
- BAKE RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА) — более быстрый процесс выпечки
- BAKE RAISIN (ВЫПЕКАНИЕ С ИЗЮМОМ) — Выпечка хлеба с добавлением ингредиентов
- DOUGH (ТЕСТО) — Приготовление теста (замес, подъем)
- DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ) — Приготовление теста с добавлением ингредиентов

● **Размер:** Выберите размер хлеба
- M
- L
- XL

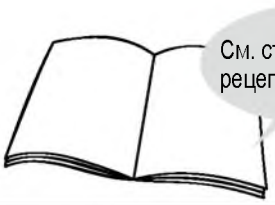
● **Цвет:** Выберите цвет корочки
- LIGHT (светлая)
- MEDIUM (средняя)
- DARK (темная)

● **Таймер:** Установите таймер отсрочки (время до готовности хлеба) или задайте время выпечки для программы 'ВЫПЕЧКА'

● **Старт/Стоп:** Запустите программу или отмените/остановите программу (Для отмены/остановки, удерживайте кнопку более 1 секунды)

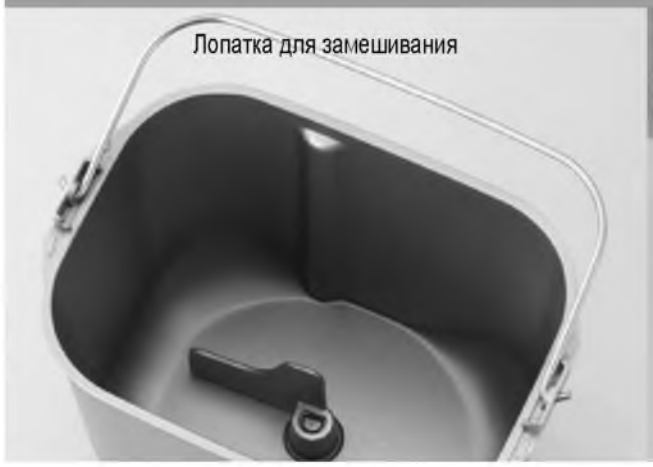
* На изображении представлен дисплей модели SD-255. Здесь показаны все слова и символы, но во время работы отображается только соответствующая информация.

Выпечка хлеба



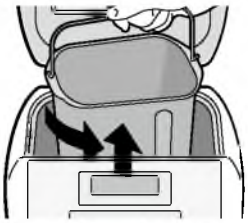
См. стр. 16-18 для рецептов хлеба

Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба





1 Выньте форму для выпечки хлеба и установите лопатку для замешивания



① Поверните форму для выпечки хлеба вокруг своей оси.
② Выньте ее.



③ Наденьте лопатку для замешивания жестко на вал.

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



- Для выпечки ржаного хлеба используйте специальную лопатку для замешивания. (Только в модели SD-255)
- Лопатка свободно установлена, но она должна касаться дна формы для выпечки хлеба.

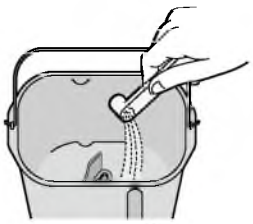
Выпечка хлеба с добавлением ингредиентов (стр. 11) (Только в модели SD-255)



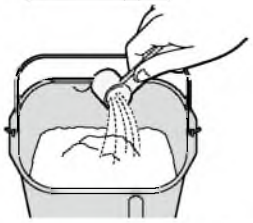
очистите и просушите заранее

① Откройте крышку диспенсера.
② Поместите ингредиенты.
③ Закройте крышку.

2 Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба



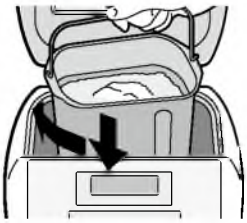
① Поместите сухие дрожжи на дно (так, чтобы на них потом не попала жидкость).



② Покройте дрожжи всеми сухими ингредиентами (мука, сахар, соль и т.д.)



③ Влейте воду и другие жидкости.

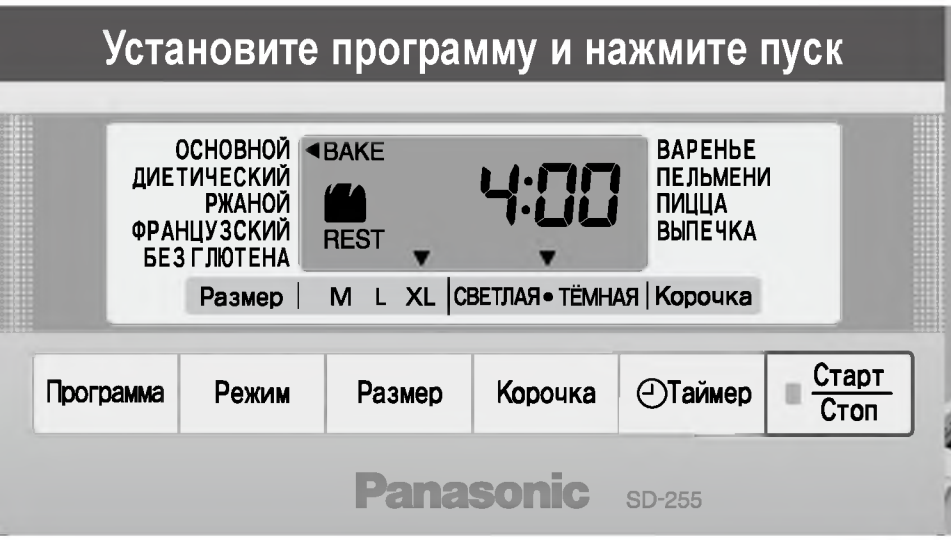


④ Сотрите воду и муку с внешних поверхностей формы.
⑤ Установите форму в хлебопечку, слегка поворачивая её по часовой стрелке. Опустите вниз ручку формы.
⑥ Закройте крышку.
- Не открывайте крышку, пока хлеб не будет полностью готов (иначе это отрицательно скажется на его качестве).

