Panasonic

Автоматическая хлебопекарня

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И РЕЦЕПТЫ (Домашнее использование)

Автоматична хлібопекарня

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І РЕЦЕПТИ (Домашнє використання)

Автоматтық нан пісіргіші

ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ЖӘНЕ РЕЦЕПТІЛЕР (Үйде пайдалану)

Модель SD-ZB2502



Русский

Українська

Қазақ

Country of Origin: China
Manufacturer Name: Panasonic Manufacturing Xiamen Co., Ltd.
Manufacturer Address: No. 17, Chuang Xin Road, Xiamen Torch Hi-Teck Industrial Development Zone, Xiamen, Fujian, China

Web Site: http://panasonic.net

Панасоник Корпорэйшн
Панасонік Корпорейшн
Панасоник Корпорэйшн
Panasonic Corporation

DZ50K165
F0311S0
Отпечатано в Китае
Друк на Китаї
Қытайда мөрленген
Printed in China

Содержание

Перед началом использования

- Меры предосторожности ····· 4
- Описание/Аксессуары ····· 8
- Ингредиенты для выпечки хлеба ····· 10

Как пользоваться

- Список программ и режимов ····· 12
- Выпечка хлеба ····· 14
- Приготовление теста ····· 16
- С добавлением дополнительных ингредиентов... ····· 17
- Выпечка кексов ····· 18
- Приготовление варенья ····· 19
- Приготовление компота ····· 20

Рецепты

- Рецепты хлеба ····· 21
- Рецепты без глютена ····· 23
- Рецепты особого хлеба ····· 24
- Рецепты теста ····· 25
- Рецепты сладкой выпечки ····· 28
- Рецепты варенья ····· 29
- Рецепты компота ····· 30



Как чистить

- Уход и чистка ····· 31

Для защиты антипригарного покрытия

- Для защиты антипригарного покрытия ····· 32

Проблемы и способы их устранения

- Проблемы и способы их устранения ····· 33

Благодарим Вас за покупку изделия Panasonic.

- Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации до использования данного прибора и сохраните ее для дальнейшего пользования.
- Данное изделие предназначено только для домашнего использования.

Зміст

До початку використання

- Вказівки з безпеки ····· 38
- Аксесуари/Ідентифікація приладдя ····· 42
- Інгредієнти для випічки хліба ····· 44

Порядок користування

- Список програм і режимів ····· 46
- Випічка хліба ····· 48
- Підготовка тіста ····· 50
- При додаванні додаткових інгредієнтів... ····· 51
- Випічка кексів ····· 52
- Приготування варення ····· 53
- Приготування компоту ····· 54

Рецепти

- Рецепти хлібу ····· 55
- Рецепти без клейковини ····· 57
- Особливі рецепти ····· 58
- Рецепти тіста ····· 59
- Рецепти тортів ····· 62
- Рецепти варення ····· 63
- Рецепти компотів ····· 64



Як очищувати

- Догляд і чищення ····· 65

Для захисту антипригарного покриття

- Для захисту антипригарного покриття ····· 66

Проблеми і засоби їх усунення

- Проблеми і засоби їх усунення ····· 67

Дякуємо Вам за придбання виробу Panasonic.

- Будь ласка, уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації перед використанням даного виробу і збережіть її для подальшого користування.
- Даний виріб призначений тільки для домашнього використання.

Мазмұны

Пайдаланудың алдында

- Қаупсіздік нәтижелері ····· 72
- Сипаттау/Аксессуарлар ····· 76
- Нан пісіруге арналған ингредиенттер ····· 78

Қалай пайдалану керек

- Бағдарламалар мен режимдер тізімі ····· 80
- Нан пісіру ····· 82
- Қамырды дайындау ····· 84
- Қосымша ингредиенттерді қосу арқылы... ····· 85
- Кекстерді пісіру ····· 86
- Тосап дайындау ····· 87
- Компот жасау ····· 88

Рецептілер

- Нан рецепттері ····· 89
- Желімтіксіз рецепттер ····· 91
- Ерекше рецепттер ····· 92
- Қамыр рецепттері ····· 93
- Тәтті тоқаш рецепттері ····· 96
- Варенье рецепттері ····· 97
- Компот рецепттері ····· 98



Қалай тазартады

- Күтім және тазалау ····· 99

Күйіп кетуге қарсы жабынды қорғау үшін

- Күйіп кетуге қарсы жабынды қорғау үшін ····· 100

Проблемалар және оларды жою тәсілдері

- Проблемалар және оларды жою тәсілдері ····· 101

Сізге Panasonic бұйымын сатып алғаныңыз үшін рахмет айтамыз

- Пайдалануға арналған осы нұсқаулықты берілген құралды қолданбас бұрын мұқият оқып шығып, оны әрі қарай пайдалану үшін сақтап қоюыңызды сұраймыз.
- Берілген бұйым тек үйде пайдалануға арналған.

Меры предосторожности (Обязательно следуйте указанным здесь инструкциям.)

С целью предотвращения несчастных случаев, травм как пользователю, так и окружающим, а также чтобы недопустить повреждения имущества, пожалуйста, следуйте нижеуказанным инструкциям.

■ **Нижеследующие схемы показывают степень опасности нанесения ущерба при неправильном использовании.**

⚠ **Строгое предупреждение:**	Указывает на вероятность серьезной травмы или смерти.	⚠ **Осторожно:**	Указывает на возможную опасность получения телесных повреждений или порчи имущества.

■ **Знаки имеют следующую классификацию и объяснение.**

⊘	Этот знак обозначает запрет.	!	Данный знак обозначает требование, которому необходимо следовать неукоснительно.

⚠ Строгое предупреждение

⊘ **Не используйте прибор в случае, если штепсель или шнур имеют повреждение или штепсель неаккуратно вставлен в розетку.**
(Это может привести к поражению электрическим током, электрическому замыканию и возгоранию.)
➜ Если шнур, прилагаемый к прибору, поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или иным компетентным лицом, чтобы избежать опасности.

⊘ **Не повредите штепсель и шнур.**
(Это может привести к поражению электрическим током, электрическому замыканию и возгоранию.)
Следующие действия строго запрещены. (Видоизменять, размещать возле нагревающихся предметов, сгибать, перекручивать, тянуть, ставить сверху тяжелые предметы, а также сматывать кабель питания.)

⊘ **Нельзя подсоединять к розетке или отсоединять от розетки штепсель мокрыми руками.**
(Это может вызвать удар током.)

⊘ **Показатели напряжения и переменного тока в сети не должны превышать номинальные значения, указанные на приборе.**
(Существует опасность удара током или возникновения пожара.)
• Убедитесь, что напряжение, на которое рассчитан прибор, совпадает с напряжением в сети.
• Подключение к одной розетке нескольких приборов может привести к перегреву электропроводки.

! **Плотно вставляйте штепсель в розетку.**
(Это может привести к поражению электрическим током и возгоранию вследствие перегрева штепселя.)

! **Регулярно производите чистку штепселя.**
(Загрязненный штепсель может привести к недостаточной изоляции вследствии появления влаги, что может вызвать воспламенение.)
➜ Извлеките вилку из розетки и протрите сухой тканью.

⚠ Строгое предупреждение

! **При появлении признаков ненормального функционирования или поломки, немедленно прекратить использование прибора и отключить его от питания.**
(Это может привести к появлению дыма, возникновению пожара или поражению электрическим током.)
Примеры ненормального функционирования и поломок:
• Перегрев штепселя и шнура питания.
• Повреждение сетевого кабеля или отсутствие подачи электричества.
• Корпус прибора деформировался или чрезмерно нагрелся.
• Во время работы прибор издает странные звуки вращения.
➜ Немедленно выключите прибор из розетки и обратитесь к дилеру компании Panasonic для проверки и ремонта.

⊘ **Не блокируйте вентиляционные отверстия, не накрывайте их и не дотрагивайтесь до них во время использования.**
(Это может вызвать ожог.)
• Особенно внимательно следите за детьми.

⊘ **Запрещается разбирать, ремонтировать или модифицировать прибор.**
(Это может привести к пожару, поражению электрическим током или к травме.)
➜ проконсультируйтесь в авторизованном сервисном центре Panasonic.

⊘ **Не погружайте прибор в воду и берегите его от попадания брызг.**
(Это может привести к поражению электрическим током, электрическому замыканию и возгоранию.)

! **Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также при отсутствии необходимого опыта и знаний, если они не были инструктированы по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.**
(Это может вызвать ожог, травмы или поражения электрическим током.)

⚠ Осторожно

! **Убедитесь в том, что при отсоединении штепселя от розетки Вы держитесь за вилку.**
(Это может привести к возгоранию из-за поражения электрическим током и короткого замыкания.)

! **Отсоединяйте штепсель от розетки только, когда прибор отключен.**
(Нарушение может привести к возгоранию из-за поражения электрическим током или утечки.)

! **Пожалуйста, дайте прибору остыть перед тем, как приступить к его очищению.**
(Это может вызвать ожог.)

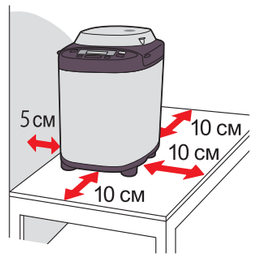
⊘ **Не допускайте свисания шнура питания с края стола или его прикосновения к горячей поверхности.**
(Это может привести к ожогам или травмам.)

⊘ **Не вынимайте форму для хлеба и не отключайте от питания хлебопекарню во время ее работы**
(Это может привести к ожогам или травмам.)

Меры предосторожности (Обязательно следуйте указанным здесь инструкциям.)

⚠ Осторожно

Не используйте прибор в следующих местах.



- Разместите хлебопекарню на прочной, сухой, чистой, плоской и жаропрочной столешнице на расстоянии не менее 10 см (4 дюймов) от края столешницы.
  (Прибор может проскользнуть и упасть с рабочей поверхности.)
- Не располагайте хлебопекарню 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. Хлебопекарня 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.

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.

Описание/Аксессуары

Основной блок

Диспенсер изюма и орехов

Ингредиенты, помещенные в диспенсер изюма и орехов, автоматически высыпаются в форму для выпечки хлеба, в случае выбора меню выпечки с изюмом (03, 06, 11, 14, 16 и 22).
См. стр.17 для ингредиентов, которые могут быть помещены в диспенсер изюма и орехов.





Крышка диспенсера

Диспенсер для дрожжей



Крышка

Клапан диспенсера изюма и орехов

Лопатка для замешивания (для ржаного хлеба)

Лопатка для замешивания (основная)

Ручка

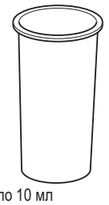
Форма для выпечки хлеба

Панель управления
Защитную пленку можно удалить и выбросить.

Вилка

Аксессуары

Мерная чашка
для измерения жидкостей

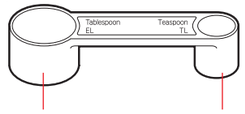


(макс. 310 мл)

• с делениями по 10 мл

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

(15 мл) (5 мл)



Столовая ложка
• ½ деления

Чайная ложка
• ¼, ½, ¾ деления

Панель управления

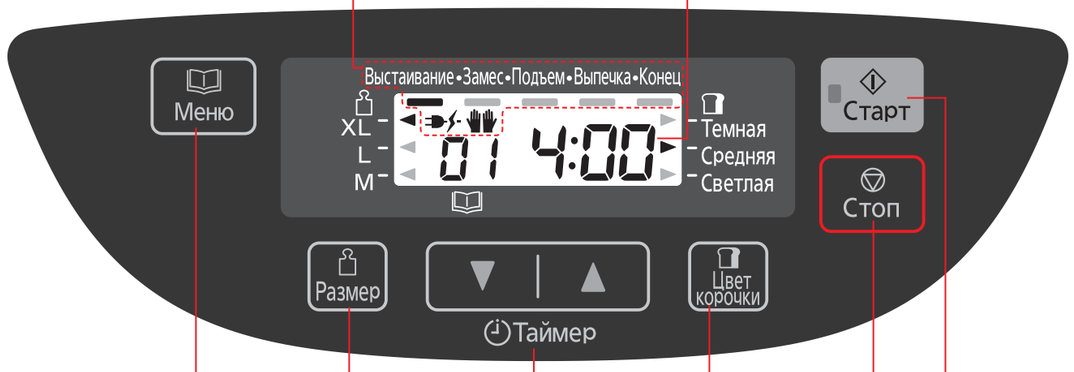
■ **Статус работы**

— : отображается для текущей стадии программы. Ингредиенты регулируются на стадии ‘Выстаивание’ перед замешиванием.

: отображается в случае возникновения проблем с электропитанием.

: отображается в случае добавления ингредиентов вручную в меню 11 и 23.

■ **Время, оставшееся до полной готовности**
Также в случае добавления ингредиентов вручную на дисплее будет отображаться время, оставшееся до закладки дополнительных ингредиентов согласно программе.



Размер
Выберите размер хлеба. Доступные меню приведены на стр. 12.

• XL
• L
• M

Цвет корочки
Выберите цвет корочки.
Доступные меню приведены на стр. 12.

• Темная
• Средняя
• Светлая

Старт
Нажмите эту кнопку для запуска программы.

Меню
Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать меню. На экране отобразится номер меню, и при каждом нажатии на эту кнопку номер меню будет меняться на следующий.
(Нажмите и удерживайте кнопку для быстрого перехода)
Информацию по номерам меню см. на стр. 12 и 13.

Таймер
Установите таймер отсрочки (время до готовности хлеба) или задайте время выпечки/приготовления для меню 12, 23 и 24.
‘▲’ 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)

Здесь показаны все слова и символы, но во время работы отображается только соответствующая информация.

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 monococcum: также называемая мелкой спельтой), которая не подходит для изготовления хлеба. Следует использовать спельту. (в меню 10, 11, 21 или 22)

Вода

- Используйте обычную воду из крана.
- В меню 02, 05, 07, 09, 17 и 19 следует использовать прохладную воду в холодном помещении.
- В меню 07, 08, 10, 11, 17, 18, 19, 21 и 22 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.

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.

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 02, 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 ➜ меню 01
• Цельная мука, смешанная мука ➜ меню 04
• Ржаная мука ➜ меню 07

■ 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. • 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).



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)

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 быстрый	●	●	—	—	15–20 мин	примерно 1 час	35–40 мин	1 час 55 мин–2 часа
	03	Основной с изюмом	●	●*1	●	30 мин–60 мин	15–30 мин*3	1 час 50 мин–2 часа 20 мин	50 мин	4 часа
	04	Диетический	●	—	●	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин*3	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часа
	05	Диетический быстрый	●	—	—	15 мин–25 мин	15–25 мин*3	1 час 30 мин–1 час 40 мин	45 мин	3 часа
	06	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
	07	Ржаной	—	—	●	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	1 час 20 мин–1 час 35 мин	1 час	3 часа 30 мин
	08	Французский	—	—	●	40 мин–2 часа 5 мин	10–20 мин	2 часа 45 мин–4 часа 10 мин	55 мин	6 часа
	09	Без глютена	—	●*2	—	—	15–20 мин	40 - 45 мин	50–55 мин	1 час 50 мин–1 час 55 мин
	10	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
	11	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
	12	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	13	Основной	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин*3	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин
	14	Основной с изюмом	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин*3	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин
	15	Диетический	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин*3	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин
	16	Диетический с изюмом	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин*3	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин
	17	Ржаной	—	—	—	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	—	—	2 часа
	18	Французский	—	—	—	40 мин–1 час 45 мин	10–20 мин	1 час 35 мин–2 часа 40 мин	—	3 часа 35 мин
	19	Пельмени	?	?	?	?	?	?	?	?
	20	Пицца	—	—	●	(ЗАМЕС) 10–18 мин	(ПОДЪЕМ) 7–15 мин	(ЗАМЕС) примерно 10 мин	(ПОДЪЕМ) примерно 10 мин	45 мин
	21	Однозерновой	—	—	—	30 мин–1 час 5 мин	15–30 мин*3	1 час 10 мин–1 час 55 мин	—	2 часа 45 мин
	22	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
	23	Варенье	—	—	—	—	—	—	—	1 час 30 мин–2 часа 30 мин
	24	Компот	—	—	—	—	—	—	—	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).

Русский

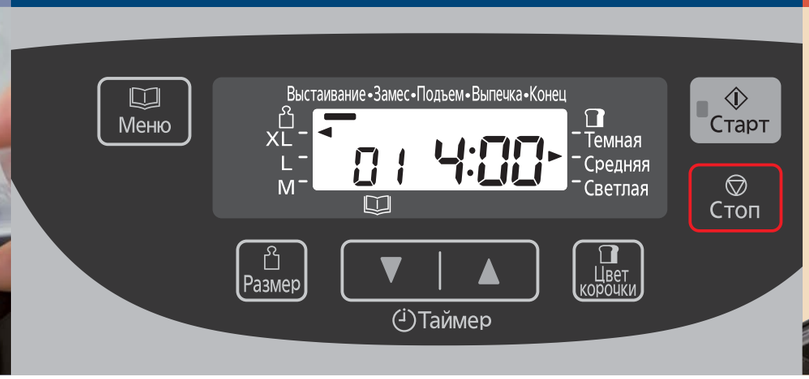
Выпечка хлеба

См. стр. 21-22 для Рецепты хлеба

Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба



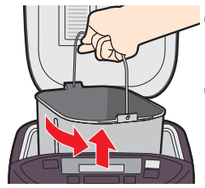
Установите программу и нажмите пуск



Выньте хлеб



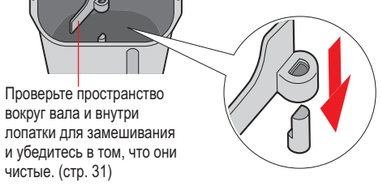
1 Выньте форму для выпечки хлеба и установите лопатку для замешивания



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. (стр. 31)

- Для выпечки ржаного хлеба используйте специальную лопатку для замешивания.



- Лопатка свободно установлена, но она должна касаться дна формы для выпечки хлеба.

Выпечка хлеба с добавлением ингредиентов (стр. 17)



очистите и просушите заранее

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

2 Поместите отмеренные ингредиенты

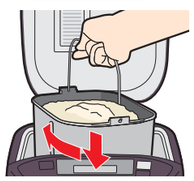
в форму для выпечки хлеба



① Поместите сухие ингредиенты, кроме сухих дрожжей.
(мука, сахар, соль и т.д.)
• Муку необходимо взвесить на весах.

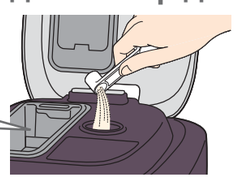


② Влейте воду и другие жидкости.



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



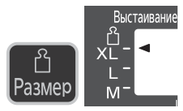
5 Выберите меню выпечки

(Отображается на дисплее, когда выбрано меню ‘01’.)

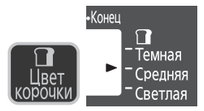


● См. стр. 12 относительно возможного размера и корки.

■ Для изменения размера



■ 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’

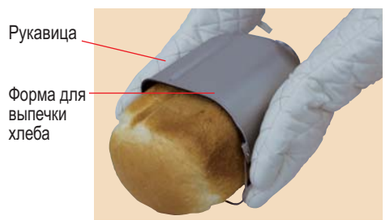
● Ожидаемое время до завершения выбранной программы

● 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,



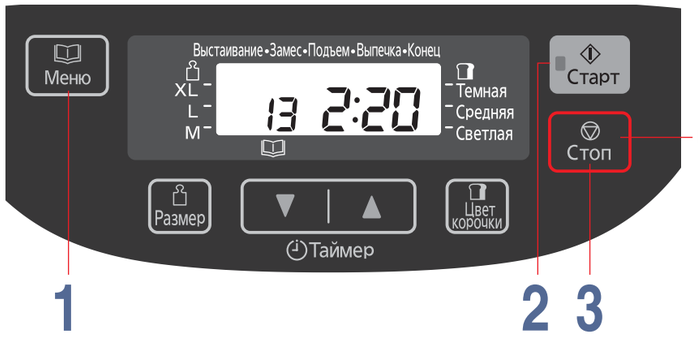
пусть остынет, например, на решётке

9 Отключите питание (взявшись за вилку) после использования

- Если вы не нажмёте 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 приведёт к образованию конденсата. Поэтому охлаждайте хлеб на решётке, чтобы не испортить форму вашего хлеба.

Русский

Приготовление теста



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

См. страницы 25-28 для Рецепты теста

Подготовка (стр. 14)

① Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
② Помещайте ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, перечисленном в рецепте приготовления.
③ Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и включите устройство в розетку.

1 Выберите меню приготовления теста

(Отображается на дисплее, когда выбрано меню '13'.)



- Функция таймера недоступна в меню приготовления теста. (кроме меню 20).
- Если необходимо добавить в тесто дополнительные ингредиенты, см. стр. 17.

2 Запустите устройство



Ожидаемое время до завершения выбранной программы

- Загорится индикатор начала приготовления.

- Во всех меню кроме 19, 20, 23 и 24 'Выстаивание' начнется срезу же после запуска, за которым последуют 'Замес' и 'Подъем'.

3 Нажмите 'Стоп' и выньте тесто,

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

- Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.

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

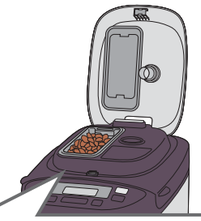
С добавлением дополнительных ингредиентов...



Добавка дополнительных ингредиентов в хлеб или тесто

Выбрав одно из меню приготовления с изюмом (03, 06, 11, 14, 16 или 22), 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 хлебопекарни перед запуском.



Сухие ингредиенты, нерастворимые ингредиенты

➜ Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер изюма и орехов и настройте хлебопекарню.



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



Свежие фрукты, заспиртованные фрукты 

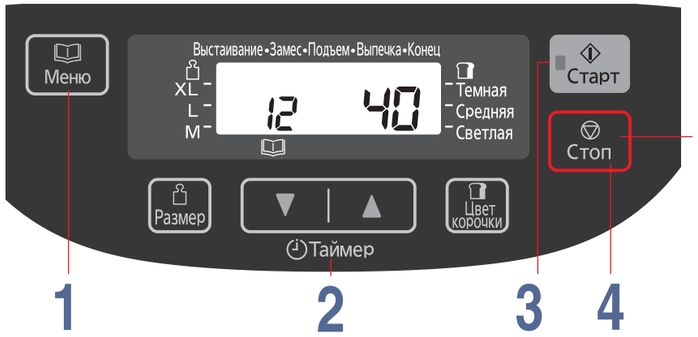
- Используйте количество строго по рецепту, так как входящая в состав ингредиентов вода может повлиять на качество хлеба.

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 кексов



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

См. стр. 28 для Рецепты сладкой выпечки





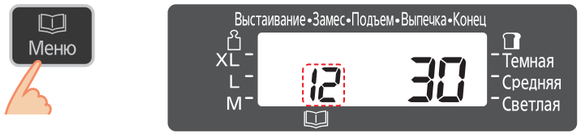
• Выньте лопатку для замешивания

• Положите бумагу для выпечки (Тесто подгорит, если будет непосредственно касаться формы)

Подготовка

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 меню ‘12’



● Функция таймера недоступна в меню 12.
(С помощью кнопки Таймер можно установить только время выпекания.)

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

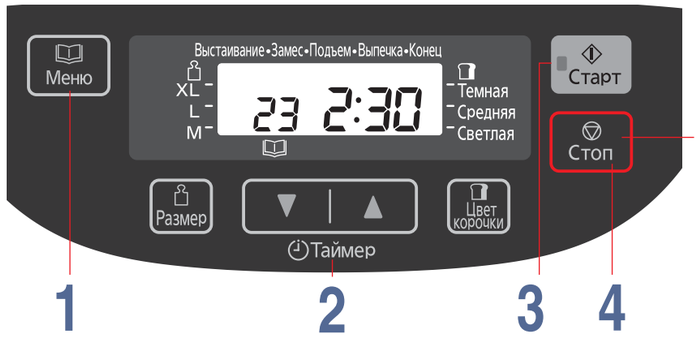
● Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.

■ 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 хлебопекарня 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)

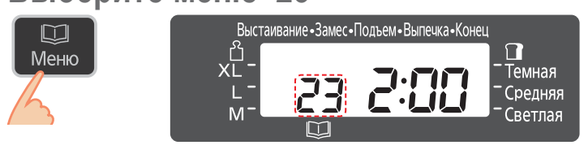
См. страницу 29-30 для Рецепты варенья



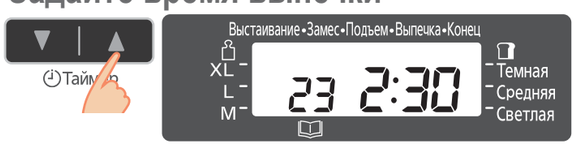
Подготовка

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 хлебопекарню к электросети.

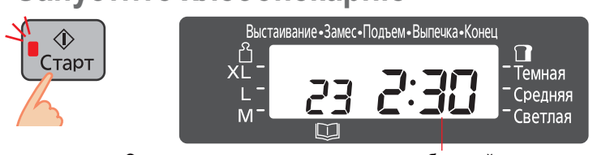
1 Выберите меню ‘23’



2 Задайте время выпечки



3 Запустите хлебопекарню



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’.

выньте форму для выпечки хлеба

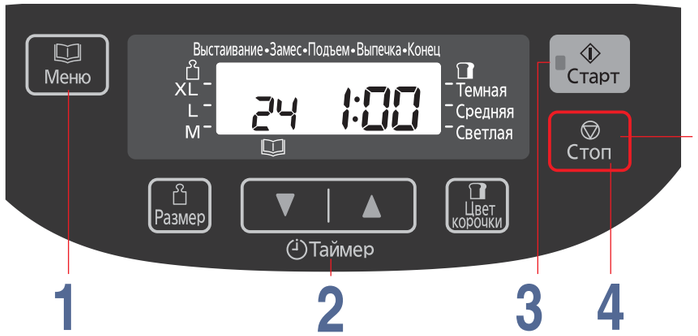
● Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.

■ 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 хлебопекарня нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажимая кнопку таймера.)

● Функция таймера недоступна в меню 23.
(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 варенья 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.

● Переложите готовое варенье в отдельную емкость, как можно быстрее. Вытягивая варенье соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
● Варенье может подгореть, если оставить его в форме.
● Храните варенье в прохладном, темном месте. Из-за того, что в домашних вареньях используется меньшее количество сахара, срок их хранения гораздо меньше, чем у магазинных. Храните открытое варенье в холодильнике и употребляйте сразу же после открытия.

Приготовление компота



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

См. страницу 30 для Рецепты компота



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 хлебопекарню и включите прибор в розетку.

1 Выберите меню ‘24’



2 Установите время приготовления



3 Запустите хлебопекарню



Ожидаемое время до завершения выбранной программы

● Загорится индикатор начала приготовления.

4 Нажмите ‘Стоп’ и достаньте компот

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

● Мигающий 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 хлебопекарня нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажимая кнопку таймера.)

● Функция таймера недоступна в меню 24.
(С помощью кнопки Таймер можно установить только время приготовления.)

● Придерживайтесь количества продуктов, указанного в рецепта.
- Не увеличивайте и не уменьшайте количество фруктов. Иначе это может привести к переливанию компота через край формы или пригоранию.
- Чтобы приготовить компот с целыми кусочками фруктов, выбирайте фрукты, которые не развариваются.
- Очень важно накрыть форму с компотом бумажной крышкой. Используйте не промасленную бумагу для выпечки. (Отрежьте кусок бумаги для выпечки по размеру формы 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.

Рецепты хлеба



[01 Основной]
[02 Основной быстрый]
[03 Основной с изюмом]
(Пшеничная мука)

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

Обычный белый хлеб

Выберите меню ‘00’

	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	360 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 ‘00’

	M	L	XL
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
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Молочный хлеб

Выберите меню ‘00’

	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	400 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 ‘00’

	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/ 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
Сухие дрожжи	1¼ ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Обычный белый хлеб с изюмом

Выберите меню ‘00’

	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	360 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 ‘00’

	M	L	XL
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
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Хлеб с медом и орехами

Выберите меню ‘00’

	M	L	XL
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
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

[04 Диетический]
[05 Диетический быстрый]
[06 Диетический с изюмом]
(Цельная мука)

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

Диетический хлеб

Выберите меню ‘00’

	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	360 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 ‘00’

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

Примечание

: Таймер может использоваться : Таймер использовать нельзя
ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка *: Поместите в диспенсер изюма и орехов
Дрожжи -B: для обычной выпечки Дрожжи -R: для ускоренной выпечки

Русский

Рецепты хлеба

[04 Диетический]
[05 Диетический быстрый]
[06 Диетический с изюмом]

(Цельная мука и хлебопекарная мука)

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

Хлеб с маслинами

Выберите меню ‘00’

	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.	—

Кулич

Выберите меню ‘00’

	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..	—

Хлеб на йогурте

Выберите меню ‘00’

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

[07 Ржаной]

(Ржаная мука)

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

Хлеб «Заварной»

Выберите меню ‘07’

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, остудить и добавить к остальным ингредиентам.

Хлеб на квасе

Выберите меню ‘07’

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 ‘07’

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
Сухие дрожжи	2 ч.л.

[08 Французский]

(Пшеничная мука/цельная мука)

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

Французский хлеб

Выберите меню ‘08’

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 ‘08’

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 ‘08’

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.

Рецепты без глютена



[09 Без глютена]

(хлебопекарная смесь без глютена)

: Таймер использовать нельзя

- Вы можете выпекать сладкие изделия (кексы и тд) без глютена, заменив муку хлебопекарной смесью без глютена в рецептах кексов на странице 28.
- 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.
- Чтобы облегчить нарезание, подождите, пока хлеб не остынет, прежде чем нарезать его.

Белый хлеб из готовой смеси без глютена

Выберите меню ‘09’

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 ‘09’

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 ‘09’

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.

Примечание

: Таймер может использоваться : Таймер использовать нельзя

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

*: Поместите в диспенсер изюма и орехов

Дрожжи -B: для обычной выпечки

Дрожжи -R: для ускоренной выпечки

Русский

Рецепты особого хлеба

[10 Однозерновой]

Белый хлеб из спельты

Выберите меню ‘10’

	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 ‘10’

	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 теста



[13 Основной] [14 Основной с изюмом] [15 Диетический] [16 Диетический с изюмом] [17 Ржаной] [18 Французский] [19 Пельмени] [20 Пицца] [21 Однозерновой] [22 Однозерновой с изюмом]

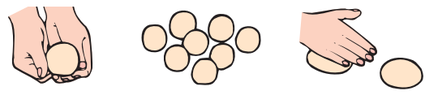
: Таймер использовать нельзя (за исключением пиццы)

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



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

Выберите меню ‘13’

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. 16.



