

# 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 37,0 × 28,0 × 33,0 см		
Вес	SD-257 примерно 6.8 кг, SD-256 примерно 6.4 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 37,0 × 28,0 × 33,0 см		
Вага	SD-257 приблизно 6.8 кг, SD-256 приблизно 6.4 кг		
Акcesуари	Мірна чашка, мірна ложка		

## Виробник:

Панасонік Корпорейшн Осака, Японія  
5, Сахо, Като Сіті, Хього, 673-1447, Японія

## Вироблено:

Панасонік Мануфактурінг Ксіамен Ко., Лтд.  
№17 Чуанг Ксін Род, Ксіамен Торч Хай-Тек Індастріал Девелопмент Зон, Ксіамен, Фузіан, 361006, Народна Республіка Китай

## Примітка:

Дату виготовлення Ви можете з'ясувати за номером, що розміщений на задній частині виробу.  
номер 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 терміну служби (придатності):

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

Панасонік Корпорейшн

Панасонік Корпорейшн

Panasonic Corporation

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

DZ50K160  
F0210S0  
Отпечатано в Китає  
Друк на Китаї  
Printed in China

Panasonic®

# Автоматическая хлебопекарня Автоматична хлібопекарня

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И РЕЦЕПТЫ (Домашнее использование)  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І РЕЦЕПТИ (Домашнє використання)

Модель SD-257/SD-256



Здесь представлено изображение модели SD-257  
На цьому зображенні представлена модель SD-257



Благодарим Вас за покупку изделия Panasonic.

- Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации до использования данного прибора и сохраните ее для дальнейшего пользования.
- Настоящая инструкция по эксплуатации предназначена для двух различных моделей. Имеющиеся в ней пояснения, главным образом, описаны для модели SD-257 (См. страницу 3 для ознакомления с различиями в функциях этих двух моделей).
- Данное изделие предназначено только для домашнего использования.

Дякуємо Вам за придбання виробу Panasonic.

- Будь ласка, уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації перед використанням даного виробу і збережіть її для подальшого користування.
- Дана інструкція з експлуатації призначена для використання двох різних моделей. Пояснення, що в ній містяться, в основному, відносяться до моделі SD-257 (Див. сторінку 3 для ознайомлення з відмінностями у функціях між цими двома моделями).
- Даний виріб призначений тільки для домашнього використання.

Перед началом использования  
До початку використання

Как пользоваться  
Порядок користування

Рецепты  
Рецепти

Как чистить  
Як очищувати

Проблемы и способы их устранения  
Проблеми і способи їх усунення

俄

# Содержание

## Перед началом использования

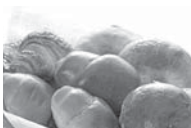
- Различия между SD-257 и SD-256 ..... 3
- Меры предосторожности ..... 4
- Список программ и режимов ..... 5
- Описание/Аксессуары ..... 6


## Как пользоваться


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

## Рецепты

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

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

	[ПИЦЦА] ..... 21
	[ПЕЛЬМЕНИ] ..... 22

	Другие рецепты [ВАРЕНЬЕ] ..... 23
	[ВЫПЕЧКА] ..... 23

## Как чистить

- Уход и чистка ..... 24

## Для защиты антипригарного покрытия

- Чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия ... 25

## Проблемы и способы их устранения

- Проблемы и способы их устранения ..... 25

# Зміст


## До початку використання

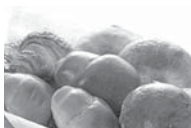
- Відмінності між SD-257 і SD-256 ..... 3
- Вказівки з безпеки ..... 28
- Список програм і режимів ..... 29
- Аксесуари/Ідентифікація приладдя ..... 30


## Порядок користування


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

## Рецепти

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

	Рецепты теста [ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)] ..... 43
	[ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДИЄТИЧНИЙ)] ..... 44
	[РЖАНОЙ (ЖИТНИЙ)] ..... 44
	[ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)] ..... 45

	[ПИЦЦА (ПИЦА)] ..... 45
	[ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)] ..... 46

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

## Як очищувати

- Догляд і чищення ..... 48

## Для захисту антипригарного покриття

- Щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття ... 49

## Проблеми і засоби їх усунення

- Проблеми і засоби їх усунення ..... 49

# Различия между SD-257 и SD-256

## Настоящая инструкция по эксплуатации предназначена для двух различных хлебопекарен

### ■ SD-257



Имеется программа ржаного хлеба

### ■ SD-256



### ■ SD-257



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

### ■ SD-256

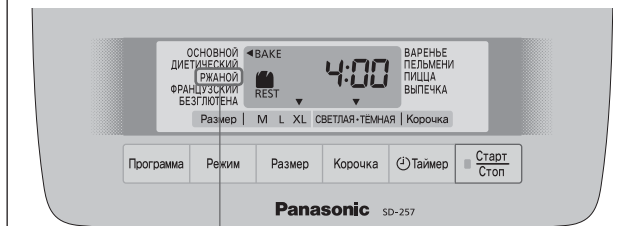
Дополнительные ингредиенты необходимо добавлять вручную при подаче звукового сигнала (стр. 11).

• Фотографии и иллюстрации в настоящей инструкции по эксплуатации относятся к модели SD-257.

# Відмінності між SD-257 і SD-256

## Дана інструкція з експлуатації призначена для двох різних хлебопечарень

### ■ SD-257



Є програма для житнього хліба

### ■ SD-256



### ■ SD-257



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

### ■ SD-256

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

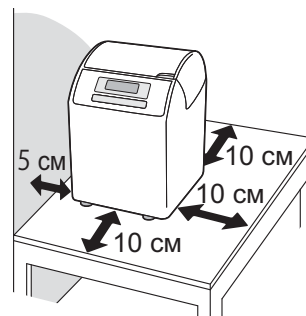
• Фотографії і ілюстрації в даній інструкції з експлуатації відносяться до моделі SD-257.

# Меры предосторожности

## Меры предосторожности

### ■ Размещение

- Не используйте бытовой прибор на открытом воздухе, в непосредственной близости от источников тепла или в комнатах, где высокая влажность.
- Разместите хлебопечарню на прочной, сухой, чистой, плоской и жаропрочной столешнице на расстоянии не менее 10 см (4 дюймов) от края столешницы.
- Не располагайте хлебопечарню на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть.
- Во время выпекания корпус нагревается. Хлебопечарня должна быть расположена на расстоянии не менее 5 см (2 дюймов) от стен и других предметов.



### ■ Внимание

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



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

## Подключение с заземлением

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку самостоятельно и не используйте переходные устройства.

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

# Список программ и режимов

## ■ Доступные функции и необходимое время

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

Программа выпечки хлеба	Опции				Процессы				
	Режим выпечки	Размер	Корочка	Таймер	Выравнивание температуры	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	Всего
<b>ОСНОВНОЙ</b> Выпечка хлеба из хлебопечарной муки и т.п.	ВАКЕ (ВЫПЕЧКА)	●	●	●	25 мин–60 мин	15–30 мин	1 час 50 мин–2 часа 20 мин	50 мин	4 часа
	ВАКЕ RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	●	●	—	—	15–20 мин	примерно 1 час	35 мин–40 мин	1 час 55 мин–2 часа
	ВАКЕ RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)	●	●*1	●*3	25 мин–60 мин	15–30 мин	1 час 50 мин–2 часа 20 мин	50 мин	4 часа
	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	25 мин–50 мин	15–30 мин	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин
	DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)	—	—	—	25 мин–50 мин	15–30 мин	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин
<b>ДИЕТИЧЕСКИЙ</b> Выпечка хлеба из цельной муки и т.п.	ВАКЕ (ВЫПЕЧКА)	●	—	●	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часов
	ВАКЕ RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	●	—	—	15 мин–25 мин	15–25 мин	1 час 30 мин–1 час 40 мин	45 мин	3 часа
	ВАКЕ RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)	●	—	●*3	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часов
	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин
	DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин
<b>РЖАНОЙ</b> (Только в модели SD-257) Выпечка хлеба из ржаной муки.	ВАКЕ (ВЫПЕЧКА)	—	—	●	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	1 час 20 мин–1 час 35 мин	1 час	3 часа 30 мин
	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	—	—	2 часа
<b>ФРАНЦУЗСКИЙ</b> Выпечка хлеба из хлебопечарной муки с хрустящей корочкой и воздушной текстурой.	ВАКЕ (ВЫПЕЧКА)	—	—	●	40 мин–2 часа 5 мин	10–20 мин	2 часа 45 мин–4 часа 10 мин	55 мин	6 часов
	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	40 мин–1 часа 45 мин	10–20 мин	1 час 35 мин–2 часа 40 мин	—	3 часа 35 мин
<b>БЕЗ ГЛЮТЕНА</b> Выпечка хлеба с использованием хлебопечарной смеси без глютена.	ВАКЕ (ВЫПЕЧКА)	—	●*2	—	—	15 мин	1 час	45 мин	2 часа
<b>ВАРЕНЬЕ</b> Приготовление варенья.	—	—	—	—	15 мин	75 мин	—	—	1 час 30 мин
<b>ПЕЛЬМЕНИ</b> Приготовление теста для пельменей.	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	—	—	20 мин	—	—	20 мин
<b>ПИЦЦА</b> Приготовление теста для пиццы.	DOUGH (ТЕСТО)	—	—	●	(ЗАМЕС) 10–18 мин	(ПОДЪЕМ) 7–15 мин	(ЗАМЕС) примерно 10 мин	(ПОДЪЕМ) примерно 10 мин	45 мин
<b>ВЫПЕЧКА</b> Для шарлоток и кексов.	ВАКЕ (ВЫПЕЧКА)	—	—	—	—	—	—	30 мин–1 час 30 мин	30 мин–1 час 30 мин

\*1 имеется только 'СВЕТЛАЯ' или 'СРЕДНЯЯ'. \*2 имеется только 'СРЕДНЯЯ' или 'ТЕМНАЯ'. \*3 Таймер может использоваться только в модели SD-257.

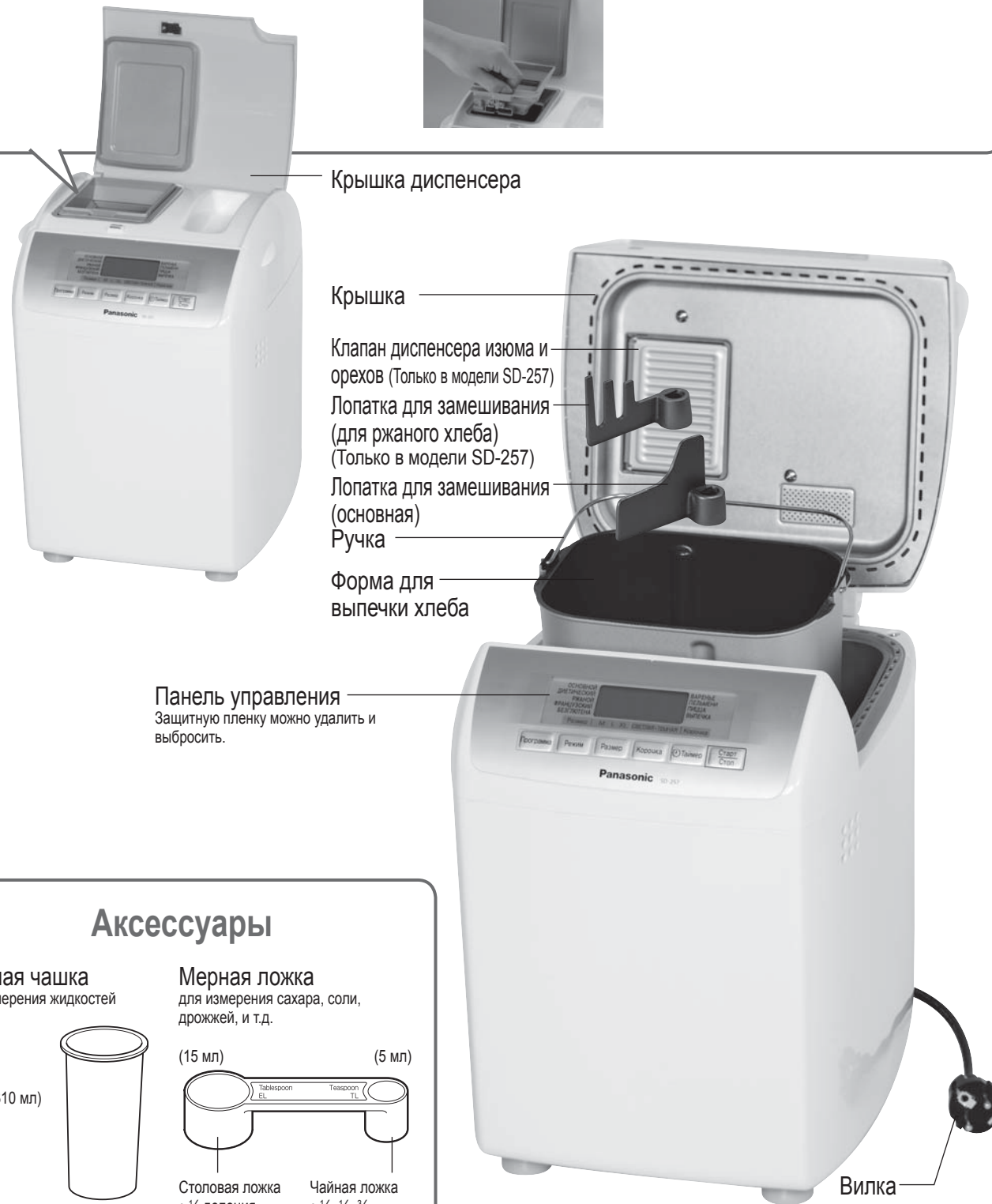
# Описание/Аксессуары

## Основной блок

### Диспенсер изюма и орехов (Только в модели SD-257)

Ингредиенты, помещенные в диспенсер изюма и орехов, попадут в форму для выпечки хлеба автоматически при выборе режима 'BAKE RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)' или 'RAISIN DOUGH (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)'.

