

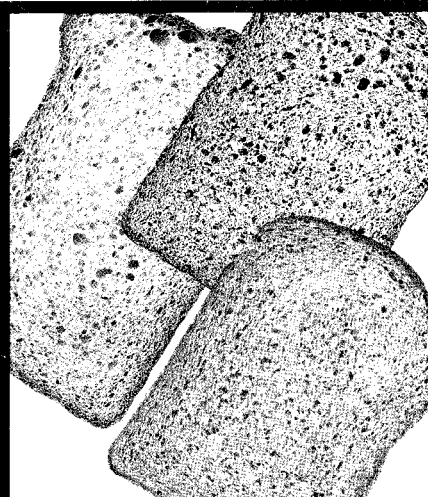
Panasonic



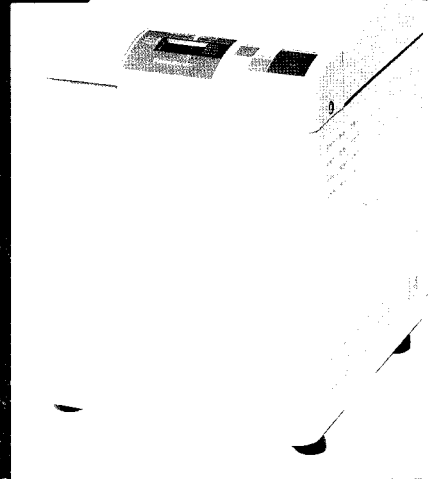
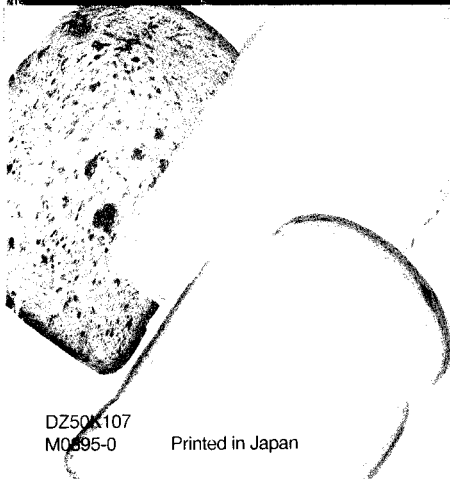
Bread Bakery

Автоматическая хлебопекарня

SD-BT10P



**Инструкция
по эксплуатации
и
рецепты**



DZ50X107
M0095-0

Printed in Japan

Благодарим вас за покупку хлебопекарни Panasonic Bread Bakery SD—BT10P.

В целях обеспечения оптимальной работы и соблюдения техники безопасности просим внимательно ознакомиться с данной инструкцией.

Данная установка предназначена исключительно для бытового применения.

Содержание

Важные меры предосторожности	2
Основные принципы выпечки хлеба с помощью <i>Bread Bakery</i>	3—8
— Основные свойства	3
— Технологии выпечки хлеба	3—4
— Ингредиенты	5—7
— Различие результатов выпекания хлеба	8
Описание деталей	9
Функции пульта управления и дисплея	10
Способы применения	11—15
— Выпечка простого и цельнопшеничного хлеба в режиме BAKE	11—13
— Выпечка простого и цельнопшеничного хлеба в режиме BAKE (RAPID)	13
— Выпечка простого хлеба в режиме BAKE (LIGHT)	14
— Выпечка простого и цельнопшеничного хлеба с применением таймера	14
— Приготовление теста в режиме DOUGH	15
Нарезка на ломтики и хранение хлеба	16
Способы чистки	16
Отображение на дисплее аномальных условий	17
Меры, принимаемые до вызова специалиста по техническому обслуживанию	18
Рецепты	19—24
— Режим BASIC BAKE	19—20
— Режим WHOLE WHEAT BAKE	20
— Режим BASIC DOUGH / WHOLE WHEAT DOUGH	21—24
Утечка ингредиентов с противня	25
Спецификации	25

Важные меры предосторожности

При использовании электроприборов соблюдайте меры предосторожности, включая следующие:

1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО ВСЕМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.
2. Соблюдайте все предупреждения и инструкции, указанные на изделии.
3. В период, когда прибор не используется, и перед чисткой отключайте его от электросети. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость. При чистке противня или лопатки тестомешалки применяйте мягкую губку и мягкие моющие средства. Для чистки шкафа можно применять ткань, смоченную мягким мыльным раствором.
4. Не касайтесь нагретых поверхностей. При работе с горячими материалами пользуйтесь перчатками. Дайте металлическим деталям остыть перед тем, как приступить к их чистке.
5. Не оставляйте без присмотра детей, находящихся поблизости от работающего прибора.
6. Не оставляйте каких-либо предметов на шнуре питания. Не подсоединяйте шнур к сети в местах, где могут ходить люди.
7. Не используйте прибор с поврежденным или изношенным шнуром. Обращайтесь к специалисту по техническому обслуживанию уполномоченного центра обслуживания в случае сбоя в работе или повреждения прибора.
8. Данный прибор не предназначен для применения в коммерческих целях. Он рассчитан исключительно на удовлетворение бытовых нужд.
9. Использование приспособлений, не рекомендованных изготовителем, может вызвать повреждение или травму.
10. Не допускайте контакта с подвижными деталями.
11. Не применяйте прибор вне пределов помещения. Применяйте прибор исключительно по его прямому назначению.
12. Не допускайте свисания шнура через край стола или кухонного шкафа либо его касания горячих поверхностей.
13. Не ставьте прибор на нагретую газовую горелку или электрическую плиту или вблизи от них либо в нагретую печь.
14. Для отсоединения прибора от электросети следует брать за штепсель, а не за шнур.
15. В процессе замешивания теста прибор может вибрировать. НЕ устанавливайте прибор у края кухонного стола. Устанавливайте прибор надежно с таким расчетом, чтобы в результате вибрации прибор не упал со стола.

Сохраните данную инструкцию

Примечание:

- А. Шнур питания сделан коротким для того, чтобы снизить риск запутаться в более длинном шнуре или наступить на него.
- Б. Имеются удлинители, которые могут быть использованы при соблюдении надлежащих мер предосторожности.
- В. При использовании удлинителя:
 - (1) номинальные электрические параметры, указанные на удлинителе, должны быть не ниже номинальных электрических параметров прибора,
 - (2) удлиненный шнур должен быть проложен таким образом, чтобы он не свешивался с края стола или кухонного шкафа и за него нельзя было бы зацепиться, чтобы он был вне досягаемости для детей.
- Г. Данный прибор имеет несимметричную вилку (один ее контакт шире другого). Поэтому данная вилка может быть вставлена в несимметричную розетку только в одном положении. Если вилка не входит в розетку до конца, следует попытаться вставить ее, поменяв контакты местами. Если и это не помогло, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь изменить прибор, ликвидировав этот способ защиты.

Основные принципы выпечки хлеба с помощью *Bread Bakery*

Основные свойства

Выбор режима выпечки хлеба

- BASIC**.....Применяется для выпечки мягкого внутри хлеба с хрустящей коричневой корочкой или хлеба из белой муки на пшеничной или ржаной основе. См. рецепты приготовления простого белого хлеба и различных видов пшеничного или ржаного хлеба.
- WHOLE WHEAT**.....Применяется для выпечки хлеба из 51 - 100 % цельнопшеничной муки с богатым содержанием волокна, витаминов группы В и витамина Е. См. рецепты выпечки различных видов пшеничного хлеба.

Выбор подрежимов выпечки хлеба

- BAKE**.....Прибор производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста, его брожение и выпечку хлеба.
- BAKE (LIGHT)**.....Прибор производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста, его брожение и выпечку хлеба, как и в режиме BAKE, однако цвет корочки будет несколько светлее (только для режима BASIC). (Окончательный цвет корочки зависит от состава ингредиентов, предусмотренных рецептом).
- BAKE (RAPID)**.....Прибор производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста, его брожение и выпечку хлеба быстрее, чем в стандартном режиме BAKE. (При выпечке данным способом хлеб может быть менее пышным, чем в стандартном режиме).
- DOUGH**.....Прибор производит автоматическое приготовление пищи, булочек, пончиков, рогаликов, пышек и т.п.