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

Рецепты теста

Простое

Выберите меню ‘13’

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 ‘13’

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	1½ ч.л.

Рыбный пирог

Выберите меню ‘13’

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

Для оладий

Выберите меню ‘14’

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
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Диетическое

Выберите меню ‘15’

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.

Диетический с изюмом

Выберите меню ‘16’

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 ‘16’

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.
Сухие дрожжи	2¼ ч.л.

Плюшка Московская

Выберите меню ‘15’

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

Ржаное

Выберите меню ‘17’

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 ‘17’

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 ‘17’

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 ‘17’

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.

Круассаны

Выберите меню ‘18’

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.

* Летом используйте охлажденную воду.

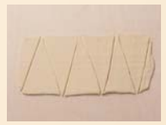
1. Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 16.
2. Положите тесто в смазанную жиром миску, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 30 мин.
3. Раскатайте 140 г масла между двумя листами вощеной бумаги или пленки в прямоугольник 20×30 см, положите охлаждаться в холодильник.



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 ‘18’

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 ‘20’

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 ‘20’

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 ‘20’

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 ‘20’

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 ; на 8 булочек

Выберите меню ‘??’

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.

*В теплом помещении следует использовать холодную воду.

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).

Примечание

: Таймер может использоваться : Таймер использовать нельзя
ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка
*: Поместите в диспенсер изюма и орехов

Рецепты теста

Пресное бездрожжевое тесто на пельмени достаточно трудно вымесить - устают руки. А сделать его мягче, тесто не удержит начинку при варке…
Программа меню 19 предназначена для вымешивания подобного теста. Вы сможете без труда приготовить пельмени, вареники, домашнюю лапшу и даже хворост.

[19 Пельмени]

1 Приготовьте тесто, следуя инструкции на стр. 16.
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

Выберите меню ‘19’

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

Тесто для вареников

Выберите меню ‘19’

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

Тесто для домашней лапши

Выберите меню ‘19’

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

Хворост

Выберите меню ‘19’

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

Рецепты сладкой выпечки

[12 Выпечка]

Вы можете выпекать кексы и шарлотки в программе меню ‘12’ – режим ‘Выпечка’ (стр. 18).

: Таймер использовать нельзя

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

①



Смешайте ингредиенты в большой посуде

②



Выстелите форму для выпечки бумагой для выпечки и выложите туда смесь

③



Настройте хлебопекарню. (стр. 18).

Кекс (Выпечка)

Выберите меню ‘12’

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

Выберите меню ‘12’

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.

Рецепты варенья

[23 Варенье]

Вы можете приготовить варенье, использовав программу для варенья (стр. 19).

: Таймер использовать нельзя

Варенье

Выберите меню ‘23’

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 23 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 ‘23’

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 23 и установите таймер на 1 час 40 минут.

Черничное варенье

Выберите меню ‘23’

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 23 и установите таймер на 1 час 50 минут.

Яблочно-ежевичное варенье

Выберите меню ‘23’

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 23 и установите таймер на 1 час 40 минут.

Персик Мельба

Выберите меню ‘23’

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 23 и установите таймер на 1 час 40 минут.

Сливовое варенье

Выберите меню ‘23’

Сливы, 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 23 и установите таймер на 1 час 40 минут.

Варенье из замороженных ягод

Выберите меню ‘23’

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 23 и установите таймер на 1 час 40 минут.

Примечание

: Таймер может использоваться : Таймер использовать нельзя

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

Русский

Рецепты варенья

Варенье из красной смородины с перцем чили

Выберите меню ‘23’

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 23 и установите таймер на 1 час 40 минут.

Абрикосовое варенье

Выберите меню ‘23’

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 23 и установите таймер на 1 час 30 минут.

Рецепты компота

[24 Компот]

Персики в сиропе

Выберите меню ‘24’

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

*время приготовления 60 мин

Яблоки в красном вине

Выберите меню ‘24’

Яблоки, почищенные, с удаленной сердцевиной, порезанные на 4 кусочка	1½ (вес нетто 300 г)
сахар (сахарный песок)	90 г
Лимонный сок	1 ст.л.
Красное вино	90 мл
Вода	270 мл
корица	немного

*время приготовления 90 мин

Груша в белом вине

Выберите меню ‘24’

Груши, почищенные, с удаленной сердцевиной, порезанные на 4 кусочка	3 (вес нетто 400 г)
сахар (сахарный песок)	40-60 г
Лимонный сок	1 ст.л.
Белое вино	90 мл
Вода	240 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 24 и установите время приготовления.

4 Запустите хлебопекарню.

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 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 бензин, растворитель, спирт и отбеливатель!
- Вымыв все моющиеся части, вытрите их насухо кухонным полотенцем.
  Всегда храните хлебопекарню чистой и хорошо вытертой.

Крышка

Протрите влажной тканью



Отверстие для выхода пара

Протрите влажной тканью



Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания

Удалите возможные остатки теста, и промойте их водой.

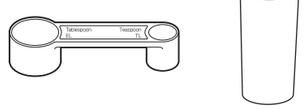


- Если невозможно вытащить лопатку для замешивания, отмочите ее в теплой воде в течение 5-10 минут.
  Не погружайте форму в воду.



Мерная ложка и чашка

Вымойте их водой.





Корпус

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



• Цвет внутренней части блока может измениться в процессе использования.

Русский

Уход и чистка

Крышка диспенсера



Выньте и вымойте ее водой.

- Поднимите крышку диспенсера на углом приблизительно 75 градусов. Выравняйте 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.





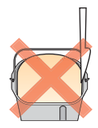


- Промывайте его после каждого использования, чтобы удалить остатки.

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. 35.



- 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 Верх моего хлеба - неровный	[Обычный хлеб] ● 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. 14). ● 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. [Особенный хлеб] ● Полба-однозернянка использовалась для приготовления особенного вида хлеба, и/или когда использовалось много других видов муки, помимо спельтового. ➜ При использовании в рецепте более двух видов муки часть спельтовой муки должна составлять до 60%. Часть ржаной и рисовой муки должна составлять 40% от общего количества муки, а гречневой - 20%.
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.

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?	● 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.
Мой хлеб не выпекся.	● Выбрано одно из меню приготовления теста. ➜ Меню приготовления теста 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. 14). ● 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. ➜ Выньте форму из хлебопекарни для помещения в нее ингредиентов.

Проблема	Причины ➜ способы устранения
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.
Как можно сделать мою корочку хрустящей?	● Чтобы хлеб получился более хрустящим, используйте меню 08 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.
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.
Хлеб не вынимается из формы.	● 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.)
При приготовлении варенья оно пригорело, или лопатка для замешивания застряла и не снимается.	● Использовалось слишком маленькое количество фруктов или слишком большое количество сахара. ➜ 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.
Варенье переливается через край.	● Используется слишком большое количество фруктов. ➜ Используйте только указанное в рецептах (стр. 29-30) количество фруктов и сахара.
Варенье получилось слишком жидким и не загустевает.	● Использовались недоспелые или переспелые плоды. ● Вы слишком сильно уменьшили количество лимонного сока или сахара. ● Вы выбрали недостаточное время приготовления. ● Использовались фрукты с низким содержанием пектина. ➜ Жидкое варенье можно использовать в качестве соуса к десертам. ➜ Оставьте варенье полностью охладиться. Варенье будет продолжать загустевать по мере охлаждения.
Можно ли использовать замороженные фрукты?	● Да, замороженные фрукты можно использовать.
Какие виды сахара можно использовать для приготовления варенья?	● Можно использовать как сахарную пудру, так и сахарный песок. Не используйте коричневый, диетический и низкокалорийный сахар, а также искусственные подсластители.
Можно ли для приготовления варенья использовать заспиртованные фрукты?	● Не используйте заспиртованные фрукты. Их качество не подходит для варенья.
При приготовлении фруктов в сиропе они потеряли форму.	● Было выбрано слишком большое время приготовления. Использовались переспелые фрукты.

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.	• Время активации диспенсера для дрожжей зависит от программы меню и температуры в помещении. • В диспенсере для дрожжей содержится влага, или накопился электростатический заряд. ➜ Протрите влажной салфеткой и оставьте высохнуть естественным путем. • Сухие дрожжи промокли. ➜ Используйте новую порцию сухих дрожжей.
Фрукты пропитались сиропом неравномерно.	• Во время приготовления сиропа вы не накрыли его бумагой, или во время охлаждения вы не переворачивали его вверх вниз.
На дисплее появляется надпись ⇉⚡.	• 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 01.	• 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.
На дисплее отображается H01–H02.	• На дисплее отображается ошибка в работе хлебопекарни. ➜ Обратитесь по месту покупки прибора или в сервисный центр Panasonic.
На дисплее появляется надпись U50.	• 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 [U50 исчезнет].

Life Time	7 years	
Производитель	Panasonic Corporation	Панасоник Корпорэйшн
Произведено на производственном филиале:	Panasonic Manufacturing Xiamen Co., Ltd.	Панасоник Мануфактуринг Ксиамен Ко., Лтд.
по адресу:	17# Chuang Xin Road, Xiamen Torch Hi-Tech Industrial Development Zone, Xiamen Fujian, 361006, China	17# Чуанг Ксин Роад, Ксиамен Торч Хай-Тек Индастриал Девелопмент Зон, Ксиамен Фуджиан, 361006, Китай

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

Номер: XX XX XX
- 3-я и 4-ая цифры: месяц (в цифровом выражении)
  01--Январь, 02--Февраль, … 12--Декабрь
- 1-ая и 2-я цифры: год (последние две цифры номера года)
  10--2010, 11--2011, 12--2012

Информация относительно утилизации в других странах за пределами Европейского Союза
Этот символ действителен только в пределах Европейского Союза. Если от этого изделия необходимо избавиться, обратитесь к местным органам власти или дилеру и спросите о правильном методе утилизации.

Условия гарантии в Украине
Компания Panasonic Corporation предоставляет на данное изделие, поставляемое в Украину, гарантию производителя сроком на 1 год.

Вказівки з безпеки

Будь ласка, повністю дотримуйтеся цих заходів безпеки.

Для Вашої власної безпеки та для запобігання пошкодженню власності і виникненню загрози для користувачів та інших людей, будь ласка, повністю дотримуйтеся цих заходів безпеки.

■ Дані позначення вказують на можливість травмування або пошкодження приладу при неналежному використанні.

⚠ **Увага!:**	Визначає потенційну загрозу, яка може призвести до серйозного травмування або смерті.	⚠ **Обережно!:**	Позначає загрозу, яка може призвести до отримання травми або пошкодження майна.

■ Дані символи позначають вказівки, яких слід дотримуватися.

🚫	Цей символ позначає заборону.	❗	Цей символ позначає обов'язковість виконання.

⚠ Увага!

🚫 **Не використовуйте прилад, якщо кабель живлення чи штепсельна вилка пошкоджені, або якщо штепсельна вилка неправильно вставлена до розетки.**
(Це може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок короткого замикання.)
➔ Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісноюо служтбою або кваліфікованим спеціалістом.

🚫 **Не пошкоджуйте кабель живлення чи штепсельну вилку.**
(Це може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок короткого замикання.)
Суворо забороняється виконувати наступні дії. (Видозмінювати, класти поблизу предметів, що нагріваються, згинати, перекручувати, тягти, ставити зверху важкі предмети, зв'язувати кабель живлення.)

🚫 **Не вмикайте та не вимикайте штепсельну вилку вологими руками.**
(Це може спричинити ураження електричним струмом.)

🚫 **Показники напруги та змінного струму мережі не повинні перевищувати номінальні значення, вказані на приладі.**
(Це може спричинити ураження електричним струмом або пожежу.)
• Перевірте, що номінальне значення напруги, на яке розрахований прилад, співпадає з напругою в мережі.
• Підключення інших приладів в одну розетку може призвести до перегрівання електропроводки.

❗ **Переконайтеся, що штепсельна вилка правильно вставлена до розетки.**
(Неправильно вставлена розетка може спричинити ураження електричним струмом і пожежу внаслідок утворення тепла довкола штепсельної вилки.)

❗ **Регулярно видаляйте пил із вилки.**
(Накопичення пилу на вилці може спричинити погіршення ізоляції через вологість, а також виникнення пожежі.)
➔ Витягніть вилку з розетки та протріть сухою тканиною.

⚠ Увага!

❗ **Якщо виникла якась несправність чи поломка, відразу припиніть користування приладом і вийміть вилку з розетки.**
(Невиконання цих заходів може спричинити задимлення, виникнення пожежі або ураження електричним струмом.)
Приклади несправностей чи поломок
• Штепсельна вилка і кабель живлення дуже нагрілися.
• Кабель живлення пошкоджений або стався збій живлення.
• Корпус приладу деформувався або ненормально нагрівся.
• В процесі роботи прилад створює незвичний звук обертання.
➔ Негайно вимкніть пристрій з розетки та зверніться до дилера Panasonic щодо перевірки та ремонту.

🚫 **Під час використання не торкайтеся, не блокуйте та не накривайте вентиляційні отвори.**
(Це може спричинити опіки.)
• Особливо пильнуйте за дітьми.

🚫 **Не розбирайте, не ремонтуйте і не вдосконалюйте прилад самотужки.**
(Це може спричинити пожежу, ураження електричним струмом або отримання травми.)
➔ зв'яжіться з ділером Panasonic для перевірки і т.д.

🚫 **Не занурюйте прилад і підставку у воду і не бризкайте на них водою.**
(Це може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок короткого замикання.)

❗ **Даний пристрій заборонерий для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з браком досвіду, окрім як під наглядом або після інструктажу щодо використання даного пристрою, проведеного особами, відповідальними за їх безпеку. Слідкуйте, щоб діти не гралися пристроєм.**
(Жаралану немесе электр шок алуы мүмкін.)

⚠ Обережно!

❗ **Переконайтеся, що Ви тримаєтеся за штепсельну вилку, коли виймаєте її з розетки.**
(В іншому разі це може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок короткого замикання.)

❗ **Виймайте вилку з розетки, коли Ви не використовуєте прилад.**
(В іншому разі це може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок розсіювання.)

❗ **Будь ласка, дайте приладу охолонути перед тим, як його чистити.**
(Це може спричинити опіки.)

🚫 **Не допускайте звисання шнура живлення з краю столу або доторкання до гарячої поверхні.**
(Це може призвести до опіків та травм.)

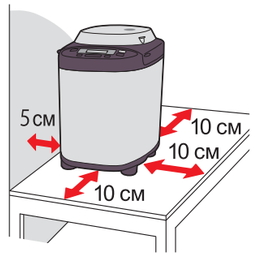
🚫 **Не виймайте форму для хліба і не відключайте від живлення хлібопекарню під час її роботи**
(Це може призвести до опіків та травм.)

Вказівки з безпеки

Будь ласка, повністю дотримуйтеся цих заходів безпеки.

⚠ Обережно!

Не користуйтесь приладом у наступних місцях.



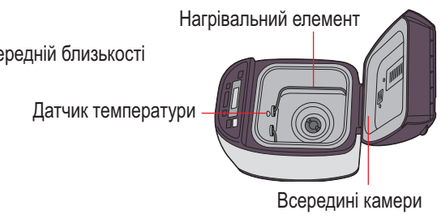
- Розмістіть хлібопекарню на міцній, сухій, чистій, плоскій і жароміцній стільниці на відстані не менше 10 см (4 дюймів) від краю стільниці.
  (Це може призвести до проковзування та падіння приладу з робочої поверхні.)
- Не розташовуйте хлібопекарню на нестійких поверхнях або на електроприладах, наприклад, на холодильнику або на матеріалах, таких як скатертина.
  (Це може призвести до падіння та пожежі.)
- Під час випікання корпус нагрівається. Хлібопекарня повинна бути розташована на відстані не менше 5 см (2 дюймів) від стін і інших предметів.
  (Це може призвести до знебарвлювання та деформації.)

Не торкайтесь гарячих поверхонь, таких як форма для випічки хліба, внутрішні стінки приладу, нагрівальні елементи та внутрішню сторону кришки, коли прилад працює, або відразу ж після приготування.
Доступні поверхні приладу також можуть сильно нагріватися в процесі роботи.
(Це може спричинити опіки.)

➜ Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся рукавичками виймаючи форми для хліба і готовий хліб.
(Не використовуйте вологі кухонні рукавички.)
Також будьте обережні при виїмці лопатки для замісу.

Важлива інформація

- Не використовуйте побутовий прилад на відкритому повітрі, в безпосередній близькості від джерел тепла або в кімнатах, де висока вологість.
  (Це може призвести до поломки та деформації.)
- Не прикладайте надмірних зусиль до частин справа.
  (Це може призвести до поломки та деформації.)



- Цей прилад не розрахований на роботу з зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.

Аксесуари/Ідентифікація приладдя

Основний блок

Діспенсер для родзинок та горіхів

Інгредієнти, завантажені в дозатор родзинок і горіхів, потраплять у форму для випічки хліба автоматично при виборі меню випічки з родзинками (03, 06, 11, 14, 16 та 22).

Див. стор. 51 для інгредієнтів, які можуть бути завантажені в дозатор родзинок і горіхів.





Кришка дозатора

Діспенсер для дріжджів



Кришка

Клапан дозатора родзинок і горіхів

Лопатка для замішування (для житнього хліба)

Лопатка для замішування (основна)

Ручка

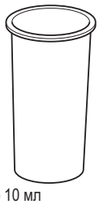
Форма для випічки хліба

Панель управління
Захисну плівку можна видалити і викинути.

Вилка

Аксесуари

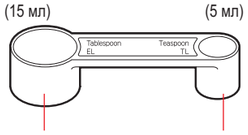
Мірна чашка
Для вимірювання рідин.



(макс. 310 мл)

• з діленнями по 10 мл

Мірна ложка
Для вимірювання цукру, солі, дріжджів, і т.д.



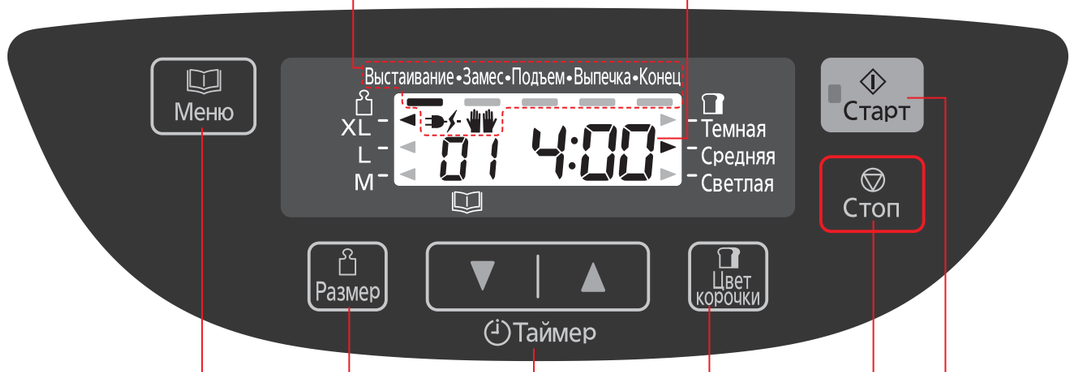
Столова ложка
• ½ ділення

Чайна ложка
• ¼, ½, ¾ ділення

Панель управління

■ **Статус роботи**
: відображається для поточної стадії програми. Інгредієнти регулюються на стадії 'Выстаивание' (Розстійка) перед замісом.
: відображається у разі виникнення проблем з живленням.
: відображається при додаванні інгредієнтів вручну в меню 11 та 23.

■ **Час, що залишився до повної готовності**
Також при додаванні інгредієнтів вручну на дисплеї буде відображатися час до додавання додаткових інгредієнтів по програмі.



Размер (Розмір)
Виберіть розмір хліба.
Список доступних меню див. на стор. 46.

• XL
• L
• M

Цвет корочки (Колір скоринки)
Виберіть колір скориночки.
Список доступних меню див. на стор. 46.

• Темная (Темна)
• Средняя (Середня)
• Светлая (Світла)

Старт (Старт)
Натисніть цю кнопку, щоб розпочати програму.

Меню (Меню)
Натисніть цю кнопку, щоб вибрати меню. На дисплеї відобразиться номер меню, та при кожному натисканні на цю кнопку номер меню буде змінюватися на наступний.
(Натисніть та утримуйте кнопку для швидкого переходу)
Номери меню див. на стор. 46 та 47.

Таймер (Таймер)
Встановіть таймер затримки (час до готовності хліба) або задайте час випікання/приготування меню 12, 23 та 24.
'▲' Натисніть цю кнопку, щоб збільшити час.
'▼' Натисніть цю кнопку, щоб зменшити час.

Стоп (Стоп)
Натисніть цю кнопку, щоб відмінити/зупинити програму.
(Для відміни/зупинки утримуйте кнопку більше 1 секунди)

На малюнку показані всі слова і символи, але під час роботи відображається тільки відповідна інформація.

Інгредієнти для випічки хліба

Борошно

Основний компонент хліба, містить клейковину. (допомагає хлібу піднятися, додає йому жорсткість)

- Борошно необхідно зважити на вагах.

Біле борошно отримують внаслідок розмелювання твердих сортів пшениці і воно має високий вміст білків, які необхідні для набухання клейковини. Вуглекислий газ, що утворюється під час бродіння, захоплюється пружною сіткою клейковини, викликаючи таким чином підняття тіста.

Пшеничне борошно

Отримують шляхом розмелювання пшеничних зерен. Висівки та зародки в процесі переробки віддаляються.
Найбільш пасує для випічки хлібу борошно вищого ґатунку.



Борошно з висівками

Цільне борошно виробляють з цілого пшеничного зерна, включаючи висівки та зародки.
Хліб з такого борошна дуже корисний, але вимагає інших умов при випічці і виходить більш низьким і важким.

Житнє борошно

Отримують шляхом розмелювання житнього зерна. У житнім борошні, в порівнянні з пшеничним, більше заліза, магнію і калію, так необхідних людському організмові. Але зміст глютену в ньому нижче, тому хліб виходить більш щільний і низький. При випічці житнього хлібу не збільшуйте кількість житнього борошна в рецепті, це може привести до перегріву мотора.

Молочні продукти

Надають смаку і харчової цінності.

- Якщо ви використовуєте молоко замість води, харчова цінність хліба буде вища, але не використовуйте таймер, оскільки вночі молоко може прокиснути.
  ➜ Зменшіть кількість води пропорційно до кількості молока.

Борошно зі спельти

Входить до роду пшениці, але генетично це абсолютно інший вид.
Хоча спельта містить клейковину, деякі люди, які не переносять клейковину, можуть споживати спельту. (Проконсультуйтесь з лікарем.)
Хліб з такого борошна виходить з пласкою/більш низькою скоринкою. Хліб з цільного борошна спельти виходить нижчим та щільнішим порівняно з борошном спельти вищого ґатунку. Рекомендуємо використовувати борошно спельти вищого ґатунку у кількості трішки більше половини всього борошна, необхідного для приготування хліба.

- Під видом спельта у продажу наявні пшениця спельта (Triticum spelta), що підходить для випічки хліба, та пшениця однозернянка (Triticum monococcum: також називається дрібною спельтою), що не підходить для випічки хліба. Слід використовувати спельту. (використовуйте в меню 10, 11, 21 та 22)

Вода

- Використовуйте звичайну воду з під крану.
- В меню 02, 05, 07, 09, 17 та 19 використовуйте прохолодну воду в прохолодному приміщенні.
- В меню 07, 08, 10, 11, 17, 18, 19, 21 та 22 використовуйте охолоджену воду в теплому приміщенні.
- Завжди відмірюйте рідини за допомогою мірної чашки, яка входить в комплект постачання.

Сіль

Покращує смак і підсилює дію клейковини з підйому тіста.

- Хліб може зменшитися у розмірі/втратити смак при неакуратному використанні.

Жир

Надає смаку і м'якості хлібу.

- Рекомендується використовувати масло або маргарин.

Цукор (цукровий пісок, коричневий цукор, мед, патока і т.д.)

Дає живлення дріжджам, надає солодкий смак хлібу, змінює колір скориночки.

- Використовуйте менше цукру при використанні родзинок або інших фруктів, що містять фруктозу.

При використанні хлібопекарної суміші...

■ Хлібопекарні суміші, що містять дріжджі

① Помістіть суміш у форму для випічки хліба, потім додайте води. (Слідуйте інструкціям на пакеті відносно кількості води)
② Виберіть меню '02', виберіть розмір згідно об'єму суміші, і розпочніть випікання.
• 600г - XL • 500г - L

- Для деяких сумішей, не завжди ясно яку кількість дріжджів вони містять, тому для досягнення оптимальних результатів потрібно пройти методом проб і помилок.

■ Суміш для випікання хліба з окремим пакетиком для дріжджів

① Спочатку помістіть дріжджі у форму для випічки хліба, потім суху суміш, а потім воду.
② Задайте режим роботи машини згідно типу борошна, що входить в суміш, і почніть випікання.
• Біле борошно, сіре борошно ➜ меню 01
• Непросіяне борошно, змішане борошно ➜ меню 04
• житнє борошно ➜ меню 07

■ Ви можете поліпшити смак вашого хліба, додавши інші інгредієнти:

Яйця	Покращують харчову цінність і колір хліба. (Кількість води має бути пропорційно зменшена) Взбейте яйца при их добавлении.
Висівки	Підвищують вміст волокон в хлібі. • Використовуйте макс. 75 мл (5 столових ложок).
Зародки пшениці	Надають хлібу горіхового смаку. • Використовуйте макс. 60 мл (4 столових ложки).
Спеції	Покращують смак хліба. • Використовуйте тільки невелику кількість (1-2 столових ложки).



Сухі дріжджі

Забезпечують підйом тіста.

- Переконайтеся в тому, що використовуєте дріжджі, що не вимагають попереднього бродіння. (не використовуйте свіжі дріжджі або сухі дріжджі, що вимагають бродіння до використання)
- Рекомендуються дріжджі, що мають на пакеті напис 'швидкодіючі дріжджі'.
- При використанні дріжджів з пакетів, негайно закрийте пакет після використання, і зберігайте його в холодильнику. (Використовуйте протягом терміну, рекомендованого виробником)

Список програм і режимів

■ Доступні функції і необхідний час

• Необхідний час для кожного процесу відрізняється залежно від температури в приміщенні.

	Номер Меню	Меню	ОПЦІЇ Розмір	ОПЦІЇ Колір скоринки	ОПЦІЇ Таймер	ПРОЦЕСИ Розстійка	ПРОЦЕСИ Заміс	ПРОЦЕСИ Підйом	ПРОЦЕСИ Випічка	ПРОЦЕСИ Всього
Випічка	01	**Основной**	●	●	●	30 хвил– 60 хвил	15–30 мин*3	1 година 50 хвил– 2 година 20 хвил	50–55 хвил	4 година– 4 години 5 хвил
	02	**Основной быстрый**	●	●	—	—	15–20 хвил	примерно 1 година	35–40 хвил	1 година 55 хвил– 2 години
	03	**Основной с изюмом**	●	●*1	●	30 хвил– 60 хвил	15–30 мин*3	1 година 50 хвил– 2 години 20 хвил	50 хвил	4 години
	04	**Диетический**	●	—	●	1 година– 1 година 40 хвил	15–25 мин*3	2 години 10 хвил– 2 години 50 хвил	50 хвил	5 години
	05	**Диетический быстрый**	●	—	—	15 хвил– 25 хвил	15–25 мин*3	1 година 30 хвил– 1 година 40 хвил	45 хвил	3 години
	06	**Диетический с изюмом**	●	—	●	1 година– 1 година 40 хвил	15–25 мин*3	2 години 10 хвил– 2 години 50 хвил	50 хвил	5 години
	07	**Ржаной**	—	—	●	45 хвил– 60 хвил	примерно 10 хвил	1 година 20 хвил– 1 година 35 хвил	1 година	3 години 30 хвил
	08	**Французский**	—	—	●	40 хвил– 2 години 5 хвил	10–20 хвил	2 години 45 хвил– 4 години 10 хвил	55 хвил	6 години
	09	**Без глютена**	—	●*2	—	—	15–20 хвил	40 - 45 хвил	50–55 хвил	1 година 50 хвил– 1 година 55 хвил
	10	**Однозерновой**	●	—	●	30 хвил– 1 година 15 хвил	15–30 мин*3	1 година 50 хвил– 2 години 45 хвил	55 хвил	4 години 30 хвил
	11	**Однозерновой с изюмом**	●	—	●	30 хвил– 1 година 15 хвил	15–30 мин*3	1 година 50 хвил– 2 години 45 хвил	55 хвил	4 години 30 хвил
	12	**Выпечка**	—	—	—	—	—	—	30 хвил– 1 година 30 хвил	30 хвил– 1 година 30 хвил

	Номер Меню	Меню	ОПЦІЇ Розмір	ОПЦІЇ Колір скоринки	ОПЦІЇ Таймер	ПРОЦЕСИ Розстійка	ПРОЦЕСИ Заміс	ПРОЦЕСИ Підйом	ПРОЦЕСИ Випічка	ПРОЦЕСИ Всього
Тісто	13	**Основной**	—	—	—	30 хвил– 50 хвил	15–30 мин*3	1 година 10 хвил– 1 година 30 хвил	—	2 години 20 хвил
	14	**Основной с изюмом**	—	—	—	30 хвил– 50 хвил	15–30 мин*3	1 година 10 хвил– 1 година 30 хвил	—	2 години 20 хвил
	15	**Диетический**	—	—	—	55 хвил– 1 година 25 хвил	15–25 мин*3	1 година 30 хвил– 2 години	—	3 години 15 хвил
	16	**Диетический с изюмом**	—	—	—	55 хвил– 1 година 25 хвил	15–25 мин*3	1 година 30 хвил– 2 години	—	3 години 15 хвил
	17	**Ржаной**	—	—	—	45 хвил– 60 хвил	примерно 10 хвил	—	—	2 години
	18	**Французский**	—	—	—	40 хвил– 1 година 45 хвил	10–20 хвил	1 година 35 хвил– 2 години 40 хвил	—	3 години 35 хвил
	19	**Пельмени**	?	?	?	?	?	?	?	?
	20	**Пицца**	—	—	●	(Заміс) 10–18 хвил	(Підйом) 7–15 хвил	(Заміс) примерно 10 хвил	(Підйом) примерно 10 хвил	45 хвил
	21	**Однозерновой**	—	—	—	30 хвил– 1 година 5 хвил	15–30 мин*3	1 година 10 хвил– 1 година 55 хвил	—	2 години 45 хвил
	22	**Однозерновой с изюмом**	—	—	—	30 хвил– 1 година 5 хвил	15–30 мин*3	1 година 10 хвил– 1 година 55 хвил	—	2 години 45 хвил
	23	**Варенье**	—	—	—	—	—	—	—	1 година 30 хвил– 2 години 30 хвил
	24	**Компот**	—	—	—	—	—	—	—	1 година– 1 година 40 хвил

*1 є тільки ‘Светлая’ (Світла) або ‘Средняя’ (Середня). *2 є тільки ‘Средняя’ (Середня) або ‘Темная’ (Темна)

*3 Період замісу включає період підйому.