3 Вставьте вилку хлебопекарни в розетку 220-230 В



Установите программу и нажмите пуск



* На изображении представлен дисплей модели SD-255.

Выньте хлеб



4 Выберите программу



5 Выберите режим выпечки



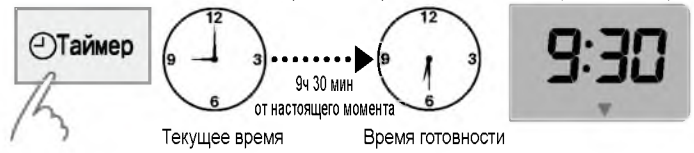
■ Для изменения размера ➜ Размер M L XL

■ Для изменения цвета корочки ➜ Корочка

■ 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'



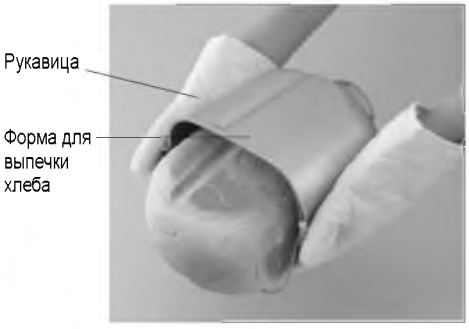
● Ожидаемое время до завершения выбранной программы

7 Выключите питание

когда хлеб готов
(звуковой сигнал подается 8 раз)



8 Немедленно выньте хлеб,



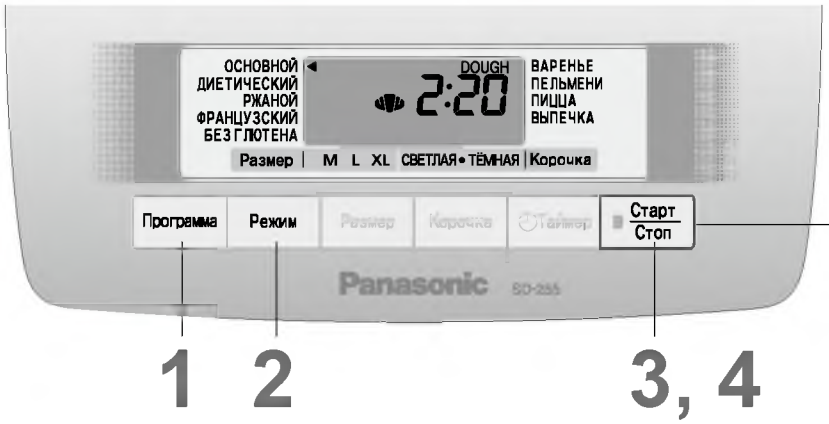
пусть остынет



● Если вы оставите хлеб остывать, не вынимая его из формы, это приведет к образованию пара, и испортит форму вашего хлеба.

● Выньте вилку прибора из розетки после использования.

Приготовление теста



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

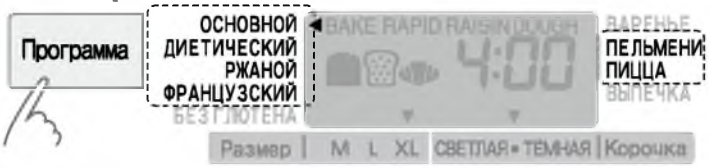
См. страницы 19-22 для рецептов теста



Подготовка (стр. 8)

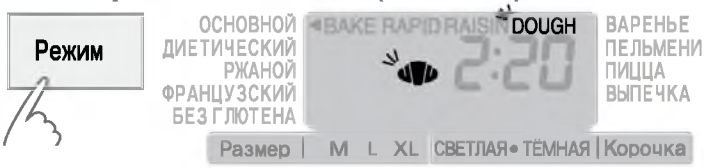
① Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
② Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба.
③ Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и включите устройство в розетку.

1 Выберите тип теста



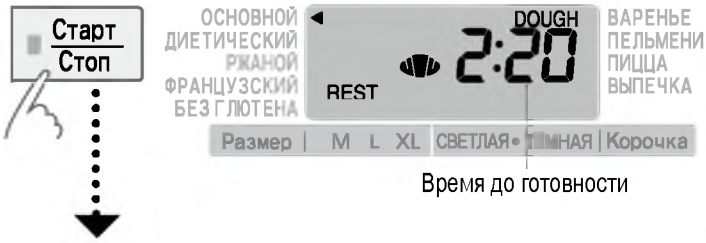
- Вы можете выбрать тип теста среди ‘ОСНОВНОЙ’, ‘ДИЕТИЧЕСКИЙ’, ‘РЖАНОЙ’ (только в модели SD-255), ‘ФРАНЦУЗСКИЙ’, ‘ПИЦЦА’, и ‘ПЕЛЬМЕНИ’.