См. стр.11 для ингредиентов, которые могут быть помещены в диспенсер изюма и орехов.



Крышка диспенсера

Крышка

Клапан диспенсера изюма и орехов (Только в модели SD-257)

Лопатка для замешивания (для ржаного хлеба) (Только в модели SD-257)

Лопатка для замешивания (основная)

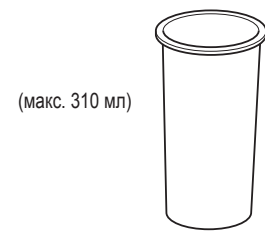
Ручка

Форма для выпечки хлеба

Панель управления  
Защитную пленку можно удалить и выбросить.

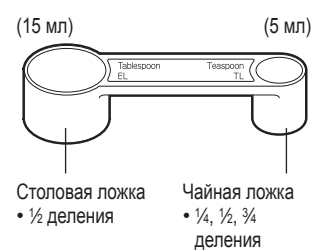
### Аксессуары

Мерная чашка  
для измерения жидкостей



(макс. 310 мл)  
• с делениями по 10 мл

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



Столловая ложка  
• ½ деления

Чайная ложка  
• ¼, ½, ¾ деления

Вилка

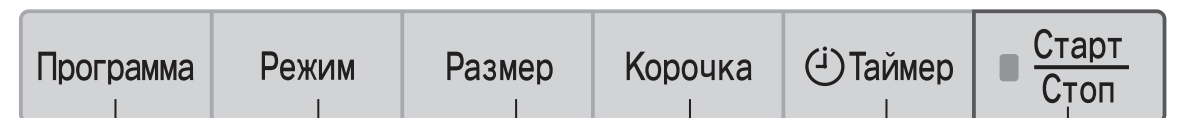
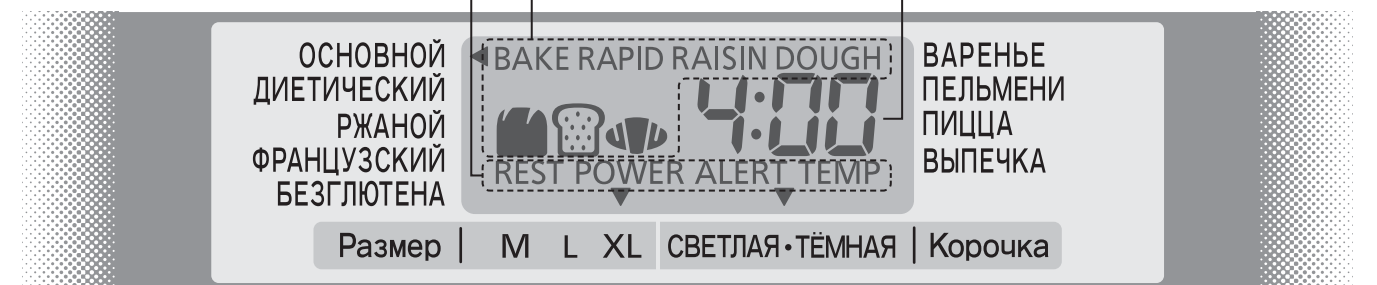
## Панель управления

### Статус работы

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

### Выбранный режим

Время, оставшееся до полной готовности



• Выберите: выберите тип хлеба или теста

- ОСНОВНОЙ
- ДИЕТИЧЕСКИЙ (из цельной муки)
- РЖАНОЙ (только в модели SD-257)
- ФРАНЦУЗСКИЙ
- БЕЗ ГЛЮТЕНА
- ВАРЕНЬЕ
- ПЕЛЬМЕНИ
- ПИЦЦА
- ВЫПЕЧКА

• Режим: Выберите используемый режим для выпечки хлеба или для приготовления теста: 'BAKE RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)' или 'BAKE RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)'/ 'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)'

- например (ОСНОВНОЙ)
- **BAKE (ВЫПЕЧКА)** (Выпекание хлеба (замес, подъем, выпечка))
- **BAKE RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)** (более быстрый процесс выпечки)
- **BAKE RAISIN (ВЫПЕКАНИЕ С ИЗЮМОМ)** (Выпечка хлеба с добавлением ингредиентов)
- **DOUGH (ТЕСТО)** (Приготовление теста (замес, подъем))
- **DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)** (Приготовление теста с добавлением ингредиентов)

• Размер: Выберите размер хлеба

- M
- L
- XL

• Цвет: Выберите цвет корочки

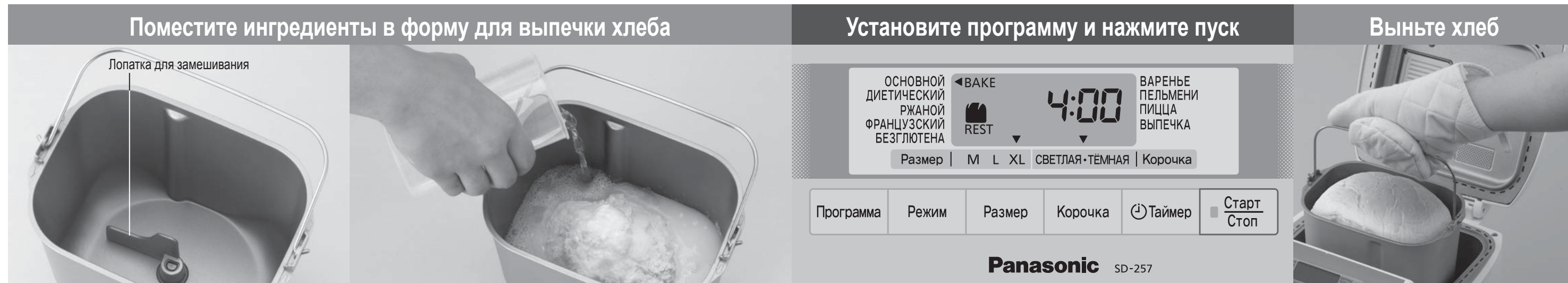
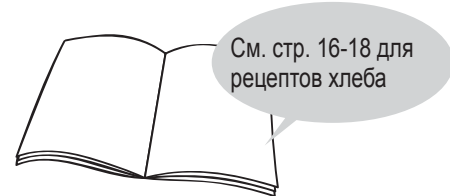
- LIGHT (светлая)
- MEDIUM (средняя)
- DARK (темная)

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

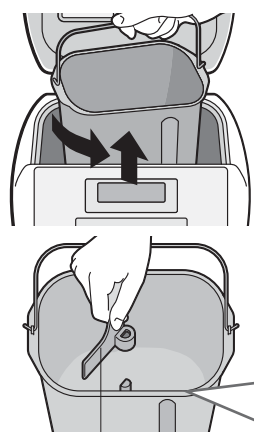
• Старт/Стоп: Запустите программу или отмените/остановите программу (Для отмены/остановки, удерживайте кнопку более 1 секунды)

\* На изображении представлен дисплей модели SD-257. Здесь показаны все слова и символы, но во время работы отображается только соответствующая информация.

# Выпечка хлеба



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



- 1 Поверните форму для выпечки хлеба вокруг своей оси.
- 2 Выньте ее.
- 3 Наденьте лопатку для замешивания жестко на вал.

Проверьте пространство вокруг вала и внутри лопатки для замешивания и убедитесь в том, что они чистые. (стр. 24)

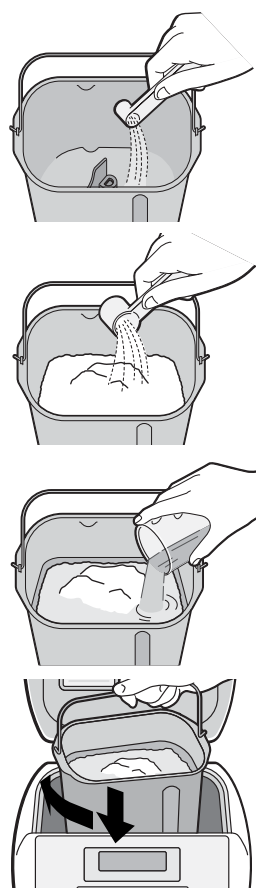
- Для выпечки ржаного хлеба используйте специальную лопатку для замешивания. (Только в модели SD-257)
- Лопатка свободно установлена, но она должна касаться дна формы для выпечки хлеба.

## Выпечка хлеба с добавлением ингредиентов (стр. 11) (Только в модели SD-257)



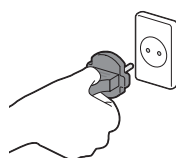
- 1 Откройте крышку диспенсера.
- 2 Поместите ингредиенты.
- 3 Закройте крышку.

## 2 Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба

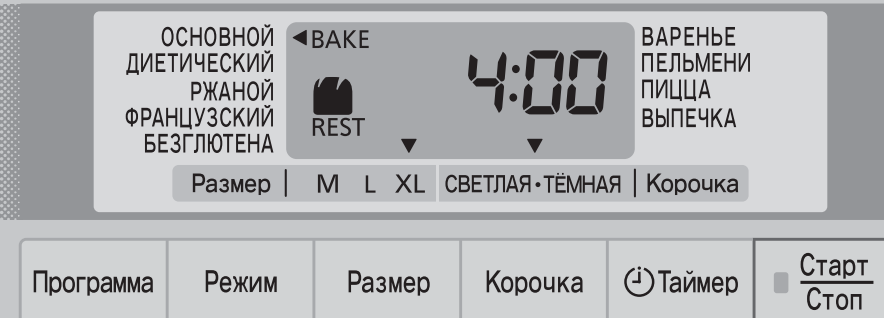


- 1 Поместите сухие дрожжи на дно (так, чтобы на них потом не попала жидкость).
- 2 Покройте дрожжи всеми сухими ингредиентами (мука, сахар, соль и т.д.)
  - Муку необходимо взвесить на весах.
- 3 Влейте воду и другие жидкости.
- 4 Сотрите воду и муку с внешних поверхностей формы.
- 5 Установите форму в хлебопечку, слегка поворачивая её по часовой стрелке. Опустите вниз ручку формы.
- 6 Закройте крышку.
  - Не открывайте крышку, пока хлеб не будет полностью готов (иначе это отрицательно скажется на его качестве).

## 3 Вставьте вилок хлебопечарни в розетку 220-230 В



## Установите программу и нажмите пуск



Panasonic SD-257

\* На изображении представлен дисплей модели SD-257.

## 4 Выберите программу



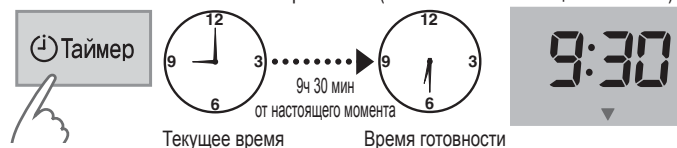
## 5 Выберите режим выпечки



- См. стр. 5 относительно возможного размера и корки.
- Для изменения размера → **Размер** M L XL CB
- Для изменения цвета корочки → **Корочка** СВЕТЛАЯ-ТЕМНАЯ К

- 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', включится режим 'ОСНОВНОЙ/BAKE (ВЫПЕЧКА)'.

## 7 Выключите питание когда хлеб готов

(звуковой сигнал подается 8 раз)



## 8 Немедленно выньте хлеб,



рукавица пусть остынет, например, на решётке

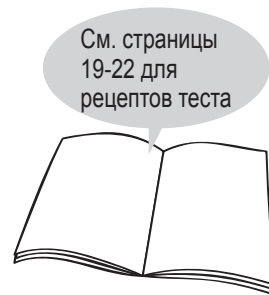
## 9 Отключите питание (взявшись за вилку) после использования

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

# Приготовление теста



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



- Подготовка (стр. 8)
- Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
  - Помещайте ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, перечисленном в рецепте приготовления.
  - Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и включите устройство в розетку.