• Хлібопічка включатиметься на короткий час, протягом періоду наростання (для забезпечення оптимального розвитку клейковини).

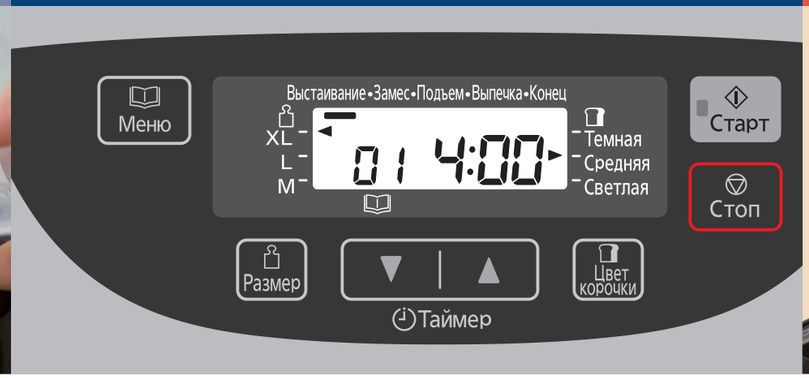
Випічка хліба



Помістіть інгредієнти у форму для випічки хліба



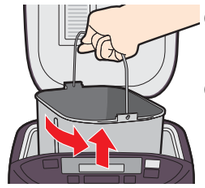
Установіть програму і натисніть пуск



Вийміть хліб



1 Витягніть форму для випічки хліба і встановіть лопатку для замісу



① Поверніть форму для випічки хліба навколо своєї осі.
② Витягніть її.



③ Жорстко вставте лопатку для замісу у вал.

Перевірте простір навколо валу і усередині лопатки для замісу і переконайтеся в тому, що вони чисті. (стор. 65)

- Для виготовлення житнього хліба використовуйте спеціальну лопатку для замісу.
- Лопатка вільно знаходиться на місці, але вона повинна торкатися дна форми для випічки хліба.

Випічка хліба з додаванням інгредієнтів (стор. 51)



очистіть і просушіть заздалегідь

① Відкрийте кришку дозатора.
② Помістіть інгредієнти.
③ Закрийте кришку.

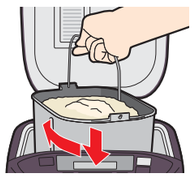
2 Помістіть відміряні інгредієнти у форму для випічки хліба



① Помістіть усі сухі інгредієнти окрім сухих дріжджів. (борошно, цукор, сіль і т.д.)
• Борошно необхідно зважити на вагах.

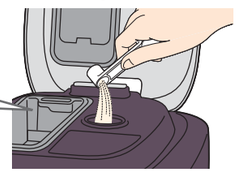


② Влийте воду і інші рідини.



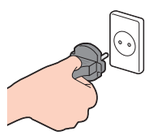
③ Видаліть борошно та воду із зовнішньої поверхні форми.
④ Встановіть форму в хлібопекарню, злегка повертаючи її за годинниковою стрілкою. Опустіть униз ручку форми.
⑤ Закрийте кришку.
• Не відкривайте кришку до повної готовності хлібу (інакше це негативно позначиться на його якості)

3 Помістіть сухі дріжджі в дозатор для дріжджів



Якщо в дозаторі для дріжджів є волога, промокніть її серветкою. (Не тріть дозатор для дріжджів, бо це може призвести до утворення електростатичного заряду, що завадить дріжджам висипатися в тісто.)

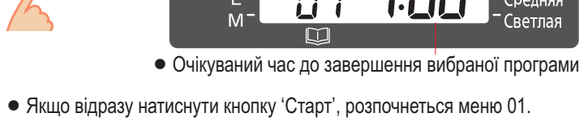
4 Вставте вилку хлібопекарні



у розетку 220-230 В

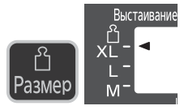
5 Виберіть меню випічки

(На дисплеї відображається, коли вибрано меню '01'.)

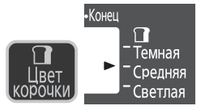


● Див. стор. 46 щодо можливого розміру і кірки.

■ Для зміни розміру

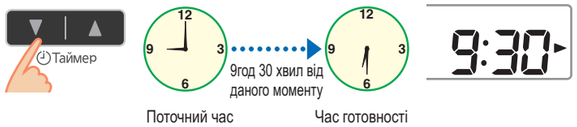


■ Щоб змінити колір скоринки.



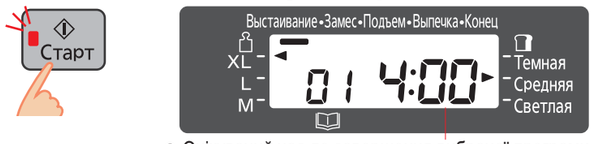
■ Для встановлення таймеру ➜

Наприклад, зараз 21:00, а ви хочете, щоб хліб був готовий в 6:30 завтра уранці.
➜ Встановіть таймер на '9:30' (9год 30 хвил від даного моменту).



• Одне натискання на кнопку переводить таймер на 10 хвилин (утримуйте кнопку для швидшого переходу)

6 Натисніть клавішу 'Старт'



● Очікуваний час до завершення вибраної програми

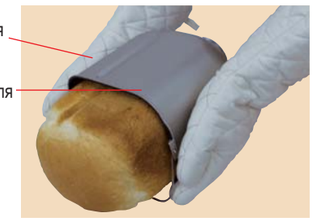
● Якщо відразу натиснути кнопку 'Старт', розпочнеться меню 01.

7 Вимкніть живлення

коли хліб готовий
[пролунають 8 коротких звукових сингалів, на дисплеї блиматиме індикатор 'Конец' (Готово).]



8 Негайно витягніть хліб,

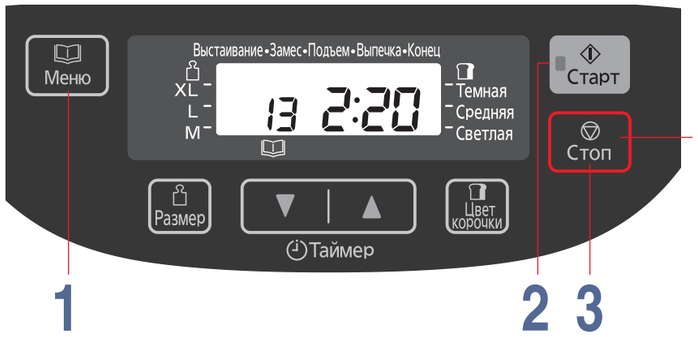


нехай він охолоне, наприклад, на гратці

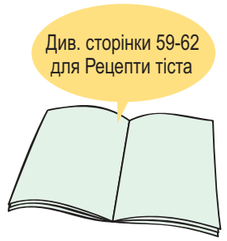
9 Відключіть живлення (узявшись за вилку) після використання

- Якщо ви не натиснете кнопку 'Стоп' і не вийметє хліб з хлібопекарні, щоб він охолонув, прилад буде продовжувати підтримувати тепло для зменшення конденсації пари всередині буханки.
- Хоча це і прискорить утворення рум'яної кірки, однак, вимкніть прилад після закінчення випічки, негайно вийміть хліб із приладу, щоб дати йому охолонути.
- Якщо ви залишите хліб охолоджуватись, не виймаючи його із форми, це призведе до утворення конденсату. Тому охолоджуйте хліб на гратці, щоб не зіпсувати форму вашого хліба.

Підготовка тіста



■ **Для відміни/ зупинки після запуску**
(утримуйте більше 1 секунди)

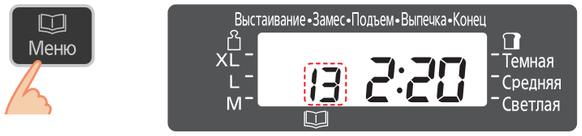


Підготовка (стор. 48)

① Встановіть лопатку для замісу у форму для випічки хліба.
② Помістіть інгредієнти у форму для випічки хліба в порядку, зазначеному в рецепті приготування.
③ Встановіть форму для випічки хліба в основний блок, і ввімкніть пристрій в розетку.

1 Виберіть меню приготування тіста

(На дисплеї відображається, коли вибрано меню ‘13’.)



- Використання таймера недоступно в меню приготування тіста. (крім меню 20).
- Якщо ви хочете додати додаткові компоненти до Вашого тіста, див. стор 51.

2 Запустіть пристрій



Очікуваний час до завершення вибраної програми

- Засвітиться індикатор початку роботи.
- Для усіх меню окрім 19, 20, 23 та 24 відразу ж після запуску розпочнеться етап ‘Выстаивание’ (Розстійка), потім ‘Замес’ (Заміс) та ‘Подъем’ (Підйом).

3 Натисніть ‘Стоп’ і витягніть тісто

коли пролунають 8 коротких звукових сингалів, та на дисплеї блиматиме індикатор ‘Конец’ (Готово).

- Індикатор початку роботи, що блимав, згасне.
- Сформуйте готове тісто і дайте йому піднятися другий раз згідно рецепту, при випіканні в печі.

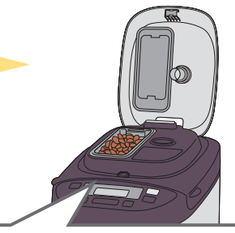
При додаванні додаткових інгредієнтів...



Додавання додаткових інгредієнтів у хліб або тісто

Виберіть меню випічки з родзинками (03, 06, 11, 14, 16 чи 22), щоб мати змогу додавати в тісто улюблені інгредієнти та виготовляти будь-які види хліба з добавками.

Просто помістіть додаткові інгредієнти в дозатор або відразу до хлібопекарні перед запуском.



Сухі інгредієнти, нерозчинні інгредієнти

➜ Помістіть додаткові інгредієнти в дозатор родзинок і горіхів та налаштуйте прилад.



Сухофрукти 	● Поріжте на кубики розміром приблизно у 5 мм. ● Інгредієнти, покриті цукром, можуть прилипнути до дозатора і не потрапити у форму.
Горіхи 	● Дрібно розмеліть. ● Горіхи маскують смак клейковини, тому уникайте їх надмірного додавання.
Насіння	● Використання великих, твердих насінин може призвести до утворення подряпин на покритті дозатора і форми для випічки хліба.
Трави	● Використовуйте до 1-2 чайних ложки сухих трав. Щодо свіжих трав, слідуйте інструкціям в рецепті.
Шинка, салямі	● Іноді жирні інгредієнти можуть прилипати до дозатора і не потрапляти у форму для випічки хліба.

Вологі/в’язкі та розчинні інгредієнти *

➜ Помістіть ці інгредієнти разом з іншими у форму

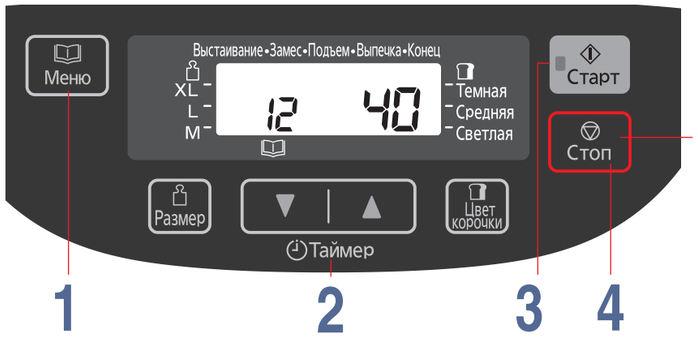


Свіжі фрукти, заспиртовані фрукти 	● Використовуйте кількість суворо за рецептом, оскільки вода, яка входить до складу інгредієнтів, може вплинути на якість хліба.
Сир, шоколад 	

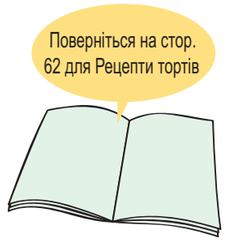
* Ці інгредієнти не можна поміщати в дозатор родзинок і горіхів, оскільки вони можуть прилипнути до дозатора і не потрапити у форму.

• Див. рецепт для кількості для кожного інгредієнта.

Випічка кексів



■ Для відміни/зупинки після пуску
(утримуйте кнопку більше 1 секунди)





• Витягніть лопатку для замісу

• Покладіть папір для випікання (Тісто підгорить, якщо безпосередньо торкатиметься форми)

Підготовка

① Підготуйте інгредієнти згідно рецепту.
② Покладіть у форму для випічки хліба папір для випікання і покладіть інгредієнти.
③ Встановіть форму в основний блок, і ввімкніть хлібопекарню в розетку.

1 Виберіть меню ‘12’



● Використання таймера недоступно в меню ‘12’. (Сенсор таймеру встановлює тільки тривалість часу випічки.)

2 Задайте час випічки



3 Запустіть пристрій



Очікуваний час до завершення вибраної програми

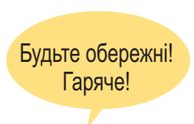
● Засвітиться індикатор початку роботи.

4 Натисніть кнопку ‘Стоп’, коли машина подасть звуковий сигнал, і заблимає риска навпроти напису ‘Конец’ (Готово),

перевірте готовність, і витягніть форму

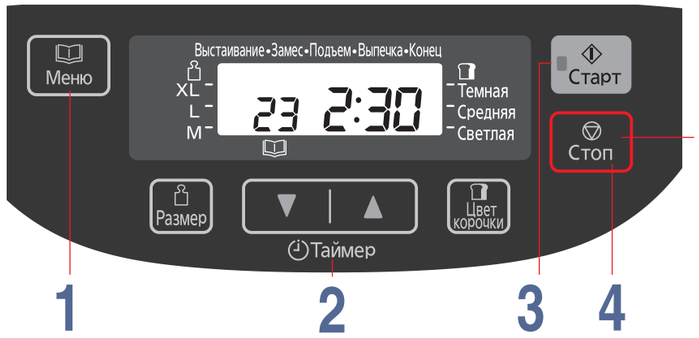
● Індикатор початку роботи, що блимав, згасне.

■ Якщо випікання не завершене ➜ Повторіть кроки 1-3
(Встановлювати додатковий час приготування можна до двох разів. Додатковий час має складати до 50 хвилин. Таймер увімкнеться знову, показуючи 1 хвилину, коли прилад нагріється. Натискайте кнопку таймера, щоб збільшити час до потрібного значення.)

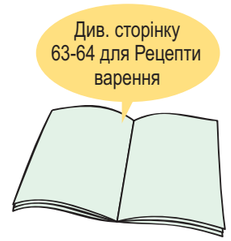


● Для перевірки готовності вставте дерев’яну паличку в середину тіста – якщо паличка вийде сухою, воно є готовим.

Приготування варення



■ Для відміни/зупинки після пуску
(утримуйте кнопку більше 1 секунди)



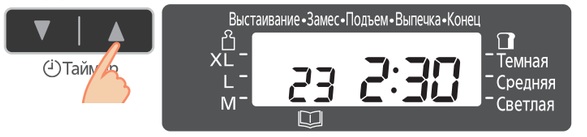
Підготовка

① Підготуйте інгредієнти згідно рецепту.
② Встановіть лопатку для замісу у форму для випічки хліба.
③ Помістіть інгредієнти у форму, дотримуючись наступного порядку:
половина фруктів → поливна цукру →фрукти, що залишилися → цукор, що залишився→ лимонний сік.
④ Встановіть форму для випічки хліба в основний блок, і ввімкніть хлібопекарню в розетку.

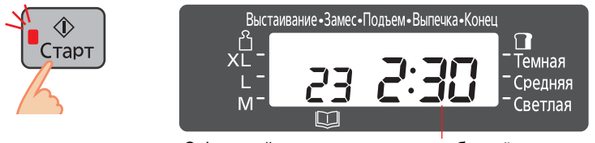
1 Виберіть меню ‘23’



2 Задайте час випічки



3 Запустіть прилад



Очікуваний час до завершення вибраної програми

● Засвітиться індикатор початку роботи.

4 коли пролунають 8 коротких звукових сигналів, та на дисплеї блиматиме індикатор ‘Конец’ (Готово).

витягніть форму для випічки хліба

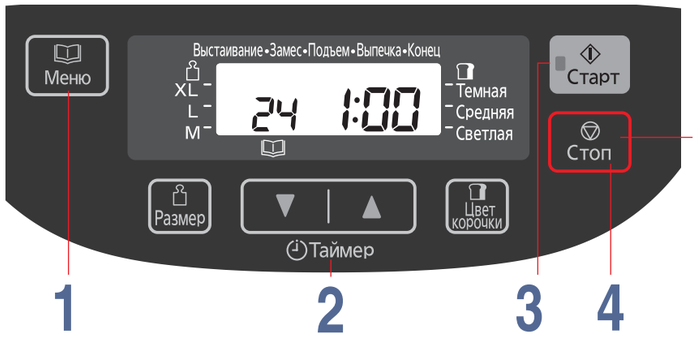
● Індикатор початку роботи, що блимав, згасне.

■ Якщо приготування не завершене повністю
➜ Повторіть кроки 1–3.
(Встановлювати додатковий час приготування можна до двох разів. Додатковий час має складати від 10 до 40 хвилин. Таймер увімкнеться знову, показуючи 1 хвилину, коли прилад нагріється. Натискайте кнопку таймера, щоб збільшити час до потрібного значення.)

● Використання таймера недоступно в меню ‘23’. (Кнопка таймера встановлює тільки тривалість часу випікання.)
● Щоб приготувати густе варення, важливо використовувати правильну кількість цукру, кислоти та пектину.
● Фрукти, які містять багато пектину, легко желюються. Фрукти, які містять небагато пектину, желюються гірше.
● Використовуйте свіжі достиглі фрукти. Недостиглі та перестиглі плоди погано желюються.
● За рецептами, приведеними в даному керівництві, ви отримаєте варення помірної густоти. Це тому, що ми використовуємо невелику кількість цукру.
● Дотримуйтесь вказаної в рецепті кількості кожного інгредієнта.
• Не збільшуйте і не зменшуйте кількість фруктів. Це може призвести до переливання варення через край форми або до пригорання.
• Кількість цукру не повинна перевищувати половину кількості фруктів. Це може призвести до переливання варення через край форми або до пригорання. Варення, при приготуванні якого використовується менша кількість цукру, вийде рідким.
* Якщо фрукти дуже кислі, можна зменшити кількість лимонного соку, проте якщо зменшити його кількість занадто, то варення вийде рідким.
● Якщо встановити недостатній час приготування, то у варенні залишаться шматочки фруктів, а саме варення вийде водянистим.
• Варення продовжуватиме застигати по мірі охолодження. Пильнуйте, щоб не переварити його.

● Перекладіть готове варення в окрему посудину, якнайшвидше. Пильнуйте, щоб не отримати опіки, дістаючи варення з приладу.
● Варення може підгоріти, якщо залишити його у формі.
● Зберігайте варення у прохолодному темному місці. Через те, що у рецептах домашнього варення використовується невелика кількість цукру, термін його придатності коротший, ніж у магазинного. Відкрите варення тримайте в холодильнику та споживайте відразу після відкриття.

Приготування компоту



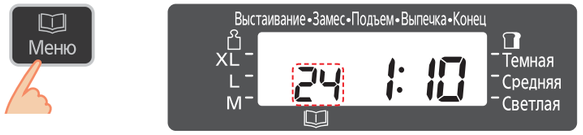
■ Для відміни/зупинки після пуску
(утримуйте кнопку більше 1 секунди)



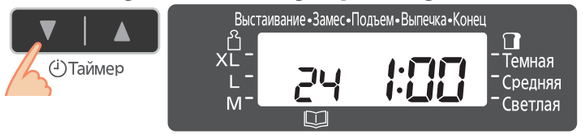
Підготовка

① Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. (Витягніть лопатку для замішування.)
② Помістіть інгредієнти у форму, дотримуючись наступного порядку:
фрукти → цукор →рідина, потім накрийте папером для випікання як кришкою.
③ Встановіть форму для випікання в корпус приладу та увімкніть прилад в розетку.

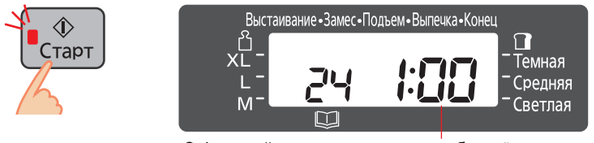
1 Виберіть меню ‘24’



2 Налаштування часу приготування



3 Запустіть прилад



Очікуваний час до завершення вибраної програми

● Засвітиться індикатор початку роботи.

4 Натисніть ‘Стоп’ та витягніть компот

коли пролунають 8 коротких звукових сингалів, та на дисплеї блиматиме індикатор ‘Конец’ (Готово).

● Індикатор початку роботи, що блимав, згасне.

■ Якщо приготування не завершене повністю

➔ Повторіть кроки 1–3.

(Встановлювати додатковий час приготування можна до двох разів. Додатковий час має складати від 10 до 40 хвилин. Таймер увімкнеться знову, показуючи 1 хвилину, коли прилад нагріється. Натискайте кнопку таймера, щоб збільшити час до потрібного значення.)

● Використання таймера недоступно в меню ‘24’. (Кнопка таймера встановлює тільки тривалість часу випікання.)

● Дотримуйтесь вказаної в рецепті кількості кожного інгредієнта.

- Не збільшуйте і не зменшуйте кількість фруктів. Це може призвести до переливання компоту через край форми або до пригорання.
- Вибирайте фрукти, які швидко не розварюються, щоб приготувати компот з цілими шматочками фруктів.
- Необхідно накривати форму для випічки паперовою кришкою. Використовуйте папір, не промащений олією. (Відріжте шматок паперу для випікання, що відповідає розміру форми для випічки, та зробіть отвір приблизно 1см в центрі паперової кришки.)
- Коли сироп закипить та приготування закінчиться, витягніть персики за допомогою шумовки.
Обережно залийте персики зверху сиропом та залиште охолонути.

Рецепти хлібу



[01 Основной (Основний)]
[02 Основной быстрый (Основний швидкий)]
[03 Основной с изюмом (Основний з родзинками)]
(Пшеничне борошно)

: Таймер може використовуватися для рецептів з цим символом (4-13 годин)

Звичайний білий хліб

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	400 г	500 г	600 г
Сіль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Олія	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	360 мл
Дріжджі -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дріжджі -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.

Яєчний хліб

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	400 г	500 г	600 г
Сіль	1⅔ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухе молоко	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Вершкове масло	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Яйця	2 шт.	2 шт.	2 шт.
Вода	160 мл	230 мл	260 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Молочний хліб

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	400 г	500 г	600 г
Сіль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Вершкове масло	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Молоко	260 мл	350 мл	400 мл
Дріжджі -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дріжджі -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.

Примітка: Результат залежить від якості борошна.

Хліб з декількох видів борошна

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	225 г	300 г	375 г
Борошно кукурудзяне	4 ст.л.(40 г)	6 ст.л.(60 г)	8 ст.л.(80 г)
Пластівці геркулесу/ житні, ячменю	4 ст.л.	6 ст.л.	8 ст.л.
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухе молоко	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Вершкове масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Вода	220 мл	270 мл	320 мл
Сухі дріжджі	1¼ ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Звичайний білий хліб з родзинками

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	400 г	500 г	600 г
Сіль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Вершкове масло	20 г	30 г	40 г
Вода	260 мл	330 мл	360 мл
Родзинки (сухофрукти)*	80 г	100 г	120 г
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Хліб з сиром і сирокопченою ковбасою

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Біле борошно	200 г	250 г	300 г
Біле борошно з висівками	200 г	250 г	300 г
Сіль	1⅔ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Рослинна олія	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сирокопчена ковбаса порубана*	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Тертий сир*	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Подрібнений часник	1 ст.л.	1¼ ст.л.	1½ ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	360 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Медово-горіховий хліб

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	400 г	500 г	600 г
Сіль	1⅔ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухе молоко	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Вершкове масло	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Мед	1⅔ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухофрукти порубані*	40 г	60 г	80 г
Волоські горіхи порубані*	20 г	40 г	60 г
Вода	260 мл	330 мл	360 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

[04 Диетический (Дієтичний)]
[05 Диетический быстрый (Дієтичний швидкий)]
[06 Диетический с изюмом (Дієтичний з родзинками)]
(Непросіяне борошно)

: Таймер може використовуватися для рецептів з цим символом (5-13 годин)

Дієтичний хліб

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Непросіяне борошно	400 г	500 г	600 г
Сіль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Рослинна олія	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	360 мл
Дріжджі -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дріжджі -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.

Дієтичний хліб з родзинками

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	200 г	250 г	300 г
Непросіяне борошно	200 г	250 г	300 г
Сіль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Рослинна олія	1.5 ст.л.	2 ст.л.	2.5 ст.л.
Вода	280 мл	330 мл	360 мл
Родзинки (сухофрукти)*	80 г	100 г	120 г
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Примітка

: Таймер може використовуватися : Таймер не може використовуватися
ч.л.: Чайна ложка ст.л.: Столова ложка *: Помістіть в дозатор родзинок і горіхів
Дріжджі-B: Для основної випічки Дріжджі-R: Для швидкої випічки

Рецепти хлібу

[04 Диетический (Дієтичний)] [05 Диетический быстрый (Дієтичний швидкий)] [06 Диетический с изюмом (Дієтичний з родзинками)]

(Непросіяне борошно і звичайне борошно)

: Таймер може використовуватися для рецептів з цим символом (5-13 годин)

Хліб з оливками

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	—	200 г	—
Непросіяне борошно	—	200 г	—
Сіль	—	1 ч.л.	—
Сухе молоко	—	1½ ст.л.	—
Орегано (сухе)	—	1 ст.л.	—
Вершкове масло	—	1 ст.л. (15 г)	—
Вода	—	320 мл	—
Чорні оливки без кісточок*	—	50 г	—
Сухі дріжджі	—	1½ ч.л.	—

Паска

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	—	450 г	—
Сіль	—	0.5 ч.л.	—
Яйця	—	4 шт.	—
Цукор	—	4 ст.л.	—
Ванілін	—	1 ч.л.	—
Вершкове масло	—	100 г	—
Лимонний сік	—	50 мл	—
Родзинки, сухофрукти та горіхи*	—	Повний дозатор	—
Сухі дріжджі	—	2.5 ч.л.	—

Хліб на йогурті

Виберіть меню ‘00’

	M	L	XL
Пшеничне борошно	150 г	150 г	200 г
Непросіяне борошно	200 г	300 г	350 г
Сіль	1 ч.л.	1.5 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Вершкове 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
Дріжджі -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дріжджі -R	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.

[07 Ржаной (Житній)]

(Житнє борошно)

: Таймер може використовуватися для рецептів з цим символом (4-13 годин)

Хліб “Заварний”

Виберіть меню ‘07’

Пшеничне борошно	225 г
Житнє борошно	325 г
Сіль	1½ ч.л.
Рослинна олія	2 ст.л.
Житній солод	4 ст.л. (40 г)
Кипляча вода	80 мл
Мед	2 ст.л.
Коріандр	1 ч.л.
Вода	330 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Примітка: Змішайте киплячу воду з житнім солодом, поставте охолоджуватися і помістіть у форму.

Квасний хліб

Виберіть меню ‘07’

Пшеничне борошно	300 г
Житнє борошно	260 г
Сіль	1½ ч.л.
Цукор	1½ ст.л.
Тмин	1 ст.л.
Квас (негазований, на солоді)	400 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Висівковий хліб

Виберіть меню ‘07’

Пшеничне борошно	225 г
Житнє борошно	200 г
Висівки з житнього борошна	3 ст.л.
Цукор	1½ ст.л.
Сіль	1½ ч.л.
Сухе молоко	2 ст.л.
Вода	430 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

[08 Французский (Французький)]

(Біле борошно/непросіяне борошно)

: Таймер може використовуватися для рецептів з цим символом (6-13 годин)

Французький

Виберіть меню ‘08’

Пшеничне борошно	400 г
Сіль	1¼ ч.л.
Сухе молоко	1½ ст.л.
Вершкове масло	1 ст.л. (15 г)
Вода	280 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л.

Звичайний хліб

Виберіть меню ‘08’

Пшеничне борошно	400 г
Сіль	1 ч.л.
Вершкове масло.	1 ст.л.
Вода	300 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л.

Житній хліб

Виберіть меню ‘08’

Пшеничне борошно	350 г
Житнє борошно	50 г
Сіль	1 ч.л.
Вершкове масло.	1 ст.л.
Вода	310 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л.

Рецепти без клейковини



[09 Без глютена (Без глютену)]

(хлібопекарська суміш без глютену)

: Таймер не може використовуватися

- Ви можете випікати вироби без глютену замінивши самопідіймаюче борошно, хлібопекарською сумішшю без глютену в рецептах на сторінках 62.
- Хлібопекарну суміш без глютену можна купити в:
  - аптеках
  - магазинах здорової їжі
  - більшості супермаркетів

Примітка

- Випікання хліба без глютену дуже відрізняється від випікання інших сортів хліба. Будь ласка, прочитайте рекомендації праворуч.
- Будь ласка, дізнайтеся докладнішу інформацію у виробників борошна.
- Для полегшення нарізання почекайте, доки буханка не охолоне, перш ніж нарізати її.

Білий хліб з готової суміші без глютену

Виберіть меню ‘09’

Вода	430 мл
Рослинна олія	1 ст.л. (50 г)
Суміш (Без глютену)	500 г
Сухі дріжджі	1 ч.л.

Хліб з готової суміші без глютену з додаванням цукру і солі

Виберіть меню ‘09’

Вода	430 мл
Рослинна олія	1 ст.л. (50 г)
Сіль	1 ч.л.
Цукор	1 ст.л.
Хлібопекарська суміш без глютену	500 г
Сухі дріжджі	1 ч.л.

Звичайний хліб з готової суміші без глютену

Виберіть меню ‘09’

Вода	240 мл
Вершкове масло	1 ст.л. (20 г)
Мед	2 ст.л. (50 г)
Сіль	1 ч.л.
Паприка	1 ст.л. (10 г)
Пресований сир	3 ст.л. (50 г)
Хлібопекарська суміш без глютену	310 г
Кукурудзяне борошно	60 г
Сухі дріжджі	2 ч.л.