- Таймер, рассчитанный на 13 часов, позволит вам подготовить все необходимое на ночь, и тогда утром вас разбудит аромат свежеспеченного хлеба [только в режимах BAKE и BAKE (LIGHT)]. Результаты могут быть различными в зависимости от установки таймера.
- При окончании процесса выпечки хлеба в режиме BAKE или брожения теста в режиме DOUGH устройство звуковой сигнализации подает восемь коротких сигналов.
- Для каждого режима требуется (в том случае, если не применяется таймер) следующее время:

Вид хлеба	Режим выпечки	Продолжительность
BASIC	BAKE	4 часа
	BAKE (LIGHT)	
	BAKE (RAPID)	3 часа
	DOUGH	2 часа 25 минут

Вид хлеба	Режим выпечки	Продолжительность
WHOLE WHEAT	BAKE	5 часов
	BAKE (RAPID)	3 часа
	DOUGH	3 часа 15 минут

Технологии выпечки хлеба

Этапы выпечки хлеба



Ручной режим



Автоматический режим

Обычная технология приготовления хлеба

Дозировка ингредиентов	Перемешивание и замешивание	Брожение (газобразование в тесте)	Обминка (выпуск газов, релаксация теста)	Нарезка (нарезка теста на равные порции)	Формирование шариков (придание каждой порции круглой формы)	Расставание (расставание с целью дополнительного брожения)	Формование изделий и их установка на противень	Расставание на противне (заключительный процесс брожения)	Выпекание	Охлаждение (отход пара)	Хранение (предотвращение черствения)
------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	-----------	-------------------------	--------------------------------------

- * Время, необходимое для каждого из этих этапов, зависит от таких факторов, как температура в помещении, относительная влажность, тип печи, тип хлеба, тип ингредиентов, их количество и качество.

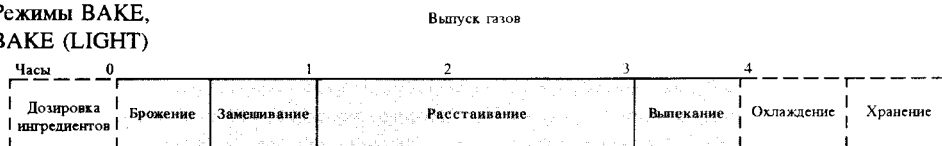
Bread Bakery

Bread Bakery позволяет выполнять автоматически все операции режимов BAKE, от перемешивания до выпечки. В режиме DOUGH автоматически осуществляются все операции от перемешивания до обминки.

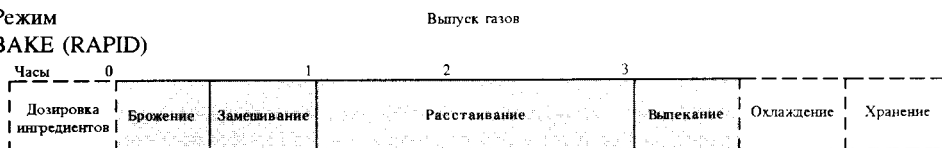
Этапы технологического процесса не отображаются на дисплее прибора.

Режим BASIC

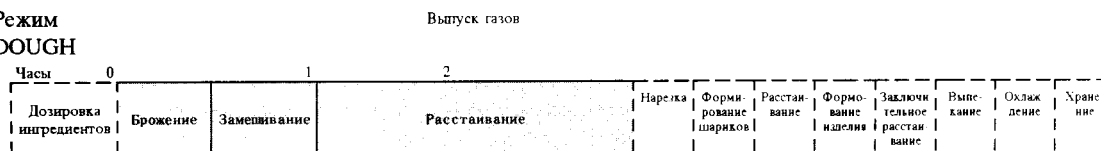
Режимы BAKE,
BAKE (LIGHT)



Режим
BAKE (RAPID)

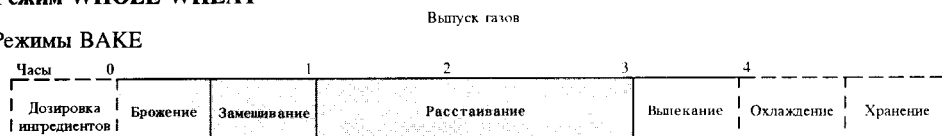


Режим
DOUGH

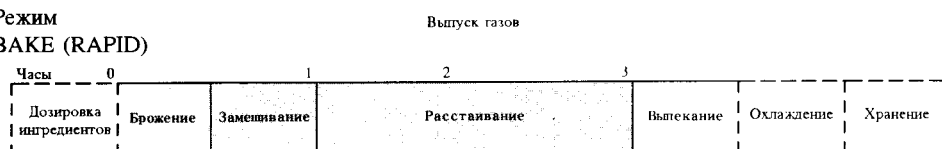


Режим WHOLE WHEAT

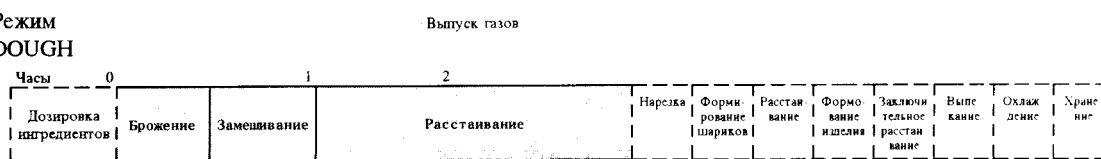
Режимы BAKE



Режим
BAKE (RAPID)



Режим
DOUGH



* Время, необходимое для каждого из этих этапов, зависит от таких факторов, как температура в помещении и относительная влажность. Продолжительность в режиме DOUGH зависит также от типа печи, которой вы пользуетесь.

Дополнительная информация приводится в инструкциях, которые вы найдете на следующих страницах:

Дозировка ингредиентов: с. 8, п. 2.

Установка времени выпечки: в зависимости от рецепта.

Охлаждение: с. 13 и с. 15.

Хранение: с. 16.