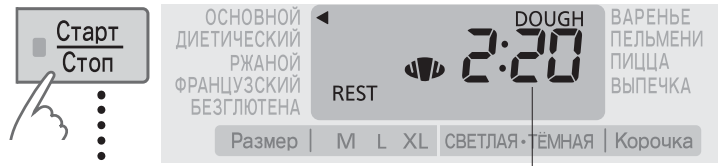
## 1 Выберите тип теста



## 2 Выберите 'DOUGH (ТЕСТО)'



## 3 Запустите устройство

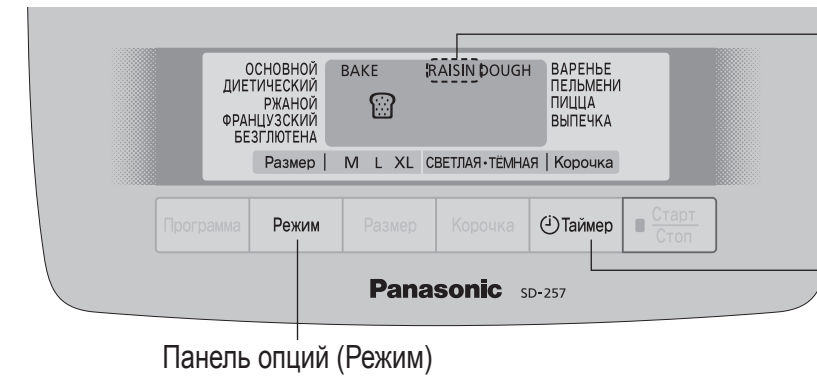


Ожидаемое время до завершения выбранной программы

## 4 Нажмите 'Стоп' и выньте тесто, когда машина 8 раз подаст звуковой сигнал

- При использовании опции Тесто таймер недоступен (за исключением пиццы)
- Вы можете выбрать тип теста среди 'ОСНОВНОЙ', 'ДИЕТИЧЕСКИЙ', 'РЖАНОЙ' (только в модели SD-257), 'ФРАНЦУЗСКИЙ', 'ПИЦЦА', и 'ПЕЛЬМЕНИ'.
- Доступные опции включают режим 'RAISIN DOUGH (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)' с использованием программы 'ОСНОВНОЙ' или 'ДИЕТИЧЕСКИЙ'.
- Выберите режим 'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)', если вы хотите добавить дополнительные ингредиенты в ваше тесто (стр. 11) (Только для 'Основного' и 'Диетического')
- Для программ, кроме 'ПИЦЦА' и 'ПЕЛЬМЕНИ', процесс 'Выравнивания температуры' начнется немедленно после запуска, после чего последуют 'замешивание' и 'подъем'.
- При использовании режима 'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)': в модели SD-257 ингредиенты в диспенсере изюма и орехов автоматически добавляются во время замеса; в модели SD-256 после запуска, откройте крышку при появлении звукового сигнала и поместите дополнительные ингредиенты в форму для выпечки хлеба.
- Подбейте тесто в шар, накройте, дайте подойти ещё раз и готовьте согласно выбранному рецепту.

# С добавлением дополнительных ингредиентов...



- Выберите при выпечке хлеба режим 'BAKE RAISIN (ВЫПЕЧКА С ИЗЮМОМ)
- Выберите при подготовке теста режим 'DOUGH RAISIN (ТЕСТО С ИЗЮМОМ)
- Нажмите эту кнопку после нажатия кнопки запуска программы, после чего высветится индикатор, на котором будет видно время, оставшееся до завершения выпечки. (Только в модели SD-256)

Панель опций (Режим)

## Добавка дополнительных ингредиентов в хлеб или тесто

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

### ■ модель SD-257 (с диспенсером изюма и орехов)

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



### ■ модель SD-256 (без диспенсера изюма и орехов)

После нажатия кнопки 'СТАРТ', отобразится оставшееся время до закладки ингредиентов, и по окончании прозвучит звуковой сигнал. Затем будет отображено оставшееся время до завершения операции.



### Сухие ингредиенты, нерастворимые ингредиенты

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



#### Сухофрукты



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

#### Орехи



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

#### Семечки

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

#### Травы

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

#### Ветчина, салями

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

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

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



#### Свежие фрукты, заспиртованные фрукты



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

#### Мягкий сыр, шоколад



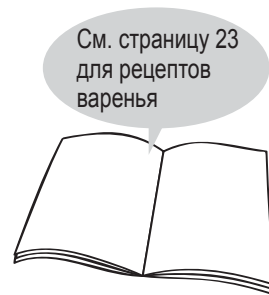
\* Эти ингредиенты нельзя помещать в диспенсер изюма и орехов, т.к. они могут прилипнуть к диспенсеру и не попасть в форму.

• Руководствуйтесь рецептом для определения количества для каждого ингредиента.

# Приготовление варенья



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



- Подготовка (стр. 8)
- 1 Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
  - 2 Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
  - 3 Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба.
  - 4 Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и подключите хлебопечарню к электросети.

## 1 Выберите программу 'ВАРЕНЬЕ'



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

## 2 Запустите хлебопечарню



Ожидаемое время до завершения выбранной программы

## 3 Нажмите 'Стоп' при звуковом сигнале, и выньте форму для выпечки хлеба

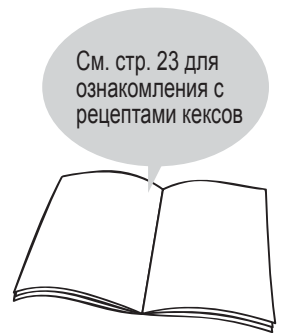
Нажмите 'Стоп' при звуковом сигнале, и

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

# Выпечка кексов



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



- Подготовка (стр. 8)
- 1 Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
  - 2 Положите в форму для выпечки хлеба бумагу для выпечки и положите ингредиенты.
  - 3 Установите форму в корпус, и подключите хлебопечарню к электросети.

• Выньте лопатку для замешивания



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

## 1 Выберите программу 'ВЫПЕЧКА'



## 2 Задайте время выпечки



## 3 Запустите устройство

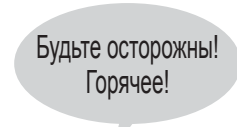


Ожидаемое время до завершения выбранной программы

## 4 Нажмите 'Стоп' при подаче установкой звукового сигнала, проверьте готовность, и выньте форму

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

- Вы не можете использовать функцию таймера для 'ВЫПЕЧКА'. (Этой кнопкой можно только задать продолжительность времени выпечки)



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

Как пользоваться

# 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 размала 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 размала 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.



## Сухие дрожжи

Обеспечивают подъем теста.

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

## Вода

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

## Соль

Улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста.

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

## Жир

Придает вкус и мягкость хлебу.

- Рекомендуется использовать масло или маргарин.

## Сахар

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

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

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

## 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 программу 'ОСНОВНОЙ' – режим 'BAKE RAPID (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)', выберите размер согласно объему смеси, и начните выпекание.
    - 600 г – XL • 500 г – L
- Для некоторых смесей, не всегда ясно какое количество дрожжей они содержат, поэтому для достижения оптимальных результатов требуется пройти методом проб и ошибок.

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

- ① Сначала поместите дрожжи в форму для выпечки хлеба, затем сухую смесь, а затем воду.
- ② Задайте программу работы машины согласно типу муки, входящей в смесь, и начните выпекание.
  - Пшеничная мука, серая мука → ОСНОВНОЙ
  - Цельная мука, смешанная мука → ДИЕТИЧЕСКИЙ
  - Ржаная мука → РЖАНОЙ (Только в модели SD-257)

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

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



# Рецепты хлеба



## 【ОСНОВНОЙ】

(Пшеничная мука)

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

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

## Обычный белый хлеб ⌚

	M	L	XL
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Масло растит.	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	360 мл

## Яичный хлеб ⌚

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

## Молочный хлеб ⌚

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

Примечание: Результат зависит от качества муки.

## Хлеб из нескольких видов муки ⌚

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1¼ ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	225 г	300 г	375 г
Мука кукурузная	4 ст.л. (40 г)	6 ст.л. (60 г)	8 ст.л. (80 г)
Хлопья геркулеса/ржанные, ячменя	4 ст.л.	6 ст.л.	8 ст.л.
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Вода	220 мл	270 мл	320 мл

## Диетический хлеб ⌚

	M	L	XL
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.
Цельная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	360 мл

## Обычный белый хлеб с изюмом

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Сливочное масло	20 г	30 г	40 г
Вода	260 мл	330 мл	360 мл
Изюм (сухофрукты)*	80 г	100 г	120 г

## Хлеб с сыром и сырокопченой колбасой

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	200 г	250 г	300 г
Пшеничная мука с отрубями	200 г	250 г	300 г
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Растительное масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сырокопченая колбаса порубленная*	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Тертый сыр	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Измельченный чеснок	1 ст.л.	1¼ ст.л.	1½ ст.л.
Вода	260 мл	330 мл	360 мл

## Хлеб с медом и орехами

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	400 г	500 г	600 г
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухое молоко	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сливочное масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Мед	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухофрукты порубленные*	40 г	60 г	80 г
Грецкие орехи порубленные*	20 г	40 г	60 г
Вода	260 мл	330 мл	360 мл

## Диетический хлеб с изюмом

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	200 г	250 г	300 г
Цельная мука	200 г	250 г	300 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Вода	280 мл	330 мл	360 мл
Изюм (сухофрукты)*	80 г	100 г	120 г

## 【ДИЕТИЧЕСКИЙ】

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

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

## 【РЖАНОЙ】

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

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

## 【ФРАНЦУЗСКИЙ】

(Пшеничная мука/цельная мука)  
Вы можете выпекать французский хлеб из муки твердых сортов или цельной муки в программе 'ФРАНЦУЗСКИЙ' – режим 'BAKE (ВЫПЕЧКА)'

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

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

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

## Хлеб на йогурте ⌚

	M	L	XL
Дрожжи -B	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи -R	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Пшеничная мука	150 г	150 г	200 г
Цельная мука	200 г	300 г	350 г
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Сливочное масло	1 ст.л. (20 г)	1,5 ст.л. (30 г)	2 ст.л. (40 г)
Йогурт	120 г	150 г	180 г
Молоко	140 мл	190 мл	230 мл

## Хлеб «Заварной» ⌚

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

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

## Хлеб на квасе ⌚

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

## Хлеб с отрубями ⌚

Сухие дрожжи	2 ч.л.
Пшеничная мука	225 г
Ржаная мука	200 г
Ржанные отруби	3 ст.л.
Сахар	1½ ст.л.
Соль	1½ ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Вода	430 мл

## Французский хлеб ⌚

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

## Простой хлеб ⌚

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

## Хлеб с ржаной мукой ⌚

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

### Примечание

⌚: Таймер может использоваться ☒: Таймер использовать нельзя

ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка  
\*: (SD-257) Поместите в диспенсер изюма и орехов (SD-256) Добавьте ингредиенты сразу после звукового сигнала  
Дрожжи -B: для обычной выпечки  
Дрожжи -R: для ускоренной выпечки

# Рецепты хлеба



## [БЕЗ ГЛЮТЕНА]

(хлебопекарная смесь без глютена)

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

⊗: Таймер использовать нельзя

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

### Примечание

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

## Белый хлеб из готовой смеси без глютена ⊗

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

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

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

## Кукурузный хлеб без глютена ⊗

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

## До выпечки хлеба без глютена

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

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

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

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

### ■ Он готовится не так, как другие сорта хлеба!

#### Порядок закладки ингредиентов – другой.

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

#### Удалите муку со стенок формы во время замешивания

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

#### Результат зависит от вида муки

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

#### Необходимо употребить такой хлеб в пищу в течение двух дней

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

# Рецепты теста



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

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

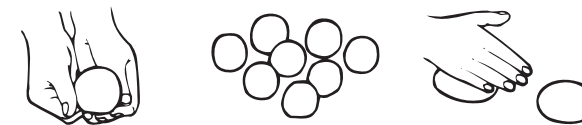
⊗: Таймер использовать нельзя (за исключением пиццы)

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.

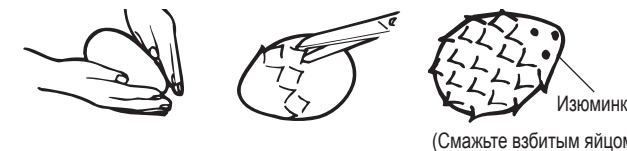
• Булочки



• 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 ['ОСНОВНОЙ']-'DOUGH (ТЕСТО)' ⊗

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

1 Разделите тесто на 12-16 равных частей. Сформируйте из них шарики. Поместите на противень, смазанный маслом и оставьте на расстойку на 20 минут.



2 Раскатайте шарики в виде конусов на поверхности, присыпанной мукой.



3 С помощью скалки раскатайте каждый шарик в виде треугольника толщиной примерно 1/2 см.



4 Неплотно скатайте каждый треугольник от основания к вершине.



5 Уложите швом вниз на смазанный противень.



6 Выдержите при 30-35°C в течение 30-50 минут или до увеличения размера вдвое. Если нет печи для подъема теста, оберните его полиэтиленовой пленкой и дайте подняться в теплом месте примерно при этой же температуре.



7 Смажьте булочки взбитым яйцом и посыпьте маком или кунжутом по вкусу.



8 Выпекайте в предварительно нагретой до 175°C печи в течение 10-15 минут или до золотисто-коричневого цвета.