2 Выберите ‘DOUGH (ТЕСТО)’



- Выберите режим ‘DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ) ’, если вы хотите добавить дополнительные ингредиенты в ваше тесто (стр. 11) (Только для ‘Основного’ и ‘Диетического’)

3 Запустите устройство



- Для программ, кроме ‘ПИЦЦА’ и ‘ПЕЛЬМЕНИ’, процесс ‘Выравнивания температуры’ начнется немедленно после запуска, после чего последуют ‘замешивание’ и ‘подъем’.
- При использовании режима ‘DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ) ’:
  в модели SD-255 ингредиенты в диспенсере изюма и орехов автоматически добавляются во время замеса;
  в модели SD-254 после запуска, откройте крышку при появлении звукового сигнала и поместите дополнительные ингредиенты в форму для выпечки хлеба.
- Подбейте тесто в шар, накройте, дайте подойти ещё раз и готовьте согласно выбранному рецепту.

4 Нажмите ‘Стоп’ и выньте тесто,

когда машина 8 раз подаст звуковой сигнал

С добавлением дополнительных ингредиентов...



Панель опций (Режим)

Выберите при выпечке хлеба режим 'BAKE RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)'

Выберите при подготовке теста режим 'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)'

Только в модели SD-254, для отображения времени, оставшегося до добавления дополнительных ингредиентов, после начала работы (удерживайте кнопку)

Добавка дополнительных ингредиентов в хлеб или тесто

При выборе опции 'RAISIN (С ИЗЮМОМ)', вы можете смешать ваши любимые ингредиенты с тестом для приготовления всех видов хлеба с добавками.

■ модель SD-255 (с диспенсером изюма и орехов)

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



■ модель SD-254 (без диспенсера изюма и орехов)

Дождитесь звукового сигнала, после чего добавьте необходимые ингредиенты в форму хлебопекарни.



Сухие ингредиенты, нерастворимые ингредиенты

➜ Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер изюма и орехов и установите режим 'RAISIN (С ИЗЮМОМ)'.



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, салями	● Иногда жирные ингредиенты могут прилипать к диспенсеру и не попадать в форму для выпечки хлеба.

Влажные/вязкие ингредиенты, растворимые ингредиенты*

➜ Поместите эти ингредиенты вместе с другими в форму (Установка на опцию 'RAISIN (С ИЗЮМОМ)' не нужна).



Свежие фрукты, заспиртованные фрукты 

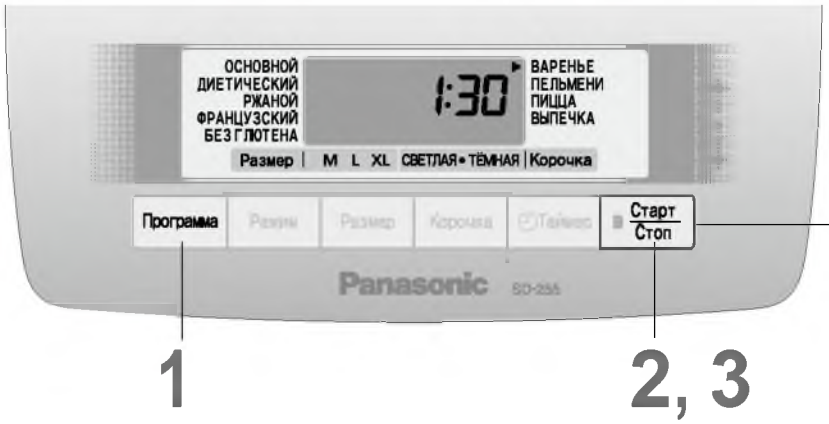
● Используйте количество строго по рецепту, так как входящая в состав ингредиентов вода может повлиять на качество хлеба.

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.

Приготовление варенья



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

См. страницу 23 для рецептов варенья



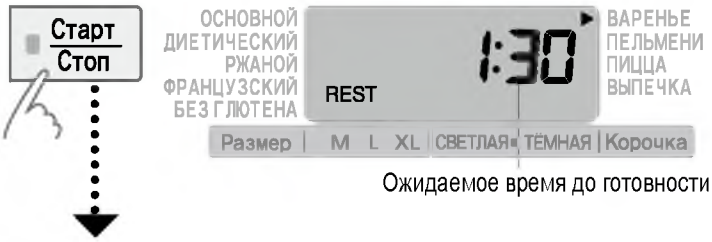
Подготовка (стр. 8)

① Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
② Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
③ Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба.
④ Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и подключите хлебопекарню к электросети.