До випікання хліба без глютену

■ Проконсультуйтеся з вашим лікарем і слідуйте вказівкам нижче!

Якщо ви дотримуєтеся безглютенової дієти, дуже важливо не допускати потрапляння в тісто борошна, що містить глютен. Будь ласка, особливо ретельно вимийте форму для випічки хліба, лопатку для змішування й інші аксесуари.

➜ Ви можете замовити додаткові форми для випічки хліба і лопатки для замісу за такою адресою:
- Центр Обслуговування Клієнтів: (044) 490-38-98
- Сайт в Інтернеті: http://www.panasonic-plaza.ua/

■ Він готується не так, як інші сорти хліба!

Порядок закладки інгредієнтів - інший.

Щоб безглютенова суміш була добре вимішана, будь ласка, дотримуйтеся наступного порядку закладки інгредієнтів. (Порушення порядку закладки може призвести до поганого підйому тіста)

➜ Вода, сіль, жир ➜ безглютенова хлібопекарська суміш ➜ сухі дріжджі

Видаліть борошно зі стінок форми під час замішування

Щоб уникнути налипання суміші на стінках форми, будь ласка, через 5-10 хвилин після початку замішування пластмасовою лопаткою зчистите налипле борошно усередину форми. (Будьте обережні, не торкайтеся лопатки для замішування.)

Результат залежить від типу борошна

Рецепти, наведені вище, були розроблені для різних типів хлібопекарської суміші, і при цьому, кінцевий результат може відрізнятися залежно від використовуваної хлібопекарської суміші (існує велика різноманітність хлібопекарських сумішей без пшениці).

Необхідно спожити протягом двох днів

Зберігайте готовий хліб в прохолодному, сухому місці і споживайте його протягом двох днів. Якщо неможливо спожити його за цей час, поріжте його на шматочки, помістіть в пакет і потім в морозилку.

Примітка

: Таймер може використовуватися : Таймер не може використовуватися

ч.л.: Чайна ложка ст.л.: Столова ложка

*: Помістіть в дозатор родзинок і горіхів

Дріжджі-B: Для основної випічки

Дріжджі-R: Для швидкої випічки

Особливі рецепти

[10 Однозерновой (Однозерновий)]

Білий хліб зі спельтою

Виберіть меню ‘10’

	M	L	XL
Борошно спельти вищого ґатунку	400 г	500 г	600 г
Цукор	1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Вершкове масло	5 г	10 г	10 г
Вода	260 мл	340 мл	400 мл
Дріжджі	1 ч.л.	1¼ ч.л.	1½ ч.л.

Цільнозерновий хліб зі спельти

Виберіть меню ‘10’

	M	L	XL
Борошно з цільного зерна спельти	200 г	250 г	300 г
Борошно спельти вищого ґатунку	200 г	250 г	300 г
Цукор	1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
вершкове масло	5 г	10 г	10 г
Вода	270 мл	350 мл	420 мл
Дріжджі	1 ч.л.	1¼ ч.л.	1½ ч.л.

Рецепти тіста



[13 Основной (Основний)]
[14 Основной с изюмом (Основний з родзинками)]
[15 Диетический (Дієтичний)]
[16 Диетический с изюмом (Дієтичний з родзинками)]
[17 Ржаной (Житній)] [18 Французский (Французький)]
[19 Пельмени (Пельмені)] [20 Пицца (Піца)]
[21 Однозерновой (Однозерновий)]
[22 Однозерновой с изюмом (Однозерновий з родзинками)]

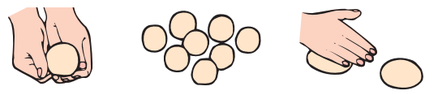
: Таймер не може використовуватися (за винятком піци)

Підготуйте ваші інгредієнти згідно рецепту і правильно виберіть режим. Коли ваше тісто - готово, надайте йому форму, дайте піднятися, і потім випікайте (покрийте готове тісто поліетиленовим пакетом або тканиною, злегка змащеною маслом, для запобігання висиханню і затвердінню).

Приклад - випікання булочок із звичайного борошна

① Сформуйте тісто, злегка змастіть молоком або солоною водою, і посипте маком.

• Булочки



• Вузлик



• Їжачки



(Змастіть збитим яйцем)

② Накрийте, і залиште в теплому місці (біля 40°C) поки тісто не підніметься і не збільшиться двічі в розмірі
- Очікуваний необхідний час: булочки - 25 хвилин, булочки з непросіяного борошна - 50 хвилин
- Ви можете прискорити підйом тіста, помістивши його у керамічну форму або у форму з боросилікатного скла (Pirex), а потім в мікрохвильову піч (піч 800 WIE).
  • Висока потужність (10 секунд) ➜ Розстійка/Очікув. (10 хвилин) ➜ Висока потужність (10 секунд)

③ Випікайте при 220°C/425°F (відмітка 7), на газовій плиті.
- Очікуваний необхідний час: булочки – 12-15 хвилин

Основний

Виберіть меню ‘13’

Пшеничне борошно	500 г
Сіль	1.5 ч.л.
Цукор	1.5 ст.л.
Вершкове масло	30 г
Вода	310 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л.

Приготуйте тісто, виконуючи інструкції на стор. 50.

1 Розділіть тісто на 12-16 рівних порцій. Зліпіть з них кульки. Помістіть на деко, змащене маслом і залиште на 20 хвилин.



2 Розкачайте кульки у вигляді конусів на поверхні, присипаною борошном.

3 За допомогою качалки розкачайте кожну кульку у вигляді трикутника, завтовшки приблизно ½ см.

4 Починаючи з широкої сторони, щільно скрутіть трикутники до вузької сторони.

5 Покладіть швом вниз на змащене деко.

6 Витримайте при 30-35°C протягом 30-50 хвилин або до збільшення розміру удвічі. Якщо немає печі для підйому тіста, оберніть його поліетиленовою плівкою і дайте піднятися в теплому місці приблизно при цій же температурі.

7 Змастіть булочки збитим яйцем і посипте маком або кунжутом на власний смак.

8 Випікайте у попередньо нагрітій печі до 175°C протягом 10-15 хвилин або до золотисто-коричневого кольору.

Примітка

: Таймер може використовуватися
: Таймер не може використовуватися
ч.л.: Чайна ложка ст.л.: Столова ложка

Рецепти тіста

Просте

Виберіть меню ‘13’

Пшеничне борошно	500 г
Сіль	2 ч.л.
Цукор	3 ст.л.
Яйця	2 шт.
Вершкове масло	45 г
Вода	220 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Біляші

Виберіть меню ‘13’

Пшеничне борошнo	500 г
Сіль	1 ч.л.
Цукор	0.5 ст.л.
Маргарин	50 г
Рослинна олія	1 ст.л.
Молоко	320 мл
Сухі дріжджі	1⅓ ч.л.

Рибний пиріг

Виберіть меню ‘13’

Пшеничне борошно	600 г
Сіль	1 ч.л.
Маргарин	120 г
Яйця	1 шт.
Вода	300 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Для оладок

Виберіть меню ‘14’

Пшеничне борошно	150 г
Сіль	⅓ ч.л.
Цукор	1½ ст.л.
Рослинна олія	1 ст.л.
Яйця	1 шт.
Молоко	160 мл
Родзинки*	1 ст.л
Сухі дріжджі	1 ч.л.

Дієтичний

Виберіть меню ‘15’

Непросіяне борошно	500 г
Сіль	2 ч.л.
Цукор	1.5 ст.л.
Вершкове масло	30 г
Вода	340 мл
Сухі дріжджі	1.5 ч.л.

Дієтичний з родзинками

Виберіть меню ‘16’

Непросіяне борошно	500 г
Сіль	2 ч.л.
Цукор	1.5 ст.л.
Вершкове масло	30 г
Вода	340 мл
Родзинки (сухофрукти)*	100 г
Сухі дріжджі	1.5 ч.л.

Ромовий кекс

Виберіть меню ‘16’

Непросіяне борошно	375 г
Сіль	½ ч.л.
Цукор	1 ст.л.
Вершкове масло	4 ст.л.
Яйця	2 шт.
Вода	180 мл
Родзинки*	60 г
Ром (для замочування родзинок)	2 ст.л.
Сухі дріжджі	2¼ ч.л.

Московський кекс

Виберіть меню ‘15’

Пшеничне борошно	600 г
Сіль	½ ч.л.
Цукор	250 г
Маргарин	200 г
Яйця	4 шт.
Молоко	200 мл
Сухі дріжджі	4 ч.л.

Житній

Виберіть меню ‘17’

Пшеничне борошно	300 г
Житнє борошно	260 г
Сіль	1.5 ч.л.
Цукор	1.5 ст.л.
Добавка ЕКСТРА-Р	1 ст.л.
Вода	400 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Данські рогалики

Виберіть меню ‘17’

Пшеничне борошно	400 г
Житнє борошно	90 г
Сіль	1.5 ч.л.
Цукор	1.5 ст.л.
Вершкове масло	1 ст.л.
Вода	200 мл
Пиво	120 мл
Сухі дріжджі	1.5 ч.л.

Рибний пиріг

Виберіть меню ‘17’

Пшеничне борошно	300 г
Житнє борошно	260 г
Сіль	1.5 ч.л.
Цукор	1.5 ст.л.
Вода	400 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Сільський кекс

Виберіть меню ‘17’

Пшеничне борошно	150 г
Житнє борошно	390 г
Сіль	1.5 ч.л.
Цукор	1.5 ст.л.
Рослинна олія	1 ст.л.
Часник подрібнений	1 ст.л.
Вода	400 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Круасани

Виберіть меню ‘18’

Пшеничне борошно	500 г
Сіль	1½ ч.л.
Цукор	3 ст.л.
Сухе молоко	3 ст.л.
Вершкове масло/маргарин	2 ст.л.
Вода	280 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

* Влітку використовуйте охолоджену воду.

1 Приготуйте тісто, слідуючи інструкціям на стор. 50.

2 Покладіть тісто в змазану жиром миску, накрийте плівкою та поставте в холодильник на 30 хвилин.

3 Розкотіть 140 г масла між двома листами вощеного паперу або плівки в прямокутник 20×30 см, покладіть охолоджуватись в холодильник.



4 Розкотить тісто таким чином, щоб вийшов прямокутник 45×25 см.

5 На половину розкатаного тіста покладіть охолоджене масло, що залишилося, половиною тіста накрийте масло, а краї щільно затисніть.

6 Покладіть тісто охолоджуватись в холодильник на 20-30 хвилин.

7 Охолоджене тісто розкотіть знову в прямокутник розміром 25×45 см, складіть в 3 рази та знову покладіть охолоджуватися в холодильник на 20-30 хв.



8 Розгортати, складати і охолоджувати необхідно ще 2 рази.

9 Останнє охолодження повинно тривати 2-3 години.

10 Дістаньте тісто, розкачайте ще раз у прямокутник, розріжте на трикутники, як показано на малюнку.



11 Скачайте нещільно трубочки, розпочинаючи з широкого кінця до вершини, а куточки защипніть.



12 Покладіть швом вниз на змащене маслом деко. Розстоюйте 20-30 хвилин до збільшення об’єму удвічі.

13 Змастіть яйцем і випікайте при 190°C до підрум’янення.



Французький

Виберіть меню ‘18’

Пшеничне борошно	400 г
Сіль	1.5 ч.л.
Вершкове масло	1 ст.л. (15 г)
Вода	280 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л.

Піца

Виберіть меню ‘20’

Пшеничне борошно	300 г
Сіль	1 ч.л.
Цукор	0.5 ст.л.
Вершкове масло	1 ст.л. (15 г)
Вода	200 мл
Сухі дріжджі	0.5 ч.л.

Тонка піца

Виберіть меню ‘20’

Пшеничне борошно	400 г
Сіль	¾ ч.л.
Рослинна олія	2 ст. л.
Вода	250 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Картопляне тісто для піци

Виберіть меню ‘20’

Пшеничне борошно	500 г
Картопля відварена	300 г (4-5шт.)
Сіль	1 ч.л.
Сир тертий	2 ст.л. (40 г)
Вершкове масл	30 г
Яйця	1 шт.
Молоко	125 мл
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Тісто з житнього борошна для піци

Виберіть меню ‘20’

Пшеничне борошно	225 г
Житнє борошно	130 г
Сіль	0.5 ч.л.
Цукор	1 ст.л.
Вершкове масло	2 ст.л.
Вода	250 мл
Какао порошок	1 ст.л.
Лимонный сок	2 ч.л.
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Булочки зі спельти

; на 8 булочок

Виберіть меню ‘??’ 未

Борошно спельти вищого ґатунку	500 г
Цукор	1½ ч.л.
Сіль	1½ ч.л.
Вершкове масло	10 г
Вода*	310 мл
Дріжджі	1¼ ч.л.

*Якщо кімната тепла, використовуйте охолоджену воду.

1 Розділіть тісто на 8 порцій та залиште полежати 15 хв.

2 Сформуйте з тіста булочки.

3 Викладіть на змащений жиром лоток для випікання та витримайте при температурі 35˚C до збільшення розміру удвічі (приблизно 40 хв.).

4 Зробіть надріз зверху булочки та випікайте в печі при 220˚C протягом 15-20 хв. (поріжте)

Примітка

: Таймер може використовуватися : Таймер не може використовуватися
ч.л.: Чайна ложка ст.л.: Столова ложка
*: Помістіть в дозатор родзинки і горіхи

Рецепти тіста

Прісне тісто без дріжджів для пельменів досить важко вимісити - утомлюються руки. Якщо зробити його м'якішим, тісто не витримає начинку при варінні...
Програма меню 19 призначення для вимішування подібного тіста. Ви зможете легко приготувати пельмені, вареники, домашню локшину і навіть хмиз.

[19 Пельмени (Пельмені)]

1 Приготуйте тісто, за допомогою інструкції на стор. 50.
Зверніть увагу!
1) Вода для тіста повинна бути кімнатної температури
2) Не порушуйте співвідношення води та борошна, це може призвести до поломки мотора. Якщо Ви віддаєте перевагу більш крутому тісту, просто додайте потрібну кількість борошна вручну та добре вимісіть тісто.

2 Можете залишити тісто в хлібопекарні на 30 хвилин -1 годину або викладіть його в миску і накрийте плівкою або кришкою та залиште при кімнатній температурі. За цей час набухає клейковина, тісто робиться еластичним і легше розкочується. Існує кілька способів ліплення пельменів, а також багато пристосувань для прискорення цього процесу. Нижче приведений традиційний спосіб:

3 Відріжте від тіста невеликий шматок, інше тісто укрийте, щоб воно не сохнуло. Краще ставити миску з тістом у холодильник. З відрізаного шматка скачайте джгут товщиною в палець.

4 Відріжте від нього шматочок (~ 2 см) і розкотіть його качалкою в як можна більш тонкий кружок. Щоб тісто не прилипало до дошки, завжди посипайте її борошном. Качалку теж добре протирайте борошном.

5 Покладіть на кружок фарш, складіть півмісяцем і защипніть краї. Якщо краї погано склеюються, проведіть по них змоченим у воді пальцем.

6 Кути скріпіть разом, роблячи "вушко".

7 Готові пельмені складають на посипану борошном дошку, а потім прямо на ній заморожують. Температура заморозки повинна бути як можна більш низькою.

8 Заморожені пельмені знімають з дошки і зберігають у морозильнику. Фарш на пельмені вибирайте за смаком.

Пельмені
Виберіть меню '19'

Пшеничне борошно	450 г
Сіль	0.5 ч.л.
Яйця	1 шт.
Вода	210 мл

Тісто для вареників
Виберіть меню '19'

Пшеничне борошно	450 г
Сіль	0.5 ч.л.
Яйця	2 шт.
Вода	160 мл

Тісто для домашньої локшини
Виберіть меню '19'

Пшеничне борошно	450 г
Сіль	0.5 ч.л.
Яйця	3 шт.
Вода	110 мл

Хворост
Виберіть меню '19'

Пшеничне борошно	450 г
Сіль	0.5 ч.л.
Жовтки	3 шт.
Цукор	1 ст.л.
Сметана	1 ст.л.
Ром (коньяк/горілка)	2 ст.л.
Молоко	130 мл

Рецепти тортів

[12 Выпечка (Випічка)]

Ви можете випікати кекси і булочки до чаю в режимі меню '12' - 'Выпечка' (Випічка) (стор. 52).

: Таймер не може використовуватися

- Ваша хлібопекарня не може використовуватися для всієї випічки - наприклад кексів, що вимагають гарячої печі. Будь ласка, перевірте окремі рецепти.

①



Змішайте інгредієнти у великому посуді

②



Вистеліть форму для випічки пергаментним папером і викладіть туди суміш

③



Налаштуйте хлібопекарню. (стор. 52).

Кекс (Тільки випічка)
Виберіть меню '12'

Пшеничне борошно	175 г (1 ⅛ чашки)
Цукор	175 г
Вершкове масло	175 г
Яйця	3 шт.
Какао-порошок	2 ст.л.
Розпушувач	1½ ч.л.

1 Розм'якшене масло і цукор збийте міксером.

2 Додайте 3 яйця і знову збийте.

3 Поступово в цю суміш додайте борошно і розпушувач, швидко замісіть однорідне тісто.

4 Відкладіть третю частину маси, що вийшла, в іншу миску.

5 Розведіть какао в невеликій кількості води.

6 Додайте какао в третю частину тіста і добре розмішайте.

7 Викладіть у форму по черзі 2 ложки світлого тіста та 1 ложку темного.

8 Випікайте 60 хвилин, після чого залишіть у формі на 7-10 хвилин, потім остудіть на підставці.

Дачний кекс
Виберіть меню '12'

Пшеничне борошно	150 г (1 чашки)
Яйце	2 шт.
Згущене молоко	400 мл (1 банка)
Розпушувач або харчова сода	½ ч.л.

Спосіб готування:

1 Яйця збийте добела, додайте згущене молоко і погашену соду або розпушувач.

2 Додайте борошно, замісіть однорідне тісто.

3 Приготовлене тісто викладіть у форму.

4 Випікайте протягом 60 хвилин, після чого дістаньте форму з хлібопекарні і залишіть у ній кекс на 7-10 хвилин.

5 Обережно дістаньте кекс і остудите його на підставці.

Рецепти варення

[23 Варенье (Варення)]

Ви можете приготувати варення, використавши програму для варення (стор. 53).

: Таймер не може використовуватися

Варення
Виберіть меню '23'

Ягоди	450 г
Цукор	450 г
Лимонний сік	20 мл

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишилися. Потім додайте лимонний сік.

2 Виберіть меню 23 та встановіть на таймері 1 год. 30 хв.

Примітка:
- При надмірній кількості води або цукру варення може сильно вспінитися або підгоріти. Переконайтеся в тому, що ви точно дотримуєтесь кількості, вказаної в рецепті.
- Після приготування варення, негайно перелийте його в іншу посудину і вимийте форму для випічки хліба, оскільки варення може пригоріти, якщо залишити його в гарячій формі для випічки хліба.

Полуничне варення
Виберіть меню '23'

Полуниця, дрібно порізана	600 г
Цукор	400 г
Порошковий пектин	13 г

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишились.

2 Розтрусіть пектин зверху на інгредієнти в формі для випічки.

3 Виберіть меню 23 та введіть на таймері 1 год. 40 хв.

Чорничне варення
Виберіть меню '23'

Чорниця	700 г
Цукор	400 г

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишились.

2 Виберіть меню 23 та введіть на таймері 1 год. 50 хв.

Яблучно-ожинове варення
Виберіть меню '23'

Яблука, натерті на терку або дрібно порізані	300 г
Ожина	400 г
Цукор	300 г
Порошковий пектин	6 г

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишились.

2 Розтрусіть пектин зверху на інгредієнти в формі для випічки.

3 Виберіть меню 23 та введіть на таймері 1 год. 40 хв.

Персик Мельба
Виберіть меню '23'

Персики, дрібно порізані	500 г
Малина	200 г
Цукор	300 г
Порошковий пектин	8 г

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишились.

2 Розтрусіть пектин зверху на інгредієнти в формі для випічки.

3 Виберіть меню 23 та введіть на таймері 1 год. 40 хв.

Сливове варення
Виберіть меню '23'

Сливи, дрібно порізані	700 г
Цукор	350 г
Порошковий пектин	6 г

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишились.

2 Розтрусіть пектин зверху на інгредієнти в формі для випічки.

3 Виберіть меню 23 та введіть на таймері 1 год. 40 хв.

Варення із заморожених ягід
Виберіть меню '23'

Заморожена ягідна суміш	700 г
Цукор	400 г
Порошковий пектин	10 г

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишились.

2 Розтрусіть пектин зверху на інгредієнти в формі для випічки.

3 Виберіть меню 23 та введіть на таймері 1 год. 40 хв.

Примітка

: Таймер може використовуватися
: Таймер не може використовуватися
ч.л.: Чайна ложка ст.л.: Столова ложка

Рецепти варення

Варення із червоної смородини з чілі

Виберіть меню ‘23’

Червона смородина, подавлена	300 г
Середній червоний перець чілі, дрібно порізаний	1-2
Корінь імбиру, дрібно натертий	4 см
Апельсини, сік та дрібно натерта цедра	2
Цукор	150 г
Порошковий пектин	3 г

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишились.

2 Розтрусіть пектин зверху на інгредієнти в формі для випічки.

3 Виберіть меню 23 та введіть на таймері 1 год. 40 хв.

Абрикосове варення

Виберіть меню ‘23’

Абрикоси, дрібно порізані	500 г
Цукор	250 г
Порошковий пектин	6 г

1 Покладіть половину фруктів в форму для випічки хліба, потім додайте половину цукру. Ще раз повторіть з фруктами та цукром, що залишились.

2 Розтрусіть пектин зверху на інгредієнти в формі для випічки.

3 Виберіть меню 23 та введіть на таймері 1 год. 30 хв.

Рецепти компотів

[24 Компот (Компот)]

Персики в сиропі

Виберіть меню ‘24’

Персики невеликого розміру, очищені, з видаленою кісточкою та порізані на 2 половинки	2 (вага нетто 300 г)
цукор (цукор-пісок)	60 г
Лимонний сік	1 ст.л.
Вода	330 мл
Стручок ванілі	½

*час приготування - 60 хв.

Яблука в червоному вині

Виберіть меню ‘24’

Яблука, очищені, з видаленою серцевиною та порізані на 4 шматочки	1½ (вага нетто 300 г)
цукор (цукор-пісок)	90 г
Лимонний сік	1 ст.л.
Червоне вино	90 мл
Вода	270 мл
кориця	невелика кількість

*час приготування - 90 хв.

Груша в білому вині

Виберіть меню ‘24’

Груші, очищені, з видаленою серцевиною та порізані на 4 шматочки	3 (вага нетто 400 г)
цукор (цукор-пісок)	40–60 г
Лимонний сік	1 ст.л.
Біле вино	90 мл
Вода	240 мл

*час приготування - 90 хв.

1 Витягніть форму для випічки хліба. (не встановлюйте лопатку для замішування)

2 Викладіть відміряні інгредієнти у форму та накрийте паперовою кришкою*
фрукти → цукор → всі інші інгредієнти + паперова кришка
*паперова кришка: папір для випікання з отвором в середині як прокладка під основну кришку

3 Виберіть меню 24 та налаштуйте час приготування.

4 Увімкніть прилад.

5 Після того, як приготування завершиться, і машина подасть короткі звукові сигнали, перекладіть фрукти в ємність та залиште повільно охолонути в сиропі.

Примітка

: Таймер може використовуватися
: Таймер не може використовуватися
ч.л.: Чайна ложка ст.л.: Столова ложка

Догляд і чищення

Перед чищенням, витягніть вилку хлібопекарні з розетки і дайте їй охолонути.

■ Щоб не пошкодити вашу хлібопекарню...
- Не використовуйте абразивні речовини! (миючі засоби, пасти для чищення і т.д.)
- Не мийте частини вашої хлібопекарні в посудомийній машині!
- Не використовуйте бензин, розчинник, спирт та відбілювач!
- Після чищення частин, які можна мити водою, протріть їх м’якою тканиною. Завжди тримайте частини хлібопекарні сухими та чистими.

Кришка

Протріть вологою тканиною



Отвір для виходу пари

Протріть вологою тканиною



Форма для випічки хліба і лопатка для замісу

Видаліть можливі залишки тіста, і промийте їх водою.



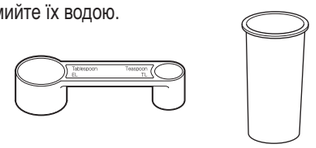
- Якщо неможливо витягнути лопатку для замісу, відмочіть її в теплій воді протягом 5-10 хвилин.
  Не занурюйте форму у воду.





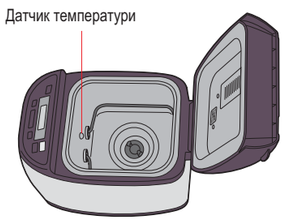
Мірна ложка і чашка

Вимийте їх водою.



Корпус

Протріть вологою тканиною
- Обережно протріть, так щоб не зашкодити датчик температури.



• Колір внутрішньої частини блоку може змінитися в процесі використання.

Догляд і чищення

Кришка дозатора



Витягніть і вимийте її водою
- Підніміть кришку дозатора на кут приблизно 75 градусів. Випряміть з'єднання і потягніть на себе для виймання або натисніть обережно назад під тим же кутом для прикріплення. (спочатку почекайте, поки машина остудиться: відразу після використання вона буде дуже гарячою).
- Будьте обережні і не пошкодьте ущільнення (пошкодження може призвести до витоку пари, конденсації або деформації).

Діспенсер для дріжджів

Протріть вологою тканиною і дайте висохнути природним шляхом.
- Якщо протирати сухою тканиною, сухі дріжджі не потраплятимуть у форму для випічки хліба із-за статичної електрики.





Діспенсер для родзинок та горіхів

Витягніть і вимийте його водою



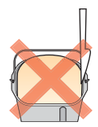




- Промивайте після кожного використання для видалення залишків.

Для захисту антипригарного покриття

На форму для хліба і лопатку для замісу нанесено натипригарне покриття, яке дозволяє уникнути появи плям та спрощує виїмку хліба.
Щоб запобігти його пошкодженню, дотримуйтесь наведених нижче вказівок.



• Не використовуйте тверде приладдя, наприклад, ніж або виделку, під час виїмки хліба з форми.
Якщо у вас виникають проблеми з витягуванням хліба з форми, див. стор. 69.



• Перед тим як розрізати хлібину, переконайтесь, що всередині її немає лопатки для замісу.
Якщо лопатка знаходиться всередині, почекайте, доки вона охолоне, і витягніть її.
(Не використовуйте тверде або гостре приладдя, наприклад, ніж або виделку.)
Будьте обережні, щоб не обпектися, оскільки лопатка для замісу все ще може бути гарячою.



• Використовуйте м'яку губку під час очищування форми для хліба і лопатки для замісу.
Не використовуйте будь-яких абразивів, наприклад, порошків для чищення або твердих губок.

- Тверді, грубозернисті або крупні інгредієнти, наприклад непросіяне борошно, цукор, або добавки горіхів і насіння можуть пошкодити антипригарне покриття форми для хліба. При використанні великої порції інгредієнтів розділіть їх на невеликі частини. Дотримуйтесь рекомендованих об'ємів, зазначених у рецептах.

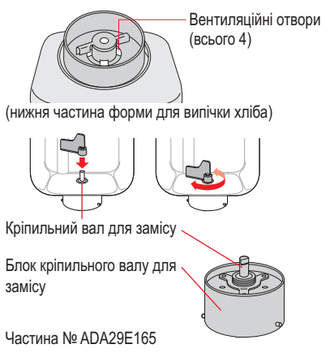
Проблеми і засоби їх усунення

До звертання до служби підтримки, будь ласка, перевірте несправність в цьому розділі.

Проблема	Причини ➜ засоби усунення
Мій хліб не піднімається Верх мого хліба - нерівний	[Звичайний хліб] ● Якість клейковини у вашому борошні невідповідна, або ви не використовуєте борошно з пшениці твердих сортів. (Якість клейковини може мінятися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна, і часу збирання урожаю) ➜ Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна. ● Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини. ➜ Борошно з пшениці твердих сортів з великим вмістом білка вбирає більше води, ніж інші, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води. ● Ви використовуєте невідповідні дріжджі. ➜ Використовуйте сухі дріжджі з пакетиків, де є напис 'швидкодіючі дріжджі'. Цей тип не вимагає попереднього бродіння. ● Ви поклали мало дріжджів, або ваші дріжджі - старі. ➜ Використовуйте мірну ложку, що входить в комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику) ● На дріжджі потрапила рідина перед замісом. ➜ Перевірте, що ви поклали інгредієнти в правильному порядку згідно інструкції, і додали воду і рідини в самому кінці (стор. 48). ● Ви додали дуже багато солі, або недостатньо цукру. ➜ Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що входить до комплекту. ➜ Перевірте, щоб інші інгредієнти не містили сіль і цукор. [Особливий хліб] ● Пшениця однозернянка використовувалася для приготування особливого хліба, та/або коли використовувалось багато борошна інших видів, окрім спельтового. ➜ Якщо в рецепті використовується більше двох видів борошна, то частина спельтового борошна має складати 60%. Частина житнього та рисового борошна має складати 40% від усього борошна, а гречаного - не більше 20%.
Мій хліб дуже рихлий	● Ви використали надмірну кількість дріжджів. ➜ Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що входить в комплект постачання. ● Ви додали дуже багато рідини. ➜ Деякі види борошна вбирають більше води, ніж інші, спробуйте додати води на 10-20 мл менше.
Мій хліб, мабуть, провалився після підйому.	● Якість вашого борошна не задовільна. ➜ Спробуйте борошно іншого виробника. ● Ви використовували дуже багато рідини. ➜ Спробуйте використовувати води на 10-20 мл менше.
Мій хліб дуже сильно піднявся.	● Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів/води. ➜ Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки (дріжджі)/ чашка, що входить в комплект постачання (вода). ➜ Перевірте, щоб зайва кількість води не поступила з інших інгредієнтів. ● У вас недостатньо борошна. ➜ Акуратно зважте борошно за допомогою вагів.
Чому мій хліб вийшов блідим і гливким?	● Ви використовуєте недостатню кількість дріжджів, або ваші дріжджі - старі. ➜ Використовуйте мірну ложку, що входить в комплект постачання. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику) ● Відбувся збій в подачі електроенергії або машина була зупинена під час випікання хліба. ➜ Машина вимикається, якщо вона зупинена більш ніж на десять хвилин. Вам потрібно витягнути хліб з форми і знову запустити цикл з новими інгредієнтами.
На стінках мого хліба надлишок борошна.	● Ви використовували дуже багато борошна, або у вас мало рідини. ➜ Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою вагів для борошна або мірної чашки для рідин, що входить в комплект

Проблеми і засоби їх усунення

До звертання до служби підтримки, будь ласка, перевірте несправність в цьому розділі.