### Примечание

⌚: Таймер может использоваться ⊗: Таймер использовать нельзя

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

\*: (SD-257) Поместите в диспенсер изюма и орехов (SD-256) Добавьте ингредиенты сразу после звукового сигнала

# Рецепты теста

## Простое ['ОСНОВНОЙ'-DOUGH (ТЕСТО)]

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

## Беляши ['ОСНОВНОЙ'-DOUGH (ТЕСТО)]

Сухие дрожжи	1½ ч.л.
Пшеничная мука	500 г
Соль	1 ч.л.
Сахар	0,5 ст.л.
Маргарин	50 г
Растительное масло	1 ст.л.
Молоко	320 мл

## Рыбный пирог

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

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

Сухие дрожжи	1 ч.л.
Пшеничная мука	150 г
Соль	½ ч.л.
Сахар	1½ ст.л.
Масло растит.	1 ст.л.
Яйца	1 шт
Молоко	160 мл
Изюм*	1 ст.л.

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

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

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

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

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

Сухие дрожжи	2¼ ч.л.
Цельная мука	375 г
Соль	½ ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Масло	4 ст.л.
Яйца	2 шт
Вода	180 мл
Изюм*	60 г
Ром (для замачивания изюма)	2 ст.л.

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

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

## Ржаное ['РЖАНОЙ'-DOUGH (ТЕСТО)]

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

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

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

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

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





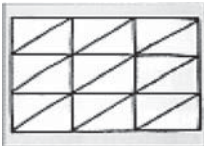


## Деревенские лепёшки ['РЖАНОЙ'-DOUGH (ТЕСТО)]

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

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

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

\* Летом используйте охлажденную воду.

- 1 Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 10.
- 2 Положите тесто в смазанную жиром миску, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 30 мин.
- 3 Раскатайте 140 г масла между двумя листами вощеной бумаги или пленки в прямоугольник 20×30 см, положите охлаждаться в холодильник. 
- 4 Раскатайте тесто таким образом, чтобы получился прямоугольник 45×25 см. 
- 5 На ½ раскатанного теста положите охлажденное масло, оставшейся половиной теста накройте масло, а края плотно зажмите. 
- 6 Положите тесто охлаждаться в холодильник на 20-30 мин.
- 7 Охлажденное тесто раскатайте опять в прямоугольник размером 25×45 см, сложите втрое и положите опять охлаждаться в холодильник на 20-30 мин. 
- 8 Раскатывать, складывать и охлаждать необходимо еще 2 раза.
- 9 Последнее охлаждение должно быть 2-3 часа.
- 10 Достаньте тесто, раскатайте еще раз в прямоугольник, разрежьте на треугольники, как показано на рисунке. 
- 11 Скатайте неплотно трубочки, начиная с широкого края к вершине, а уголки защипните. 
- 12 Положите швом вниз на смазанный маслом противень. Расстаивайте 20-30 мин до увеличения объема вдвое.
- 13 Смажьте яйцом и выпекайте при 190°C до подрумянивания. 

## Французский хлеб ['ФРАНЦУЗСКИЙ'-DOUGH (ТЕСТО)]

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

## Пицца ['ПИЦЦА'-DOUGH (ТЕСТО)]

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

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

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

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

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

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

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

### Примечание

⌚: Таймер может использоваться ☒: Таймер использовать нельзя  
ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка  
\*: (SD-257) Поместите в диспенсер изюма и орехов (SD-256) Добавьте ингредиенты сразу после звукового сигнала

# Рецепты теста

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

## [ПЕЛЬМЕНИ]

- 1 Приготовьте тесто, следуя инструкции на стр. 10.  
**Обратите внимание!**  
1) Вода для теста берётся комнатной температуры  
2) Не нарушайте соотношение воды и муки. Это может привести к поломке мотора. Если вы предпочитаете более крутое тесто, просто домесите тесто вручную, подсыпая муку, чтобы оно «добрало» нужное количество муки.
- 2 Можете оставить тесто в хлебопечке на 30 мин-1 час или выложите его в миску и накройте плёнкой или перевернутой миской и оставьте при комнатной температуре. За это время набухает клейковина, тесто делается эластичным и легче раскатывается.  
Существует несколько способов лепки пельменей, а также много приспособлений для ускорения этого процесса. Ниже приведён традиционный способ.
- 3 Отрежьте от теста небольшой кусок, остальное тесто укройте, чтобы оно не подсыхало. Лучше ставить миску с тестом в холодильник. Из отрезанного куса скатайте жгут толщиной в палец.
- 4 Отрежьте от него кусочек (~2 см) и раскатайте его скалкой в как можно более тонкий кружок. Чтобы тесто не прилипло к доске, доска всегда должна быть подпылена мукой. Скалку тоже хорошо протирайте мукой.
- 5 Положите на кружок фарш, сложите полумесяцем и защипните края. Если края плохо склеиваются, проведите по ним смоченным в воде пальцем.
- 6 Углы скрепите вместе, делая «ушко».
- 7 Готовые пельмени складывают на подпыленную мукой доску, а затем прямо на ней замораживают. Температура заморозки должна быть как можно более низкой.
- 8 Замороженные пельмени снимают с доски и хранят в морозильнике. Фарш на пельмени выбирайте по вкусу.

### Пельмени [‘ПЕЛЬМЕНИ’-‘DOUGH (ТЕСТО)’]

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

### Тесто для вареников [‘ПЕЛЬМЕНИ’-‘DOUGH (ТЕСТО)’]

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

### Тесто для домашней лапши [‘ПЕЛЬМЕНИ’-‘DOUGH (ТЕСТО)’]

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

### Хворост [‘ПЕЛЬМЕНИ’-‘DOUGH (ТЕСТО)’]

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

# Другие рецепты



## [ВАРЕНЬЕ]

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

⊗: Таймер использовать нельзя

### Варенье

Ягоды	450 г
Сахар	450 г
Лимонный сок	20 мл

Примечание:

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

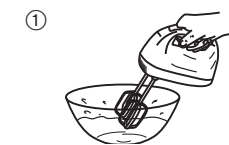


## [ВЫПЕЧКА]

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

⊗: Таймер использовать нельзя

- Ваша хлебопечка 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 Установите хлебопечку в нужный режим (стр. 13).

### Кекс (Выпечка)

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

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

### Дачный кекс

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

#### Способ приготовления:

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

#### Примечание

- ⌚: Таймер может использоваться ⊗: Таймер использовать нельзя  
 ч.л.: Чайная ложка ст.л.: Столовая ложка  
 \*: (SD-257) Поместите в диспенсер изюма и орехов (SD-256) Добавьте ингредиенты сразу после звукового сигнала

# Уход и чистка

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

## Чтобы не повредить вашу хлебопекарню...

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

## Диспенсер изюма и орехов (Только в модели SD-257)

Выньте и вымойте его водой



- Промывайте его после каждого использования, чтобы удалить остатки.

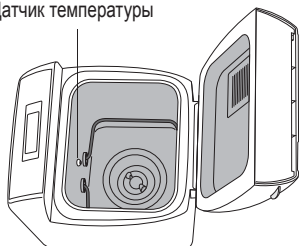
## Корпус, крышка и отверстие для выхода пара

Протрите влажной тканью



- Осторожно протрите, так чтобы не повредить датчик температуры.

Датчик температуры



• Цвет внутренней части блока может измениться в процессе использования.

## Крышка диспенсера (Только в модели SD-257)

Выньте и вымойте ее водой



- Поднимите крышку диспенсера на углом приблизительно 75 градусов. Выравнивайте 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).

## Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания

Удалите возможные остатки теста, и промойте их водой.

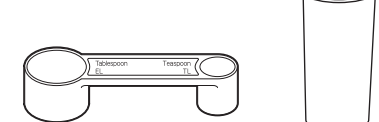


- Если невозможно вытащить лопатку для замешивания, отмочите ее в теплой воде в течение 5-10 минут. Не погружайте форму в воду.



## Мерная ложка и чашка

Вымойте их водой.



# Чтобы избежать повреждения 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 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.)
- 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

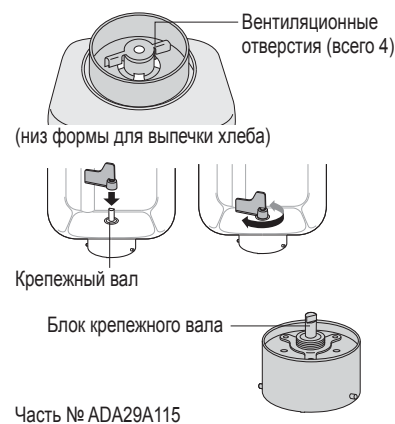
До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

Проблема	Причины → способы устранения
Мой хлеб не поднимается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая) → Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки.</li> <li>• 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.</li> <li>• Вы используете неподходящие дрожжи. → Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись 'быстродействующие дрожжи'. Этот тип не требует предварительного брожения.</li> <li>• Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые. → Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)</li> <li>• На дрожжи попала жидкость перед замешиванием. → Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции, и добавили воду и жидкости в самом конце (стр.8).</li> <li>• 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.</li> </ul>
Верх моего хлеба - неровный	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы использовали чрезмерное количество дрожжей. → Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки.</li> <li>• Вы добавили слишком много жидкости. → Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</li> </ul>
Мой хлеб слишком рыхлый	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качество вашей муки не удовлетворительное. → Попробуйте муку другого производителя.</li> <li>• Вы использовали слишком много жидкости. → Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</li> </ul>
Мой хлеб, по-видимому, провалился после подъема.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качество вашей муки не удовлетворительное. → Попробуйте муку другого производителя.</li> <li>• Вы использовали слишком много жидкости. → Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.</li> </ul>

# Проблемы и способы их устранения

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

Проблема	Причины → способы устранения
Мой хлеб слишком сильно поднялся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы используете чрезмерное количество дрожжей/воды.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи)/чашки (вода).</li> <li>→ Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов.</li> </ul> </li> <li>У вас недостаточно муки.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.</li> </ul> </li> </ul>
Почему мой хлеб получился бледным и липким?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы используете недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике)</li> </ul> </li> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.</li> </ul> </li> </ul>
На стенках моего хлеба осталась мука.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.</li> </ul> </li> </ul>
Почему мой хлеб плохо смешался?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы не вставили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме.</li> </ul> </li> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Видимо, вам понадобится запустить выпечку хлеба снова, однако, это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.</li> </ul> </li> </ul>
Мой хлеб не выпекается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Была выбрана опция 'DOUGH (ТЕСТО)'.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Опция 'DOUGH (ТЕСТО)' не включает процесс выпечки.</li> </ul> </li> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина выключается, если остановлена более чем на десять минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей печи, если оно поднялось и расстоялось.</li> </ul> </li> <li>Воды было недостаточно и активировалось устройство защиты двигателя. Это происходит только при перегрузке прибора двигателю пришлось работать на предельной мощности.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Обратитесь к продавцу или в сервисный центр для консультации. В следующий раз, проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки.</li> </ul> </li> <li>Вы забыли вставить лопатку для замешивания.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Сначала убедитесь в том, что вы вставили лопатку (стр.8).</li> </ul> </li> <li>Крепежный вал для замешивания в форме для выпечки хлеба не вращается.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Если крепежный вал для замеса не вращается, когда вставлена лопатка, необходимо заменить блок крепежного вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic).</li> </ul> </li> </ul>
Тесто вытекает у дна формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Небольшое количество теста будет вытекать из вентиляционных отверстий (однако при этом вращающиеся части не прекратят вращение). Это не является неисправностью, но иногда следует убедиться, что крепежный вал для замеса вращается правильно.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Если крепежный вал не вращается при прикреплении лопатки, вам потребуется заменить блок крепежного вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic).</li> </ul> </li> </ul>