Ингредиенты

Основные ингредиенты

- 1. Пшеничная мука:** Пшеничная мука является основным компонентом хлеба, определяющим его структуру. Она бывает двух типов: сильная, приготавливаемая из твердых сортов пшеницы, и слабая, приготавливаемая из мягких сортов пшеницы. Основным различием между двумя типами муки является содержание белков, составляющих клейковину (клейковина является важной составляющей хлеба, определяющей особенности его структуры и упругость текстуры. Газ, выделяющийся при набухании теста, захватывается упругой сеткой клейковины, что и составляет суть процесса приготовления теста).
Сильная мука характеризуется высоким содержанием белков, необходимых для развития клейковины. "Хлебная мука" - основной продукт данной категории. Большинство рецептов, приводимых в данной инструкции, относится к этому виду муки. Мы рекомендуем применять сильную белую муку, например, Weizenmehl 550 или 1050 германского производства.
Слабые виды муки, предназначенные для выпечки кулинарных и кондитерских изделий, содержат меньше белков и подходят для приготовления изделий светлой рыхлой текстуры, не требующих сильного набухания клейковины (например, Weizenmehl 405 германского производства)
Цельнопшеничная мука изготавливается путем размола цельных зерен пшеницы, включая отруби и плодовые почки. Хлеб, изготовленный из 100 % цельнопшеничной муки, или хлеб с высоким процентным содержанием цельнопшеничной муки хуже поднимается и имеет более тяжелую текстуру, чем хлеб, приготовленный из хлебной муки. Если вас не устраивает пышность или текстура хлеба, изготовленного из цельнопшеничной муки, можно увеличить долю белой хлебной муки (пропорционально уменьшив при этом количество цельнопшеничной муки, так чтобы общее количество муки осталось неизменным). Срок хранения цельнопшеничной муки и изготовленных из нее хлебо-булочных изделий ниже, чем у хлебной муки и изделий из нее, поскольку почки, входящие в ее состав, богаты жирами, которые могут прогоркнуть.
- 2. Ржаная мука:** Ржаная мука, согласно концепции данной книги, не формирует основную массу и структуру хлеба, однако служит для повышения его пищевой ценности и аромата. Содержание белков в ржаной муке недостаточно для формирования клейковины в хлебе. Поэтому при добавлении ржаной муки приготовление обычного хлеба затруднено. Применяйте ржаную муку в пропорции до 20 % на 80 и более процентов муки из сильных сортов пшеницы. При неудовлетворительном результате следует уменьшить дозу ржаной муки и использовать более сильную белую муку.
- 3. Сахара:** Сахара или сдоба играют следующую роль в выпекании хлеба:
 - придание сдобного вкуса и аромата;
 - придание мягкости и тонкости текстуре изделия;
 - подрумянивание корочки;
 - сохранение качества посредством удержания влаги;
 - создание питательной среды для дрожжей.При использовании в качестве сдобы меда или патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости.
- 4. Жиры:** Жиры выполняют следующие основные функции в процессе выпечки хлеба:
 - смягчают изделие и его текстуру;
 - улучшают аромат и сдобность;
 - способствуют улучшению качества путем удержания влаги;
 - придают слоистость кондитерским изделиям.В прилагаемых рецептах рекомендуется применять главным образом сливочное масло (несоленное), которое при необходимости может быть заменено растительным маслом или не применяться. Сливочное масло можно заменять другими жирами, например, маргарином. Однако имейте в виду, что применение этих заменителей приведет к изменению вкуса и текстуры.
- 5. Молоко и молочные изделия:** Они применяются в основном с целью:
 - улучшения аромата;
 - улучшения пищевой ценности хлеба.

Свежее жидкое молоко

Цельное молоко - содержит воду, жир и нежирные твердые вещества.

Пахта или обезжиренное молоко - молоко, из которого в основном или полностью удалены жиры.

Сухое молоко

Сухое цельное молоко - цельное молоко, высушенное до получения порошкообразной массы. Содержит жир, который может прогоркнуть.

Обезжиренное сухое молоко - пахта, высушенная до получения порошкообразной массы.

Жидкое и сухое молоко не взаимозаменяемы в связи с различием в содержании жира и влаги.

Обезжиренное сухое молоко рекомендуется применять как более удобное и экономичное. Для сохранности сухое молоко необходимо хранить в холодильнике.

6. Соль: Соль выполняет следующие функции в выпекании хлеба:

- укрепление клейковины и придание тесту упругости;
- подавление брожения дрожжей.

Слишком большое количество соли подавляет процесс брожения, тогда как недостаток соли вызовет ослабление структуры клейковины.

7. Жидкости: Жидкость играет важную роль в выпечке хлеба. Незначительные различия в количестве могут отразиться на пышности или текстуре хлеба. В прилагаемых рецептах 69 - 74 % веса теста составляет вес жидкости. В эти 69 - 74 % входит и вес жидкой компоненты таких ингредиентов, как патока, яйца, фрукты и овощи.

8. Разрыхлители:

Дрожжи: Дрожжи - это живые организмы, микроскопические растения, выполняющие функцию разрыхлителя теста при выпекании хлеба. Они воздействуют на сахара, перерабатывая их в углекислый газ и спирт. Газовыделение вызывает брожение дрожжевого теста. Спирт испаряется в процессе выпекания.

Дрожжи бывают двух видов: прессованные или сухие. Сухие дрожжи бывают двух видов: один из них требует предварительного брожения, другой применяется в сухом виде и смешивается с другими ингредиентами. В *Bread Bakery* следует применять дрожжи последнего типа, либо быстрого брожения, либо активной сушки (Применение видов быстрого брожения или активной сушки не требует изменения дозировки).

Не применяйте прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие предварительного брожения. Не растворяйте дрожжи в теплой воде перед применением. Они кладутся на поддон первыми, до других ингредиентов.

Дрожжи подлежат кратковременному хранению в холодильнике.

Если необходимо хранить в течение более продолжительного времени, поместите их в морозильную камеру.

Дрожжи реагируют на температуру следующим образом:

0°C Отсутствует активности (температура хранения)

15°C - 20°C Медленное действие

20°C - 30°C Наилучшие условия роста (температура брожения и расстаивания теста)

Свыше 50°C Дрожжи погибают

Химические разрыхлители

Химические разрыхлители - это вещества, выделяющие газы в результате химических реакций.

Химические разрыхлители, которые рекомендуются в данной книге, это пищевая сода (гидрокарбонат натрия) и хлебопекарная пудра.

Прочие ингредиенты

Яйца:

При использовании яиц для выпечки хлеба необходимо учитывать большое содержание в них воды, которое необходимо включить в общее количество. Яйцо среднего размера содержит около 73 % воды.

При использовании дополнительного яйца необходимо взвесить его без скорлупы. Рассчитать количество воды в нем и вычесть из общего содержания воды, указанного в рецепте.

Фрукты:

В хлебные изделия могут добавляться фрукты.

При использовании фруктов необходимо учитывать содержащееся в них количество сахара и воды. Они могут различаться в зависимости от способа обработки (свежие, консервированные, сухие, мороженые или в виде сока). Общий вес фруктов не должен превышать 13 % веса муки.

Общий вес фруктов = 0,13 x вес муки

Овощи:

Применяйте в соответствии с рецептом. Как и в отношении фруктов, следует учитывать содержание воды, а иногда и сахара (например, в тыкве).

Как и в отношении фруктов, общий вес овощей не должен превышать 13 % веса муки.

Общий вес овощей = 0,13 x вес муки

Орехи:

Можно применять орехи, но они должны быть тщательно очищены. Их вес не должен превышать 5 % веса муки. При использовании очищенных орехов рекомендуется не применять масло. Пышность хлеба при использовании орехов может снизиться, поскольку очищенные орехи разрушают структуру клейковины.

Специи:

Специи применяются для повышения ароматности хлеба. По рецептам достаточно применять лишь незначительные количества специй (от 1/2 до 1 чайной ложки).

Различие результатов выпекания хлеба

На результаты выпекания хлеба влияют несколько факторов, в том числе: условия окружающей среды, колебания напряжения в электросети, выбор ингредиентов и их количество и качество. Во избежание неудовлетворительных результатов при выпекании хлеба необходимо запомнить следующее.

1. Выпекайте хлеб при оптимальной температуре.

Температура - один из главных факторов, которые необходимо учитывать при выпекании хлеба. Хотя конструкция *Bread Bakery* рассчитана таким образом, что прибор реагирует на изменения температуры и автоматически регулирует нагревание в течение всего процесса выпекания, следует помнить, что оптимальные результаты будут получены лишь в том случае, если температура в помещении составляет от 5 до 30°C. Лучшие результаты будут достигнуты, если температура в помещении составляет от 20 до 25°C. Рекомендуется также, чтобы все ингредиенты имели комнатную температуру (то есть их температура должна находиться в пределах оптимального диапазона, хотя ее зачастую сложно контролировать). Легче всего поддается регулированию температура воды. Для получения лучших результатов ее температура при любой комнатной температуре должна составлять $20 \pm 5^\circ\text{C}$. На результаты выпекания хлеба могут повлиять и другие условия среды, например, относительная влажность и высота над уровнем моря. При нормальных условиях комнатной влажности ее влияние может незначительно отразиться на окраске и глянце корочки. Правильность дозировки дрожжей в зависимости от высоты над уровнем моря необходимо проверять экспериментальным путем.