1 Выберите программу ‘ВАРЕНЬЕ’



2 Запустите хлебопекарню



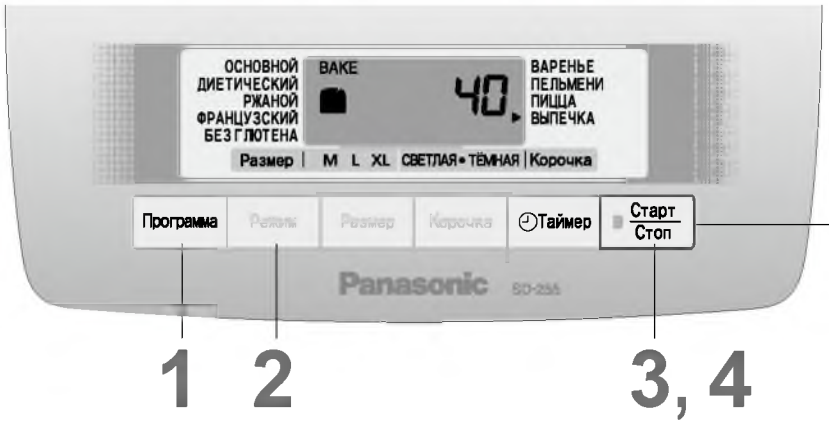
Ожидаемое время до готовности

3 Нажмите ‘Стоп’ при звуковом сигнале, и выньте форму для выпечки хлеба

- Использование чрезмерного количества воды или сахара может привести к переливанию варенья через край или его пригоранию. Убедитесь в том, что вы соблюдаете дозы, указанные в рецепте (стр. 23).

- Переложите готовое варенье в отдельную емкость, как можно быстрее.
- Варенье может подгореть, если оставить его в форме.

Выпечка кексов и т.д.



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

См. стр. 23 для ознакомления с рецептами кексов

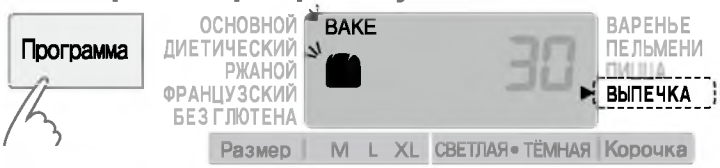




Подготовка (стр. 8)

① Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
② Положите в форму для выпечки хлеба бумагу для выпечки и положите ингредиенты.
③ Установите форму в корпус, и подключите хлебопекарню к электросети.

1 Выберите программу ‘ВЫПЕЧКА’

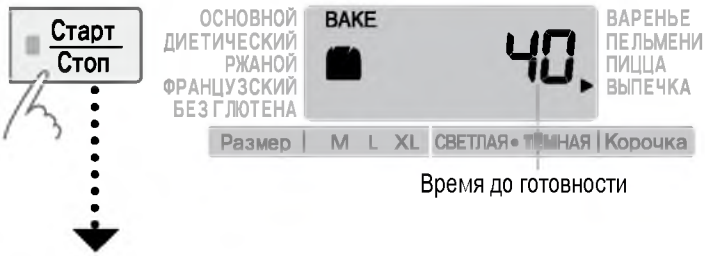


2 Задайте время выпечки



● Вы не можете использовать функцию таймера для ‘ВЫПЕЧКА’.
(Этой кнопкой можно только задать продолжительность времени выпечки)

3 Запустите устройство



Будьте осторожны! Горячее!

4 Нажмите ‘Стоп’ при подаче установкой звукового сигнала, проверьте готовность, и выньте форму

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

■ Если процесс выпечки не завершен ➜ Повторите шаги 1-3
(Общее время выпечки, включая любую дополнительную выпечку, не должно превышать 90 минут)