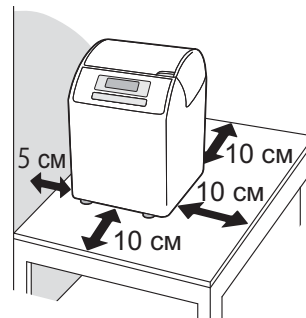
Проблема	Причины → способы устранения
Края моего хлеба опустились, а нижняя часть мокрая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы оставили хлеб в форме для выпечки хлеба слишком долго после выпечки.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Сразу вынимайте хлеб после выпечки.</li> </ul> </li> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина остановилась во время выпечки хлеба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина выключается, если она остановилась более чем на десять минут. Можно попытаться выпечь тесто в вашей печи.</li> </ul> </li> </ul>
Лопатка для замешивания гремит.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Это потому что лопатка перемещается на валу (это не является неисправностью).</li> </ul>
Я чувствую запах горелого при выпечке хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно, ингредиенты просыпались на нагревательный элемент.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Иногда небольшое количество муки, изюма или других ингредиентов могут быть вытряхнуты из формы для выпечки хлеба во время смешивания. Просто слегка протрите элемент после выпечки, после того, как хлебопечка остынет.</li> <li>→ Выньте форму из хлебопечки для помещения в нее ингредиентов.</li> </ul> </li> </ul>
Дым выходит из отверстия выхода пара.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тесто слишком плотное.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Дайте хлебу полностью остыть и потом вынимайте лопатку. Некоторые типы муки впитывают больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды в следующий раз.</li> </ul> </li> <li>Корочка образовалась под лопаткой.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Мойте лопатку и ее вал после каждого использования.</li> </ul> </li> </ul>
Лопатка для замешивания находится в хлебе, когда я вынимаю его из формы для выпечки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Водяной пар, остающийся в хлебе после приготовления, может перейти в корочку и слегка ее смягчить.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Для уменьшения количества водяного пара, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл или взять половину объема сахара.</li> </ul> </li> </ul>
Корочка мнется и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Чтобы хлеб получился хрустящим, вы можете использовать режим 'ФРАНЦУЗСКИЙ' или опцию цвета корочки 'ТЕМНЫЙ' цвет корочки, или даже выпекание в печи при 200°C/ деление 6 в газовой печи дополнительно на 5-10 минут.</li> </ul>
Как можно сделать мою корочку хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Он был слишком горячим, когда вы его разрезали.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Дайте хлебу остыть на решетке до его нарезки, чтобы вышел весь пар.</li> </ul> </li> </ul>
Мой хлеб липкий и ломти неровные.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Устройство слишком горячее (выше 40°C/105°F). Такое может произойти при непрерывном использовании.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Пусть устройство охладится ниже 40°C/105°F до его повторного использования [TEMP (ТЕМПЕР) исчезнет].</li> </ul> </li> </ul>
На дисплее появляется надпись TEMP (ТЕМПЕР).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии до примерно 10 минут (вилка была случайно вынута, или был включен прерыватель), или имеется другая неисправность с питанием.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Операция не будет прервана, если неисправность с питанием была кратковременной. Хлебопечка будет работать снова, если питание восстановлено в течение 10 минут, но конечный результат может пострадать.</li> </ul> </li> </ul>
На дисплее появляется надпись POWER ALERT (ПИТ. ПЕРЕРВАНО).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Произошел сбой в подаче электроэнергии в течение длительного периода времени (различается в зависимости от обстоятельств – например, сбой в подаче питания, вилка вытаскана из розетки, неисправный предохранитель или прерыватель).                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Выньте тесто и снова запустите хлебопечку с новыми ингредиентами.</li> </ul> </li> </ul>
На дисплее появляется 0:00.	

# Вказівки з безпеки

## Важливі запобіжні засоби

### Розміщення

- Не використовуйте побутовий прилад на відкритому повітрі, в безпосередній близькості від джерел тепла або в кімнатах, де висока вологість.
- Розмістіть хлібопекарню на міцній, сухій, чистій, плоскій і жароміцній стільниці на відстані не менше 10 см (4 дюймів) від краю стільниці.
- Не розташовуйте хлібопекарню на нестійких поверхнях або на електроприладах, наприклад, на холодильнику або на матеріалах, таких як скатертина.
- Під час випікання корпус нагрівається. Хлібопекарня повинна бути розташована на відстані не менше 5 см (2 дюймів) від стін і інших предметів.



### Увага

- Щоб уникнути ураження електричним струмом під час заміни шнура живлення, заміну його може проводити тільки виробник, його сервісний агент або аналогічна особа, що має відповідну кваліфікацію.
- Не намагайтеся самостійно полагодити або розібрати виріб (зв'яжіться з дilerом Panasonic для перевірки і т.д.).
- Не занурюйте пристрій, шнур живлення або вилку у воду або яку-небудь рідину.
- Не допускайте звисання шнура живлення з краю столу або доторкання до гарячої поверхні.
- Не виймайте форму для хліба і не відключайте від живлення хлібопекарню під час її роботи (якщо програму зупинено під час її виконання, робота припиняється доки хлібопекарню не буде перезапущено або не поновиться живлення протягом 10 хвилин).
- Під час використання не торкайтеся, не блокуйте та не накривайте вентиляційні отвори.
- Поверхні пристрою можуть нагріватися під час використання, це цілком нормально.
- Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся рукавичками виймаючи форми для хліба і готовий хліб. Також будьте обережні при виймці лопатки для замісу.



- Тримайте вилку рукою при вставлянні/вийманні її з розетки.
- Завжди підтримуйте чистими внутрішню частину пристрою і форму для хліба. (для забезпечення правильної роботи програм)
- Особи (включаючи дітей) з обмеженими психічними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, що не володіють необхідним досвідом і уміннями, не можуть користуватися даною хлібопекарнею, за винятком випадків експлуатації під доглядом або під керівництвом осіб, відповідальних за їхню безпеку. Слідкуйте, щоб діти не гралися з машиною.
- Даний виріб призначений тільки для випічки хліба і приготування тіста, варення та кексів, як вказано в інструкції нижче.
- Цей прилад не розрахований на роботу з зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.

## ЗАЗЕМЛЕННЯ

**УВАГА! Цей виріб сконструйований для підмикання до мережі змінного струму із захисним (третім) проводом заземлення (занулення), яка відповідає вимогам р.7.1 «Правил устроюства електроустановок».**

Для Вашої безпеки підключайте прилад тільки до електромережі із захисним заземленням (зануленням). Якщо Ваша розетка не має захисного заземлення (занулення), зверніться до кваліфікованого фахівця.

Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.

**ПАМ'ЯТАЙТЕ! ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО МЕРЕЖІ БЕЗ ЗАХИСНОГО ЗАЗЕМЛЕННЯ (ЗАНУЛЕННЯ) МОЖЛИВЕ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!**

# Список програм і режимів

## Доступні функції і необхідний час

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

Програма випічки хліба	Режим випічки	ОПЦІЇ			ПРОЦЕСИ				
		Розмір	Скориночка	Таймер	РОЗСТІЙКА	ЗАМІС	ПІДЙОМ	ВИПІЧКА	Всього
<b>ОСНОВНОЇ (ОСНОВНИЙ)</b> Випічка хліба з борошна пшениці твердих сортів та ін.	BAKE (ВИПІЧКА)	●	●	●	25–60 хвил	15–30 хвил	1 година 50 хвил–2 години 20 хвил	50 хвил	4 години
	BAKE RAPID (ШВИДКА ВИПІЧКА)	●	●	—	—	15–20 хвил	приблизно 1 година	35-40 хвил	1 година 55 хвил-2 години
	BAKE RAISIN (ВИПІКАННЯ З РОДЗИНКАМИ)	●	●*1	●*3	25–60 хвил	15–30 хвил	1 година 50 хвил–2 години 20 хвил	50 хвил	4 години
	DOUGH (ТІСТО)	—	—	—	25–50 хвил	15–30 хвил	1 година 10 хвил–1 година 30 хвил	—	2 години 20 хвил
	DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)	—	—	—	25–50 хвил	15–30 хвил	1 година 10 хвил–1 година 30 хвил	—	2 години 20 хвил
<b>ДИЄТИЧЕСЬКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)</b> Випічка хліба з непрямого борошна пшениці твердих сортів та ін.	BAKE (ВИПІЧКА)	●	—	●	1 година–1 година 40 хвил	15–25 хвил	2 години 10 хвил–2 години 50 хвил	50 хвил	5 годин
	BAKE RAPID (ШВИДКА ВИПІЧКА)	●	—	—	15–25 хвил	15–25 хвил	1 година 30 хвил–1 година 40 хвил	45 хвил	3 години
	BAKE RAISIN (ВИПІКАННЯ З РОДЗИНКАМИ)	●	—	●*3	1 година–1 година 40 хвил	15–25 хвил	2 години 10 хвил–2 години 50 хвил	50 хвил	5 годин
	DOUGH (ТІСТО)	—	—	—	55 хвил–1 година 25 хвил	15–25 хвил	1 година 30 хвил–2 години	—	3 години 15 хвил
	DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)	—	—	—	55 хвил–1 година 25 хвил	15–25 хвил	1 година 30 хвил–2 години	—	3 години 15 хвил
<b>РЖАНОЇ (ЖИТНІЙ)</b> Випічка хліба з житнього борошна.	BAKE (ВИПІЧКА)	—	—	●	45–60 хвил	приблизно 10 хвил	1 година 20 хвил–1 година 35 хвил	1 година	3 години 30 хвил
	DOUGH (ТІСТО)	—	—	—	45–60 хвил	приблизно 10 хвил	—	—	2 години
<b>ФРАНЦУЗЬКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)</b> Випічка хліба з борошна пшениці твердих сортів для хрусткої скориночки і текстури.	BAKE (ВИПІЧКА)	—	—	●	40 хвил–2 години 5 хвил	10–20 хвил	2 години 45 хвил–4 години 10 хвил	55 хвил	6 годин
	DOUGH (ТІСТО)	—	—	—	40 хвил–1 година 45 хвил	10–20 хвил	1 година 35 хвил–2 години 40 хвил	—	3 години 35 хвил
<b>БЕЗ ГЛЮТЕНА (БЕЗ ГЛЮТЕНУ)</b> Випічка хліба з використанням хлібопекарної суміші без глютену.	BAKE (ВИПІЧКА)	—	●*2	—	—	15 хвил	1 година	45 хвил	2 години
<b>ВАРЕНЬЕ (ВАРЕННЯ)</b> Приготування варення.	—	—	—	—	15 хвил	75 хвил	—	—	1 година 30 хвил
<b>ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)</b> Приготування тіста для пельменів.	DOUGH (ТІСТО)	—	—	—	—	20 хвил	—	—	20 хвил
<b>ПИЦЦА (ПІЦА)</b> Приготування тіста для піци.	DOUGH (ТІСТО)	—	—	●	(ЗАМІС) 10–18 хвил	(ПІДЙОМ) 7–15 хвил	(ЗАМІС) приблизно 10 хвил	(ПІДЙОМ) приблизно 10 хвил	45 хвил
<b>ВИПЕЧКА (ТІЛЬКИ ВИПІЧКА)</b> Для випічки булочок до чаю і кексів.	BAKE (ВИПІЧКА)	—	—	—	—	—	—	30 хвил–1 година 30 хвил	30 хвил–1 година 30 хвил

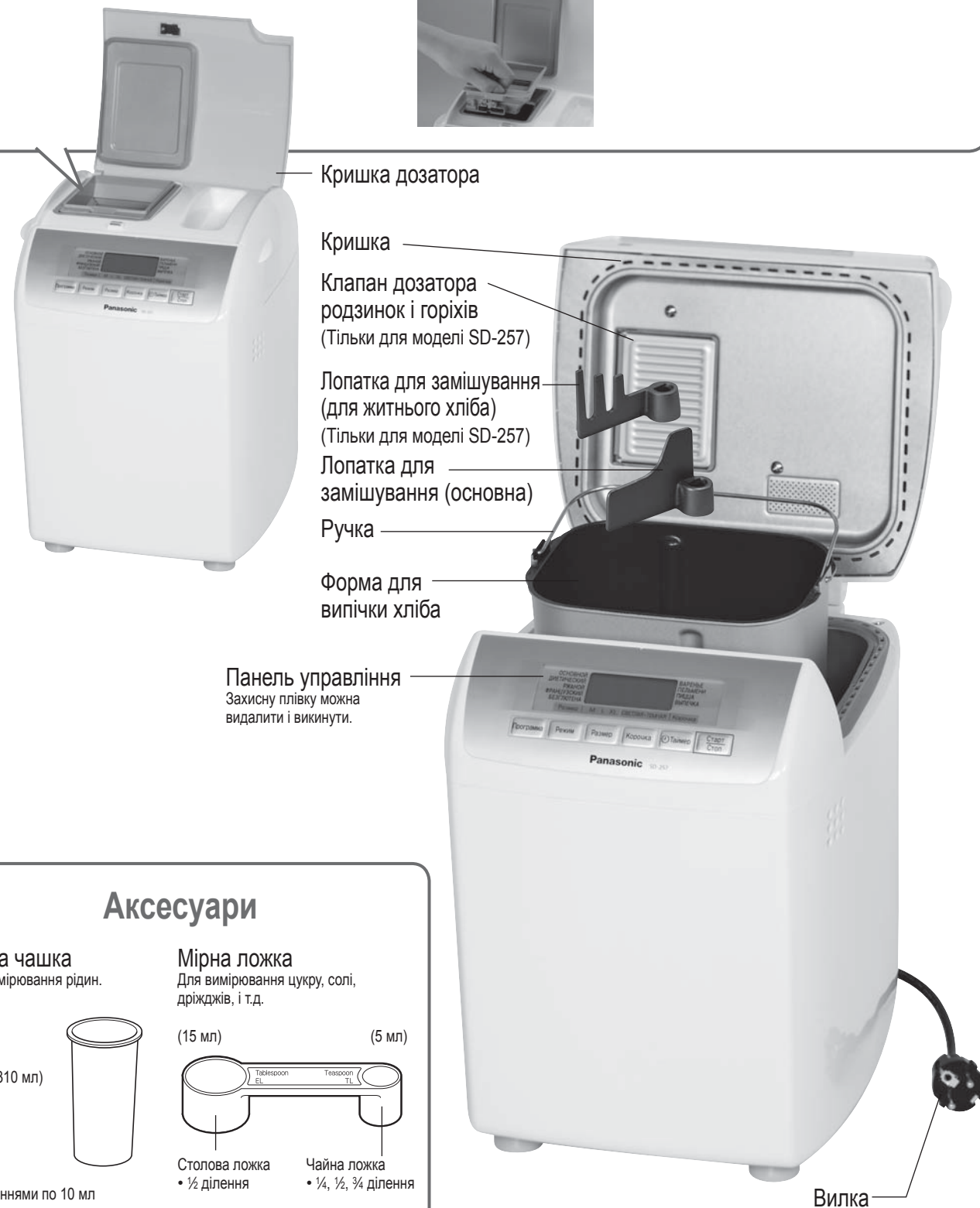
\*1 є тільки 'СВІТЛА' або 'СЕРЕДНЯ'. \*2 є тільки 'СЕРЕДНЯ' або 'ТЕМНА'. \*3 Таймер може використовуватися тільки в моделі SD-257.