2. Точность дозировки ингредиентов

Для достижения оптимальных результатов при выпекании хлеба необходима точная дозировка ингредиентов. Рекомендуется взвешивать ингредиенты вместо отмеривания их количеств с помощью чашки. Чашки и ложки позволяют с достаточной точностью отмерить лишь количество жидких ингредиентов и очень небольших количеств сухих веществ, таких как дрожжи и специи. Точно отмеряйте количество путем постепенного добавления ингредиента в мерный сосуд или ложку соответствующего размера до наполнения этого сосуда или ложки. Выровняйте поверхность прямым концом металлической лопатки с целью удаления избытка. Не утрамбовывайте содержимое чашки или ложки путем постукивания по столу.

3. Используйте только свежие ингредиенты

Проверьте дату на упаковке перед покупкой и используйте ингредиент до истечения указанного на упаковке срока годности. После того, как вы вскрыете упаковку, продукт необходимо хранить в холодильнике. Дрожжи необходимо хранить только в холодильнике, независимо от того, запечатаны они или открыты. Муку следует хранить в сухом, прохладном месте (при температуре до 20°C). Если такого места нет, храните муку в холодильнике.

Дрожжи - это продукт, свежесть которого невозможно определить визуально. Годность дрожжей можно быстро проверить, высыпав чайную ложку дрожжей в чашку, на 1/4 заполненную теплой водой при температуре 40 - 46°C с чайной ложкой сахара. Оставьте на несколько минут. Дрожжи погибли или утратили активность, если поверхность воды в результате начала брожения не будет покрыта пеной.

В таких случаях не используйте дрожжи из этой упаковки, а откройте новую.

Рекомендуется покупать дрожжи в небольших количествах.

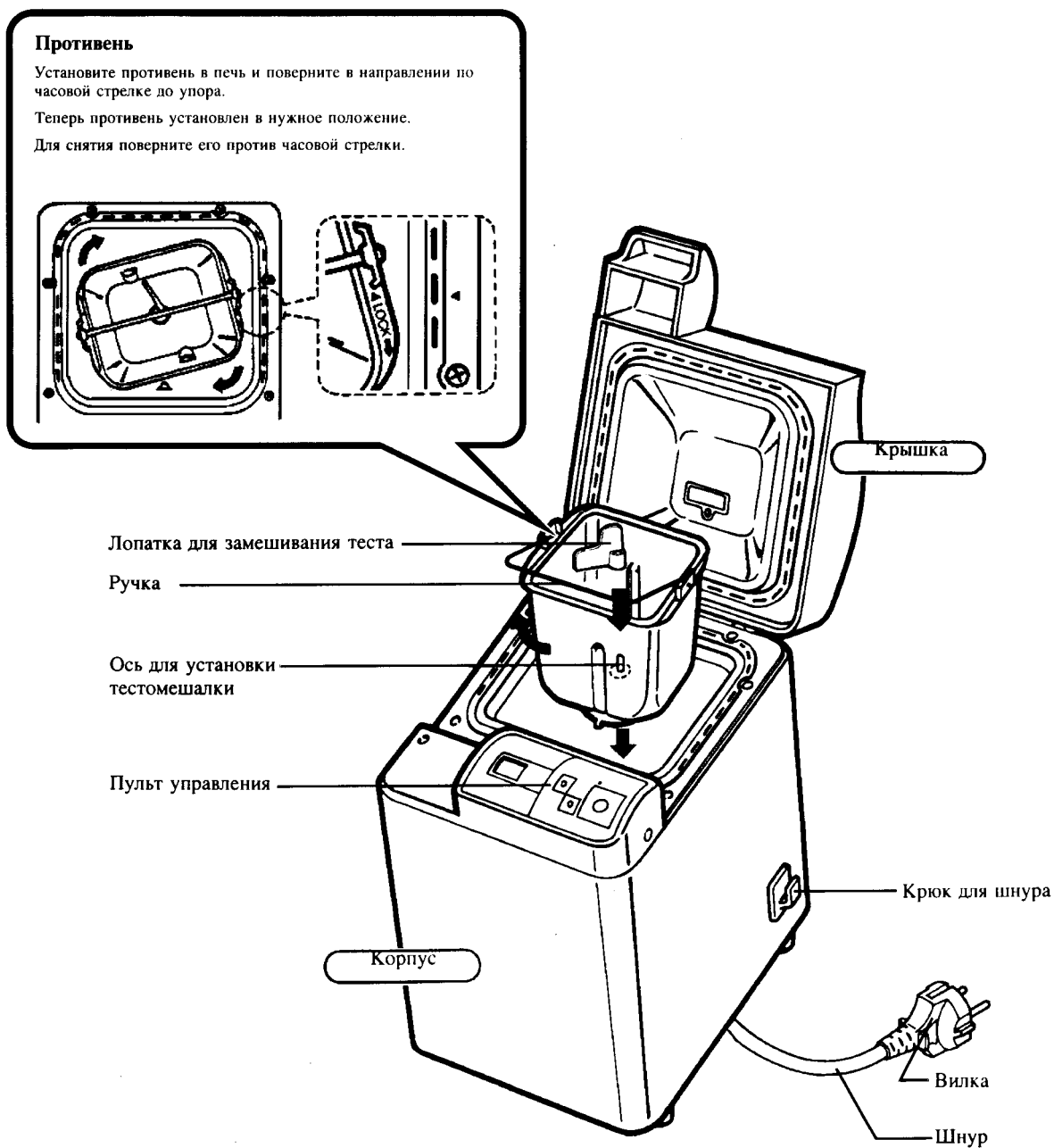
4. Применяйте рекомендованные ингредиенты

Не следует применять иные ингредиенты, помимо указанных в рецептах. Для более подробной информации относительно ингредиентов см. с.4 - 6.

5. Колебания напряжения в электрической сети

Колебания напряжения в электрической сети влияют на пышность, текстуру и цвет хлеба. Рекомендуется применять прибор в условиях устойчивого электропитания.

Описание деталей

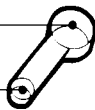


Принадлежности

Мерная ложка
 Используется для засыпки определенного количества сахара, соли и т.п.

Столовая ложка
 (примерно 15 мл.)

Чайная ложка
 (примерно 5 мл.)



Мерный стаканчик
 Используется для заливки определенного количества жидкости. Максимальная емкость—230 мл. Требуемое по некоторым рецептам количество жидкости должно быть больше 230 мл. Набрать сначала 200 мл. и залить в форму для хлеба, затем набрать оставшееся количество.