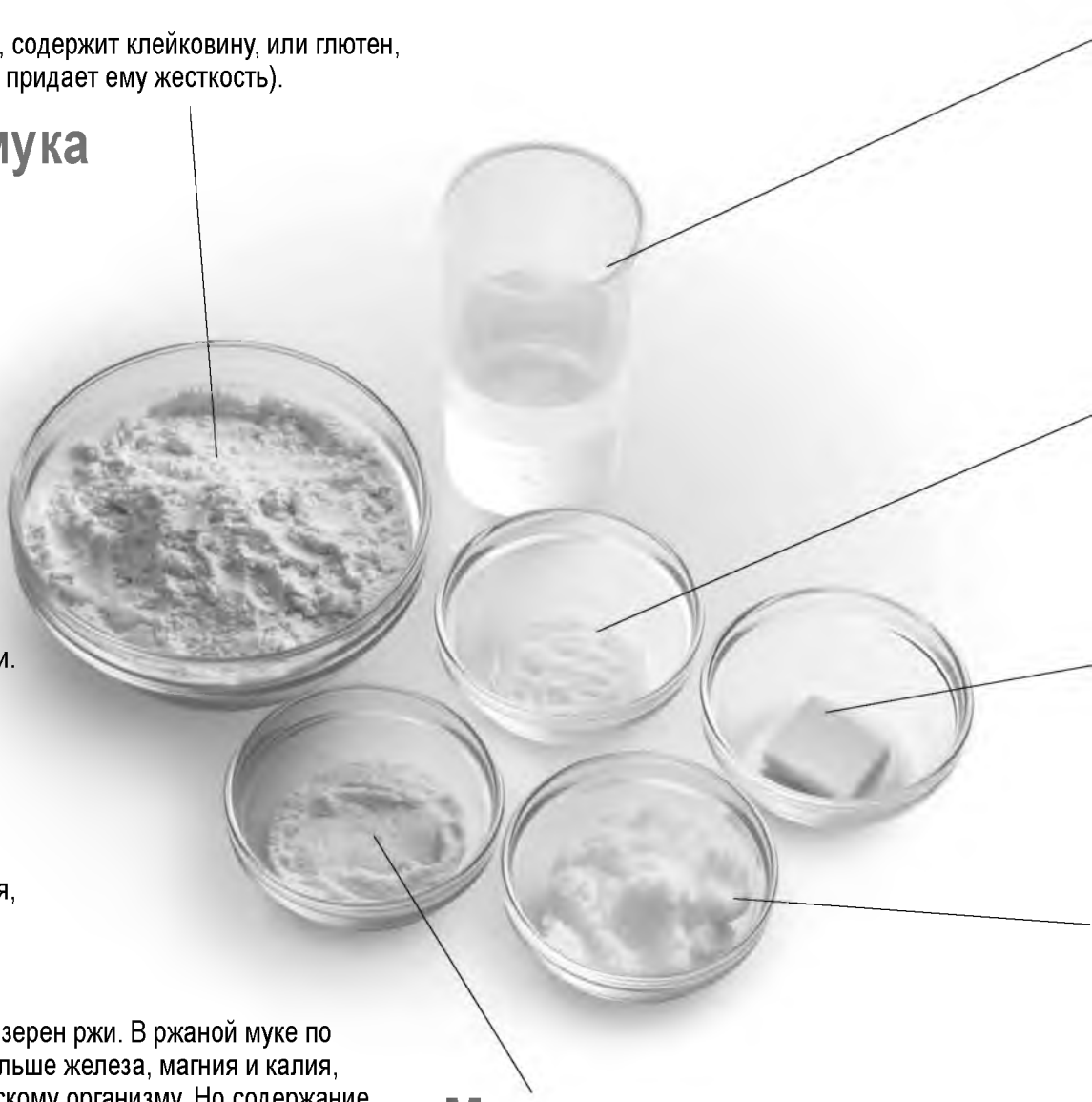
Ингредиенты для выпечки хлеба

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

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.



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.



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)

Вода

- Используйте обычную воду из крана.
- При использовании режима 'RAPID (БЫСТРЫЙ)', и программ 'РЖАНОЙ', 'БЕЗ ГЛЮТЕНА' или 'ПЕЛЬМЕНИ' в холодном помещении возьмите теплую воду.
- При использовании программ 'РЖАНОЙ' и 'ФРАНЦУЗСКИЙ' в сильно нагретом помещении возьмите охлажденную воду.
- 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.

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 программу 'ОСНОВНОЙ' – режим 'BAKE RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)', 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 для дрожжей

① Сначала поместите дрожжи в форму для выпечки хлеба, затем сухую смесь, а затем воду.

② Задайте программу работы машины согласно типу муки, входящей в смесь, и начните выпекание.
• Пшеничная мука, серая мука ➜ ОСНОВНОЙ
• Цельная мука, смешанная мука ➜ ДИЕТИЧЕСКИЙ
• Ржаная мука ➜ РЖАНОЙ (Только в модели SD-255)

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

Яйца	Улучшают пищевую ценность и цвет хлеба (Количество воды должно быть пропорционально уменьшено).
Отруби	Повышают содержание волокон в хлебе. • Используйте макс. 75 мл (5 столовых ложек).
Зародыши пшеницы	Придают хлебу ореховый вкус. • Используйте макс. 60 мл (4 столовых ложек).
Специи	Улучшают вкус хлеба. • Используйте их в небольшом количестве (1-2 столовых ложки).

Рецепты хлеба



[ОСНОВНОЙ]
(Пшеничная мука)

Выпекание хлеба из хлебопекарной муки в программе 'ОСНОВНОЙ' – режим 'BAKE (ВЫПЕЧКА)'

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

Обычный белый хлеб

	M	L	XL
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.
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	360 мл

Яичный хлеб

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1⅔ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сливочное масло	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Яйца	2 шт.	2 шт.	2 шт.
Вода	160 мл	230 мл	260 мл

Молочный хлеб

	M	L	XL
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.
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	400 мл

Примечание: Результат зависит от качества муки.

Хлеб из нескольких видов муки

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1¼ ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
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/ ржаные, 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	320 мл

Обычный белый хлеб с изюмом ['RAISIN (С ИЗЮМОМ)']

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
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	360 мл
Изюм (сухофрукты)*	80 г	100 г	120 г

Хлеб с сыром и сырокопченой колбасой ['RAISIN (С ИЗЮМОМ)']

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	200 г	250 г	300 г
Пшеничная мука с отрубями	200 г	250 г	300 г
Соль	1⅔ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Растительное масло	1⅔ 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	360 мл

Хлеб с медом и орехами ['RAISIN (С ИЗЮМОМ)']

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1⅔ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сливочное масло	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Мед	1⅔ 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	360 мл

[ДИЕТИЧЕСКИЙ]
(Цельная мука)

Выпекание хлеба из цельной муки в программе 'ДИЕТИЧЕСКИЙ' – режим 'BAKE (ВЫПЕЧКА)'.

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

Диетический хлеб

	M	L	XL
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.
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	360 мл

Диетический хлеб с изюмом ['RAISIN (С ИЗЮМОМ)']

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
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	360 мл
Изюм (сухофрукты)*	80 г	100 г	120 г

[ДИЕТИЧЕСКИЙ]

(Цельная мука и хлебопекарная мука)

Выпекание хлеба из смеси цельной муки и хлебопекарной муки в программе 'ДИЕТИЧЕСКИЙ' – режим 'BAKE (ВЫПЕЧКА)'.