# Акcesуари/Ідентифікація приладдя

Основний блок

## Дозатор родзинок і горіхів (Тільки у моделі SD-257)

Інгредієнти, завантажені в дозатор родзинок і горіхів, потраплять у форму для випічки хліба автоматично при виборі режиму 'BAKE RAISIN (ВИПІЧКА З РОДЗИНКАМИ)' або 'RAISIN DOUGH (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)'. Див. стор.35 для інгредієнтів, які можуть бути завантажені в дозатор родзинок і горіхів.



Кришка дозатора

Кришка

Клапан дозатора родзинок і горіхів (Тільки для моделі SD-257)

Лопатка для замішування (для житнього хліба) (Тільки для моделі SD-257)

Лопатка для замішування (основна)

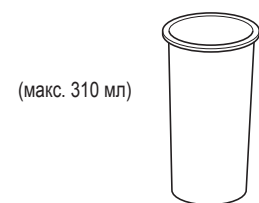
Ручка

Форма для випічки хліба

Панель управління  
Захисну плівку можна видалити і викинути.

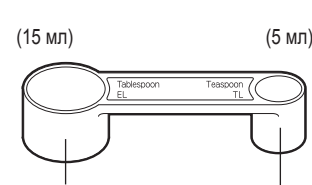
## Акcesуари

Мірна чашка  
Для вимірювання рідин.



• з діленнями по 10 мл

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



Столова ложка • 1/2 ділення  
Чайна ложка • 1/4, 1/2, 3/4 ділення

Вилка

# Панель управління

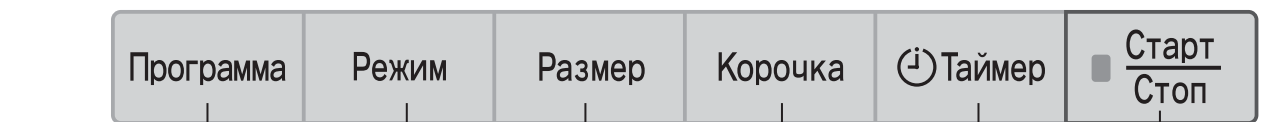


## Статус роботи

- **REST (РОЗСТІЙКА)**: Відображається під час початкової стадії і роботі таймера при регулюванні температури форми для випічки хліба і інгредієнтів перед замісом
- **POWER ALERT (ЖИВЛ.ПЕРЕРВ.)**: Відображається за наявності проблем з живленням
- **TEMP (ТЕМПЕР)**: Відображається, коли прилад занадто нагрівся і повинен охолодитися

## Вибрані опції

Час, що залишився до повної готовності



• **Виберіть:**  
виберіть тип хліба або тіста

- ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)
- ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДИЄТИЧНИЙ)
- РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ) (тільки в моделі SD-257)
- ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)
- БЕЗ ГЛЮТЕНА (БЕЗ ГЛЮТЕНУ)
- ВАРЕНЬЕ (ВАРЕННЯ)
- ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)
- ПИЦЦА (ПІЦЦА)
- ВЫПЕЧКА (ТІЛЬКИ ВИПІЧКА)

• **Розмір:**  
Виберіть розмір хліба

- M
- L
- XL

- **Режим:**  
Виберіть використовуваний режим для випічки хліба або для готування тіста: 'BAKE RAPID (ШВИДКА ВИПІЧКА)' або 'BAKE RAISIN (ВИПІЧКА З РОДЗИНКАМИ)'/ 'DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)'
- **наприклад [ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)]**
- **BAKE (ВИПІЧКА)**  
Випічка хліба (заміс, підйом, випікання)
- **BAKE RAPID (ШВИДКА ВИПІЧКА)**  
швидший процес випічки
- **BAKE RAISIN (ВИПІЧКА З РОДЗИНКАМИ)**  
Випічка хліба з додаванням інгредієнтів
- **DOUGH (ТІСТО)**  
Приготування тіста (заміс, підйом)
- **DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)**  
Приготування тіста з додаванням інгредієнтів

• **Таймер:**  
Встановіть таймер затримки (час до готовності хліба) або задайте час випікання для програми 'ВЫПЕЧКА (ТІЛЬКИ ВИПІЧКА)'

• **Колір:**  
Виберіть колір скориночки

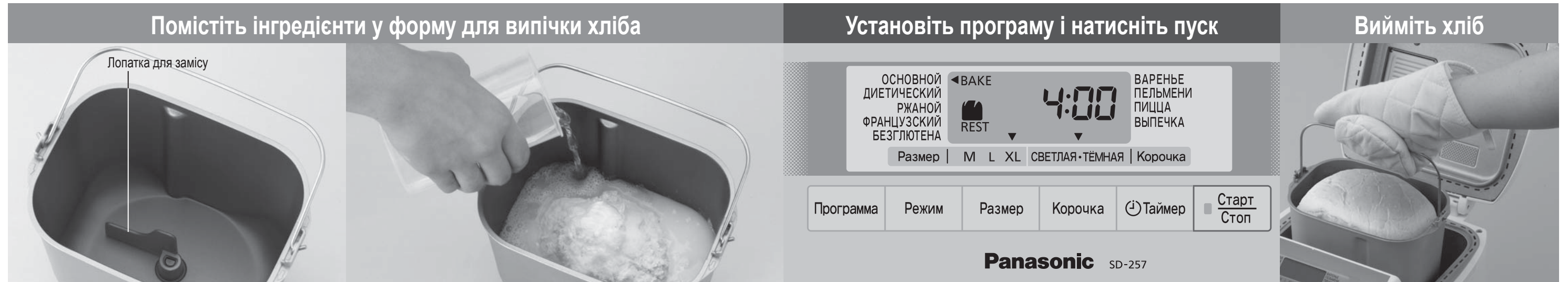
- LIGHT (світла)
- (MEDIUM) (середня)
- DARK (темна)

• **Старт/Стоп:**  
Запустіть програму або відмініть/зупиніть програму (Для відміни/зупинки, утримуйте більше 1 секунди)

\* Це дисплей моделі SD-257. На малюнку показані всі слова і символи, але під час роботи відображається тільки відповідна інформація.



# Випічка хліба



## 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. 48)

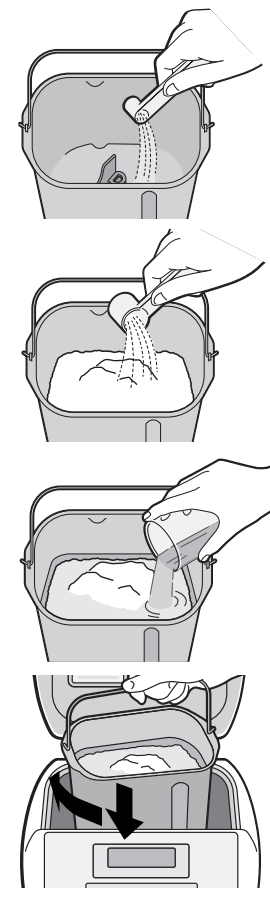
- Для виготовлення житнього хліба використовуйте спеціальну лопатку для замісу. (Тільки для моделі SD-257)
- Лопатка вільно знаходиться на місці, але вона повинна торкатися дна форми для випічки хліба.

## Випічка хліба з додаванням інгредієнтів (стор. 35) (Тільки для моделі SD-257)



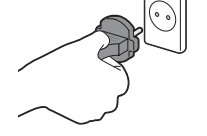
- очистіть і просушіть заздалегідь
- 1 Відкрийте кришку дозатора.
  - 2 Помістіть інгредієнти.
  - 3 Закрийте кришку.

## 2 Помістіть відміряні інгредієнти у форму для випічки хліба

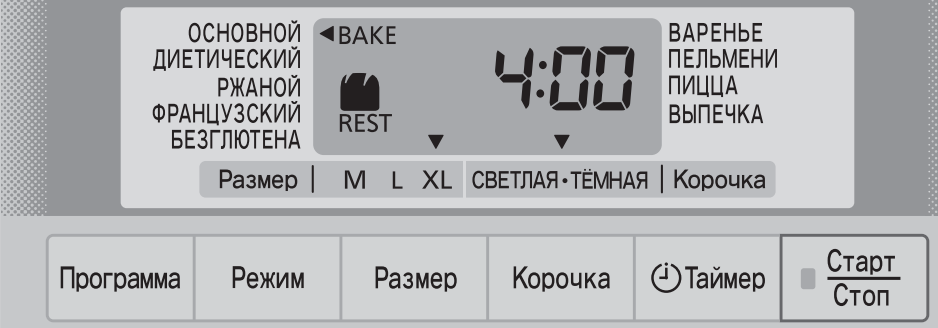


- 1 Помістіть сухі дріжджі на дно (так, щоб на них потім не потрапила рідина).
- 2 Покрийте дріжджі всіма сухими інгредієнтами (борошно, цукор, сіль і т.д.).  
• Борошно необхідно зважити на вагах.
- 3 Влийте воду і інші рідини.
- 4 Видаліть борошно та воду із зовнішньої поверхні форми.
- 5 Встановіть форму в хлібопекарню, злегка повертаючи її за годинниковою стрілкою. Опустіть униз ручку форми.
- 6 Закрийте кришку.  
• Не відкривайте кришку до повної готовності хлібу (інакше це негативно позначиться на його якості)

## 3 Вставте вилку хлібопекарні у розетку 220-230 В



## Установіть програму і натисніть пуск



## 4 Виберіть програму



## 5 Виберіть режим випікання



- Див. стор. 29 щодо можливого розміру і кірки.
- Для зміни розміру →
- Для зміни кольору скориночки світла • темна →

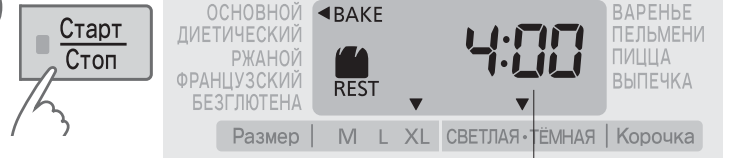
## Для встановлення таймеру →

Наприклад, зараз 21.00, а ви хочете, щоб хліб був готовий в 6.30 завтра уранці.  
→ Встановіть таймер на '9:30' (9 год 30 хвил від даного моменту).



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

## 6 Натисніть клавішу 'СТАРТ'



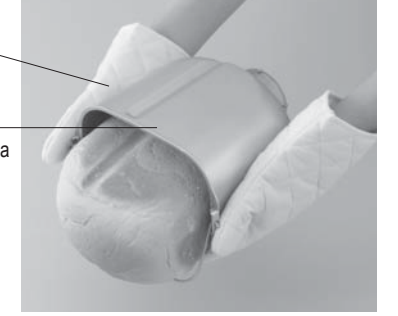
- Очікуваний час до завершення вибраної програми
- Якщо спочатку була натиснута кнопка 'Старт', включиться режим 'ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)/BAKE (ВИПІЧКА)'.

## 7 Вимкніть живлення коли хліб готовий

(звуковий сигнал подається 8 разів)



## 8 Негайно витягніть хліб, Рукавиця



Форма для випічки хліба

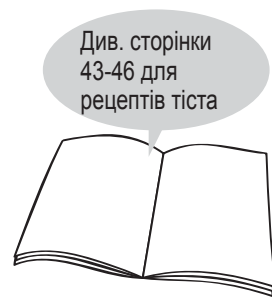
нехай він охолоне, наприклад, на ґратці

## 9 Відключіть живлення (узавшись за вилку) після використання

- Якщо ви не натиснете кнопку "стоп" і не виймете 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 охолонуть.
- Якщо ви залишите хліб охолоджуватись, не виймаючи його із форми, це призведе до утворення конденсату. Тому охолоджуйте хліб на ґратці, щоб не зіпсувати форму вашого хліба.