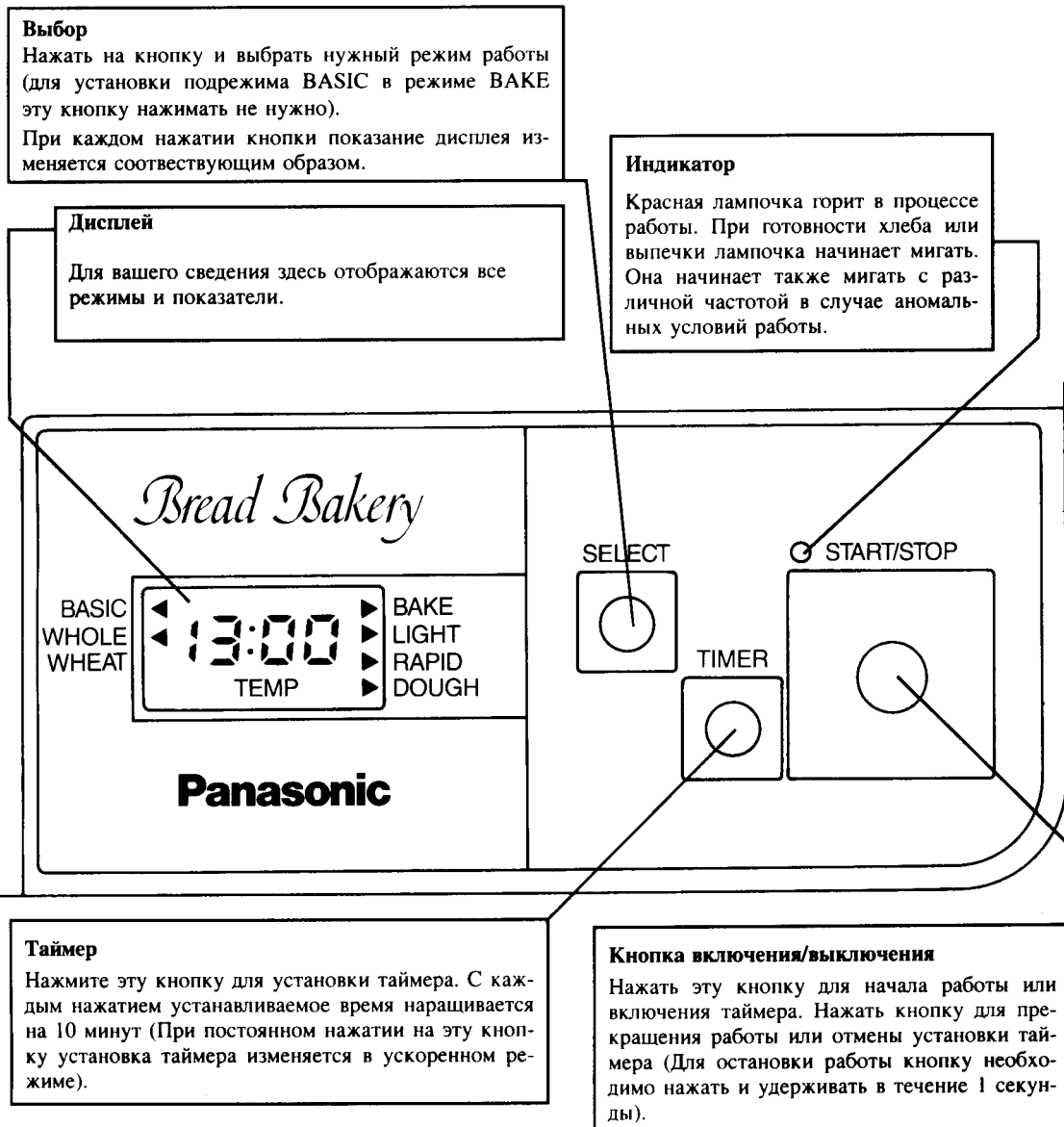


Функции пульта управления и дисплея

Перед тем, как приступить к использованию *Bread Bakery*, убедитесь, что вы уяснили функцию каждого устройства управления.



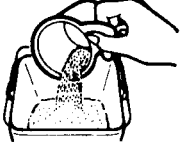
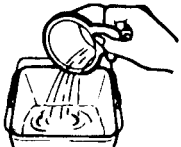
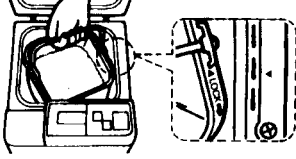

Примечание: Пульт управления прибора покрыт защитной пленкой, которая предназначена для его защиты от повреждений при перевозке.

Эту пленку можно снять и выбросить.



Способы применения

Выпечка простого и цельнопшеничного хлеба в режиме BAKE

-
- 1** Извлечь противень из печи
- Повернуть против часовой стрелки и извлечь за ручку.
-
- 2** Установить лопатку для замешивания теста на ось.
- 
- Убедиться, что в районе оси нет крошек.
Лопатка для замешивания должна свободно надеваться на ось и прокручиваться на ней.
-
- 3** Положите в поддон дрожжи.
- 
- Для получения лучших результатов сначала положите дрожжи, так чтобы все остальные ингредиенты оказались поверх дрожжей (дополнительная информация приводится на с.6).
-
- 4** Засыпать в поддон муку и другие сухие ингредиенты.
- 
-
- 5** Залить в поддон воду и, если нужно, другие жидкости.
- 
-
- 6** Установить поддон в корпус пекарни.
Отрегулируйте положение поддона по метке Λ сверху печи.
- Удалить с поддона любые следы влаги и других посторонних веществ до его установки в печь.
- 
-
- 7** Повернуть поддон в направлении по часовой стрелке и установить в нужное положение.
- 
- Опустите ручку.
- Убедитесь, что поддон соприкасается с дном печи и что вы повернули его до упора. Если поддон не будет правильно установлен на место, тесто не будет замешено должным образом.
-
- 8** Закрывать крышку.

9

Включить в сеть.



Дисплей загорается.

10

Простые виды хлеба

Цельнопшеничный хлеб

SELECT



Нажмите кнопку включения.



BASIC
WHOLE
WHEAT



Нажмите на эту кнопку для включения режима WHOLE WHEAT BAKE.

Нажмите кнопку включения.



BASIC
WHOLE
WHEAT



Начинается процесс кондиционирования.

Начинается процесс кондиционирования.

Перемешивание начнется приблизительно через 30 минут после нажатия на кнопку включения (при высокой комнатной температуре процесс будет более длительным).

Перемешивание начнется приблизительно через 45 минут после нажатия на кнопку включения (при высокой комнатной температуре процесс будет более длительным).

- Операция начинается с кондиционирования для установки нужной температуры поддона и ингредиентов.

- В процессе работы могут слышаться хлопки. Это не является признаком неисправности.

11

После кондиционирования начинается процесс замешивания, затем брожения и, наконец, выпекания.

(Более подробная информация приводится на с.4).



Дисплей показывает время, оставшееся до готовности хлеба, в часах и минутах (3.59, 3.58 ...)

Данный дисплей относится к режиму BASIC BAKE.

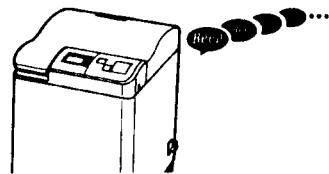
- Дисплей не отображает конкретные операции.

- Время, необходимое для каждого этапа от кондиционирования до выпекания незначительно различается в зависимости от таких факторов, как колебания напряжения и температура в помещении.

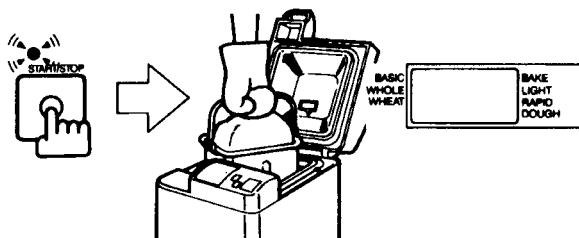
Не извлекайте поддон в процессе работы и не вынимайте шнур из розетки.

В процессе выпекания крышка и корпус нагреваются. Не касайтесь их.

12 При готовности хлеба устройство звуковой сигнализации издает восемь сигналов, а индикатор начинает мигать.



13 После прекращения звукового сигнала немедленно нажмите кнопку выключения, откройте крышку и, надев кухонную рукавицу, извлеките поддон.



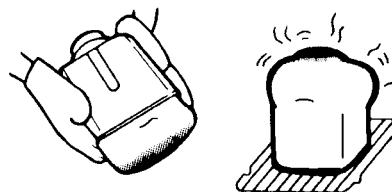
При выключении звукового сигнала дисплей выключается, однако индикатор продолжает гореть до нажатия на кнопку выключения.

Кнопку выключения необходимо нажать до извлечения поддона.

Поддон будет очень горячим. Не ставьте его на пластмассовые поверхности. Соблюдайте осторожность при обращении.

14 Переверните поддон.

Потрясите его для извлечения хлеба



Положите хлеб на проволочную подставку до выхода из него пара и остывания.

Если лопатка для замешивания выпадет вместе с хлебом, извлеките ее с помощью инструмента из термостойкой пластмассы.

Металлический инструмент может повредить обработанную поверхность лопатки для замешивания.

Хлеб и лопатка для замешивания будут очень горячими.

15 После использования отключить прибор от сети.



- До следующего применения должно пройти не менее 1 часа, чтобы прибор мог охладиться.

Выпечка простого и пшеничного хлеба в режиме BAKE (RAPID)

Выполните мероприятия, указанные на с. 10 - 12, кроме мероприятия 10.