Проблема	Причини ➜ засоби усунення
Чому мій хліб погано змішався?	● Ви не вставили лопатку для замісу у форму для випічки хліба. ➜ До того, як ви завантажите інгредієнти, переконайтеся в тому, що лопатка знаходиться у формі. ● Відбувся збій в подачі електроенергії, або машина була зупинена під час випікання хліба. ➜ Машина вимикається, якщо вона зупинена більш ніж на десять хвилин. Мабуть, вам знадобиться запустити випікання хліба знову, проте, це може призвести до негативного результату, якщо заміс вже розпочався.
Мій хліб не випікся.	● Було вибране меню приготування тіста. ➜ Меню приготування тіста не включають процес випічки. ● Відбувся збій в подачі електроенергії, або машина була зупинена під час випікання хліба. ➜ Машина вимикається, якщо зупинена приблизно більш ніж на десять хвилин. Можна спробувати випекти тісто у вашій печі, якщо воно піднялося і перевірено. ● Води було недостатньо і було активовано пристрій захисту двигуна. Це відбувається тільки при перевантаженні приладу, і якщо до двигуна прикладена надмірна сила. ➜ Зверніться до продавця або в сервісний центр для консультації. Наступного разу перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість інгрідієнтів за допомогою мірної чашки, що входить в комплект постачання. ● Ви забули вставити лопатку для замісу. ➜ Спочатку переконайтеся в тому, що ви вставили лопатку (стор. 48). ● Кріпильний вал для замісу у формі для випічки хліба не обертається. ➜ Якщо кріпильний вал для замісу не обертається, коли вставлена лопатка, необхідно замінити блок кріпильного валу для замісу (зверніться до продавця або в сервіс-центр Panasonic).
Тісто витікає у дна форми для випічки хліба.	● Невелика кількість тіста витікатиме з вентиляційних отворів (так, що, при цьому, частини, що обертаються, не припинять обертання). Це не є несправністю, але іноді слід перевіряти, що кріпильний вал для замісу обертається правильно. ➜ якщо кріпильний вал для замісу не обертається при прикріпленні лопаті, вам потрібно буде замінити блок кріпильного валу для замісу (зверніться до продавця або в сервіс-центр Panasonic). 
Краї мого хліба опустилися, а нижня частина мокра.	● Ви залишили хліб у формі для випічки хліба на досить довгий час після випікання. ➜ Швидко витягуйте хліб після випікання. ● Відбувся збій в подачі електроенергії, або машина зупинилася під час випікання хліба. ➜ Машина вимикається, якщо вона зупинилася більш ніж на десять хвилин. Можна спробувати випекти тісто у вашій печі.
Лопатка для замісу гримить.	● Це тому що лопатка рухається на валу (це не є несправністю).
Я відчуваю запах горілого при випіканні хліба. Дим виходить з отвору виходу пари.	● Можливо, інгредієнти потрапили на нагрівальний елемент. ➜ Іноді невелика кількість борошна, родзинок або інших інгредієнтів можуть бути витрушені з форми для випічки хліба під час змішування. Просто злегка протріть елемент після випікання, після того, як хлібопекарня охолоне . ➜ Вийміть форму з хлібопекарні для поміщення до неї інгредієнтів.

Проблема	Причини ➜ засоби усунення
Лопатка для замісу знаходиться в хлібі, коли я виймаю його з форми для випічки хліба.	● Тісто дуже щільне. ➜ Дайте хлібу повністю охолонути до виймання лопатки. Деякі типи борошна вбирають більше води, чим інші, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води наступного разу. ● Скориночка утворилася під лопаткою. ➜ Мийте лопатку та її вал після кожного використання.
Скориночка мнеться і стає м'якою при охолоджуванні.	● Водяна пара, що залишається в хлібі після приготування, може перейти в скориночку і злегка її пом'якшити. ➜ Для зменшення кількості водяної пари, спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл або взяти половину об'єму цукру.
Як можна зробити мою скориночку хрусткою?	● Щоб отримати хрусткіший хліб, використовуйте меню 08 або виберіть колір скоринки 'Темная' (Темна), або навіть випікайте хліб в печі при 200°C/на відмітці 6 газової печі ще додаткові 5-10 хвилин.
Мій хліб липкий і скиби нерівні.	● Він був дуже гарячим, коли ви його розрізали. ➜ Дайте хлібу охолонути на гратці до його нарізки, щоб вийшла вся пара.
Хліб не відділяється від форми.	● Якщо хліб неможливо легко вийняти з форми, залиште її для охолодження на 5-10 хвилин, переконавшись, що її не залишено без догляду в місці, де це може призвести до отримання опіків або займання. Після цього декілька разів струсніть форму для хліба, використовуючи при цьому рукавиці. (Утримуйте ручку внизу, щоб вона не заважала виїмці хліба.)
При приготуванні варення воно пригоріло, або лопатка для замішування заблокувалась та не відділяється.	● В рецепті використовувалось замало фруктів або забагато цукру. ➜ Помістіть форму для випічки хліба в раковину та наполовину наповніть її теплою водою. Залиште форму для випічки хліба замоченою у воді, доки залишки продуктів не відмокнуть, та лопатка для замішування не відійде. Коли продукти, що підгоріли, відійдуть, помийте форму м'якою губкою чи т.п. Обережно поводьтесь з гарячою водою.
Варення переливається через край форми.	● Використовується забагато фруктів чи цукру. ➜ Використовуйте кількість фруктів та цукру, вказану в рецептах на стор. 63-64.
Варення вийшло занадто рідким, а не густим, як передбачалось.	● Фрукти були недоспілі або переспілі. ● Кількість лимонного соку чи цукру була занадто зменшена. ● Час приготування був недостатній. ● Використовувались плоди з низьким вмістом пектину. ➜ Рідке варення можна використовувати як соус для десертів. ➜ Залиште варення повністю охолонути. Варення продовжуватиме застигати по мірі охолодження.
Чи можна використовувати заморожені фрукти?	● Так, заморожені фрукти можна використовувати.
Який тип цукру можна використовувати для приготування варення?	● Можна використовувати як цукрову пудру, так і цукор-пісок. Не використовуйте коричневий, дієтичний, низькокалорійний цукор, а також штучні підсолоджувачі.
Чи можна для приготування варення використовувати заспиртовані фрукти?	● Не використовуйте такі фрукти. Їх якість не підходить для варення.
При приготуванні фруктів у сиропі плоди втратили форму.	● Був вибраний занадто довгий час приготування. Фрукти були перестиглі.

Проблеми і засоби їх усунення

До звертання до служби підтримки, будь ласка, перевірте несправність в цьому розділі.

Проблема	Причини ➜ засоби усунення
Дріжджі не висипаються у форму для випічки хліба.	• Час активації дозатора для дріжджів залежить від вибраної програми меню та температури у кімнаті. • В дозаторі дріжджів міститься волога, або там утворився електростатичний заряд. ➜ Промокніть вологою тканиною та залиште висохнути природнім шляхом. • Сухі дріжджі набрали вологу. ➜ Візьміть нову порцію сухих дріжджів.
Фрукти нерівномірно просочуються сиропом.	• При приготуванні та охолодженні не накривайте сироп папером, та не забувайте перевертати його вгору вниз.
На дисплеї з'являється напис ⇉⚡.	• Відбувся збій в подачі електроенергії до приблизно 10 хвилин (вилка була випадково витягнута або був включений переривник) або є інша несправність з живленням. ➜ Операція не буде перервана, якщо несправність з живленням була короткочасною. Хлібопекарня працюватиме знову, якщо живлення відновлене протягом 10 хвилин, але кінцевий результат може постраждати.
На дисплеї з'являється 01.	• Відбувся збій в подачі електроенергії протягом тривалого періоду часу (відрізняється залежно від обставин - наприклад, збій в подачі живлення, вилка витягнута з розетки, несправний запобіжник або переривник). ➜ Витягніть тісто і знову запустіть з новими інгредієнтами.
На дисплеї з'являється H01–H02.	• На дисплеї відображається помилка в роботі хлібопекарні. ➜ Зверніться за порадою в місце покупки приладу або в сервісний центр Panasonic.
На дисплеї з'являється напис U50.	• Пристрій дуже гарячий (вище 40°C/105°F). Таке може відбутися при безперервному використанні ➜ Нехай пристрій охолоне нижче 40°C/105°F до його повторного використання [U50 зникне].

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДУКТУ

Автоматична хлібопекарня
SD-ZB2502
Торгової марки "Panasonic"

Відповідають вимогам Технічного Регламенту електромагнітної сумісності (затвердженому постановою Каб нету Міністрів України від 29 липня 2009 р. № 785) та вимогам Технічного регламенту безпеки низьковольтного електричного обладнання (затвердженому постановою Кабінету Міністрів України від 29 жовтня 2009 р. № 1149)		
Моделі SD-ZB2502 Торгової марки Panasonic відповідають вимогам нормативних документів:	ДСТУ IEC 60335-2-9:2007 ДСТУ CISPR 14-1:2004 ДСТУ CISPR 14-2:2007	ДСТУ EN 61000-3-3:2004 ДСТУ IEC 61000-3-2:2004
Термін служби	7 років	

Декларацію про відповідність можна переглянути на http://service.panasonic.ua у розділі «Документи»

Виробник:	Panasonic Corporation	Панасонік Корпорейшн
Вироблено на підприємстві:	Morita Electric Mfg. Co., Ltd.	Моріта Електрік Мфг. Ко., Лтд.
За адресою:	1395 Takamiya-cho, Hikone-shi, Shiga 522-0201, Japan	1395 Такамія-чо, Хіконе-ші, Шіга 522-0201, Японія

Примітка:
Дату виготовлення Ви можете визначити за тризначною комбінацією цифр та літер, що розташовані на нижній частині виробу.

Приклад: XX XXXXX
- 3-тя та 4-та цифри: місяць (у цифровому виразі)
  01 - Січень, 02 - Лютий, ... 12 - Грудень
- 1-ша та 2-га цифра: рік (остання цифра номеру року)
  10 - 2010, 11 - 2011, 12 - 2012

Інформація щодо утилізації в інших країнах за межами Європейського Союзу
Цей символ дійсний лише в межах Європейського Союзу. Якщо від цього виробу потрібно позбавитися, зверніться до місцевих органів влади або дилера і запитайте про правильний метод утилізації.

Умови гарантії для України
Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 1 рік.

Інформаційний центр Panasonic
Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98
Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України: 0-800-309-880
http://service.panasonic.ua/

Қаупсіздік нәтижелері

тым сақтауыңызды сұраймыз

Пайдаланушы, баска адамдардың мертік, жазасасынан және продукция сынуынан сақтап қалу үшін, продукцияның пайдалану тәсілін сақтауыңызды сұраймыз.

■ **Келесі белгілер бұйымның дұрыс емес пайдаланған кейін сынған дәрижесін көрсетеді.**

⚠ **Сақтау белгісі:**	Штепсельдік вилка және розеткалар дұрыс тасымалдауы тиіс	⚠ **Қаупті:**	Риск немесе заттың сынығын көрсетеді.

■ **Келесі белгілердің мағынасы:**

⊘	Тиым салу белгісі	!	Сұрауы бойынша әсер ету белгісі

⚠ Сақтау белгісі

⊘ **Штепсельдік вилка және розеткалар сынып тұрса немесе вилка тоққа тиімді ретінде қосылып тұрмаса, косылу тасымалдарды қолданбаңыз.**
(Электр шок немесе замыкание от өрті пайда болуы мүмкін.)
➜ Егерде розетка сынып қалса соның каупті жағдайынан сақтап қалу үшін, өндіруші, оның қызмет агенті немесе басқа маманы розетканы ауыстыруға тиіс.

⊘ **Штепсельдік вилка немесе розеткаларды дұрыс ұстау**
(Электр шок немесе замыкание от өрті пайда болуы мүмкін.)
Төмендегі әрекеттер қатаң түрде шектелген. (Өзгерту, қыздыру элементтерінің жанына қою, бүгу, бұрау, тарту, үстіне ауыр заттар қою және сымды байлау.)

⊘ **Ылңғалы қолыңызбен розетканы шығармаңыз.**
(Электр шоғының кауіптілігі бар)

⊘ **Розеткадағы кернеуден асып кетпеңіз және құрылғыда берілген баламалы кернеуді қолданбаңыз.**
(Электро шок немесе отқа алып келуі ықтимал.)
• Құрылғыға берілген кернеу жергілікті қуат көзімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз.
• Басқа құрылғыларды бірдей розеткаға қосу электр тоғының қызып кетуі мүмкін.

! **Штепсельдік вилканы дұрыстап қосыңыз.**
(Тоқ розетканың қасында жылту заты болса, электр шок және от пайда болуы мүмкін.)

! **Штепсельдік вилканы тазалап тұрыңыз.**
(Кірленген штепсельдік вилка тоқты дұрыс жүргізбей, жану қауіптілігі бар.)
➜ Қуат ашасын ажыратып, оны құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

⚠ Сақтау белгісі

! **Қалыпсыз жағдай туындаған кезде құрылғыны қолдануды дереу тоқтатыңыз және қуатты ажыратыңыз, бұл жағдайда құрылғы дұрыс жұмыс істемейді.**
(Түтін, от немесе электр шоғы пайда болуы мүмкін.)
Заттың сынуын немесе бұзылуын келесі жағдайлар көрсетеді:
• Штепсельдік вилка немесе тоқ розетка өте қызған кезде;
• Ток розетка сынған немесе оған тоқ қуаты келмей қалған кезде;
• Негізгі құрылғы зақымдалуы немесе қалыпсыз ыстық болуы мүмкін.
• Құрылғы қолдану барысында одан қалыпсыз дыбыс шығады.
➜ Осындай кездерде, тезірек затты ешіріп, байпаныс центреге звонданыз.

⊘ **Қолдану барысында бу шығатын саңылауларды ұстамаңыз, құрсауламаңыз немесе жаппаңыз.**
(Еріп кетуі мүмкін)
• Әсіресе, балаларға аса назар аударыңыз.

⊘ **Затты шашып, ішкі құрамын айыр бастаушы болмаңыз.**
(От, электр шок немесе жараланауыңызға мүмкін.)
➜ Тексеру, т.б. үшін Panasonic дилеріне хабарласыңыз.

⊘ **Тостерді және оның подставкасын суға салмаңыз, немесе оларға су тигізбеңіз.**
(Электр шок немесе замыкание от өрті пайда болуы мүмкін.)

! **Физикалық, сезіну, психикалық қабілеттері аз немесе бұл зат туралы аз білімді адамдарға (балаларға да) олардың қаупсіздік жауапкершілігін атқаратын инструкторы болмаса пайдалануна тиім салынады. Балаларға бұл затпен ойнауға болмайды.**
(Жаралану немесе электр шок алуы мүмкін.)

⚠ Қаупті

! **Розетканы токтан суырғанда, розетканы ұстап шығарыңыз.**
(Қайтгенге де, бұл электр шок немесе замыкание от өрті пайда болуы мүмкін.)

! **Затты пайдаланбағанда, оны тоқтан суырыңыз.**
(Қайтгенге де, бұл электр шок немесе зпектр замыкание от өрті пайда болуы мүмкін.)

! **Затты тазалау алдында, суытыңыз.**
(Еріп кетуі мүмкін)

⊘ **Қуат сымының үстелдің жиегіне асылып тұруына немесе ыстық беткейге тиюін жол бермеңіз.**
(Бұл күйікке немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін.)

⊘ **Нан салғышты алмаңыз немесе нан пісіргіш жұмыс істеп тұрған кезде ажыратпаңыз.**
(Бұл күйікке немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін.)

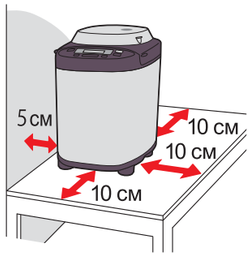
Қаупсіздік нәтижелері

тым сақтауыңызды сұраймыз

⚠ Қаупті

Құрылғыны төмендегі орындарда қолданбаңыз.

- Нан пісіргішті мықты, құрғақ, таза, тегіс, ыстыққа төзімді үстелдің жиегінен ең аз 10 см (4 дюйм) үстелге орналастырыңыз.
  (Ол құрылғының сырғанап кетіп, үстелден құлауына әкелуі мүмкін.)
- Құрылғыны тұрақсыз беткейлерге, тоңазытқыш сияқты электрлік құрылғылардың үстіне, дастарқан немесе кілем және т.б. сияқты материалдардың үстіне қоймаңыз.
  (Бұл құрылғының құлауына немесе өртке себеп болуы мүмкін.)
- Пісіру барысында құрылғы қызады. Нан пісіргішті қабырғаның жанынан және басқа заттардан ең 5 см (2 дюйм) қашықтыққа орналастырыңыз.
  (Бұл құрылғы түсінің өзгеруіне немесе зақымдалуына себеп болуы мүмкін.)



Құрылғыны қолдану барысында немесе пісіруден кейін нан салғыш, құрылғының ішкі жағы, қыздыру элементі немесе қақпақтың ішкі жағын ұстамаңыз.
Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оның қол жететін беткейлерінің температурасы жоғары болуы мүмкін.
(Еріп кетуі мүмкін)

➜ Нан салғышты немесе дайын нанды алған кезде күйіп қалмау үшін пешке арналған қолғап қолданыңыз.
(Дымқыл қолғап қолданбаңыз.)
Илегіш бұйымды алған кезде мұқият болыңыз.

Маңызды ақпарат

- Құрылғыны сыртта, жылыту көздері қасында немесе ылғалдылығы жоғары бөлмелерде қолданбаңыз.
  (Бұл құрылғы ақауланuын немесе зақымдалуына себеп болуы мүмкін.)
- Оң жақтағы бөлшектерге қатты күш салмаңыз.
  (Бұл құрылғы ақауланuын немесе зақымдалуына себеп болуы мүмкін.)



- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған.

Сипаттау/Аксессуарлар

Негізгі блок

Мейіз, жаңғақ салғышы.

Мейіз, жаңғақ салғышқа салынған ингредиенттер нан салғышқа мейіз мәзірін таңдаған кезде автоматты түрде түседі (03, 06, 11, 14, 16 және 22).
Ингредиенттерге арналған 85 бетті қараңыз, оларды мейіз және жаңғақ диспенсеріне салуға болады.



Аксессуарлар

Өлшеуіш кесе
сұйықтықтарды өлшеуге арналған

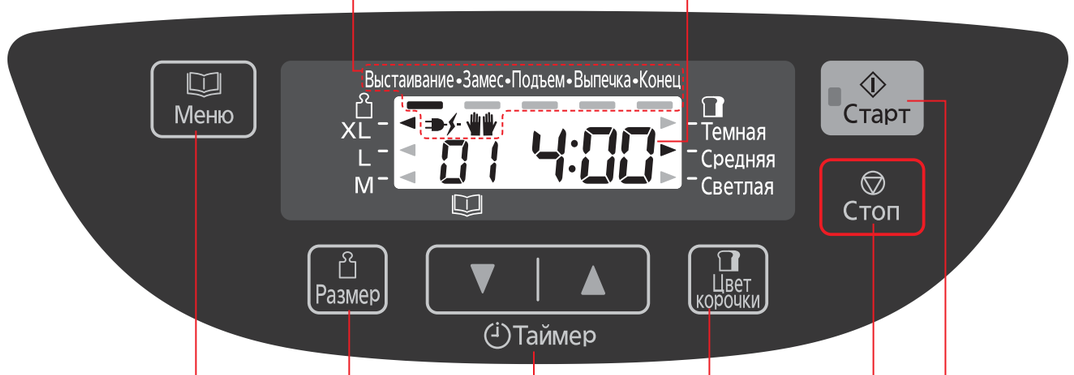
• 10 мл-нан бөліністерімен

Өлшеуіш қасық
қант, тұз, ашытқы және т.б. өлшеуге арналған

Ас қасық
• ½ бөлу

Шай қасық
• ¼, ½, ¾ бөлу

Басқару панелі



■ Жұмыс мәртебесі
: бағдарламаның ағымдағы кезі үшін көрсетіледі. Ингредиенттер илеуден бұрын 'Выстаивание' (Суыту) кезеңінде реттеледі.
: қуат көзінің берілу ақаулығы болған кезде көрсетіледі.
: ингредиенттерді 11 және 23 мәзірде қолмен қосқан кезде көрсетіледі.

■ Толық дайын болғанға дейін қалған уақыт
Оған қоса, ингредиенттерді қолмен қосқан кезде дисплей бағдарламадағы қосымша ингредиенттерді қосқанға дейінгі уақытты көрсетеді.

Размер (Өлшем)
Нанның мөлшерін таңдаңыз. Қол жетімді мәзір үшін 80-бетті қараңыз.

• XL
• L
• M

Цвет корочки (Нан түсі)
Қабығының түсін таңдаңыз.
Қол жетімді мәзір үшін 80-бетті қараңыз.

• Темная (Қара)
• Средняя (Орта)
• Светлая (Ашық)

Старт (Бастау)
Бағдарламаны бастау үшін осы пернені басыңыз.

Меню (Мәзір)
Мәзірді таңдау үшін осы пернені басыңыз. Мәзір нөмірі көрсетіледі және осы пернені басқан сайын мәзір нөмірі келесі таңдауға өзгеріп тұрады. (Жылдамырақ жылжу үшін пернені басып ұстап тұрыңыз)
Мәзір нөмірі үшін 80 және 81 бетті қараңыз.

Таймер (Таймер)
Кідірту таймерін (нан дайын болғанға дейінгі уақыт) орнатыңыз немесе 12, 23 және 24 мәзірінің пісіру/уақытын орнатыңыз
'▲' Уақытты көбейту үшін осы пернені басыңыз.
'▼' Уақытты азайту үшін осы пернені басыңыз.

Стоп (Тоқтату)
Бағдарламаны болдырмау/тоқтату үшін осы пернені басыңыз.
(Болдырмау/тоқтату үшін түймешікті 1 секундтай басып ұстап тұрыңыз)

Қазақ

Осы жерде барлық сөздер мен таңбалар көрсетілген, бірақ жұмыс барысында тек сәйкес ақпарат бейнеленеді.

Нан пісіруге арналған ингредиенттер

Ұн

Нанның негізгі компонентінде балуыз немесе глютен болады, (нанның көтерілуіне көмектеседі, оған қаттылық үстейді).
- Ұнды таразыда өлшеп алу керек.

Ақ ұн бидайдың қатты сорттарын ұнтақтау арқылы алынады және құрамында ақуыздар көп болады, олар балуыздың ісінуіне аса қажет. Түзілген көмірқышқыл газы ашу кезінде балуыздың тегіс торы арқылы тұтастанады, сөйтіп ол қамырдың көтерілуіне ықпал етеді.



Бидай ұны

Бидай дәндерін тарту арқылы алынады. Кебектер мен ұрықтар қайта өңдеу процесі кезінде алынып тасталады.
Нан пісіруге ең қолайлы ұн – нан пісіруге арналған деген белгісі бар ұн болып табылады.

Тұтас ұн

Тұтас ұнды тұтас бидай дәнінен дайындайды, оған кебектер мен ұрықтар да енеді.
Мұндай ұннан жасалған нан өте пайдалы, бірақ пісіру кезінде өзге талаптарды қажет етеді және көтерілмейді әрі ауыр болып піседі.
(Басқаша атауы – тұтас дәнді, дәнді, еленбеген.)

Қара бидай ұны

Қара бидай дәндерін тарту арқылы алынады. Қара бидай ұнында бидай ұнымен салыстырғанда адам ағзасына қажет темір, магний, калий көбірек болады. Бірақ оның құрамында глютен аз болады, сондықтан нан тығыз болады әрі онша көтерілмейді.
Қара бидай нанын пісірген кезде қара бидай ұнын рецептідегі мөлшерден артық қылып салмаңыз, бұл мотордың қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Рецептілерде қабығы сыдырылған қара бидай ұны қолданылады.

Спельта ұны

Бұл астықтар тұқымынан, бірақ генетикалық түр басқаша болып келеді.
Оның құрамында глютен бар, кейбір глютенге төзе алмайтын адамдар шыдауы мүмкін.
(Дәрігеріңізбен ақылдасыңыз.)
Тегіс/сәл шөккен қабықшасы бар нан жасайды.
Бидай ұнынан жасалған нан спельта ақ ұннан жасалған нанмен салыстырғанда жоғарылау және тығыз болады.
Спельта ақ ұнын бүкіл ұнның жартысынан көбіне қосуды ұсынамыз.
- Нан пісіруге арналған спельта (Triticum спельта) және Einkorm бидайы (Triticum monococcum: ол кіші спельта деп те аталады) нан пісіруге қолайлы емес, спельта ретінде сатылады. Спельта ұнын қолданыңыз. (10, 11, 21 немесе 22 мәзірінде қолданыңыз)

Сүт өнімдері

Дәм және коректік құндылық береді.
- Егер сіз судың орнына сүт қолданатын болсаңыз, нанның қоректік құндылығы одан да жоғары болады, бірақ таймерді пайдаланбаңыз, өйткені түнде сүт ашып кетуі мүмкін.
  ➜ Судың мөлшерін сүттің мөлшеріне пропорционал етіп азайтыңыз.

Су

- Краннан ағатын кәдімгі суды пайдаланыңыз.
- 02, 05, 07, 09, 17 немесе 19 мәзірін салқын бөлмеде қолданған кезде, жылы су қолданыңыз.
- 07, 08, 10, 11, 17, 18, 19, 21 немесе 22 мәзірін ыстық бөлмеде қолданған кезде салқын су қолданыңыз.
- Сұйықтықтарды әрдайым өлшеуіш кесенің көмегімен өлшеңіз.

Тұз

Дәмін жақсартып, балуыздың қамырды көтеретін әсерін күшейтеді.
- Дұрыс қолданбаған жағдайда нан мөлшері кішірейіп/өзінің дәмінен айрылып қалуы мүмкін.

Май

Нанға дәм және жұмсақтық береді.
- Май немесе маргаринді пайдалануға кеңес беріледі.

Қант (құм шекер, қоңыр қант, бал, сірне және т.б.)

Ашытқыны қоректендіреді, нанға нанға тәтті дәм береді, қабығының түсін өзгертеді.
- Мейізді немесе құрамында фруктозасы бар басқа да жемістерді қолданған кезде қантты азырақ салыңыз.

Нан дайындауға арналған қоспаны пайдаланған кезде...

■ Құрамында ашытқысы бар нан пісіруге арналған қоспалар
① Қоспаны нан пісіруге арналған қалыпқа салыңыз, содан кейін су қосыңыз. (Су мөлшеріне қатысты пакеттегі нұсқаулықты қадағалаңыз)
② 02 мәзірін таңдаңыз, Қоспаның көлеміне қарай мөлшерін таңдаңыз да, пісіруді бастаңыз.
• 600 г – XL • 500 г – L
- Кейбір қоспалардан олардың құрамында қанша ашытқы бар екендігін анықтау мүмкін емес, сондықтан оңтайлы нәтижелерге жету үшін сынау және қателесу әдістерінен өту талап етіледі.

■ Ашытқыға арналған бөлек пакеті бар нан пісіруге арналған қоспа
① Алдымен, ашытқыны нан пісіруге арналған қалыпқ салыңыз, содан кейін құрғақ қоспаны салып, одан соң су құйыңыз.
② Қоспаның құрамына енетін ұнның типіне сәйкес машинаның жұмысы бағдарламасын белгілеп, пісіруді бастаңыз.
• Бидай ұны, сұр ұн ➜ 01 мәзір
• Тұтас ұн, аралас ұн ➜ 04 мәзір
• Қара бидай ұны ➜ 07 мәзір

■ Сіз нанның дәмін өзге де ингредиенттер қосу арқылы жақсарта аласыз:

Жұмыртқа	Нанның қоректік құндылығын және түсін жақсартады (Судың мөлшері пропорционалды түрде азайтылуы керек). Жұмыртқаны қосқан кезде оны ұрғылаңыз.
Кебектер	Нанның құрамында талшықтардың болуын жоғарылатады. • Макс. 75 мл қолданыңыз (5 ас қасық).
Бидай ұрықтары	Нанға жаңғақтық дәм үстемелейді. • Макс. 60 мл қолданыңыз (4 ас қасық).
Дәмдеуіштер	Нанның дәмін жақсартады. • Оларды аз мөлшерде пайдаланыңыз (1-2 ас қасық).



Құрғақ ашытқы

Қамырдың көтерілуін қамтамасыз етеді.
- Алдын-ала ашытуды қажет етпейтін ашытқыны пайдаланып жатқаныңызға көз жеткізіңіз (пайдалануға дейін ашытуды қажет ететін жаңа дайындалған ашытқыны немесе құрғақ ашытқыны қолданбаңыз)
- Пакетінде ‘тез әсер ететін ашытқылар’ деген жазуы бар ашытқыларды пайдалануға кеңес беріледі.
- Пакеттегі ашытқыларды пайдаланған кезде пайдаланып болғаннан кейін дереу пакетті жауып, оны тоңазытқышта сақтаңыз. (Өндіруші көрсеткен мерзім ішінде ғана пайдаланыңыз)

Бағдарламалар мен режимдер тізімі

■ Қол жетімді функциялар және қажет уақыт

• Әр процеске қажет уақыт ғимараттағы температураға байланысты болады.