Порядок користування

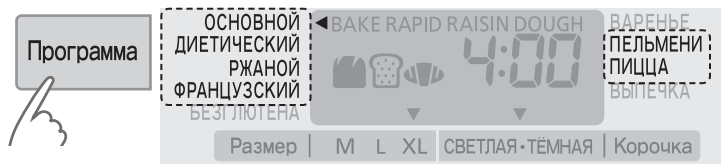
# Підготовка тіста



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

- Підготовка (стор. 32)
- 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 тип тіста



- При використанні опції Тісто таймер недоступний. (за винятком піци)
- Ви можете вибрати тип тіста 'ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)', 'ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)', 'РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)' (тільки в моделі SD-257), 'ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)', 'ПИЦЦА (ПІЦА)' і 'ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)'.

## 2 Виберіть 'DOUGH (ТІСТО)'



- Доступні опції включають режим 'RAISIN DOUGH (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)' з використанням програми 'ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)' або 'ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)'.
- Виберіть 'DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)' (іконка 🍇), якщо ви хочете додати додаткові інгредієнти у ваше тісто (стор.35). (Помістіть в дозатор або відразу до хлібопекарні)

## 3 Запустіть пристрій



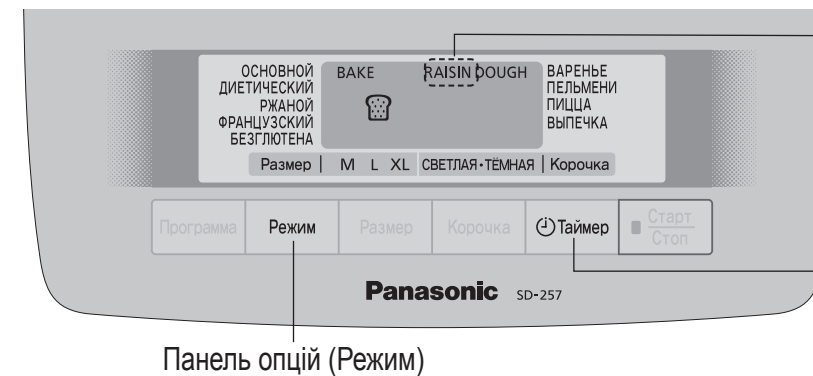
Очікуваний час до завершення вибраної програми

## 4 Натисніть 'Стоп (Стоп)' і витягніть тісто

коли машина 8 разів подасть звуковий сигнал

- Для програм, окрім 'ПИЦЦА (ПІЦА)' і 'ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)', процес 'расстойки (розстойки)' розпочнеться негайно після запуску, після чого послідує 'замешивание (заміс)' і 'подъем (підйом)'.
- При використанні режиму 'DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)' (іконка 🍇): в моделі SD-257 інгредієнти в дозаторі родзинок і горіхів автоматично додаються під час процесу замісу; в моделі SD-256 після запуску, відкрийте кришку при появі звукового сигналу і помістіть додаткові інгредієнти у форму для випічки хліба.
- Сформуєте готове тісто і дайте йому піднятися другий раз згідно рецепту, при випіканні в печі.

# При додаванні додаткових інгредієнтів...



Виберіть при випічці хліба режим 'BAKE RAISIN (ВИПІЧКА З РОДЗИНКАМИ)' (іконка 🍇)

Виберіть при підготовці тіста режим 'DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)' (іконка 🍇)

Натисніть цю кнопку після натиснення кнопки запуску програми, після чого висвітлиться індикатор, на якому буде видно час, що залишився до завершення випічки. (Тільки у моделі SD-256)

Панель опцій (Режим)

## Додавання додаткових інгредієнтів у хліб або тісто

При виборі опції 'RAISIN (З РОДЗИНКАМИ)', ви можете змішати ваші улюблені інгредієнти з тістом для приготування всіх видів хліба з добавками.

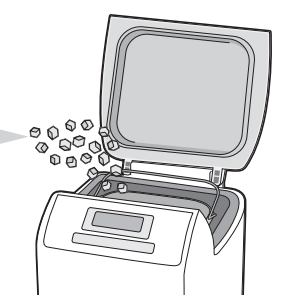
■ модель SD-257 (з дозатором родзинок і горіхів)

■ модель SD-256 (без дозатора родзинок і горіхів)

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



Після натиснення кнопки 'СТАРТ' відобразиться час, що залишився до закладання інгредієнтів, і після закінчення прозвучить звуковий сигнал. Потім буде відображено час, що залишився до завершення операції.



### Сухі інгредієнти, нерозчинні інгредієнти

→ Помістіть додаткові інгредієнти в дозатор родзинок і горіхів і встановіть прилад в режим 'RAISIN (З РОДЗИНКАМИ)'.



#### 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, слідує інструкціям в рецепті.

#### Шинка, саламя

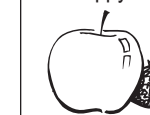
- Іноді жирні інгредієнти можуть прилипати до дозатора і не потрапляти у форму для випічки хліба.

### Вологі/гливкі інгредієнти, розчинні інгредієнти \*

→ Помістіть ці інгредієнти разом з іншими у форму. [Установка опції 'RAISIN (З РОДЗИНКАМИ)' не потрібна]

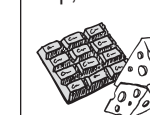


#### Свіжі фрукти, заспиртовані фрукти



- Використовуйте кількість суворо за рецептом, оскільки вода, яка входить до складу інгредієнтів, може вплинути на якість хліба.

#### Сир, шоколад



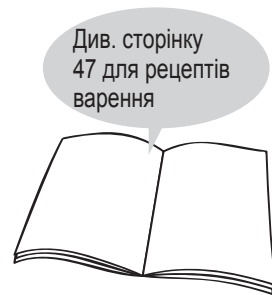
\* Ці інгредієнти не можна поміщати в дозатор родзинок і горіхів, оскільки вони можуть прилипнути до дозатора і не потрапити у форму.

\* Див. рецепт для кількості для кожного інгредієнта.

# Приготування варення



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



Підготовка (стор.32)

- ① Підготуйте інгредієнти згідно рецепту.
- ② Встановіть лопатку для замісу у форму для випічки хліба.
- ③ Помістіть інгредієнти у форму для випічки хліба.
- ④ Встановіть форму для випічки хліба в основний блок, і ввімкніть хлібопекарню в розетку.

## 1 Виберіть 'ВАРЕНЬЕ (ВАРЕННЯ)'



- Використання надмірної кількості води або цукру може призвести до переливання варення через край або його пригорання. Переконайтеся в тому, що ви дотримуетесь кількості, вказаної в рецепті (стор. 47).

## 2 Запустіть прилад



Очікуваний час до завершення вибраної програми

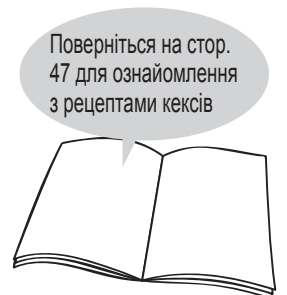
## 3 Натисніть 'Стоп (Стоп)' при подачі установкою звукового сигналу, і витягніть форму для випічки хліба

- Перекладіть готове варення в окрему посудину, якнайшвидше.
- Варення може підгоріти, якщо залишити його у формі.

# Випічка кексів



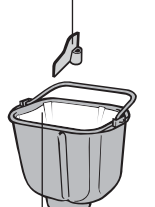
■ Для відміни/зупинки після пуску (утримуйте кнопку більше 1 секунди)



Підготовка (стор. 32)

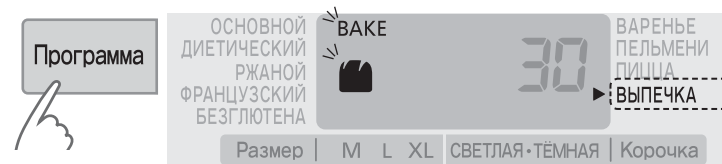
- ① Підготуйте інгредієнти згідно рецепту.
- ② Покладіть у форму для випічки хліба папір для випікання і покладіть інгредієнти.
- ③ Встановіть форму в основний блок, і ввімкніть хлібопекарню в розетку.

• Витягніть лопатку для замісу



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

## 1 Виберіть програму 'ВЫПЕЧКА (ТІЛЬКИ ВИПІЧКА)'



## 2 Задайте час випічки



- Ви не можете використовувати функцію таймера для 'ВЫПЕЧКА (ТІЛЬКИ ВИПІЧКА)'. (Цією кнопкою можна тільки задати тривалість часу випікання.)

## 3 Запустіть пристрій



Очікуваний час до завершення вибраної програми

## 4 Натисніть 'Стоп (Стоп)' при подачі установкою звукового сигналу перевірте готовність, і витягніть форму

- Якщо випікання не завершено → Повторіть кроки 1-3 (Весь час випікання, включаючи будь-яке додаткове випікання, не має перевищувати 90 хвилин)

Будьте обережні!  
Гаряче!

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

# 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.

## 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 'швидкодійчі дріжджі'.
- При використанні дріжджів з пакетів, негайно закрийте пакет після використання, і зберігайте його в холодильнику. (Використовуйте протягом терміну, рекомендованого виробником)

## Вода

- Використовуйте звичайну воду з під крану.
- При використанні режиму 'RAPID (ШВИДКИЙ)' і програм 'РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)', 'БЕЗ ГЛЮТЕНА (БЕЗ ГЛЮТЕНУ)' або 'ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)' у холодному приміщенні - візьміть теплу воду.
- При використанні програм 'РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)' і 'ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)' у сильно нагрітому приміщенні - візьміть охоложену воду.
- 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.

## 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.

## 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 програму 'ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)' – режим 'BAKE RAPID (ШВИДКА ВИПІЧКА)', 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 → ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)
    - Непросіяне борошно, змішане борошно → ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)
    - житнє борошно → РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)(Тільки для моделі SD-257)

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

Яйця	Покращують харчову цінність і колір хліба. (Кількість води має бути пропорційно зменшена) Взбейте яйця при їх добавленні.
Висівки	Підвищують вміст волокон в хлібі. <ul style="list-style-type: none"><li>• Використовуйте макс. 75 мл (5 столових ложок).</li></ul>
Зародки пшениці	Надають хлібу горіхового смаку. <ul style="list-style-type: none"><li>• Використовуйте макс. 60 мл (4 столових ложки).</li></ul>
Спеції	Покращують смак хліба. <ul style="list-style-type: none"><li>• Використовуйте тільки невелику кількість (1-2 столових ложки).</li></ul>





# Рецепти хліба



## [БЕЗ ГЛЮТЕНА (БЕЗ ГЛЮТЕНУ)]

(хлібопекарська суміш без глютену)

Ви можете випікати хліб без глютену з хлібопекарної суміші без глютену в програмі 'БЕЗ ГЛЮТЕНА (БЕЗ ГЛЮТЕНУ)' – режим 'BAKE (ВИПІЧКА)'.  
 ✖: Таймер не може використовуватися

- Ви можете випікати вироби без глютену замінивши самопідіймаюче борошно, хлібопекарською сумішшю без глютену в рецептах на сторінках 47.
- 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.

## Білий хліб з готової суміші без глютену ✖

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 ✖

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 ✖

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 дотримуетесь 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 відрізнитися залежно від використаної 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.

# Рецепти тіста



## [ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)] [ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)] [РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)] [ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)] [ПИЦЦА (ПІЦА)] [ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)]

Ви можете приготувати тісто для випікання булочок або здоби, вибравши ваш тип хліба, і за допомогою режиму 'DOUGH (ТІСТО)' (стор. 34).

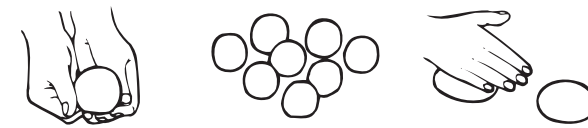
✖: Таймер не може використовуватися (за винятком піци)

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



② Накрийте, і залиште в теплу місці (біля 40°C) поки тісто не підніметься і не збільшиться двічі в розмірі

- Очікуваний необхідний час: булочки - 25 хвилин, булочки з непросяного 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 ['ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)'] - 'DOUGH (ТІСТО)'] ✖

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

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 1/2 см.



4 Починаючи з широкієї 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 теплу 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

\*: (SD-257) Помістіть в дозатор родзинок і горіхів (SD-256) Додайте інгредієнти при появі звукового сигналу

# Рецепти тіста

## Просте ['ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Біляші ['ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

Сухі дріжджі	1½ ч.л.
Пшеничне борошно	500 г
Сіль	1 ч.л.
Цукор	0.5 ст.л.
Маргарин	50 г
Рослинна олія	1 ст.л.
Молоко	320 мл

## Рибний пиріг

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

## Для оладок ['ОСНОВНОЙ (ОСНОВНИЙ)' - 'DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)']

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Пшеничне борошно	150 г
Сіль	½ ч.л.
Цукор	1½ ст.л.
Рослинна олія	1 ст.л.
Яйця	1 шт.
Молоко	160 мл
Родзинки*	1 ст.л.

## Дієтичний ['ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Дієтичний з родзинками ['ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)' - 'DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)']

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

## Ромовий кекс ['ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)' - 'DOUGH RAISIN (ТІСТО З РОДЗИНКАМИ)']

Сухі дріжджі	2¼ ч.л.
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.