Относительно мероприятия 10 см. ниже



Нажать эту кнопку и установить режим BASIC - BAKE (RAPID) или WHOLE WHEAT - BAKE (RAPID).



Нажать кнопку включения
Начинается кондиционирование.



Дисплей показывает время, остающееся до готовности, в часах и минутах.

Данный дисплей относится к режиму BASIC - BAKE (RAPID).

* Перемешивание начнется приблизительно через 15 минут после нажатия на кнопку включения (при высокой комнатной температуре процесс будет более длительным).

* Операция начинается с кондиционирования для установки нужной температуры поддона и ингредиентов.

Выпечка простого хлеба в режиме BAKE (LIGHT)

Данный подрежим относится только к режиму BASIC.



Нажать эту кнопку и установить режим BASIC - BAKE (LIGHT) или WHOLE WHEAT - BAKE (LIGHT).



Нажать кнопку включения

Начинается кондиционирование.



Дисплей показывает время, остающееся до готовности, в часах и минутах.

Данный дисплей относится к режиму BASIC - BAKE (RAPID).

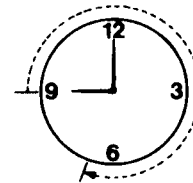
- * Перемешивание начнется приблизительно через 30 минут после нажатия на кнопку включения (при высокой комнатной температуре процесс будет более длительным).
- Операция начинается с кондиционирования для установки нужной температуры поддона и ингредиентов.

Выпечка простого и цельнопшеничного хлеба с применением таймера

Таймер не может применяться в режимах BAKE (RAPID) и DOUGH.

Установить количество часов, за которое вы хотите приготовить ваш хлеб.

Пример: Если сейчас 9.00 вечера, а вы хотите, чтобы хлеб был готов в 6.30 утра следующего дня, установите таймер на 9.30 (9 часов 30 минут), то есть время, которое должно пройти до готовности



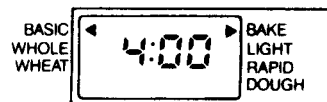
9.00 вечера - начало
6.30 утра - окончание
(9 часов 30 минут)

Выполните мероприятия, указанные на с. 10 - 12, кроме мероприятия 10.

Относительно мероприятия 10 см. ниже



Нажать эту кнопку и установить нужный режим (к режиму BASIC BAKE это мероприятие не относится).



Нажать эту кнопку и установить время, за которое вы хотите приготовить хлеб.



(Время может быть установлено в диапазоне от 4 до 13 часов в режиме BASIC и от 5 до 13 часов в режиме WHOLE WHEAT. Более подробная информация приводится на с. 9)



Нажать кнопку включения

Начинается кондиционирование.



Дисплей показывает время, остающееся до готовности, в часах и минутах.

Данный дисплей относится к режиму BASIC - BAKE.

- * В период работы таймера прибор не действует.
- Операция начинается с кондиционирования для установки нужной температуры поддона и ингредиентов.

Приготовление теста в режиме DOUGH

На с. 10 - 11 приводятся мероприятия 1 - 9.

10



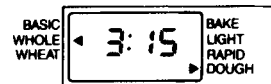
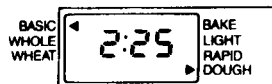
Нажать эту кнопку и установить режим BASIC - DOUGH или WHOLE WHEAT - DOUGH.

Дисплей показывает время, остающееся до готовности, в часах и минутах.

Нажать кнопку включения

Режим BASIC

Режим WHOLE WHEAT



Начинается кондиционирование.

- Перемешивание начнется приблизительно через 30 - 45 минут после нажатия на кнопку включения (при высокой комнатной температуре процесс будет более длительным).

- Операция начинается с кондиционирования для установки нужной температуры поддона и ингредиентов.

11

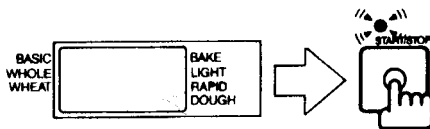
При готовности теста устройство звуковой сигнализации издает восемь сигналов, а индикатор начинает мигать.

После прекращения звукового сигнала нажмите кнопку выключения.

Извлеките поддон.

Закройте крышку.

Отключите от сети.



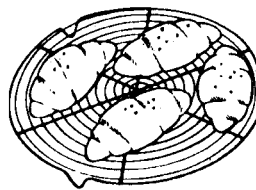
При выключении звукового сигнала дисплей выключается, однако индикатор продолжает гореть до нажатия на кнопку выключения.

12

Остальные мероприятия выполняйте в соответствии с требованиями рецепта.

13

По завершении процесса выпекания извлеките выпечку из печи, надев кухонную рукавицу, и поставьте ее на проволочную подставку для охлаждения.



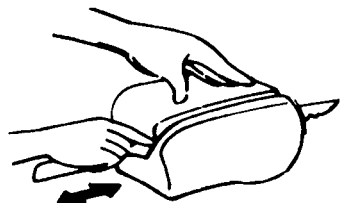
Таймер в данном режиме не может быть использован

Нарезка на ломтики и хранение хлеба

Охладите хлеб на проволочной подставке перед нарезкой его на ломтики или организацией хранения.

Нарезка домашнего хлеба

Для нарезки домашнего хлеба можно использовать хлеборезный нож.



Положите буханку на бок и разрежьте, перемещая нож как пилу.

Хранение домашнего хлеба

После полного охлаждения хлеба до комнатной температуры заверните его в фольгу или пластиковый мешок для сохранения свежести.

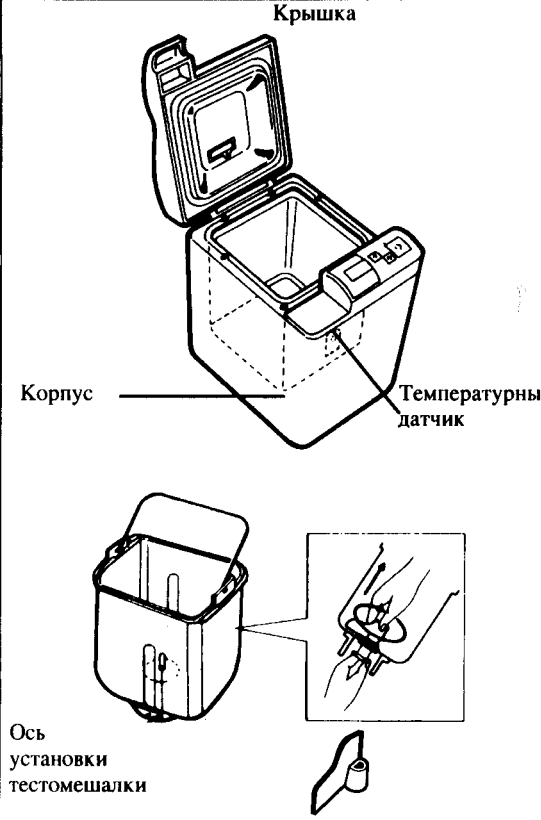
Для того, чтобы получить от свежего домашнего хлеба полное удовольствие, постарайтесь употребить его по возможности скорее.

Для более длительного хранения хорошо заверните хлеб и положите его в морозильную камеру.

Лучше всего перед замораживанием нарезать хлеб ломтиками.

Способы чистки

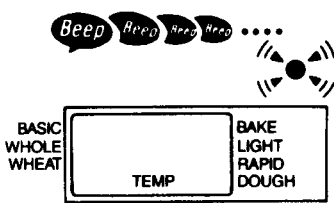
Перед чисткой прибора отключите его от сети и дайте ему остыть.