	Мәзір Нөмірі	Мәзір	Опциялар			Процестер				
			Өлшем	Нан түсі	Таймер	Суыту	Илеу	Көтерілу	Пісіру	Барлығы
Пісірулер	01	Основной	●	●	●	30 мин– 60 мин	15–30 мин*3	1 сағат 50 мин– 2 сағат 20 мин	50–55 мин	4 сағат– 4 сағат 5 мин
	02	Основной быстрый	●	●	—	—	15–20 мин	шамамен 1 сағат	35–40 мин	1 сағат 55 мин– 2 сағат
	03	Основной с изюмом	●	●*1	●	30 мин– 60 мин	15–30 мин*3	1 сағат 50 мин– 2 сағат 20 мин	50 мин	4 сағат
	04	Диетический	●	—	●	1 сағат– 1 сағат 40 мин	15–25 мин*3	2 сағат 10 мин– 2 сағат 50 мин	50 мин	5 сағат
	05	Диетический быстрый	●	—	—	15 мин– 25 мин	15–25 мин*3	1 сағат 30 мин– 1 сағат 40 мин	45 мин	3 сағат
	06	Диетический с изюмом	●	—	●	1 сағат– 1 сағат 40 мин	15–25 мин*3	2 сағат 10 мин– 2 сағат 50 мин	50 мин	5 сағат
	07	Ржаной	—	—	●	45 мин– 60 мин	шамамен 10 мин	1 сағат 20 мин– 1 сағат 35 мин	1 сағат	3 сағат 30 мин
	08	Французский	—	—	●	40 мин– 2 сағат 5 мин	10–20 мин	2 сағат 45 мин– 4 сағат 10 мин	55 мин	6 сағат
	09	Без глютена	—	●*2	—	—	15–20 мин	40 - 45 мин	50–55 мин	1 сағат 50 мин– 1 сағат 55 мин
	10	Однозерновой	●	—	●	30 мин– 1 сағат 15 мин	15–30 мин*3	1 сағат 50 мин– 2 сағат 45 мин	55 мин	4 сағат 30 мин
	11	Однозерновой с изюмом	●	—	●	30 мин– 1 сағат 15 мин	15–30 мин*3	1 сағат 50 мин– 2 сағат 45 мин	55 мин	4 сағат 30 мин
	12	Выпечка	—	—	—	—	—	—	30 мин– 1 сағат 30 мин	30 мин– 1 сағат 30 мин
Қамыр	13	Основной	—	—	—	30 мин– 50 мин	15–30 мин*3	1 сағат 10 мин– 1 сағат 30 мин	—	2 сағат 20 мин
	14	Основной с изюмом	—	—	—	30 мин– 50 мин	15–30 мин*3	1 сағат 10 мин– 1 сағат 30 мин	—	2 сағат 20 мин
	15	Диетический	—	—	—	55 мин– 1 сағат 25 мин	15–25 мин*3	1 сағат 30 мин– 2 сағат	—	3 сағат 15 мин
	16	Диетический с изюмом	—	—	—	55 мин– 1 сағат 25 мин	15–25 мин*3	1 сағат 30 мин– 2 сағат	—	3 сағат 15 мин
	17	Ржаной	—	—	—	45 мин– 60 мин	шамамен 10 мин	—	—	2 сағат
	18	Французский	—	—	—	40 мин– 1 сағат 45 мин	10–20 мин	1 сағат 35 мин– 2 сағат 40 мин	—	3 сағат 35 мин
	19	Пельмени	?	?	?	?	?	?	?	?
	20	Пицца	—	—	●	(Илеу) 10–18 мин	(Көтерілу) 7–15 мин	(Илеу) шамамен 10 мин	(Көтерілу) шамамен 10 мин	45 мин
	21	Однозерновой	—	—	—	30 мин– 1 сағат 5 мин	15–30 мин*3	1 сағат 10 мин– 1 сағат 55 мин	—	2 сағат 45 мин
	22	Однозерновой с изюмом	—	—	—	30 мин– 1 сағат 5 мин	15–30 мин*3	1 сағат 10 мин– 1 сағат 55 мин	—	2 сағат 45 мин
	23	Варенье	—	—	—	—	—	—	—	1 сағат 30 мин– 2 сағат 30 мин
	24	Компот	—	—	—	—	—	—	—	1 сағат– 1 сағат 40 мин

*1 тек ‘Светлая’ (Ашық) немесе ‘Средняя’ (Орта) бар. *2 тек ‘Средняя’ (Орта) немесе ‘Темная’ (Қара) бар.

*3 Бұл илеу барысындағы көтерілу мерзімі.

• Нан даярлаушы көтерілу кезінде қысқа уақыт істеп тұрады (оптималды желімтік дамуы үшін).

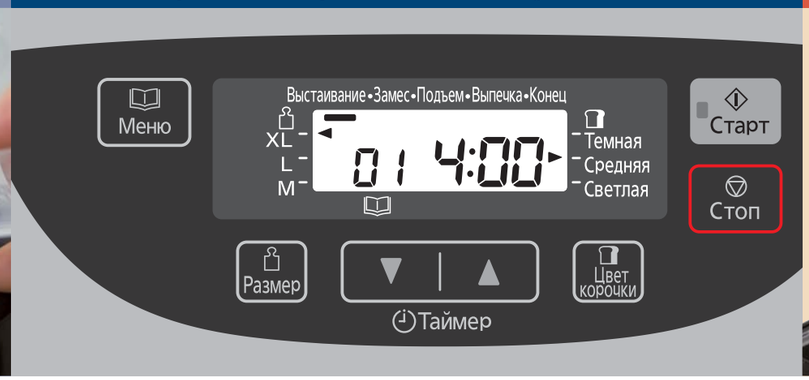
Нан пісіру



Ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа салыңыз



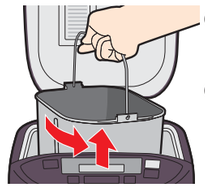
Бағдарламаны орнатып, іске қосуды басыңыз



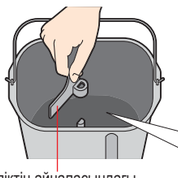
Нанды шығарып алыңыз



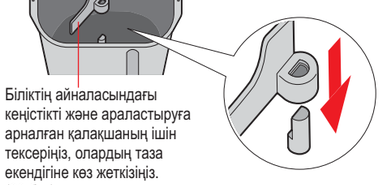
1 Нан пісіруге арналған қалыпты суырып алыңыз және араластыруға арналған қалақшаны орнатыңыз



① Нан пісіруге арналған қалыпты өзінің осінің бойымен бұрыңыз.
② Оны суырып алыңыз.



③ Араластыруға арналған қалақшаны білікке берік етіп кигізіңіз.



Біліктің айналасындағы кеңістікті және араластыруға арналған қалақшаның ішін тексеріңіз, олардың таза екендігіне көз жеткізіңіз. (99 бет)

- Қара бидай нанын пісіру үшін араластыруға арналған арнайы қалақшаны қолданыңыз.



- Қалақша еркін орнатылды, алайда ол нан пісіруге арналған қалыптың түбіне тиіп тұруы керек.

Ингредиенттер қоса отырып нан пісіру (85 бет)



тазартып, алдын-ала кептіріңіз

① Диспенсер қақпағын ашыңыз.
② Ингредиенттерді салыңыз.
③ Қақпақты жабыңыз.

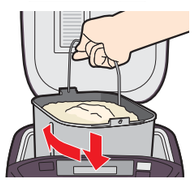
2 Өлшенген ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа салыңыз



① Құрғақ ашытқының орнына құрғақ ингредиенттер салыңыз.
(ұн, қант, тұз және т.б.)
• Ұнды таразыда өлшеп алу керек.

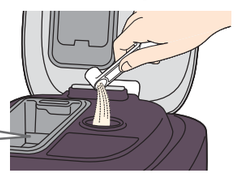


② Суды және өзге де сұйықтықтарды құйыңыз.



③ Су мен ұнды қалыптың сыртқы бетінен сүртіп тастаңыз.
④ Қалыпты жайлап сағат тілі бойымен бұра отырып, нан пешіне салыңыз. Қалып тұтқасын төмен қарай түсіріңіз.
⑤ Қақпақты жабыңыз.
• Нан дайын болғанға дейін қақпағын ашпаңыз (олай болмаса, бұл оның сапасына теріс әсер етеді).

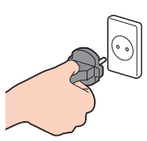
3 Құрғақ ашытқыны ашытқы салғышқа салыңыз.



Егер ашытқы салғыш дымқыл болса, дымқылды шүберекпен сүртіп алыңыз. (Ашытқы салғышты қырмаңыз; әйтпесе ашытқы кедергіге байланысты нан салғышқа түспеуі мүмкін.)

4 Нан пісіргіштің айырын

розеткаға қосыңыз 220–230 В



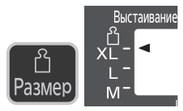
5 Пісіру мәзірін таңдаңыз

(Бейне мәзірде ‘01’ таңдалуын көрсеттеді.)

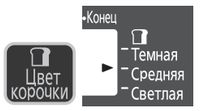


● Мүмкін мөлшері мен қабығына қатысты 80 бетті қар.

■ Мөлшерін өзгерту үшін



■ Нан түсін өзгерту үшін.



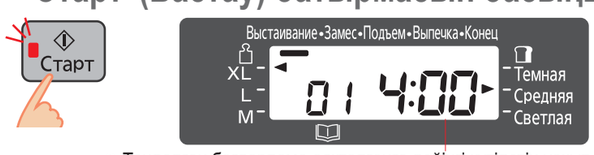
■ Таймерді орнату үшін ➜

Мысалы, қазір сағат 21:00, ал сіз нан ертең таңертең 6:30-да дайын болғанын қалайсыз.
➜ Таймерді ‘9:30’-ға орнатыңыз (қазіргі нақтылы сәттен 9сағ 30 мин).



• Батырманы бір рет басу таймер мәнін 10 минутқа өзгертеді (басқа мәнге тез өту үшін батырманы ұстап тұрыңыз)

6 ‘Старт’ (Бастау) батырмасын басыңыз

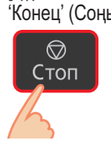


● Таңдалған бағдарлама аяқталғанға дейінгі күтілетін уақыт

● ‘Старт’ (Бастау) түймешігі алғашқы рет басылған кезде 01 мәзірі басталады.

7 Нан дайын болған кезде қуат көзін сөндіріп тастаңыз

[Құрылғыдан 8 рет дыбыс шығады және ‘Конец’ (Соңы) жолағы жыпылықтайды.]



8 Тез арада нанды суырып алыңыз,



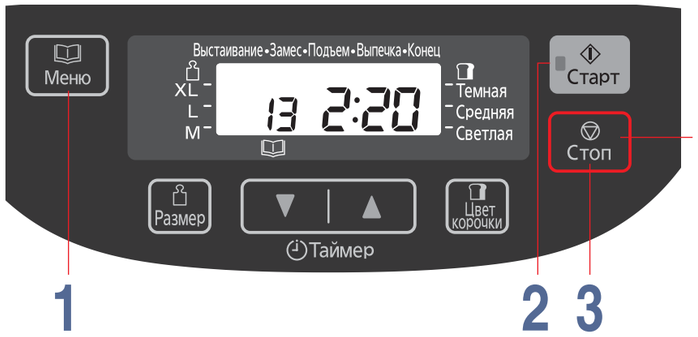
суысын, мәселен оны торда суытуға болады.

9 Қолданғаннан кейін қуат көзін сөндіріңіз (айырды тарту арқылы)

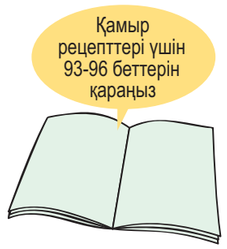
- Егер сіз ‘Стоп’ (Тоқтату) батырмасын баспасаңыз және нанды суыту үшін нан пісіргіштен алып шықпасаңыз, құрылғы нан бөлкесі ішіндегі будың конденсациясын азайту үшін жылуды ұстап тұруын жалғастыра береді.
- Бұл қоңыр күрең қабықтың пайда болуын жеңілдеткенімен, дегенмен, пісіру процесі аяқталғаннан кейін құрылғыны сөндіріңіз де, тез арада одан суыту үшін нанды суырып алыңыз.
- Егер сіз нанды қалыптан шығармай суытуға тастап кетсеңіз, бұл конденсаттың пайда болуына алып келеді. Сондықтан наныңыздың формасын бұзып алмау үшін оны тордың үстінде суытыңыз.

Қазақ

Қамырды дайындау



■ **Жою / іске қосқаннан кейін тоқтату үшін**
(батырманы 1 секундтан артық ұстап тұрыңыз)



Дайындық (82 бет)

① Нан пісіруге арналған қалыпқа араластыру үшін қалақшаны орнатыңыз.
② Ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа дайындау рецептісінде көрсетілген тәртіппен салыңыз.
③ Нан пісіруге арналған қалыпты корпусқа орнатып, құрылғыны розеткаға қосыңыз.

1 Қамыр мәзірін таңдаңыз

(Бейне мәзірде ‘13’ таңдалуын көрсетеді.)



- Қамыр илеу мәзірінде таймер жоқ. (20 мәзірінен бөлек).
- Қамырге қосымша ингредиенттерді қосқыңыз келсе, 85-бетке өтіңіз.

2 Құрылғыны іске қосыңыз



Таңдалған бағдарламаның аяқталуына дейін күтілетін уақыт

- Бастау шамы жанады.

- 19, 20, 23 және 24 басқа мәзірлер үшін басталғаннан кейін ‘Выстаивание’ (Суыту) үрдісі дереу басталады, одан кейін ‘Замес’ (Илеу) және ‘Подъем’ (Көтерілу) орындалады.

3 Машина 8 рет дыбыстық сигнал бергеннен кейін ‘Стоп’ (Тоқтату) басып, қамырды шығарып алыңыз,

Құрылғыдан 8 рет дыбыс шыққан кезде қамыр илеу мәзірін таңдаңыз және ‘Конец’ (Соңы) жолағы жыпылықтайды.

- Жыпылықтап тұрған бастау шамы өшіріледі.

- Қамырды шар түрінде иленіз, тағы да көтерілуге уақыт беріңіз, содан кейін таңдалған рецепт бойынша дайындаңыз.

Қосымша ингредиенттерді қосу арқылы...



Нанға немесе қамырға қосымша ингредиенттерді қосу

Мейіз мәзірін таңдау арқылы (03, 06, 11, 14, 16 немесе 22), әртүрлі дәмдеуіш қосылған нандар жасау үшін қамырға сүйікті ингредиенттеріңізді араластыруға болады.



Құрғақ ингредиенттер, ерімейтін ингредиенттер

➜ Қосымша ингредиенттерді мейіз жаңғақ салғышқа салып, құрылғыны орнатыңыз.

Кептірілген жемістер 	● Мөлшері шамамен 5 мм болатын кубиктер етіп тураңыз. ● Қантпен жабылған ингредиенттер диспенсерге жабысып қалып, қалыпқа түспеуі мүмкін.
Жаңғақтар 	● Ұсақ етіп ұнтақтаңыз. ● Жаңғақтар балуыздың дәмін байқатпай тастайды, сондықтан оларды шамадан тыс көп қоспаңыз.
Шемішкелер	● Ірі, қатты шемішкелерді пайдалану диспенсердің және нан пісіруге арналған қалыптың жабынында сызаттардың пайда болуына әкелуі мүмкін.
Шөптер	● 1-2 шай қасық құрғақ шөптерді пайдаланыңыз. Балғын шөптер үшін рецептідегі нұсқаулықты қадағалаңыз.
Ветчина, салями	● Кейде майлы ингредиенттер диспенсерге жабысып қалып, нан пісіруге арналған қалыпқа түспеуі мүмкін.

Дымқыл/созылмалы ингредиенттер, еритін ингредиенттер*

➜ Осы ингредиенттерді басқасымен бірге нан салғышқа салыңыз



Жаңа піскен жемістер, спирттелген жемістер



- Мөлшерін қатаң түрде рецепт бойынша алыңыз, өйткені ингредиенттердің құрамына енетін су нанның сапасына әсер етуі мүмкін.

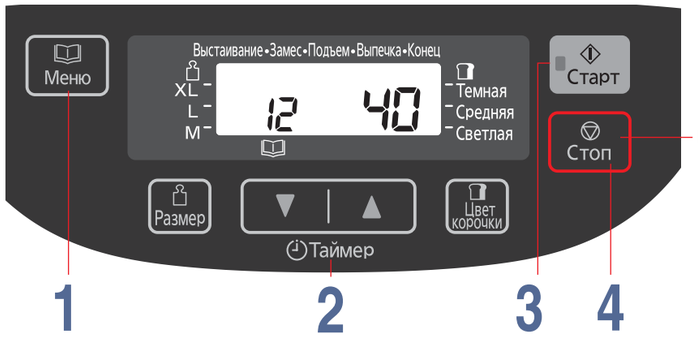
Жұмсақ ірімшік, шоколад



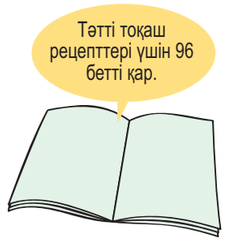
* Бұл ингредиенттерді мейіз және жаңғақ диспенсеріне салуға болмайды, өйткені олар диспенсерге жабысып қалып, қалыпқа түспеуі мүмкін.

• Әр ингредиенттің мөлшерін анықтау үшін рецептіні басшылыққа алыңыз.

Кекстерді пісіру



■ **Жою / іске қосқаннан кейін тоқтату үшін**
(батырманы 1 секундтан артық ұстап тұрыңыз)





• Араластыруға арналған қалақшаны суырып алыңыз

• Нан пісіруге арналған қағазды салыңыз
(Егер қамыр қалыпқа тікелей жанасатын болса, ол күйіп кетеді)

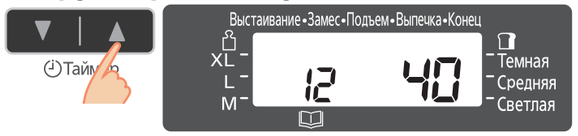
Дайындық
① Ингредиенттерді рецептіге сәйкес дайындаңыз.
② Нан пісіруге арналған қалыпқа пісіруге арналған қағазды төсеңіз де, ингредиенттерді салыңыз.
③ Қалыпты корпусқа салып, нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз.

1 ‘12’ мәзірін таңдаңыз



● Таймер 12 мәзірінде жоқ.
(Таймер панелі тек қана пісіру уақытын баптайды.)

2 Пісіруге арналған уақытты белгілеңіз



3 Құрылғыны қосыңыз



Таңдалған бағдарламаның аяқталуына дейін күтілетін уақыт

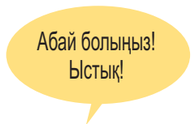
● Бастау шамы жанады.

4 Құрылғы дабыл қағып ‘Конец’ (Соңы)-дегі жолша жыпылықтағанда ‘Стоп’ (Тоқтату) басыңыз

дайындығын тексеріңіз және қалыпты суырып алыңыз

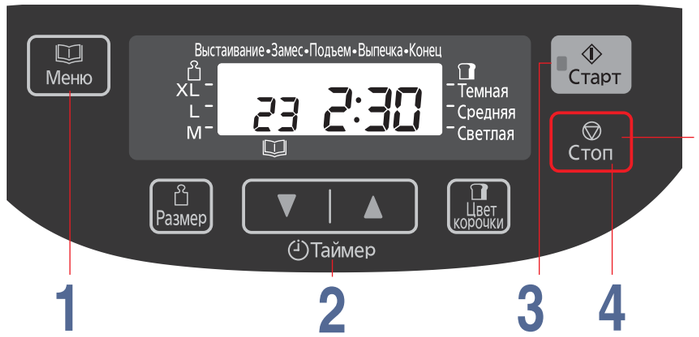
● Жыпылықтап тұрған бастау шамы өшіріледі.

■ Егер пісіру уақыты аяқталмаған болса ➜ 1-3 адымдарды қайталаңыз
(Қосымша пісіру уақытын екі рет жасауға болады. Әрбір уақыт 50 минут ішінде болуы тиіс. Құрылғы ысыған кезде таймер 1 минуттан кейін қайтадан басталады. Таймер пернесін қажетінше басу арқылы уақытты көбейтіңіз.)



● Дайындықты тексеру үшін ағаш таяқшаны қамырдың ортасына тығып көріңіз – егер ол дайын болса, таяқ құрғақ болып шығады.

Тосап дайындау

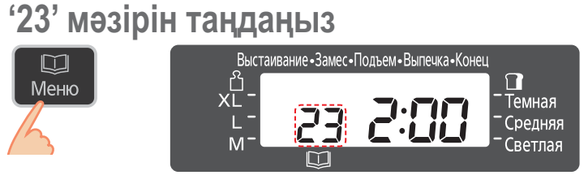


■ **Жою / іске қосқаннан кейін тоқтату үшін**
(батырманы 1 секундтан артық ұстап тұрыңыз)



Дайындық
① Ингредиенттерді рецептіге сәйкес дайындаңыз.
② Нан пісіруге арналған қалыпқа араластыруға арналған қалақшаны орнатыңыз.
③ Ингредиенттерді нан салғышқа төмендегі ретпен салыңыз:
жемістердің жартысы → қанттың жартысы → жемістердің қалғаны → қанттың қалғаны → лимон шырыны.
④ Нан пісіруге арналған қалыпты корпусқа орнатыңыз да, нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз.

1 ‘23’ мәзірін таңдаңыз



● Таймер 23 мәзірінде жоқ.
(Таймер пернесі тек пісіру уақытының ұзақтығын орнатады.)
● Жақсы варенье әзірлеу үшін қанттың, қышқылдың және пектиннің мөлшері теңбе-тең болуы қажет.
● Пектин мөлшері көп жидектер оңай дайындалады.
Пектин мөлшері аз жидектер жақсы дайындалады.
● Жаңа піскен жидектер қолданыңыз.
Жаңа піскен жидектердің үсті немесе асты мықтап қоюланбауы мүмкін.
● Осы кітаптағы рецепттер жұмсақ варенье әзірлеуге арналған. Бұл қанттың аз болғанына байланысты.
● Әрбір ингредиент мөлшері үшін рецептті қадағалаңыз.
• Жидектердің мөлшерін көбейтпеңіз немесе азайтпаңыз. Бұл вареньенің қайнауына немесе күйіп кетуіне себеп болуы мүмкін.
• Шекердің мөлшерін жидектердің жартысынан асыруға болмайды. Бұл вареньенің қайнауына немесе күйіп кетуіне себеп болуы мүмкін. Егер қант мөлшерін азайтсаңыз, варенье мықты қоюланбайды.
*Егер жидектің қышқылдығы қатты болса, лимон қышқылының мөлшерін азайтуға болады, бірақ егер ол тым азайтылса, варенье мықтап қоюланбайды.
● Пісіру уақыты қысқа болса, жидек бөліктері қалып қояды және вареньенің суы көп болуы мүмкін.
• Варенье суыған сайын қоюлана береді. Қатты қайнатып жібермеңіз.

2 Пісіру уақытын орнатыңыз



3 Нан пісіргішті іске қосыңыз



Таңдалған бағдарламаның аяқталуына дейін күтілетін уақыт

● Бастау шамы жанады.

4 Құрылғыдан 8 рет дыбыс шыққан кезде қамыр илеу мәзірін таңдаңыз және ‘Конец’ (Соңы) жолағы жыпылықтайды,

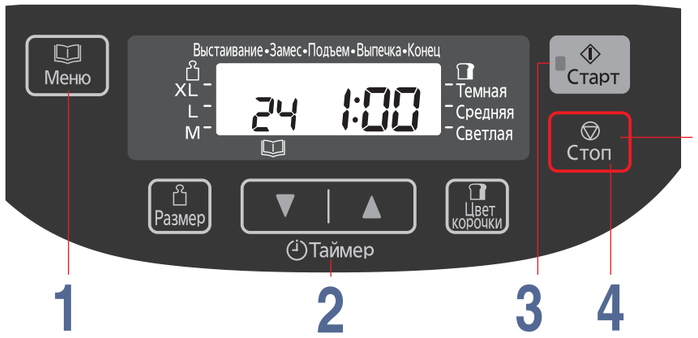
Нан пісіруге арналған қалыпты суырып алыңыз

● Жыпылықтап тұрған бастау шамы өшіріледі.

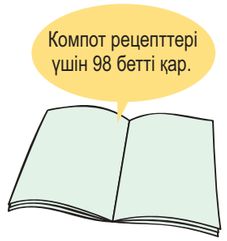
■ Егер пісіру аяқталмаса ➜ 1-3 адымдарды қайталаңыз
(Қосымша пісіру уақытын екі рет жасауға болады. Әрбір уақыт 10–40 минут ішінде болуы тиіс. Құрылғы ысыған кезде таймер 1 минуттан кейін қайтадан басталады. Таймер пернесін қажетінше басу арқылы уақытты көбейтіңіз.)

● Дайын болған тосапты бөлек ыдысқа мүмкіндігінше тезірек ауыстырып салыңыз. Вареньені алған кезде күйіп қалмаңыз.
● Тосапты қалыпта қалдырсаңыз, ол күйіңкіреп кетуі мүмкін.
● Вареньені салқын әрі қараңғы жерде сақтаңыз. Шекер мөлшерінің аз болуына байланысты, сақтау мерзімі дүкеннен сатып алынғаннан өзгеше болмайды. Ашқан соң, тоңазытып алыңыз және аздап қолданыңыз.

Компот жасау

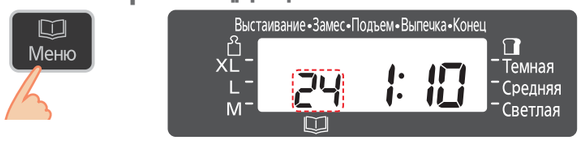


■ **Жою / іске қосқаннан кейін тоқтату үшін**
(батырманы 1 секундтан артық ұстап тұрыңыз)



Дайындық
① Ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындаңыз. (Илеу бұйымын алып тастаңыз.)
② Ингредиенттерді нан салғышқа төмендегі ретпен салыңыз:
жидектер → қант → сұйықтық, одан кейін оны пісіру қағазымен қақпақ ретінде жабыңыз.
③ Нан салғышты негізгі құрылғыға орнатып, құрылғының ашасын розеткаға қосыңыз.

1 ‘24’ мәзірін таңдаңыз



2 Пісіру уақытын орнату



3 Нан пісіргішті іске қосыңыз



Таңдалған бағдарламаның аяқталуына дейін күтілетін уақыт

● Бастау шамы жанады.

4 ‘Стоп’ (Тоқтату) түймешігін басып, компотты алыңыз

Құрылғыдан 8 рет дыбыс шыққан кезде қамыр илеу мәзірін таңдаңыз және ‘Конец’ (Соңы) жолағы жыпылықтайды.

● Жыпылықтап тұрған бастау шамы өшіріледі.

■ Егер пісіру аяқталмаса ➔ 1-3 адымдарды қайталаңыз
(Қосымша пісіру уақытын екі рет жасауға болады. Әрбір уақыт 10–40 минут ішінде болуы тиіс. Құрылғы ысыған кезде таймер 1 минуттан кейін қайтадан басталады. Таймер пернесін қажетінше басу арқылы уақытты көбейтіңіз.)

● Таймер 24 мәзірінде жоқ.
(Таймер пернесі тек пісіру уақытының ұзақтығын орнатады.)
● Әрбір ингредиент мөлшері үшін рецептті қадағалаңыз.
• Жидектердің мөлшерін көбейтпеңіз немесе азайтпаңыз. Бұл компоттың қайнауына немесе күйіп кетуіне себеп болуы мүмкін.
• Жидектің кесектері қалған компот жасау үшін оңай езілмейтін жидектерді таңдаңыз.
• Нан салғышты қағазбен қақпақ ретінде жауып қою қажет. Май төгілмеуі үшін пісіру парағын қолданыңыз. (Пісіру парағын нан салғыш өлшемімен бірдей етіп кесіп алып, қағаздың ортасынан 1 см-дей тесік тесіңіз.)
• Шәрбатты қайнату үшін шабдалыларды пісіру аяқталған кезде тесігі бар қасықпен алып тастаңыз. Шәрбатты жидектің үстіне мұқият құйып, оны суытыңыз.

Нан рецептері



[01 Основной (Негізгі)]
[02 Основной быстрый (Негізгі жылдам)]
[03 Основной с изюмом (Мейізбен негізгі)]
(Бидай ұны)

: Таймер осы символдағы рецептілер үшін қолданылуы мүмкін (4-13 сағат)

Кәдімгі ақ нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	400 гр	500 гр	600 гр
Тұз	1 ш.қ.	1,5 ш.қ.	2 ш.қ.
Қант	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Өсімдік майы	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Су	260 мл	330 мл	360 мл
Ашытқы -B	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.
Ашытқы -R	2 ш.қ.	2½ ш.қ.	3 ш.қ.

Жұмыртқалы нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	400 гр	500 гр	600 гр
Тұз	1⅔ ш.қ.	2 ш.қ.	2½ ш.қ.
Қант	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Құрғақ сүт	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Сары май	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Жұмыртқа	2 шт	2 шт	2 шт
Су	160 мл	230 мл	260 мл
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.

Сүтті нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	400 гр	500 гр	600 гр
Тұз	1 ш.қ.	1,5 ш.қ.	2 ш.қ.
Қант	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Сары майы	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Су	260 мл	350 мл	400 мл
Ашытқы -B	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.
Ашытқы -R	2 ш.қ.	2½ ш.қ.	3 ш.қ.

Ескерту: Нәтижесі ұнның сапасына байланысты.

Ұнның бірнеше түрінен жасалған нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	225 гр	300 гр	375 гр
Жүгері ұны	4 ас.қ. (40 гр)	6 ас.қ. (60 гр)	8 ас.қ. (80 гр)
Геркулес қауызы / бидай, арпа	4 ас.қ.	6 ас.қ.	8 ас.қ.
Тұз	1½ ш.қ.	2 ш.қ.	2½ ш.қ.
Қант	1½ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Құрғақ сүт	1½ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Май	1½ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Су	220 мл	270 мл	320 мл
Құрғақ ашытқы	1¼ ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.

Мейіз қосылған кәдімгі ақ нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	400 гр	500 гр	600 гр
Тұз	1 ш.қ.	1,5 ш.қ.	2 ш.қ.
Қант	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Сары май	20 гр	30 гр	40 гр
Су	260 мл	330 мл	360 мл
Мейіз (кептірілген жеміс тер)*	80 гр	100 гр	120 гр
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.

Ірімшік және ірімшікпен сүрленген шұжық қосылған нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	200 гр	250 гр	300 гр
Кебегі бар бидай ұны	200 гр	250 гр	300 гр
Тұз	1⅔ ш.қ.	2 ш.қ.	2½ ш.қ.
Қант	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Өсімдік майы	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Ірімшікпен сүрленген туралған шұжық*	2 ас.қ.	2½ ас.қ.	3 ас.қ.
Үгітілген ірімшік	2 ас.қ.	2½ ас.қ.	3 ас.қ.
Ұсақталған сарымсақ	1 ас.қ.	1¼ ас.қ.	1½ ас.қ.
Су	260 мл	330 мл	360 мл
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.