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

Хлеб с маслинами ['RAISIN (С ИЗЮМОМ)']

	M	L	XL
Сухие дрожжи	—	1½ ч.л.	—
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	—

Кулич ['RAISIN (С ИЗЮМОМ)']

	M	L	XL
Сухие дрожжи	—	2,5 ч.л..	—
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	—

Хлеб на йогурте

	M	L	XL
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
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	230 мл

[РЖАНОЙ]

(Ржаная мука)

Вы можете выпекать хлеб из ржаной муки в программе 'РЖАНОЙ'– режим 'BAKE (ВЫПЕЧКА)'.

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

Хлеб «Заварной»

Сухие дрожжи	2 ч.л.
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

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

Хлеб на квасе

Сухие дрожжи	2 ч.л.
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

Хлеб с отрубями

Сухие дрожжи	2 ч.л.
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	430 мл

[ФРАНЦУЗСКИЙ]

(Пшеничная мука/цельная мука)

Вы можете выпекать французский хлебу из муки твердых сортов или цельной муки в программе 'ФРАНЦУЗСКИЙ' – режим 'BAKE (ВЫПЕЧКА)'.

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

Французский хлеб

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

Простой хлеб

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

Хлеб с ржаной мукой

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

Примечание

: Таймер может использоваться : Таймер использовать нельзя

ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка

*: (SD-255) Поместите в диспенсер изюма и орехов
(SD-254) Добавьте ингредиенты сразу после звукового сигнала

Дрожжи -B: для обычной выпечки

Дрожжи -R: для ускоренной выпечки

Рецепты хлеба



[БЕЗ ГЛЮТЕНА]
(хлебопекарная смесь без глютена)

Вы можете выпекать хлеб без глютена из хлебной смеси без глютена и в программе 'БЕЗ ГЛЮТЕНА' – 'BAKE (ВЫПЕЧКА)'.

: Таймер использовать нельзя

- Вы можете выпекать сладкие изделия (кексы и тд) без глютена, заменив муку хлебопекарной смесью без глютена в рецептах кексов на странице 23.
- Хлебную смесь без глютена можно купить в:
  - аптеках
  - магазинах здоровой пищи
  - большинстве супермаркетов

Примечание

- Выпекание хлеба без глютена очень отличается от выпечки других сортов хлеба. Пожалуйста, прочитайте рекомендации справа.
- Пожалуйста, узнайте более подробную информацию у производителей муки.

Белый хлеб из готовой смеси без глютена

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

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

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 может привести к плохому подъёму теста)
➜ Вода, соль, жир ➜ безглютеновая хлебопекарная смесь ➜ сухие дрожжи

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.)

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).

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.

Рецепты теста



[ОСНОВНОЙ] [ДИЕТИЧЕСКИЙ] [РЖАНОЙ] [ФРАНЦУЗСКИЙ] [ПИЦЦА] [ПЕЛЬМЕНИ]

Вы можете приготовить тесто для выпечки булочек или сдобы, выбрав нужную программу или в программе режим 'DOUGH (ТЕСТО)' (стр. 10).

⊗: Таймер использовать нельзя

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



(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 (Pirex), 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 ['ОСНОВНОЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)'] ⊗

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

1 Разделите тесто на 12-16 равных частей. Сформуйте 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 ½ 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.



Примечание

🕘: Таймер может использоваться ⊗: Таймер использовать нельзя

ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка

✳: (SD-255) Поместите в диспенсер изюма и орехов
(SD-254) Добавьте ингредиенты сразу после звукового сигнала

Рецепты теста

Простое ['ОСНОВНОЙ'- 'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Беляши ['ОСНОВНОЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

Сухие дрожжи	1⅓ ч.л.
Пшеничная мука	500 г
Соль	1 ч.л.
Сахар	0,5 ст.л.
Маргарин	50 г
Растительное масло	1 ст.л.
Молоко	320 мл

Рыбный пирог

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

Для оладий ['ОСНОВНОЙ'-'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)']

Сухие дрожжи	1 ч.л.
Пшеничная мука	150 г
Соль	⅓ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.
Масло растит.	1 ст.л.
Яйца	1 шт
Молоко	160 мл
Изюм*	1 ст.л

Диетическое ['ДИЕТИЧЕСКИЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Диетический с изюмом ['ДИЕТИЧЕСКИЙ'-'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)']

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

Ромовые бабки ['ДИЕТИЧЕСКИЙ'-'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)']

Сухие дрожжи	2¼ ч.л.
Цельная мука	375 г
Соль	½ 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.

Плюшка Московская ['ДИЕТИЧЕСКИЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

Сухие дрожжи	4 ч.л.
Пшеничная мука	600 г
Соль	½ ч.л.
Сахар	250 г
Маргарин	200 г
Яйца	4 шт
Молоко	200 мл

Ржаное ['РЖАНОЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

Дрожжи	2 ч.л.
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

Датские рогалики ['РЖАНОЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

Сухие дрожжи	1,5 ч.л.
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

Рыбный пирог ['РЖАНОЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Деревенские лепёшки ['РЖАНОЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

Сухие дрожжи	2 ч.л.
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

Круассаны ['ФРАНЦУЗСКИЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

Сухие дрожжи	2 ч.л.
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

✳ Летом используйте охлажденную воду.