 <p>Крышка</p> <p>Корпус</p> <p>Температурный датчик</p> <p>Ось установки тестомешалки</p>	<p>Корпус и крышка Корпус и крышку следует тщательно протереть влажной тряпкой. Пользуйтесь только мягкими моющими средствами.</p> <p>Не применяйте скребков, металлическим мочалок и других абразивных материалов.</p> <p>Не применяйте бензин, растворители, спирт и т.п.</p> <p>Температурный датчик Тщательно протрите температурный датчик, не допуская его сгибания.</p> <p>Поддон и лопатка для замешивания Извлекать их из корпуса и промывать губкой после каждого применения.</p> <p>Внутренняя часть поддона и лопатка для замешивания теста покрыты антипригарным покрытием. При чистке не применяйте жестких скребков и острых предметов.</p> <p>Не оставляйте каких-либо деталей погруженными в воде. Быстро промойте рукой все детали поддона и насухо их протрите.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


- Перед постановкой на хранение убедитесь, что вся влага с прибора и поддона полностью удалена.

Отображение на дисплее аномальных условий

При нажатии кнопки включения (START):

Дисплей	Причина	Способ переустановки
 <p>Индикатор мигает. Устройство звуковой сигнализации издает сигналы.</p>	<p>Печь нагрета (температура свыше 40°C). Это может иметь место при повторном использовании. Необходимо дать прибору остыть перед повторным применением.</p>	<p>Когда прибор охладится до температуры ниже 40°C, слово "TEMP" с дисплея пропадет и лампочка индикатора выключится. Для повторного применения нажмите кнопку выбора режима и кнопку включения.</p>

В случае отсутствия питания:

Дисплей	Причина	Способ переустановки
 <p>Этот дисплей вы увидите при остановке работы.</p>	<p>Произошел перебой в системе электропитания (сбой в сети, выдернут шнур из розетки, неисправность в пробках или выключателе).</p>	<p>Если сбой продолжается более 10 секунд, работа прибора останавливается. Извлеките тесто и начните процесс повторно с использованием новых ингредиентов. Если перебой в питании носил моментальный характер, он не повлияет на работу.</p>

О защитном устройстве электродвигателя

В случае перегрузки прибора и приложении электродвигателем чрезмерного усилия, защитное устройство останавливает электродвигатель. Приблизительно через 30 минут электромотор возобновит работу. Рекомендуется возобновить работу с применением новых ингредиентов.

Способ 1

Если работе тестомешалки препятствует излишне твердое тесто, выньте тесто. Работа прибора возобновится через 30 минут.

Способ 2

Проверьте, нет ли препятствий вращению оси тестомешалки. Если она может вращаться, включите хлебопечку через 30 минут. Если ось тестомешалки не вращается, обратитесь к специалисту по техническому обслуживанию.

Меры, принимаемые до вызова специалиста по техническому обслуживанию

Результаты выпекания хлеба		Не горит лампочка индикатора и дисплей	Из вентиляционного отверстия для пара идет дым. Запах гари.	Бока буханки неровные, или влажные.	Хлеб слишком пышный.	Слад после чрезмерного поджарив.	Хлеб недостаточно пышный.	Верх буханки в муке.	Хлеб недостаточно румяный.	Бока румяные и в муке, середина клейкая и сырая.	Бока румяные, шт в м.к.	Хлеб непропечен.	Ломтики неравно, хлеб клейкий.	
Проверьте следующие параметры:														
Прибор не подключен к сети.														
Ингредиенты попали на нагревательный элемент.														
Сбой питания (дисплей 0-00)														
Нажата кнопка START/STOP после включения.														
Крышка не была закрыта во время работы														
Неправильно выбран рабочий режим (выбран режим DOUGH)														
Хлеб оставался на поддоне слишком долго после готовности														
Хлеб был парзан на лопатки сразу после выпекания (ис был выгужен пар)														
После замешивания теста в него была добавлена вода.														
Лопатка для замешивания была установлена в поддон неправильно.														
Недостатки ингредиентов	Мука	Недостаточно												
		Слишком много												
	Неправильная дозировка	Недостаточно												
		Слишком много												
	Вода	Дрожжи не положены												
		Недостаточно												
		Слишком много												
	Ингредиенты добавлены с нарушением рецепта.													
	Мука	Старая мука												
		Использован не тот тип муки.												
Дрожжи	Дрожжи не положены на поддон первым или их контакт с жидкостью начался до замешивания.													
	Старые дрожжи.													
Использован не тот тип дрожжей.														
Температура воды была или слишком высокой, или слишком низкой (за пределами допустимого диапазона 20 +/- 5 °C)														

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ВЫПЕЧКИ

РЕЦЕПТЫ

Таймер не используется для рецептов, включающих свежее молоко, фрукты и отварные овощи, которые могут потерять свежесть за ночь. Таймер можно использовать только для рецептов, обозначенных Т.

** Настоятельно рекомендуется использование хлебопекарной муки, предназначенной специально для выпечки хлеба.*

Отрубной хлеб Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Пшеничные отруби	30 г
Хлебопекарная мука *	300г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 чайная ложка
Вода	200 мл

Хлеб с добавлением в тесто сыра чеддер

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Хлебопекарная мука*	300 г
Соль	1 чайная ложка
Неочищенный сахар	1 столовая ложка
Паприка	1/2 чайной ложки
Тертый сыр	60 г
Молоко или вода	200 мл

Хлеб с травами Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Петрушка	2 столовые ложки
Хлебопекарная мука*	300 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	

Ржаной хлеб из сеяной муки Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Хлебопекарная мука*	240 г
Ржаная мука	60 г
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Неочищенный сахар	1 столовая ложка
Вода	210 мл

Хлеб из теста на молоке

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Молоко	100 мл
Хлебопекарная мука*	300 г
Сахар	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Масло	1 столовая ложка
Вода	100 мл

Хлеб из овсяной муки Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Овсяная мука	30 г
Хлебопекарная мука*	300 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло	1 столовая ложка
Вода	220 мл

Апельсиновый хлеб

Апельсиновый сок	100 мл
Хлебопекарная мука*	300 г
Сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	100 мл
Растворимые дрожжи	2 чайные ложки

Рекомендуется использовать 100% концентрированный сок.

Хлеб с добавлением в рецептуру теста колбасы Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Салами (мелконарубленная)	70 г
Хлебопекарная мука*	300 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Перец	1 чайная ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	200 мл

ОСНОВНОЙ СПОСОБ ВЫПЕЧКИ

Хлеб с изюмом

Изюм	80 г
Хлебопекарная мука*	
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	
Растворимые дрожжи	2 чайные ложки
Следует печь в режиме BAKE (LIGHT) - ВЫПЕЧКА (СЛАБЫЙ).	

Пшеничный хлеб Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Хлебопекарная мука	300 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	200 мл

Хлеб с орехами Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Орехи (мелкоизмельченные)	30 г
Хлебопекарная мука*	300 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	200 мл

Тыквенный хлеб

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Тыква (сваренная и растертая)	80 г
Хлебоперканая мука*	300 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	180 г

СПОСОБ ВЫПЕЧКИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА

50% пшеничный хлеб Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Пшеничная мука из цельного зерна	150 г
Хлебопекарная мука*	150 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	220 мл

70% пшеничный хлеб Т

Растворимые дрожжи	1 чайная ложка
Пшеничная мука из цельного зерна	200 г
Хлебопекарная мука	100 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Масло/маргарин	1 столовая ложка
Вода	220 мл

Режим BASIC DOUGH

Столовые булочки

Ингредиенты (на 12 штук) (300 г)*	хлебной муки
3 столовых ложки	сахара
1 чайная ложка	соли
2-1/2 столовых ложки (150 г)	масла или маргарина
1 чайная ложка сухих дрожжей	воды
1	разбитое яйцо, для смазки поверхности
3/4 столовых ложки	маковых зернышек, для посыпания сверху (вариант)
3/4 столовых ложки	зерен кунжута, для посыпания сверху (вариант)

Разновидность: столовые булочки из цельнопшеничной муки. Возьмите 1-1/3 чашки хлебной муки и 1 полную чашку цельнопшеничной муки.

* При смешивании более, чем 50% с цельнопшеничной мукой, используйте режим цельнопшеничного теста

Способ

1 Приготовить тесто в соответствии с инструкциями с. 13.