## Московський кекс ['ДИЕТИЧЕСКИЙ (ДІЄТИЧНИЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Житній ['РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

Сухі дріжджі	2 ч.л.
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

## Данські рогаики ['РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

Сухі дріжджі	1.5 ч.л.
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

## Рибний пиріг ['РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Сільський кекс ['РЖАНОЙ (ЖИТНІЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

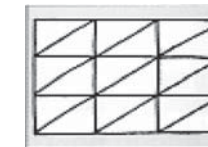
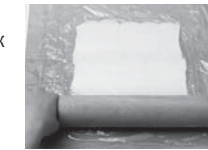
Сухі дріжджі	2 ч.л.
Пшеничне борошно	150 г
Житнє борошно	390 г
Сіль	1.5 ч.л.
Цукор	1.5 ст.л.
Рослинна олія	1 ст.л.
Часник подрібнений	1 ст.л.
Вода	400 мл

## Круасани ['ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

Сухі дріжджі	2 ч.л.
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

\* Влітку використовуйте охолоджену воду.

- 1 Приготуйте тісто, слідуючи інструкціям на стор. 34.
- 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 Розкотити 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. Розстояйте 20-30 хвилин до збільшення об'єму удвічі.
- 13 Змастіть яйцем і випікайте при 190°C до підрум'янення.



## Французський ['ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Піца ['ПИЦЦА (ПИЦА)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Тонка піца ['ПИЦЦА (ПИЦА)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Картопляне тісто для піци ['ПИЦЦА (ПИЦА)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

Сухі дріжджі	2 ч.л.
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

## Тісто з житнього борошна для піци ['ПИЦЦА (ПИЦА)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

Сухі дріжджі	2 ч.л.
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.
Лимонний сок	2 ч.л.

### Примітка

⌚: Таймер може використовуватися

⊗: Таймер не може використовуватися

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

\*: (SD-257) Помістіть в дозатор родзинки і горіхи (SD-256) Додайте інгредієнти при появі звукового сигналу

# Рецепти тіста

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

## [ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)]

- 1 Приготуйте тісто, за допомогою інструкції на стор. 34.  
**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 прилипло 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 ['ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Тісто для вареників ['ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Тісто для домашньої локшини ['ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

## Хворост ['ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)' - 'DOUGH (ТІСТО)']

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

# Інші рецепти



## [ВАРЕНЬЕ (ВАРЕННЯ)]

Ви можете приготувати варення, використавши програму для варення (стор.36).

Таймер не може використовуватися

## Варення

Ягоди	450 г
Цукор	450 г
Лимонний сік	20 мл

Примітка:

- При надмірній кількості води або цукру варення може сильно вспінитися або підгоріти. Переконайтеся в тому, що ви точно дотримуетесь 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.



## [ВЫПЕЧКА (ТІЛЬКИ ВИПІЧКА)]

Ви можете випікати кекси і булочки до чаю в режимі 'ВЫПЕЧКА (ТІЛЬКИ ВИПІЧКА)' - 'BAKE (ВИПІЧКА)' (стор.37).

Таймер не може використовуватися

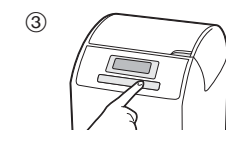
- Ваша хлібопекарня не може використовуватися для всієї випічки - наприклад кексів, що вимагають гарячої печі. Будь ласка, перевірте окремі рецепти.



Змішайте інгредієнти у великому посуді



Вистеліть форму для випічки пергаментним папером і викладіть туди суміш



Встановіть хлібопекарню у потрібний режим (стор.37).

## Кекс (Тільки випічка)

Пшеничне борошно	175 г (1 ½ 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

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 остудіть його на підставці.

## Примітка

- Таймер може використовуватися Таймер не може використовуватися  
ч.л.: Чайна ложка ст.л.: Столова ложка  
\*: (SD-257) Помістіть в дозатор родзинок і горіхів (SD-256) Додайте інгредієнти при появі звукового сигналу



# 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 бензол, розчинники або спирт!
- Після чищення частин, які можна мити водою, протріть їх м'якою тканиною. Завжди тримайте частини хлібопекарні сухими та чистими.



### Кришка дозатора (Тільки у моделі SD-257)

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 остигнеться: відразу після використання вона буде дуже гарячою).
- Будьте обережні і не пошкодьте ущільнення (пошкодження може призвести до витоку пари, конденсації або деформації).

### Дозатор родзинок і горіхів (Тільки у моделі SD-257)

Витягніть і вимийте його водою



- Промивайте після кожного використання для видалення залишків.

### Корпус, кришка і отвір для виходу пари

Протріть вологою тканиною



- Обережно протріть, так щоб не зашкодити датчик температури.

Датчик температури



### 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.



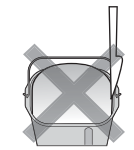
\* Колір внутрішньої частини блоку може змінитися в процесі використання.

# Щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття

На форму для хліба і лопатку для замісу нанесено натипригарне покриття, яке дозволяє уникнути появи плям та спрощує виймку хліба.

Щоб запобігти його пошкодженню, дотримуйтесь наведених нижче вказівок.

- Не використовуйте тверде приладдя, наприклад, ніж або виделку, під час виймки хліба з 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 виймці хліба.)
- 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 очищення форми для хліба і лопатки для замісу. Не використовуйте будь-яких абразивів, наприклад, порошок 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Якість клейковини у вашому борошні невідповідна, або ви не використовуєте борошно з пшениці твердих сортів. (Якість клейковини може змінитися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна, і часу збирання урожаю)</li> <li>→ Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна.</li> <li>● Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини.</li> <li>→ Борошно з пшениці твердих сортів з великим вмістом білка вбирає більше води, ніж інші, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води.</li> <li>● Ви використовуєте невідповідні дріжджі.</li> <li>→ Використовуйте сухі дріжджі з пакетиків, де є напис 'швидкодійні дріжджі'. Цей тип не вимагає попереднього бродіння.</li> <li>● Ви поклали мало дріжджів, або ваші дріжджі - старі.</li> <li>→ Використовуйте мірну ложку, що входить в комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику)</li> <li>● На дріжджі потрапила рідина перед замісом.</li> <li>→ Перевірте, що ви поклали інгредієнти в правильному порядку згідно інструкції, і додали воду і рідини в самому кінці (стор.32).</li> <li>● Ви додали дуже багато солі, або недостатньо цукру.</li> <li>→ Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що входить до комплекту.</li> <li>→ Перевірте, щоб інші інгредієнти не містили сіль і цукор.</li> </ul>
Верх мого хліба - нерівний	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ви використали надмірну кількість дріжджів.</li> <li>→ Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що входить в комплект постачання.</li> <li>● Ви додали дуже багато рідини.</li> <li>→ Деякі види борошна вбирають більше води, ніж інші, спробуйте додати води на 10-20 мл менше.</li> </ul>
Мій хліб дуже рихлий	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Якість вашого борошна не задовільна.</li> <li>→ Спробуйте борошно іншого виробника.</li> <li>● Ви використовували дуже багато рідини.</li> <li>→ Спробуйте використовувати води на 10-20 мл менше.</li> </ul>
Мій хліб, мабуть, провалився після підйому.	

# Проблеми і засоби їх усунення

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

Проблема	Причини → засоби усунення
Мій хліб дуже сильно піднявся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів/води.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки (дріжджі)/чашка, що входить в комплект постачання (вода).</li> <li>→ Перевірте, щоб зайва кількість води не поступила з інших інгредієнтів.</li> </ul> </li> <li>У вас недостатньо борошна.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Акуратно зважте борошно за допомогою вагів.</li> </ul> </li> </ul>
Чому мій хліб вийшов блідим і гливким?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ви використовуєте недостатню кількість дріжджів, або ваші дріжджі - старі.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Використовуйте мірну ложку, що входить в комплект постачання. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику)</li> </ul> </li> <li>Відбувся збій в подачі електроенергії або машина була зупинена під час випікання хліба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина вимикається, якщо вона зупинена більш ніж на десять хвилин. Вам потрібно витягнути хліб з форми і знову запустити цикл з новими інгредієнтами.</li> </ul> </li> </ul>
На стінках мого хліба надлишок борошна.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ви використовували дуже багато борошна, або у вас мало рідини.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою вагів для борошна або мірної чашки для рідин, що входить в комплект.</li> </ul> </li> </ul>
Чому мій хліб погано змішався?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ви не вставили лопатку для замісу у форму для випічки хліба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ До того, як ви завантажите інгредієнти, переконайтеся в тому, що лопатка знаходиться у формі.</li> </ul> </li> <li>Відбувся збій в подачі електроенергії, або машина була зупинена під час випікання хліба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> </ul> </li> </ul>
Мій хліб не випікся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Був вибраний режим 'DOUGH (ТІСТО)'.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Режим 'DOUGH (ТІСТО)' не включає процес випікання.</li> </ul> </li> <li>Відбувся збій в подачі електроенергії, або машина була зупинена під час випікання хліба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина вимикається, якщо зупинена приблизно більш ніж на десять хвилин. Можна спробувати випекти тісто у вашій печі, якщо воно піднялося і перевірено.</li> </ul> </li> <li>Води було недостатньо і було активовано пристрій захисту двигуна. Це відбувається тільки при перевантаженні приладу, і якщо до двигуна прикладена надмірна сила.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Зверніться до продавця або в сервісний центр для консультації. Наступного разу перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість інгредієнтів за допомогою мірної чашки, що входить в комплект постачання.</li> </ul> </li> <li>Ви забули вставити лопатку для замісу.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Спочатку переконайтеся в тому, що ви вставили лопатку (стор.32).</li> </ul> </li> <li>Кріпильний вал для замісу у формі для випічки хліба не обертається.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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).</li> </ul> </li> </ul>
Тісто витікає у дна форми для випічки хліба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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).</li> </ul> </li> </ul> <div style="text-align: center;"> <p>Вентиляційні отвори (всього 4)</p> <p>(нижня частина форми для випічки хліба)</p> <p>Кріпильний вал для замісу</p> <p>Блок кріпильного валу для замісу</p> <p>Частина № ADA29A115</p> </div>

Проблема	Причини → засоби усунення
Краї мого хліба опустилися, а нижня частина мокра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ви залишили хліб у формі для випічки хліба на досить довгий час після випікання.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Швидко витягуйте хліб після випікання.</li> </ul> </li> <li>Відбувся збій в подачі електроенергії, або машина зупинилася під час випікання хліба.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Машина вимикається, якщо вона зупинилася більш ніж на десять хвилин. Можна спробувати випекти тісто у вашій печі.</li> </ul> </li> </ul>
Лопатка для замісу гримить.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Це тому що лопатка рухається на валу (це не є несправністю).</li> </ul>
Я відчуваю запах горілого при випіканні хліба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Можливо, інгредієнти потрапили на нагрівальний елемент.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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 хлібопечарня охолоне.</li> <li>→ Вийміть форму з хлібопечарні для поміщення до неї інгредієнтів.</li> </ul> </li> </ul>
Дим виходить з отвору виходу пари.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тісто дуже щільне.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> </ul> </li> <li>Скориночка утворилася під лопаткою.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Мийте лопатку та її вал після кожного використання.</li> </ul> </li> </ul>
Лопатка для замісу знаходиться в хлібі, коли я виймаю його з форми для випічки хліба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Водяна пара, що залишається в хлібі після приготування, може перейти в скориночку і злегка її пом'якшити.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Для зменшення кількості водяної пари, спробуйте зменшити кількість води на 10-20 мл або взяти половину об'єму цукру.</li> </ul> </li> </ul>
Скориночка мнеться і стає м'якою при охолодженні.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Щоб хліб вийшов хрустким, ви можете використовувати режим 'ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)' або опцію кольору скориночки 'ТЕМНИЙ', або навіть випікання в печі при 200°C/відмітка 6 в газовій печі додатково на 5-10 хвилин.</li> </ul>
Як можна зробити мою скориночку хрусткою?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Він був дуже гарячим, коли ви його розрізали.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Дайте хлібу охолонути на гратці до його нарізки, щоб вийшла вся пара.</li> </ul> </li> </ul>
Мій хліб липкий і скиби нерівні.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пристрій дуже гарячий (вище 40°C/105°F). Таке може відбутися при безперервному використанні.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Нехай пристрій охолоне нижче 40°C/105°F до його повторного використання [TEMP (ТЕМПЕР) зникне].</li> </ul> </li> </ul>
На дисплеї з'являється напис TEMP (ТЕМПЕР)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Відбувся збій в подачі електроенергії до приблизно 10 хвилин (вилка була випадково витягнута або був включений переривник) або є інша несправність з живленням.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Операція не буде перервана, якщо несправність з живленням була короткочасною. Хлібопечарня працюватиме знову, якщо живлення відновлене протягом 10 хвилин, але кінцевий результат може постраждати.</li> </ul> </li> </ul>
На дисплеї з'являється напис POWER ALERT (ЖИВЛ.ПЕРЕПВ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>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).                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Витягніть тісто і знову запустіть з новими інгредієнтами.</li> </ul> </li> </ul>
На дисплеї з'являється 0:00	