1 Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 10.

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.

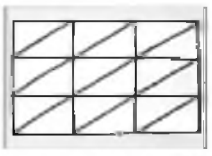
7 Охлажденное тесто раскатайте опять в прямоугольник размером 25× 45 см, сложите втрое и положите опять охлаждаться в холодильник на 20-30 мин.



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 ['ФРАНЦУЗСКИЙ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Пицца ['ПИЦЦА'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Тонкая пицца ['ПИЦЦА'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Картофельное тесто для пиццы ['ПИЦЦА'-'DOUGH (ТЕСТО)']

Сухие дрожжи	2 ч.л.
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

Тесто из ржаной муки для пиццы ['ПИЦЦА'-'DOUGH (ТЕСТО)']

Сухие дрожжи	2 ч.л.
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.

Примечание

: Таймер может использоваться : Таймер использовать нельзя

ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка

✳: (SD-255) Поместите в диспенсер изюма и орехов
(SD-254) Добавьте ингредиенты сразу после звукового сигнала

Рецепты теста

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

[ПЕЛЬМЕНИ]

1 Приготовьте тесто, следуя инструкции на стр. 10.
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 перевёрнутой 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 куска 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 ['ПЕЛЬМЕНИ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Тесто для вареников ['ПЕЛЬМЕНИ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Тесто для домашней лапши ['ПЕЛЬМЕНИ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Хворост ['ПЕЛЬМЕНИ'-'DOUGH (ТЕСТО)']

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

Другие рецепты



[ВАРЕНЬЕ]

Вы можете приготовить варенье, использовав программу для варенья (стр. 12).

: Таймер использовать нельзя

Варенье

Ягоды	450 г
Сахар	450 г
Лимонный сок	20 мл

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.



[ВЫПЕЧКА]

Вы можете выпекать кексы и шарлотки в программе 'ВЫПЕЧКА' – режим 'BAKE (ВЫПЕЧКА)' (стр. 13).

: Таймер использовать нельзя

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

Кекс (Выпечка)

Пшеничная мука	175 г (1⅛ чашки)
Сахар	175 г
Сливочное масло	175 г
Яйцаs	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 ⅓ часть получившейся массы в другую миску.
5. Разведите какао в небольшом количестве воды.
6. Добавьте какао в ⅓ 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

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 хлебопекарни и оставьте в нем кекс на 7-10 минут.
5. Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

①



Смешайте ингредиенты в большой посуде

②



Выстелите форму для выпечки бумагой для выпечки и выложите туда смесь

③



Установите хлебопекарню в нужный режим (стр. 13).

Примечание

: Таймер может использоваться : Таймер использовать нельзя

ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка

✳: (SD-255) Поместите в диспенсер изюма и орехов
(SD-254) Добавьте ингредиенты сразу после звукового сигнала

Уход и чистка

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

■ Чтобы не повредить вашу хлебопекарню...

- Не используйте абразивные вещества (моющие средства, очищающие пасты и т.д.)
- Не мойте части вашей хлебопекарни в посудомоечной машине!
- Не используйте бензол, растворители или спирт!
- Вымыв все моющиеся части, вытрите их насухо кухонным полотенцем. Всегда храните хлебопекарню чистой и хорошо вытертой.



Диспенсер изюма и орехов
(Только в модели SD-255)

Выньте и вымойте его водой







- Промывайте его после каждого использования, чтобы удалить остатки.

Крышка диспенсера
(Только в модели SD-255)

Выньте и вымойте ее водой



- Совместите соединительные штифты крышки диспенсера с отверстиями пазов крышки хлебопекарни и снимите крышку диспенсера (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).



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.



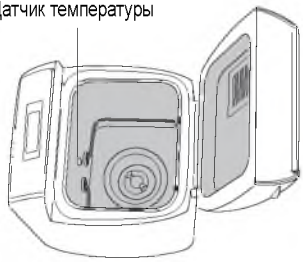
Корпус и крышка

Протрите влажной тканью



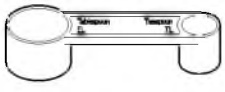
- Осторожно протрите, так чтобы не повредить датчик температуры.

Датчик температуры



Мерная ложка и чашка

Вымойте их водой.





• Цвет внутренней части блока может измениться в процессе использования.

Проблемы и способы их устранения

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

Проблема	Причины ➜ способы устранения
Мой хлеб не поднимается Верх моего хлеба - неровный	● 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) ➜ Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки. ● Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости. ➜ Хлебопекарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды. ● Вы используете неподходящие дрожжи. ➜ Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись 'быстродействующие дрожжи'. Этот тип не требует предварительного брожения. ● Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые. ➜ Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) ● На дрожжи попала жидкость перед замешиванием. ➜ Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции, и добавили воду и жидкости в самом конце (стр.8). ● Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара. ➜ Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. ➜ Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты.
Мой хлеб слишком рыхлый	● Вы использовали чрезмерное количество дрожжей. ➜ Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. ● Вы добавили слишком много жидкости. ➜ Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
Мой хлеб, по-видимому, провалился после подъема.	● Качество вашей муки не удовлетворительное. ➜ Попробуйте муку другого производителя. ● Вы использовали слишком много жидкости. ➜ Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
Мой хлеб слишком сильно поднялся.	● Вы используете чрезмерное количество дрожжей/воды. ➜ Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи)/чашки (вода). ➜ Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов. ● У вас недостаточно муки. ➜ Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.
Почему мой хлеб получился бледным и липким?	● Вы используете недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. ➜ Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) ● Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба. ➜ Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.
На стенках моего хлеба осталась мука.	● Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости. ➜ Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.
Почему мой хлеб плохо смешался?	● Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба. ➜ До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме. ● Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба. ➜ 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.