Бал және жаңғақ қосылған нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	400 гр	500 гр	600 гр
Тұз	1⅔ ш.қ.	2 ш.қ.	2½ ш.қ.
Қант	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Құрғақ сүт	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Сары май	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Бал	1⅔ ас.қ.	2 ас.қ.	2½ ас.қ.
Туралған кептірілген жемістер*	40 гр	60 гр	80 гр
Ұнтақталған грек жаңғағы*	20 гр	40 гр	60 гр
Су	260 мл	330 мл	360 мл
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.

[04 Диетический (Диеталық)]
[05 Диетический быстрый (Диеталық жылдам)]
[06 Диетический с изюмом (Мейізбен диеталық)]
(Тұтас ұн)

: Таймер осы символдағы рецептілер үшін қолданылуы мүмкін (5-13 часов)

Диеталық нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Тұтас ұн	400 гр	500 гр	600 гр
Тұз	1 ш.қ.	1,5 ш.қ.	2 ш.қ.
Қант	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Өсімдік майы	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Су	260 мл	330 мл	360 мл
Ашытқы -B	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.
Ашытқы -R	2 ш.қ.	2½ ш.қ.	3 ш.қ.

Мейіз қосылған диеталық нан

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	200 гр	250 гр	300 гр
Тұтас ұн	200 гр	250 гр	300 гр
Тұз	1 ш.қ.	1,5 ш.қ.	2 ш.қ.
Қант	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Өсімдік майы	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.	2,5 ас.қ.
Су	280 мл	330 мл	360 мл
Мейіз (кептірілген жеміс тер)*	80 гр	100 гр	120 гр
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.

Ескерту

: Таймерді қолдануға болады
: Таймерді қолдануға болмайды
ш.қ.: Шай қасық ас.қ.: Ас қасық
*: Мейіз және жаңғақ диспансеріне салыңыз
Ашытқы -B: кәдімгі пісірілім үшін
Ашытқы -R: жеделдетілген пісірілім үшін

Қазақ

Нан рецепттері

[04 Диетический (Диеталық)]
[05 Диетический быстрый (Диеталық жылдам)]
[06 Диетический с изюмом (Мейізбен диеталық)]

(Тұтас ұн және нан пісіруге арналған ұн)

⏲: Таймер осы символдағы рецептілер үшін қолданылуы мүмкін (5-13 часов)

Зәйтүн қосылған нан ⏲

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	—	200 гр	—
Тұтас ұн	—	200 гр	—
Тұз	—	1 ш.қ.	—
Құрғақ сүт	—	1½ ас.қ.	—
Орегано (құрғақ)	—	1 ас.қ.	—
Сары май	—	1 ас.қ. (15 гр)	—
Су	—	320 мл	—
Сүйектері алынған тұтас зәйтүндер*	—	50 гр	—
Құрғақ ашытқы	—	1½ ш.қ.	—

Собалақ ⏲

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	—	450 гр	—
Тұз	—	0,5 ш.қ.	—
Жұмыртқа	—	4 шт	—
Қант	—	4 ас.қ.	—
Ванилин	—	1 ш.қ.	—
Сары май	—	100 гр	—
Цитрус шырыны	—	50 мл	—
Мейіз, цукаттар және жаңғақтар*	—	Толық диспенсер	—
Құрғақ ашытқы	—	2,5 ш.қ.	—

Йогуртпен жасалған нан ⏲

‘00’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Бидай ұны	150 гр	150 гр	200 гр
Тұтас ұн	200 гр	300 гр	350 гр
Тұз	1 ш.қ.	1,5 ш.қ.	2 ш.қ.
Қант	1 ас.қ.	1,5 ас.қ.	2 ас.қ.
Сары май	1 ас.қ. (20 гр)	1,5 ас.қ. (30 гр)	2 ас.қ. (40 гр)
Йогурт	120 гр	150 гр	180 гр
Сүт	140 мл	190 мл	230 мл
Ашытқы -B	1 ш.қ.	1½ ш.қ.	2 ш.қ.
Ашытқы -R	1½ ш.қ.	2 ш.қ.	2½ ш.қ.

[07 Ржаной (Қара бидай)]

(Қара бидай ұны)

⏲: Таймер осы символдағы рецептілер үшін қолданылуы мүмкін (4-13 сағат)

«Қайнатылған» нан ⏲

‘07’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	225 гр
Қара бидай ұны	325 гр
Тұз	1½ ш.қ.
Өсімдік майы	2 ас.қ.
Қара бидай уыты	4 ас.қ. (40 гр)
Уытқа арналған қайнаған су	80 мл
Бал	2 ас.қ.
Күнзе	1 ш.қ.
Су	330 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Ескерту: Күнзеге қайнаған су құйып, жақсылап араластырып, суытқаннан кейін қалған ингредиенттерге қосу керек.

Кваспен жасалған нан ⏲

‘07’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	300 гр
Қара бидай ұны	260 гр
Тұз	1½ ш.қ.
Қант	1½ ас.қ.
Зире	1 ас.қ.
Квас (газдалмаған, уытты)	400 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Кебек қосылған нан ⏲

‘07’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	225 гр
Қара бидай ұны	200 гр
Қара бидай кебектері	3 ас.қ.
Қант	1½ ас.қ.
Тұз	1½ ш.қ.
Құрғақ сүт	2 ас.қ.
Су	430 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

[08 Французский (Француз)]

(Бидай ұны/тұтас ұн)

⏲: Таймер осы символдағы рецептілер үшін қолданылуы мүмкін (6-13 часов)

Француз наны ⏲

‘08’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	400 гр
Тұз	1¼ ш.қ.
Құрғақ сүт	1½ ас.қ.
Сары май	1 ас.қ. (15 гр)
Су	280 мл
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.

Қарапайым нан ⏲

‘08’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	400 гр
Тұз	1 ш.қ.
Сары май	1 ас.қ.
Су	300 мл
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.

Хлеб с ржаной мукой ⏲

‘08’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	350 гр
Қара бидай ұны	50 гр
Тұз	1 ш.қ.
Сары май.	1 ас.қ.
Су	310 мл
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.

Желімтіксіз рецепттер



[09 Без глютена (Глютенсіз)]

(глютен қосылмаған нан пісіруге арналған қоспа)

🚫: Таймерді қолдануға болмайды

- Сіз тәтті тағамдарды (кекстер және т.б.) 96 беттегі кекс рецептілеріндегідей глютенсіз ұнды нан пісіруге арналған қоспамен ауыстыру арқылы пісіре аласыз.
- Глютені жоқ нан қоспасын келесі жерлерден сатып ала аласыз:
  - дәріханалар
  - сау тағамдар дүкендері
  - супермаркеттердің көпшілігі

Ескерту

- Нанды глютенсіз пісіру нанның өзге сорттарын пісіруден өте ерекшеленеді. Оң жақтағы кеңестерді оқуыңызды өтінеміз.
- Ұн өндірушілерден толығырақ ақпарат алуыңызды сұраймыз.
- Нанды тілуден бұрын оның жақсылап суығанға күтіңіз.

Глютенсіз дайын қоспадан дайындалған ақ нан 🚫

‘09’ мәзірін таңдаңыз

Су	430 мл
Өсімдік майы	1 ас.қ. (50 гр)
Қоспа (глютенсіз)	500 гр
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.

Қант және тұз қосылған глютенсіз дайын қоспадан дайындалған нан 🚫

‘09’ мәзірін таңдаңыз

Су	430 мл
Өсімдік майы	1 ас.қ. (50 гр)
Тұз	1 ш.қ.
Қант	1 ас.қ.
Глютен қосылмаған нан пісіруге арналған қоспа	500 гр
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.

Глютенсіз жүгері наны 🚫

‘09’ мәзірін таңдаңыз

Су	240 мл
Сары май	1 ас.қ. (20 гр)
Бал	2 ас.қ. (50 гр)
Тұз	1 ш.қ.
Үгітілген паприка	1 ас.қ. (10 гр)
Жұмсақ ірімшік	3 ас.қ. (50 гр)
Глютен қосылмаған нан пісіруге арналған қоспа	310 гр
Жүгері ұны	60 гр
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Глютенсіз нан пісіргенге дейін

■ Өзіңіздің дәрігеріңізбен кеңесіп, төменде берілген нұсқамаларды қадағалаңыз!

Егер сіз глютенсіз диета ұстап жүрген болсаңыз, қамырға құрамында глютені бар ұнның араласып кетпеуіне назар аудару аса маңызды. Нан пісіруге арналған қалыпты, араластыруға арналған қалақшаны және басқа да аксессуарларды ерекше мұқияттылықпен жууыңызды сұраймыз.

➜ Сіз нан пісіруге арналған қосымша қалыптар мен араластыруға арналған қалақшаларға келесі мекен-жай бойынша тапсырыс бере аласыз:
- Клиенттерге қызмет көрсету орталығы: (495) 725-05-65
- Интернеттегі сайт: http://engineering.panasonic.ru

■ Ол нанның басқа сорттары сияқты дайындалмайды!

Ингредиенттерді салу тәртібі - басқаша.

Глютенсіз қоспа жақсы араластырылуы үшін ингредиенттерді салудың келесі тәртібін қадағалауыңызды сұраймыз.
(Салу тәртібін бұзу қамырдың дұрыс көтерілмеуіне алып келуі мүмкін)
➜ Су, тұз, май ➜ глютенсіз нан пісіруге арналған қоспа ➜ құрғақ ашытқы

Нәтиже ұнның түріне байланысты болады

Жоғарыда келтірілген рецептілер нан пісіруге арналған қоспаның әртүрлі типтері үшін жасалды және бұл кезде соңғы нәтиже қолданылатын нан пісіруге арналған қоспаға байланысты әртүрлі мүмкін.
(Бидайсыз нан пісіруге арналған қоспалардың көптеген түрлері бар).

Араластыру кезінде қалыптың жанындағы ұндарды алып тастаңыз

Қоспаның қалыптың жанына жабысып қалуының алдын-алу үшін пластмасса қалақшамен араластырудың басталуына 5-10 минут қалғанда қалыптың ішінде жабысып қалған ұнды тазартып алыңыз.
(Абай болыңыз, араластыруға арналған қалақшаға қолыңызды тигізіп алмаңыз.)

Мұндай нанды екі күн бойы тамаққа қосып жеу керек

Дайын нанды салқындау, құрғақ жерде сақтаңыз және оны екі күн бойы тамаққа қосып жеуге болады. Егер оны осы уақыт ішінде пайдалану мүмкін болмаса, оны тілімдерге бөліп, пакетке салып, содан соң мұздатқышқа орналастырыңыз.

Ескерту

⏲: Таймерді қолдануға болады 🚫: Таймерді қолдануға болмайды

ш.қ.: Шай қасық ас.қ.: Ас қасық

*: Мейіз және жаңғақ диспенсеріне салыңыз

Ашытқы -B: кәдімгі пісірілім үшін

Ашытқы -R: жеделдетілген пісірілім үшін

Ерекше рецепттер

[10 Однозерновой (Бір дәнді)]

Спельта ақ нан

‘10’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Спельта ақ ұны	400 гр	500 гр	600 гр
Қант	1½ ш.қ.	2 ш.қ.	2 ш.қ.
Тұз	1¼ ш.қ.	1½ ш.қ.	1¾ ш.қ.
Сары май	5 гр	10 гр	10 гр
Су	260 мл	340 мл	400 мл
Ашытқы	1 ш.қ.	1¼ ш.қ.	1½ ш.қ.

Толық спельта наны

‘10’ мәзірін таңдаңыз

	M	L	XL
Спельта тұтас бидай дәнінен жасалған ұн	200 гр	250 гр	300 гр
Спельта ақ ұны	200 гр	250 гр	300 гр
Қант	1½ ш.қ.	2 ш.қ.	2 ш.қ.
Тұз	1¼ ш.қ.	1½ ш.қ.	1¾ ш.қ.
Сары май	5 гр	10 гр	10 гр
Су	270 мл	350 мл	420 мл
Ашытқы	1 ш.қ.	1¼ ш.қ.	1½ ш.қ.

Қамыр рецепттері



[13 Основной (Негізгі)]
[14 Основной с изюмом (Мейізбен негізгі)]
[15 Диетический (Диеталық)]
[16 Диетический с изюмом (Мейізбен диеталық)]
[17 Ржаной (Қара бидай)]
[18 Французский (Француз)]
[19 Пельмени (Тұшпара)] [20 Пицца (Пицца)]
[21 Однозерновой (Бір дәнді)]
[22 Однозерновой с изюмом (Мейізбен бір дәнді)]

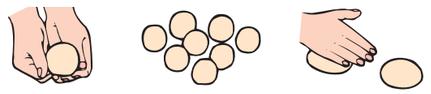
: Таймерді қолдануға болмайды (пиццадан басқаларына)

Ингредиенттерді рецептіге сәйкес дайындап, режимді дұрыс таңдаңыз.
Сіздің қамырыңыз дайын болған кезде оны рецептіде көрсетілгендей етіп өңдеп, көтерілуге уақыт беріп, содан кейін пісіріп алыңыз.
(Ұзақ тұратын жағдайда дайын қамырды кеуіп және қатып қалмауы үшін май жағылған полиэтилен пакетімен не матамен жауып қойыңыз.)

Мысалы – бидай ұнынан бөлке пісіру

① қамырды өңдеп, аздап сүт немесе тұзды су жағыңыз, көкнәр себіңіз.

• Бөлке



• Түйіншек



• Кірпі



(Көпіршітілген жұмыртқа жағыңыз)

② қамыр көтерілгенше және екі есе үлкейгенше жауып, жылы жерге қойыңыз (около 40°C)
- Негізделетін уақыт : бөлке - 25 минут, тұтас ұннан жасалған бөлке - 50 минут
- Сіз қамырдың көтерілуін оны керамикалық қалыпқа немесе боросиликатты әйнектен жасалған ыдысқа (Pirex) салып, одан кейін микротолқынды пешке (печь 800 WIE) салу арқылы жеделдете аласыз.
  • Жоғары қуаттылық (10 секунд) ➜ Көтерілу уақыты/Күту (10 минут) ➜ Жоғары қуаттылық (10 секунд)

③ Газды духовкада 220°C кезінде пісіріңіз (7 белгісі).
- Негізделетін уақыт: бөлке – 12-15 минут

Негізгі

‘13’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	500 гр
Тұз	1,5 ш.қ.
Қант	1,5 ас.қ.
Сары май	30 гр
Су	310 мл
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.

84-беттегі нұсқаулар бойынша қамыр дайындаңыз.

1 Қамырды 12-16 бірдей бөліктерге бөліңіз. Олардан шариктер жасаңыз. Май жағылған жайпақ табаға салып, 20 минут көтерілуге қалдырыңыз.



2 Шариктердің үстіңгі жағына ұн сеуіп, конустар түріне келтіріп иленіз.

3 Оқтаудың көмегімен әр шарикті қалыңдығын шамамен ½ см етіп үш бұрыш түрінде ысыңыз.

4 Әр ұшбұрышты негіздемесінен ұшына қарай жайлап ысыңыз.

5 Жапсарын төмен майланған жайпақ табаға қаратып салыңыз.

6 30-35°C кезінде 30-50 минут немесе мөлшері екі есе үлкейгенше ұстаңыз. Егер қамырдың көтерілуіне арналған пеш болмаса, оны полиэтилен қабығына орап, осы шамамен осы температурада көтерілуге мүмкіндік беріңіз.

7 Бөлкеге көпіршітілген жұмыртқаны жағып, дәміне қарай көкнәр немесе күнжіт себіңіз.

8 Алдын-ала 175°C-ге дейін қыздырылған пеште сарғыш-күрең түске жеткенше 10-15 минут бойына пісіріңіз.

Ескерту

: Таймерді қолдануға болады : Таймерді қолдануға болмайды
ш.қ.: Шай қасық ас.қ.: Ас қасық

Қамыр рецепттері

Қарапайым

‘13’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	500 гр
Тұз	2 ш.қ.
Қант	3 ас.қ.
Жұмыртқа	2 шт
Сары май	45 гр
Су	220 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Бәліштер

‘13’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	500 гр
Тұз	1 ш.қ.
Қант	0,5 ас.қ.
Маргарин	50 гр
Өсімдік майы	1 ас.қ.
Сүт	320 мл
Құрғақ ашытқы	1⅓ ш.қ.

Балық пирогы

‘13’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	600 гр
Тұз	1 ш.қ.
Маргарин	120 гр
Жұмыртқа	1 шт
Су	300 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Құймақ үшін

‘14’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	150 гр
Тұз	⅓ ш.қ.
Қант	1½ ас.қ.
Өсімдік майы.	1 ас.қ.
Жұмыртқа	1 шт
Сүт	160 мл
Мейіз*	1 ст.л
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.

Диеталық

‘15’ мәзірін таңдаңыз

Тұтас ұн	500 гр
Тұз	2 ш.қ.
Қант	1,5 ас.қ.
Сары май	30 гр
Су	340 мл
Құрғақ ашытқы	1,5 ш.қ.

Мейіз қосылған диеталық

‘16’ мәзірін таңдаңыз

Тұтас ұн	500 гр
Тұз	2 ш.қ.
Қант	1,5 ас.қ.
Сары май	30 гр
Су	340 мл
Мейіз (кептірілген жемістер)*	100 гр
Құрғақ ашытқы	1,5 ш.қ.

Ромды бабка

‘16’ мәзірін таңдаңыз

Тұтас ұн	375 гр
Тұз	½ ш.қ.
Қант	1 ас.қ.
Май	4 ас.қ.
Жұмыртқа	2 шт
Су	180 мл
Мейіз*	60 гр
Ром (мейізге сіңдіру үшін)	2 ас.қ.
Құрғақ ашытқы	2¼ ш.қ.

Мәскеу көмеші

‘15’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	600 гр
Тұз	½ ш.қ.
Қант	250 гр
Маргарин	200 гр
Жұмыртқа	4 шт
Сүт	200 мл
Құрғақ ашытқы	4 ш.қ.

Қара

‘17’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	300 гр
Қара бидай ұны	260 гр
Тұз	1,5 ш.қ.
Қант	1,5 ас.қ.
Экстра үстемесі-Р	1 ас.қ.
Су	400 мл
Ашытқы	2 ш.қ.

Дат рогаликтері

‘17’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	400 гр
Қара бидай ұны	90 гр
Тұз	1,5 ш.қ.
Қант	1,5 ас.қ.
Сары май	1 ас.қ.
Су	200 мл
Сыра	120 мл
Құрғақ ашытқы	1,5 ш.қ.

Балық пирогі

‘17’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	300 гр
Қара бидай ұны	260 гр
Тұз	1,5 ш.қ.
Қант	1,5 ас.қ.
Су	400 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Ауыл шелпегі

‘17’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	150 гр
Қара бидай ұны	390 гр
Тұз	1,5 ш.қ.
Қант	1,5 ас.қ.
Өсімдік майы	1 ас.қ.
Ұсақталған сарымсақ	1 ас.қ.
Су	400 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Круассандар

‘18’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	500 гр
Тұз	1½ ш.қ.
Қант	3 ас.қ.
Құрғақ сүт	3 ас.қ.
Сары май/маргарин	2 ас.қ.
Су	280 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

* Жазда салқындатылған суды қолданыңыз.

1. 84 беттегі нұсқаулықты қолдана отырып, қамыр дайындаңыз.
2. Қамырды май жағылған табаққа салып, қабықпен жабыңыз да тоңазытқышқа 30 минутқа салып қойыңыз.
3. 140 гр майды балауызды қағаздың немесе қабықшаның екі өзгішінің арасына 20×30 см тік төрт бұрышты етіп жайып, тоңазытқышқа салқындатуға салып қойыңыз.



4. Қамырды 45×25 см тік төртбұрышы шығатындай етіп жазыңыз.
5. Жайылған қамырдың ½ бөлігіне салқындатылған майды салыңыз, қамырдың қалған бөлігімен оны жауып, шеттерін берік етіп жабыстырыңыз.
6. Қамырды тоңазытқышқа 20-30 минутқа салқындатуға қойыңыз.
7. Салқындатылған қамырды қайтадан 25×45 см мөлшерімен жазып, үшке бүктеп, қайтадан тоңазытқышқа 20-30 минутқа салқындатуға салып қойыңыз.



8. Тағы 2 рет жазып, бүктеп, салқындату керек.
9. Соңғы рет 2-3 сағат бойы салқындату керек.
10. Қамырды алып, қайтадан тік төртбұрыш етіп жайыңыз, оны суретте көрсетілгендей етіп үшбұрыштарға бөліңіз.



11. Жалпақ енінен ұшына қарай трубка етіп ораңыз, бұрыштарын қыстырып жапсырыңыз.



12. Май жағылған жайпақ табаға орамы төмен қарайтындай етіп орналастырыңыз. Көлемі екі есе үлкейгенге дейін 20-30 минутқа қойып қойыңыз.
13. Жұмыртқа жағып, қызғылттанғанға дейін 190°C-де пісіріңіз.



Француз наны

‘18’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	400 гр
Тұз	1,5 ш.қ.
Сары май	1 ас.қ. (15 гр)
Су	280 мл
Құрғақ ашытқы	1 ш.қ.

Пицца

‘20’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	300 гр
Тұз	1 ш.қ.
Қант	0,5 ас.қ.
Сары май	1 ас.қ. (15 гр)
Су	200 мл
Құрғақ ашытқы	0,5 ш.қ.

Жұқа пицца

‘20’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	400 гр
Тұз	¾ ш.қ.
Өсімдік майы	2 ас.қ.
Су	250 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Пиццаға арналған картоп қамыры

‘20’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	500 гр
Қайнатылған картоп	300 гр (4-5шт)
Тұз	1 ш.қ.
Үгітілген ірімшік	2 ас.қ. (40 гр)
Сары май	30 гр
Жұмыртқа	1 шт
Сүт	125 мл
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Пиццаға арналған қара бидай ұнының қамыры

‘20’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	225 гр
Қара бидай ұны	130 гр
Тұз	0,5 ш.қ.
Қант	1 ас.қ.
Сары май	2 ас.қ.
Су	250 мл
Какао ұнтағы	1 ас.қ.
Лимон шырыны	2 ш.қ.
Құрғақ ашытқы	2 ш.қ.

Спельта ұнын үстелге жаю ; 8 жайма үшін

‘??’ мәзірін таңдаңыз

Спельта ақ ұны	500 гр
Қант	1½ ш.қ.
Тұз	1½ ш.қ.
Сары май	10 гр
Су*	310 мл
Ашытқы	1¼ ш.қ.

*Егер бөлме ыстық болса, салқын су қолданыңыз.

1. Қамырды 8 жаймаға бөліп, 15 мин. демалтыңыз.
2. Қамырды жаймаларға кескіндеңіз.
3. Майланған пісіру науасына салып, өлшемі көтерілгенге 35˚C /95˚F дәрежеде ұстаңыз. (шамамен 40 мин).
4. Қамырдың жоғарғы жағынан кесіп алып, 220˚C /425˚ F дәрежедегі пеште 15-20 мин бойы пісіріңіз. (купе).

Ескерту

: Таймерді қолдануға болады : Таймерді қолдануға болмайды
ш.қ.: Шай қасық ас.қ.: Ас қасық
*: Мейіз және жаңғақ диспенсеріне салыңыз

Қамыр рецепттері

Тұшпараларға арналған тұзсыз ашытқы қосылмаған қамырды илеу біршама қиын – қол шаршап қалады. Ал оны жұмсақтау қылып илесе, қайнаған кезде езіліп кетеді… 19 мәзір бағдарламасы сәйкес қамырды илеу үшін арналған. Сіз еш қиындықсыз тұшпара, вареник, үй кеспесін тіпті қытырлақ нанды да пісіре аласыз.

[19 Пельмени (Тұшпара)]

1 84 беттегі нұсқаулықты қадағалай отырып, қамыр дайындаңыз.
Назар аударыңыз!
1) Қамырға арналған су бөлме температурасымен бірдей етіп алынады
2) Су мен ұнның қатынасын бұзбаңыз. Бұл мотордың бұзылуына алып келуі мүмкін. Егер сіз қаттырақ қамырды қалайтын болсаңыз, оған қажет мөлшерде ұн сала отырып, қолыңызбен әрі қарай илеңіз.

2 Қамырды нан пешінде 30 мин-1 сағатқа қойыңыз немесе оны табаққа салып, бетін жауып немесе төңкерілген табақтың астына салып, бөлме температурасында қойып кетіңіз. Осы уақыт ішінде балуыз ісінеді, қамыр созылмалы болады және тез жазылады. Тұшпара жасаудың бірнеше тәсілдері және бұл процесті жеделдетуге арналған көптеген құралдар бар. Төменде дәстүрлі тәсіл келтірілген.

3 Қамырдан кішкене бөлігін кесіп алыңыз, қалған қамырды кеуіп қалмас үшін жауып қойыңыз. Қамыры бар табақты тоңазытқышқа салған абзал. Кесілген бөліктен қалыңдығы саусақтай болатын талшық иленіз.

4 Одан бір кішкене кесек (~2 см) кесіп алып, оны оқтаумен мүмкіндігінше жұқа дөңгелек етіп жайыңыз. Қамыр тақтайға жабыспас үшін тақтайға әрдайым ұн себілуі керек. Оқтауға да ұн жағып тұрыңыз.

5 Дөңгелекке фаршты салып, жартылай ай етіп бүктеңіз, шеттерін жабыстырыңыз. Егер шеттері дұрыс жабыспаса, оның бойын суланған саусақпен сулап өтіңіз.

6 Бұрыштарын «құлақша» етіп бір-біріне жабыстырыңыз.

7 Дайын тұшпараларды ұн себілген тақтайға жинастырады, содан кейін соның үстінде қатырады. Қатыру температурасы мүмкіндігінше төмен болуы керек.

8 Тоңазытылған тұшпараларды тақтайдан алып, мұздатқышта сақтайды. Тұшпараға арналған фаршты қалауыңызға қарай таңдаңыз.

Тұшпаралар

‘19’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	450 гр
Тұз	0,5 ш.қ.
Жұмыртқа	1 шт
Су	210 мл

Варениктерге арналған қамыр

‘19’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	450 гр
Тұз	0,5 ш.қ.
Жұмыртқа	2 шт
Су	160 мл

Үй кеспесіне арналған қамыр

‘19’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	450 гр
Тұз	0,5 ш.қ.
Жұмыртқа	3 шт
Су	110 мл

Қытырлақ нан

‘19’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	450 гр
Тұз	0,5 ш.қ.
Сарыуыз	3 шт
Қант	1 ас.қ.
Қаймақ	1 ас.қ.
Ром (коньяк/арақ)	2 ас.қ.
Сүт	130 мл

Тәтті тоқаш рецепттері

[12 Выпечка (Пісіру)]

Сіз кекстер, шарлоткаларды 12 мәзір – ‘Выпечка’ (Пісіру)’ (86 бет) бағдарламаларымен пісіре аласыз.

: Таймер қолдануға болмайды

- Сіздің нан пісіргішіңіз барлық пісірілімдерге қолдануға алмайды, мәселен, ыстық пешті талап ететін кекстерді пісіре алмайды. Бөлек рецептілерді тексеріп алуыңызды сұраймыз.

①

Ингредиенттерді үлкен ыдыста араластырыңыз

②

Нан пісіруге арналған қалыпқа пісіруге арналған қағазды жайып, оның үстіне қоспаны салыңыз

③

Нан пісіргішті орнатыңыз. (86 бет).

Кекс (Пісіру)

‘12’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	175 гр (1⅙ кесе)
Қант	175 гр
Сары май	175 гр
Жұмыртқаs	3 шт
Какао ұнтағы	2 ас.қ.
Босатқыш	1½ ш.қ.

1 Жұмсартылған май мен қантты миксермен көпіршітіңіз.

2 Здұмыртқа қосыңыз да қайтадан көпіршітіңіз.

3 Осы қоспаға жайлап ұн мен босатқышты қосып, тез арада біртекті қамыр иленіз.

4 Алынған массаның ⅓ бөлігін басқа табаққа салыңыз.

5 Какаоны кішкене суда ерітіңіз.

6 Какаоны қамырдың ⅓ бөлігіне қосып, жақсылап араластырыңыз.

7 Қалыпқа кезектестіріп, 2 қасық ашық түсті қамырды, 1 қасық қоңыр түсті қамырды салыңыз.

8 60 мин пісіріңіз, содан кейін қалыпта 7-10 минутқа қалдырыңыз, содан соң ыдысқа салып, суытыңыз.

Саяжай кексі

‘12’ мәзірін таңдаңыз

Бидай ұны	150 гр (1 кесе)
Жұмыртқа	2 шт
Қоюлатылған сүт	400 мл (1 банка)
Босатқыш немесе ас содасы	½ ш.қ.

Дайындау тәсілі:

1 Жұмыртқаны ағарғанша көпіршітіңіз, қоюлатылған сүт пен ерітілген соданы немесе босатқышты қосыңыз.

2 Ұн сеуіп, біртекті қамыр иленіз.

3 Дайындалған қамырды қалыпқа салыңыз.

4 60 минут пісіріңіз, содан кейін қалыпты нан пісіргіштен алып шығып, оның ішіндегі кексті 7-10 минутқа қойыңыз.

5 Кексті абайлап алып, басқа ыдыста суытыңыз.

Варенье рецепттері

[23 Варенье (Варенье)]

Сіз тосапқа арналған бағдарламаны пайдалана отырып, тосап дайындай аласыз (87 бет).

: Таймер қолдануға болмайды

Тосап

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Жемістер	450 гр
Қант	450 гр
Лимон шырыны	20 мл

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз. Лимон шырынын қосыңыз.

2 23-мәзірді таңдап, таймерге 1 сағ. 30 мин енгізіңіз.

Ескерту:
- Жидектердің немесе қанттың мөлшері шамадан тыс артып кетсе, тосап қатты көпіршіктеніп не күйіп кетуі мүмкін. Рецепті көрсетілген мқлшерді дәлме-дәл қадағалап жатқаныңызға көз жеткізіп алыңыз.
- Тосапты дайындап болғаннан кейін оны тез арада басқа ыдысқа құйып алып, нан пісіруге арналған қалыпты жуып алыңыз, өйткені егер тосапты ыстық нан пісіруге арналған қалыпта қалдырып қойсаңыз, ол күйіп кетуі мүмкін.

Құлпынай вареньесі

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Құлпынайлар, ұсақталып туралған	600 гр
Қант	400 гр
Ашытқы пектині	13 гр

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз.

2 Пектинді нан салғыштағы ингредиенттерге шашыңыз.

3 23-мәзір таңдап таймерге 1 сағ 40 мин енгізіңіз.

Қара жидек вареньесі

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Қара жидектер	700 гр
Қант	400 гр

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз.

2 23-мәзір таңдап таймерге 1 сағ 50 мин енгізіңіз.

Алма және қара бүлдірген вареньесі

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Алмалар, езілген немесе ұсақтап туралған	300 гр
Қара бүлдіргендер	400 гр
Қант	300 гр
Ашытқы пектині	6 гр

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз.

2 Пектинді нан салғыштағы ингредиенттерге шашыңыз.

3 23-мәзір таңдап таймерге 1 сағ 40 мин енгізіңіз.

Мелба шабдалысы

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Шабдалылар, ұсақталып туралған	500 гр
Таңқурай	200 гр
Қант	300 гр
Ашытқы пектині	8 гр

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз.

2 Пектинді нан салғыштағы ингредиенттерге шашыңыз.

3 23-мәзір таңдап таймерге 1 сағ 40 мин енгізіңіз.

Алхоры вареньесі

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Алхорылар, ұсақталып туралған	700 гр
Қант	350 гр
Ашытқы пектині	6 гр

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз.

2 Пектинді нан салғыштағы ингредиенттерге шашыңыз.

3 23-мәзір таңдап таймерге 1 сағ 40 мин енгізіңіз.

Мұздатылған жидек вареньесі

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Мұздатылған аралас жидектер	700 гр
Қант	400 гр
Ашытқы пектині	10 гр

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз.

2 Пектинді нан салғыштағы ингредиенттерге шашыңыз.

3 23-мәзір таңдап таймерге 1 сағ 40 мин енгізіңіз.

Ескерту

: Таймерді қолдануға болады : Таймер қолдануға болмайды

ш.қ.: Шай қасық ас.қ.: Ас қасық

Варенье рецепттері

Қызыл қарақат және чили вареньесі

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Қызыл қарақаттар, дөңгелектеніп кесілген	300 гр
Орташа қызыл чили, ұсақталып туралған	1-2
Жанжабіл, ұсақталып ұнтақталған	4 см
Апельсиндер, шырын және ұсақталып өзілген изюмина	2
Қант	150 гр
Ашытқы пектині	3 гр

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз.

2 Пектинді нан салғыштағы ингредиенттерге шашыңыз.

3 23-мәзір таңдап таймерге 1 сағ 40 мин енгізіңіз.

Өрік вареньесі

‘23’ мәзірін таңдаңыз

Өріктер, ұсақталып туралған	500 гр
Қант	250 гр
Ашытқы пектині	6 гр

1 Жидектің жартысын, одан кейін қанттың жартысын нан салғышқа салыңыз. Қалған жидек пен қант мөлшерімен қайталаңыз.

2 Пектинді нан салғыштағы ингредиенттерге шашыңыз.

3 23-мәзір таңдап таймерге 1 сағ 30 мин енгізіңіз.

Компот рецепттері

[24 Компот (Компот)]

Шәрбаттағы шабдалы

‘24’ мәзірін таңдаңыз

Ұсақ шабдалылар, қабығы ашылған, дәні алынған және 2 бөлікке бөлінген	2 (таза салмағы 300 гр)
қант (түйіршіктелген қант)	60 гр
Лимон шырыны	1 ас.қ.
Су	330 мл
Ванилин	½

*пісіру уақыты 60 мин

Қызыл шараптағы алма

‘24’ мәзірін таңдаңыз

Алмалар, қабығы ашылған, өзегі алынған және 4 бөлікке бөлінген	1½ (таза салмағы 300 гр)
қант (түйіршіктелген қант)	90 гр
Лимон шырыны	1 ас.қ.
Қызыл шарап	90 мл
Су	270 мл
дәм қабық	аз ғана

*пісіру уақыты 90 мин

Ақ шараптағы алмұрт

‘24’ мәзірін таңдаңыз

Алмұрттар, қабығы ашылған, өзегі алынған және 4 бөлікке бөлінген	3 (таза салмағы 400 гр)
қант (түйіршіктелген қант)	40-60 гр
Лимон шырыны	1 ас.қ.
Ақ шарап	90 мл
Су	240 мл

*пісіру уақыты 90 мин

1 Нан салғышты алыңыз. (илеу бұйымын орнатпаңыз)

2 Өлшенген ингредиенттерді нан салғышқа салып, қағаз қойыңыз*
жидек → қант → басқа ингредиенттер + қағаз қақпақ
*қағаз қақпақ: ішкі қақпақ ретінде ортасы тесігі бар асүй қағазы

3 24-мәзірді таңдап, пісіру уақытын орнатыңыз.

4 Құрылғыны іске қосыңыз.

5 Пісіру ақталып, дыбыс шыққаннан кейін, жидектерді ыдысқа төңкеріңіз және шәрбатта баяу суығанын күтіңіз.

Ескерту

: Таймерді қолдануға болады : Таймер қолдануға болмайды

ш.қ.: Шай қасық ас.қ.: Ас қасық

Күтім және тазалау

Тазартпас бұрын құрылғының айырын розеткадан суырып алып, нан пісіргіштің суына уақыт беріңіз

■ Нан пісіргішіңізді зақымдап алмау үшін…
- Абразивті заттарда пайдаланбаңыз (жуғыш құралдар, тазартатын пасталар және т.б.)
- Нан пісіргішіңіздің бөлшектерін ыдыс жуатын машинада жумаңыз!
- Бензин, еріткіштер, спирт немесе ағартқыш қолданбаңыз!
- Барлық жуылатын бөлшектерді жуғаннан кейін, оларды ас бөлмесіндегі сүлгімен құрғағанша сүртіңіз. Нан пісіргішті әрдайым таза әрі жақсылап сүртілген етіп сақтаңыз.

Нан пісіруге арналған қалып және араластыруға арналған қалақша-

Қалған қамыр қалдықтарын кетіріп, оларды сумен жуыңыз.

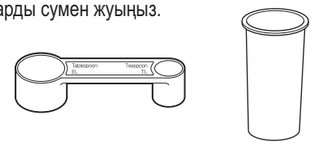


- Егер араластыруға арналған қалақшаны алып шығу мүмкін болмаса, оны жылы суда 5-10 минут ұстап тұрыңыз. Қалыпты суға батырып қоймаңыз.



Өлшеуіш қасық және кесе

Оларды сумен жуыңыз.



Қақпақ

Дымқыл матамен сүртіңіз.



бу шығуға арналған саңылауы

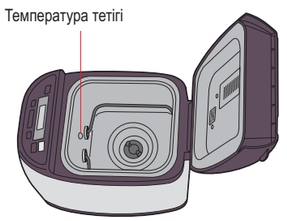
Дымқыл матамен сүртіңіз.





Корпусы

Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Температура тетігін зақымдап алмау үшін абайлап сүртіңіз.



• Блоктың ішкі бөлігінің түсі пайдалану процесінде өзгеруі мүмкін.

Күтім және тазалау

Диспенсердің қақпағы



Суырып алып, оны сумен жуыңыз

- Диспенсердің қақпағын бұрышы шамамен 75 градус бұрыш болатындай етіп көтеріңіз. Қосылыстарды теңестіріп, оларды алу үшін өзіңізге қарай тартыңыз немесе абайлап сол бұрыштың астында бекіту үшін басыңыз (алдымен машина салқындағанға дейін күте тұрыңыз: қолданғаннан кейін бірден ол ыстық болады).
- Абай болыңыз және тығыздықтарды зақымдап алмаңыз (зақымдау будың шығып кетуіне, конденсацияға немесе деформацияға алып келуі мүмкін).

Ашытқы арластырғышы

Дымқыл матамен сүртіп табиғи кептіріңіз.

- Егер кебір матамен сүртсеңіз, кебір ашытқы статика себебті нан табасына түспейді.





Мейіз, жаңғақ салғышы.

Суырып алыңыз және сумен жуыңыз





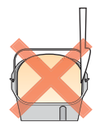


- Оны әр пайдаланғаннан кейін қалдықтары қалмас үшін жуып отырыңыз.

Күйіп кетуге қарсы жабынды қорғау үшін

Нанға арналған қалыпқа және араластыруға арналған қалақшаға дақтардың пайда болуының алдын алатын және нанды суырып алуды жеңілдететін күюге қарсы жабын жабылған.
Оның зақымдалуын болдырмас үшін төменде берілген нұсқаулықты орындаңыз.

- Нанды қалыптан алып шығып жатқан кезде қатты заттарды, мысалы, пышақты немесе шанышқыны пайдаланбаңыз.
  Нанды нан салғыштан шығаруда қиыншылықтар туындаса, 103-бетті қараңыз.



- Көмеш нанды кесерден бұрын оның ішінде араластыруға арналған қалақшаның жоқ екендігіне көз жеткізіп алыңыз. Егер қалақша ішінде болса, ол суығанша күтіп, оны суырып алыңыз.
  (қатты немесе өткіз құралдар, мысалы, пышақ, шанышқыны қолданбаңыз).
  Күйіп қалмас үшін абай болыңыз, өйткені араластыруға арналған қалақша әлі де ыстық болуы мүмкін.



- Нанға арналған қалыпты және араластыруға арналған қалақшаны тазалаған кезде жұмсақ губғаны пайдаланыңыз. Қандай-да бір абразивті, мәселен, тазартатын ұнтақтарды немесе қатты губкаларды қолданбаңыз.



- Қатты, ірі дәнді ингредиенттер, мысалы, еленбеген ұн, қант немесе жаңғақтар мен дәндер қоспалары нанға арналған қалыптың күюге қарсы жабынын зақымдауы мүмкін. Ингредиенттердің көп мөлшерін қолданған кезде оларда кішігірім бөліктерге бөліп алыңыз. Рецептілерде көрсетілген, кеңес берілген мөлшерді қадағалаңыз.

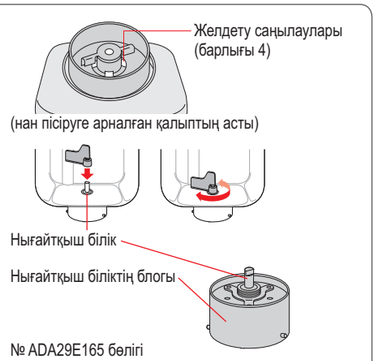
Проблемалар және оларды жою тәсілдері

Сервистік орталыққа хабарласқанға дейін төменде берілген кестемен танысып алуыңызды сұраймыз.

Проблема	Себептері ➜ жою тәсілдері
Менің наным көтерілмейді Менің нанымның үсті тегіс емес	[Барлық нан] ● Сіздің ұныңыздағы балуыздың сапасы сәйкес келмейді немесе сіз нан пісіруге арналған ұнды пайдаланбайсыз (Балуыздың сапасы температураға, ылғалдылыққа, ұнды сақтау талаптарына, егінді жинау уақытына байланысты өзгеруі мүмкін). ➜ Басқа өндірушінің басқа типтегі ұнын немесе ұнның басқа партиясын алып көріңіз. ● Нан сіз сұйықтықты аз қосқандықтан, өте қатты болып шықты. ➜ Құрамында ақуызы көп нан пісіруге арналған ұн суды, басқаларына қарағанда, көбірек сіңіреді, сондықтан қосымша 10-20 мл су қосып көріңіз. ● Сіз сәйкес келмейтін ашытқыны пайдаланасыз. ➜ Пакетінде ‘тез әсер ететін ашытқылар’ деген жазуы бар ашытқыларды пайдаланыңыз. Бұл тип алдын-ала ашытуды қажет етпейді. ● Сіз ашытқыны аз салдыңыз немесе сіздің ашытқыңыз көнеріп кеткен. ➜ Қоса берілген өлшеуіш қасықты қолданыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз) ● Ашытқыға араластырмас бұрын сұйықтық тиіп кеткен. ➜ Сіз ингредиенттерді нұсқаулыққа сәйкес дұрыс тәртіпте салғаныңызды және су мен сұйықтықты ең соңында құйғаныңызды тексеріңіз (82 бет). ● Сіз тұзды өте көп салдыңыз немесе қантты жеткіліксіз етіп қостыңыз. ➜ Рецептті тексеріп, қоса берілген өлшеуіш қасықтың көмегімен дұрыс мөлшерін өлшеңіз. ➜ Тұз бен қант басқа ингредиенттерге кірмеуін тексеріңіз. [Арнайы нан] ● Einkorn бидайы арнайы нан пісірген кезде қолданылады және/немесе спельта ұнынан басқа көп ұн қолданылды. ➜ Спельтадан басқа екі түрлі ұн қолданған кезде спельта ұны бүкіл ұн мөлшерінен 60% астам болуы тиіс. Қара және күріш ұны бүкіл ұн мөлшерінен 40% астам болуы тиіс және қарақұмық ұны бүкіл ұн мөлшерінен 20% астам болуы тиіс.
Менің наным өте бос	● Сіз ашытқыны шамадан тыс көп салдыңыз. ➜ Рецептті тексеріп, қоса берілген өлшеуіш қасықтың көмегімен дұрыс мөлшерін өлшеңіз. ● Сіз сұйықтықты өте көп қостыңыз. ➜ Ұнның кейбір түрлері басқаларына қарағанда суды көбірек сіңіріп алады, судың мөлшерін 10-20 мл-ге азайтып көріңіз
Менің наным көтерілгеннен кейін қайта түсіп кеткен	● Сіздің ұныңыздың сапасы қанағаттанарлықсыз. ➜ Басқа өндірушінің ұнын алып көріңіз. ● Сіз сұйықтықты өте көп қолдандыңыз. ➜ Судың мөлшерін 10-20 мл-ге азайтып көріңіз.
Менің наным өте қатты көтерілді.	● Сіз ашытқының/судың мөлшерін шамадан тыс көп қолданасыз. ➜ Рецептті тексеріп, қоса берілген өлшеуіш қасықтың (ашытқыны)/кесенің (суды) көмегімен дұрыс мөлшерін өлшеңіз. ➜ Судың артық мөлшері басқа ингредиенттерден түспеуін тексеріңіз. ● Сіздің ұныңыз аз. ➜ Ұнды таразының көмегімен мұқият өлшеп алыңыз.
Неге нан ақшыл және жабысқақ болып шықты?	● Сіз ашытқыны жеткіліксіз мөлшерде қолданасыз немесе сіздің ашытқыңыз - көне. ➜ Қоса берілген өлшеуіш қасықты пайдаланыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. (Оны тоңазытқышта сақтаңыз) ● Электр қуатын беруде іркіліс пайда болды немесе нан пісіру уақытында машина тоқтатылды. ➜ Егер машина он минуттан артық уақытқа тоқтатылған болса, онда ол сөнеді. Сізге нанды қалыптан алу және жаңа ингредиенттермен циклді қайта іске қосу қажет.
Менің нанымның қабығында ұн қалып қойды.	● Сіз тым көп ұн қолдандыңыз немесе сізде сұйықтық аз. ➜ Рецептіні тексеріңіз және ұнның дұрыс мөлшерін таразының көмегімен немесе сұйықтықты комплектіге кіретін сұйықтықтарға арналған өлшемдік кесенің көмегімен өлшеңіз.

Проблемалар және оларды жою тәсілдері

Сервистік орталыққа хабарласқанға дейін төменде берілген кестемен танысып алуыңызды сұраймыз.

Проблема	Себептері ➜ жою тәсілдері
Неге менің наным дұрыс араласпады?	● Сіз араластыруға арналған қалақшаны нан пісіруге арналған қалыпқа салған жоқсыз. ➜ Ингредиенттерді енгізгенге дейін қалақшаның қалыпта бар екендігіне көз жеткізіп алыңыз. ● Электр қуатын беруде іркіліс пайда болды немесе нан пісіру уақытында машина тоқтатылды. ➜ Егер машина он минуттан артық уақытқа тоқтатылған болса, онда ол сөнеді. Сізге нан пісіруді қайта іске қосуға тура келеді, алайда бұл егер араластыру басталып кеткен болса, теріс нәтижелерге алып келеді.
Менің наным піскен жоқ.	● Қамыр дайындау мәзірі таңдалды. ➜ Қамыр дайындау мәзірінде пісіру үрдісі болмайды. ● Электр қуатын беруде іркіліс пайда болды немесе нан пісіру уақытында машина тоқтатылды. ➜ Егер машина он минуттан артық уақытқа тоқтатылған болса, онда ол сөнеді. Егер қамыр көтерілген және біраз тұрған болса, оны сіздің пешіңізде пісіріп көруге болады. ● Су жеткіліксіз болды және қозғалтқыштың қорғаныс қондырғысы автивтендірілді. Бұл құрылғының жұмысы шамадан тыс болғанда ғана орындалады, қозғалтқышқа шекті қуаттылықта жұмыс істеуге тура келді. ➜ Кеңес алу үшін сатушыға немесе серви орталығына хабарласыңыз. Келесіде рецептті тексеріп, қоса берілген өлшеуіш кесенің көмегімен ингредиенттердің дұрыс мөлшерін өлшеңіз. ● Сіз араластыруға арналған қалақшаны орнатуға ұмытып кеттіңіз. ➜ Алдымен қалақшаны орнатқаныңызға көз жеткізіп алыңыз (82 бет). ● Нан пісіруге арналған қалыптағы араластыруға арналған нығайтқыш білік айналмайды. ➜ Илеуге арналған нығайтқыш білік қалақшаны салған кезде айналмайтын болса, нығайтқыш біліктің блогын ауыстыру керек (сатушыға немесе Panasonic сервис-орталығына барыңыз).
Қамыр нан пісіруге арналған қалыптың түбінде ағып кетеді.	● Қамырдың шамалы мөлшері желдету саңылауларынан ағып шығатын болады (алайда бұл кезде айналатын бөліктер айналуын тоқтатпайды). Бұл жарамсыздық болып табылмайды, бірақ кейде илеуге арналған нығайтқыш біліктің дұрыс айналып тұрғандығын тексеру керек. ➜ Егер бекіту валы қалақты бекіткен кезде айналмаса, бекіту валының блогын ауыстыру қажет болады (сатушыға немесе Panasonic қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз). 
Нанның шеттері түсіп кеткенг ал төменгі бөлігі суланған.	● Сіз нанды нан пісіруге арналған қалыпта пісіріп болғаннан кейін өте ұзақ уақытқа тастап кеттіңіз. ➜ Нанды піскеннен кейін бірден суырып алыңыз. ● Электр қуатын беруде іркіліс пайда болды немесе нан пісіру уақытында машина тоқтатылды. ➜ Егер машина он минуттан артық уақытқа тоқтатылған болса, онда ол сөнеді. Нанды сіздің пешіңізде пісіріп көруге болады.
Араластыруға арналған қалақша шу шығарады.	● Бұл қалақша білікте қозғалатын болғандықтан (бұл жарамсыздық болып табылмайды).
Нан пісірген кезде мен күйген иісті байқаймын. Бу шығуға арналған саңылаудан түтін шығады.	● Ингредиенттер қыздыратын элементке түсіп кетуі мүмкін. ➜ Кейде ұнның кішкене бөлігі, мйіз немесе өзге де ингредиенттер нан пісіруге арналған қалыптан араластыру кезінде аздап шашылуы мүмкін. Нан піскеннен кейін, нан пісіргіш суыған соң элементті жайлап сүртіп алыңыз. ➜ Қалыпты нан пісіргіштен оның ішіне ингредиенттер салу үшін суырып алыңыз.

Проблема	Себептері ➜ жою тәсілдері
Нанды пісіруге арналған қалыптан шығарған кезде араластыруға арналған қалақша нанның ішінде болады.	● Қамыр өте тығыз. ➜ Нанды дұрыстап суытып алыңыз, содан кейін қалақшаны алып шығыңыз. Ұнның Дайте хлебу полностью остыть и потом вынимайте лопатку. Ұнның кейбір типтері басқаларына қарағанда суды көбірек сіңіріп алады, сондықтан қосымша 10-20 мл мөлшерінде су қосып көріңіз. ● Қабық қасықтың астында түзілді. ➜ Қалақша мен оның білігін әр қолданғаннан кейін жуыңыз.
Қабығы майысады және салқындатқаннан кейін жұмсарып кетеді.	● Нанда піскеннен кейін қалып қоятын су буы оның қабығына өтіп, оны аздап жұмсартып жіберуі мүмкін. ➜ Су буының мөлшерін азайту үшін су мөлшерін 10-20 мл-ға азайтып немесе қант мөлшерінің жартысын алып тастап көріңіз.
Нанымның қабығын қалай қытырлақ етуге болады?	● Нанды қытырлақ етіп жасау үшін 08 мәзірін немесе ‘Темная’ (Қара) нан түсі параметрін қолданыңыз, немесе оны 200°C/газ дәрежесінде 6 таңбасы қосымша 5-10 минут пісіріңіз.
Менің наным жабысқақ және тілімдері тегіс емес.	● Кескен кезде ол өте ыстық. ➜ Нанның құрамындағы барлық ыстық бу шығу үшін оны кескенге дейін тордың үстінде сууына мүмкіндік беріңіз.
Нан алу мүмкін емес.	● Егер нанды қалыптан оңай алып шығу мүмкін болмаса, оны күйіп қалмайтын және өртеніп кетуі мүмкін емес бақыланатын орынға суыту үшін 5-10 минутқа қоя тұрыңыз. Содан кейін қолыңызға қолғап киіп, нанға арналған қалыпты бірнеше рет сілкіленіз. (Нанның түсуіне кедергі келтірмес үшін тұтқасын төменгі жағында ұстаңыз).
Варенье пісірген кезде, күйіп кеткен немесе илеу бұйымы қысып қалған, сондықтан ол шықпайды.	● Жидек мөлшері тым аз болған немесе қанттың мөлшері тым көп болған. ➜ Нан салғышты раковинаға салып, оны жартылай жылы сумен толтырыңыз. Қоспада пісірілген заттар немесе илеу бұйымдары босағанға дейін нан салғышты батырып қойыңыз. Күйген зат алынғаннан кейін, оны жұмсақ губкамен жуыңыз. Ыстық судан абай болыңыз.
Варенье қайнап тасып кетті.	● Тым көп жидек немесе қант қолданылған. ➜ Тек 97-98-беттегі рецептілерде көрсетілген жидек және қант мөлшерін қолданыңыз.
Варенье тым сұйық және мықтап қоюланбаған.	● Жидек аз немесе тым пісіп кеткен. ● Лимон қышқылы немесе қант тым көп азайтылған. ● Пісіру уақыты жеткіліксіз болды. ● Пектин мазмұны аз жидек қолданылған. ➜ Сұйық вареньені десерттерге соус ретінде қолданыңыз. ➜ Вареньені толығымен суытып алыңыз. Варенье суыған сайын қоюлана береді.
Мұздатылған жидектерді қолдануға болады ма?	● Оларды қолдануға болады.
Вареньеге қанттың қандай түрін қолдану керек?	● Ақ құйылған немесе түйіршіктелген қант қолдануға болады. Сары қант, диеталық қант және калориясы аз қант немесе жасанды қант затын қолданбаңыз.
Варенье жасаған кезде спиртте маринадталған жидектерді қолдануға болады ма?	● Оларды қолданбаңыз. Сапасы қанағаттанарлық болмайды.
Жидекті шәрбатта жасаған кезде жидек жарамсыз болады.	● Пісіру уақыты тым ұзақ болды. Жидек қатты пісіп кеткен болуы мүмкін.

Проблемалар және оларды жою тәсілдері

Сервистік орталыққа хабарласқанға дейін төменде берілген кестемен танысып алуыңызды сұраймыз.

Проблема	Себептері ➜ жою тәсілдері
Құрғақ ашытқы нан салғыштың ішіне түспейді.	● Ашытқы араластырғышты белсендіру уақыты мәзір бағдарламасына және бөлме температурасына байланысты басқа болады. ● Ашытқы араластырғыш дымқыл, кедергі пайда болуы мүмкін. ➜ Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. ● Құрғақ ашытқы суланған. ➜ Жаңа құрғақ ашытқы қолданыңыз.
Жидектер шәрбатты толығымен сіңірмеген.	● Оны жасаған кезде немесе пісірген кезде немесе үсті астына төңкерілмеген кезде қағазбен жаппаңыз.
Дисплейде ⊐◕⚡- деген жазу шығады.	● Шамамен 10-қа электр энергиясын беруде іркіліс пайда болды (айыры абайсызда ағытылып қалды немесе ажыратқыш қосылды) немесе қуат көзіне қатысты басқа жарамсыздық бар. ➜ қуат көзіне қатысты жарамсыздық қысқа мерзімді болса, операция үзілмейді. Егер қуат көзі 10 минут ішінде қайта қосылған болса, нан пісіргіш қайтадан жұмыс істейді, бірақ соңғы нәтиже бұзылысқа ұшырауы мүмкін.
Дисплейде 01 пайда болады.	● Электр қуатын беруде ұзақ уақытқа созылған іркіліс пайда болды (жағдайға байланысты ажыратылады – мысалы, қуат көзін берудегі іркіліс, айыр розеткадан ажырап қалды, сақтандырғыш немесе ажыратқыш жарамсыз). ➜ Қамырды шығарып алып, жаңа ингредиенттер салынған нан пісіргішті қайта іске қосыңыз.
Дисплейде H01–H02 пайда болады.	● Дисплей нан пісіргіште ақаулық бар екенін көрсетеді. ➜ Сатып алған жерге немесе Panasonic қызмет орталығына хабарласыңыз.
Дисплейде U50 деген жазу шығады.	● Құрылғы өте ыстық (40°C/105°F-ден жоғары). Мұндай тек үздіксіз пайдалану кезінде болуы мүмкін. ➜ Құрылғы оны қайтадан пайдаланғанға дейін 40°C/105°F-ден төмен температураға дейін суысын [U50 жоғалып кетеді].

Life Time	**7 years**	
Manufacturer:	Panasonic Corporation	Панасоник Корпорэйшн
Manufacturer at:	Panasonic Manufacturing Xiamen Co., Ltd.	Панасоник Мануфактуринг (Xiamen) Co Ltd
Address:	17# Chuang Xin Road, Xiamen Torch Hi-Tech Industrial Development Zone, Xiamen Fujian, 361006, China	361006 Қытай, Фудзиян, Сиямэн, Сиямэн Торк Хай-тек Производитель Даму Зонасы, Чуанг Син кешесі, 17

Note:
Продукцияның номерін заттың артынан білуге болады.

Продукцияның номері: XX XX XX
- 3rd and 4th digits: ай (санда)
  01-қаңтар, 02-ақпан,...12-желтоқсан
- 1st and 2nd digits: жыл (жылдың ең артыңғы саны)
  10--2010, 11--2011, 12--2012

Европалық Союздан басқа елдердегі зат туралы нәтижелер:
Бұл символ Европалық Союзде ғана қолдалады. Егерде бұл заттан құтылайын десеңіз, сол елдегі мемлекет органдарына немесе дилерге байланысыңыз.

Украинадағы гарантия нәтижелері:
Панасоник Корпорэйшн, бұл Украинаға жіберілетін затқа, 1 жылдық производительдің гарантиясын береді.

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 дозатора для изюма и орехов	макс. 150 г изюма				
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)				
Размеры (В × Ш × Г)	примерно 38,2 × 25,6 × 38,9 см				
Вес	примерно 7.6 кг				
Аксессуары	Мерная чашка, мерная ложка				

Технічні характеристики

Живлення	220-230 В ~ 50 Гц				
Споживана потужність	503-550 Вт				
Місткість	(Борошно твердих сортів)	макс.	600 г	мін	300 г
	(Дріжджі)	макс.	12 г	мін	1,5 г
Місткість дозатора для родзинок і горіхів	макс. 150 г родзинок				
Таймер	Цифровий таймер (до 13 годин)				
Розміри (В × Ш × Г)	приблизно 38,2 × 25,6 × 38,9 см				
Вага	приблизно 7.6 кг				
Аксесуари	Мірна чашка, мірна ложка				

Техникалық сипаттамалары

Қуат көзі	220-230 В ~ 50 Гц				
Тұтынылатын қуат	503-550 Вт				
Сыйымдылық	(Бидай ұны)	макс	600 г	мин	300 г
	(Ашытқы)	макс	12 г	мин	1,5 г
Мейіз және жаңғаққа арналған дозатор ыдысы	макс 150 г изюма				
Таймер	Сандық таймер (13 сағатқа дейін)				
Мөлшері (В × Ш × Г)	шамамен 38,2 × 25,6 × 38,9 см				
Салмағы	шамамен 7.6 кг				
Аксессуарлар	Өлшеуіш кесе, өлшеуіш қасық				

Declaration of Conformity
with the requirements of Technical Regulation on the Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment
(adopted by Order №1057 of Cabinet of Ministers of Ukraine)

The Product is in conformity with the requirements of Technical Regulation on the Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (TR on RoHS).

The content of hazardous substance with the exemption of the applications listed in the Annex №2 of TR on RoHS:

1. Lead (Pb) – not over 0,1wt % or 1000wt ppm;
2. Cadmium (Cd) – not over 0,01wt % or 100wt ppm;
3. Mercury (Hg) – not over 0,1wt % or 1000wt ppm;
4. Hexavalent chromium (Cr^{6+}) – not over 0,1wt % or 1000wt ppm;
5. Polybrominated biphenyls (PBBs) – not over 0,1wt % or 1000wt ppm;
6. Polybrominated diphenyl ethers (PBDEs) – not over 0,1wt % or 1000wt ppm.

Декларация о Соответствии
Требованиям Технического Регламента об Ограничении Использования некоторых Вредных Веществ в электрическом и электронном оборудовании
(утверждённого Постановлением №1057 Кабинета Министров Украины)

Изделие соответствует требованиям Технического Регламента об Ограничении Использования некоторых Вредных Веществ в электрическом и электронном оборудовании (ТР ОИВВ).

Содержание вредных веществ в случаях, не предусмотренных Дополнением №2 ТР ОИВВ:

1. свинец (Pb) – не превышает 0,1wt % веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей;
2. кадмий (Cd) – не превышает 0,01wt % веса вещества или в концентрации до 100 миллионных частей;
3. ртуть (Hg) – не превышает 0,1wt % веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей;
4. шестивалентный хром (Cr^{6+})– не превышает 0,1wt % веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей;
5. полибромбифенолы (PBB) – не превышает 0,1wt % веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей;
6. полибромдифеноловые эфиры (PBDE) – не превышает 0,1wt % веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей.

Декларація про Відповідність
Вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні
(затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)

Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).

Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР, :

1. свинець(Pb) – не перевищує 0,1wt % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
2. кадмій (Cd)– не перевищує 0,01wt % ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;
3. ртуть(Hg) – не перевищує 0,1wt % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
4. шестивалентний хром (Cr^{6+}) – не перевищує 0,1wt % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
5. полібромбіфеноли (PBB) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) – не перевищує 0,1wt % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.