Проблемы и способы их устранения

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

Проблема	Причины ➜ способы устранения
Мой хлеб не выпекся.	● Была выбрана опция 'DOUGH (TECTO)'. ➜ Опция 'DOUGH (TECTO)' не включает процесс выпечки. ● Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба. ➜ Машина выключается, если остановлена более чем на десять минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей печи, если оно поднялось и расстоялось. ● Воды было недостаточно и активировалось устройство защиты двигателя. Это происходит только при перегрузке прибора двигателю пришлось работать на предельной мощности. ➜ Обратитесь к продавцу или в сервисный центр для консультации. В следующий раз, проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки. ● Вы забыли вставить лопатку для замешивания. ➜ Сначала убедитесь в том, что вы вставили лопатку (стр.8). ● Крепежный вал для замешивания в форме для выпечки хлеба не вращается. ➜ Если крепежный вал для замеса не вращается, когда вставлена лопатка, необходимо заменить блок крепежного вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic).
Тесто вытекает у дна формы для выпечки хлеба.	● 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. ➜ Если крепежный вал не вращается при прикреплении лопатки, вам потребуется заменить блок крепежного вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic). 
Края моего хлеба опустились, а нижняя часть мокрая.	● Вы оставили хлеб в форме для выпечки хлеба слишком долго после выпечки. ➜ Сразу вынимайте хлеб после выпечки. ● Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина остановилась во время выпечки хлеба. ➜ Машина выключается, если она остановилась более чем на десять минут. Можно попытаться выпечь тесто в вашей печи.
Лопатка для замешивания гремит.	● Это потому что лопатка перемещается на валу (это не является неисправностью).
Я чувствую запах горелого при выпечке хлеба. Дым выходит из отверстия выхода пара.	● Возможно, ингредиенты просыпались на нагревательный элемент. ➜ 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.
Лопатка для замешивания находится в хлебе, когда я вынимаю его из формы для выпечки.	● Тесто слишком плотное. ➜ 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. ● Корочка образовалась под лопаткой. ➜ Мойте лопатку и ее вал после каждого использования.
Корочка мнется и становится мягкой при охлаждении.	● Водяной пар, остающийся в хлебе после приготовления, может перейти в корочку и слегка ее смягчить. ➜ Для уменьшения количества водяного пара, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл или взять половину объема сахара.

Проблема	Причины ➜ способы устранения
Как можно сделать мою корочку хрустящей?	● Чтобы хлеб получился хрустящим, вы можете использовать режим 'ФРАНЦУЗСКИЙ' или опцию цвета корочки 'ТЕМНЫЙ' цвет корочки, или даже выпекание в печи при 200°C/ деление 6 в газовой печи дополнительно на 5-10 минут.
Мой хлеб липкий и ломти неровные.	● Он был слишком горячим, когда вы его разрезали. ➜ Дайте хлебу остыть на решетке до его нарезки, чтобы вышел весь пар.
На дисплее появляется надпись TEMP (ТЕМПЕР).	● Устройство слишком горячее (выше 40°C/105°F). Такое может произойти при непрерывном использовании. ➜ Пусть устройство охладится ниже 40°C/105°F до его повторного использования [TEMP (ТЕМПЕР) исчезнет, и красная сигнальная лампочка погаснет].
На дисплее появляется надпись POWER ALERT (ПИТ. ПРЕРВАНО).	● 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.
На дисплее появляется 0:00.	● 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.

Технические характеристики

Питание	220-230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	503-550 Вт
Емкость	макс. 600 г пшеничной муки
	мин. 300 г пшеничной муки
Емкость дозатора для изюма и орехов	макс. 150 г изюма
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)
Размеры (В × Ш × Г)	примерно 37,0 × 28,0 × 33,0 см
Вес	SD-255 примерно 6.8 кг, SD-254 примерно 6.4 кг
Аксессуары	Мерная чашка, мерная ложка

Технічні характеристики

Живлення	220-230 В ~ 50 Гц
Споживана потужність	503-550 Вт
Місткість	макс. 600 г борошна з пшениці твердих сортів
	мін. 300 г борошна з пшениці твердих сортів
Місткість дозатора для родзинок і горіхів	макс. 150 г родзинок
Таймер	Цифровий таймер (до 13 годин)
Розміри (В × Ш × Г)	приблизно 37,0 × 28,0 × 33,0 см
Вага	SD-255 приблизно 6.8 кг, SD-254 приблизно 6.4 кг
Аксесуари	Мірна чашка, мірна ложка

Мацушита Электрик Индастриал Ко., Лтд.
Осака, Япония

Мацусіта Електрік індастріал Ко., Лтд.
Осака, Японія

Matshita Electric Industrial Co., Ltd.
Osaka, Japan

Web Site: http://www.panasonic.net

DZ50K147
1206K0
Отпечатано в Китае
Друк на Китаї
Printed in China