2 Разделить тесто на 12 одинаковых порций. Скатать шарик из каждой порции. Накрывать пластиковой пленкой и оставить на 20 минут.



3 Раскатать один конец шарика на слегка посыпанной мукой поверхности таким образом, чтобы получился конус.



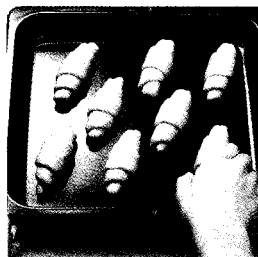
4 Раскатать каждый конус с помощью скалки до получения пластинок клиновидной формы толщиной около 7 мм.



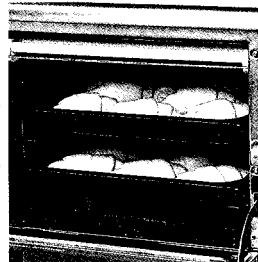
5 Начиная с более широкого конца неплотно скатать клиновидную пластинку в направлении узкого конца.



6 Положить швом вниз на смазанный жиром поддон.



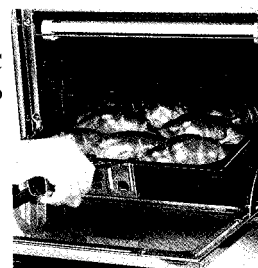
7 Побрызгать сверху водой. Расстаивать при 30°C 30 - 50 минут или до увеличения объема примерно вдвое.



8 Смазать булочки разбитым яйцом с помощью кисти, посыпать, если необходимо, зернышками мака или кунжута.



9 Выпекать при 180°C 10 - 15 минут или до зарумянивания.



Рогалики

Ингредиенты (на 12 штук)

300 г
1-1/2 столовых ложки
2 столовых ложки сухого
молока
1 чайная ложка
160 г
1-1/2 столовых ложки
2 чайных ложки
140 г

хлебной муки
сахара

соли
воды
масла или маргарина
сухих дрожжей
масла или маргарина, в
охлажденном виде, для
закатывания в тесто
разбитое яйцо, для смазки
поверхности

1

Способ

- 1 Приготовить тесто в соответствии с инструкциями с.13.

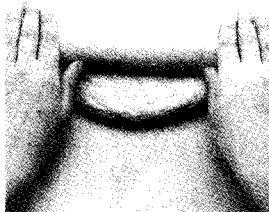
- 2 Положить тесто в смазанную жиром миску. Накрывать. Оставить тесто в холодильнике на 30 минут.



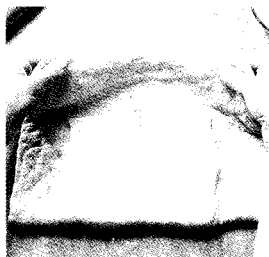
- 3 Раскатать 140 г охлажденного масла между двумя листами вощеной бумаги в прямоугольник 20 x 18 см. Положить назад в холодильник. Охлаждать не менее 1 часа.



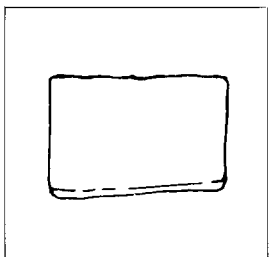
- 4 Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности таким образом, чтобы получился прямоугольник 25 x 27 см.



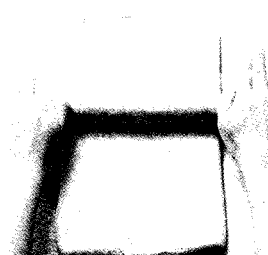
- 5 Положить раскатанное масло на две трети теста. Оставшейся третью без масла накрыть средней третью.



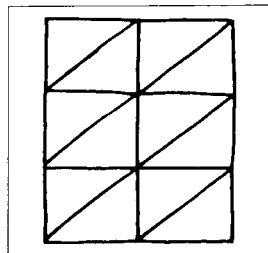
- 6 Оставшуюся треть положить сверху. Края зажать. Положить тесто в холодильник на 20 - 30 минут.



- 7 Положить тесто под прямым углом к прежнему положению (п.5). Раскатать в прямоугольник 25 x 27 см. Сложить втрое. Свернуть и положить в холодильник на 20 - 30 минут. Сложить и раскатать еще два раза. Свертывайте и охлаждайте после каждой раскатки. После окончательного складывания охлаждайте несколько часов или оставьте в холодильнике на ночь.



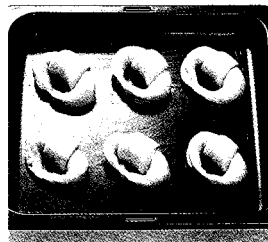
- 8 Нарезьте тесто сначала в прямоугольных, а затем в диагональном направлении, как показано на рисунке.



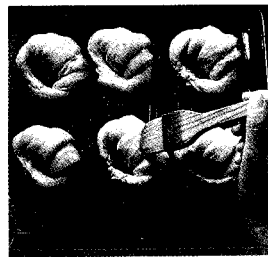
- 9 Неплотно скатать полученные треугольники от края, противоположного вершине.



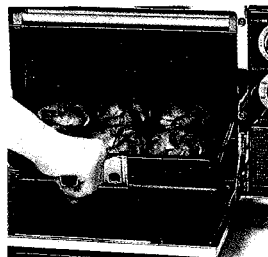
- 10 Положить швом вниз на смазанный жиром поддон.



- 11 Побрызгать сверху водой. Расстаивать при 30°C 30 - 50 минут или до увеличения объема примерно вдвое.



- 12 Смазать рогалики разбитым яйцом с помощью кисти.



- 13 Выпекать при 190°C 10 - 15 минут или до зарумянивания.

Французские булки

Ингредиенты (на 2 штуки)	
300 г	хлебной муки
1 чайная ложка	соли
1-1/2 столовых ложки	сахара
1-1/2 столовых ложки	масла или маргарина
180 г	воды
1 чайная ложка сухих дрожжей	
2 столовых ложки	маковых зернышек, для посыпания сверху (вариант)

Способ

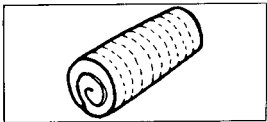
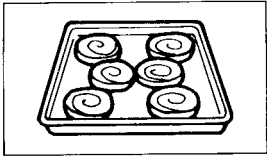
- 1 Приготовить тесто в соответствии с инструкциями с. 13.
- 2 Разделить тесто на 2 одинаковых порции. Скатать шарик из каждой порции.
- 3 Положить тесто в смазанную жиром миску. Накрыть и оставить приблизительно на 20 минут. (В летнее время положить в холодильник).
- 4 Раскатать каждый шарик с помощью скалки в прямоугольник.
- 5 Начиная с короткого конца плотно скатать тесто в тонкий брусок, зажав края. Вытянуть и скруглить края.
- 6 Положить швом вниз на смазанный жиром поддон. Побрызгать сверху водой. Расстаивать при 30°C 60 минут или до увеличения объема примерно вдвое.
- 7 Смазать булки водой с помощью кисти. Острым ножом сделать 3 или 4 диагональных надреза глубиной около 7 мм сверху бруска.
- 8 Посыпать, если необходимо, зернышками мака.
- 9 Выпекать при 190°C 25 - 30 минут или до зарумянивания. Если ваша печь позволяет работать с паром, в течение первых 10 минут выпекайте с паром.

Датские булочки

Ингредиенты (на 10 штук)	
250 г *	хлебной муки
1/3 чашки (50 г)	слабой муки
4 столовых ложки	сахара
3 столовых ложки	сухого молока
1 чайная ложка	соли
1/3 столовых ложки	масла или маргарина
120 - 160 г	воды
1	небольшое яйцо
2 чайных ложки сухих дрожжей	
85 г	изюма в качестве наполнителя
90 г	кусочков миндаля или разных орехов, очищенных для закатывания
60 г	корицы в качестве наполнителя
1 столовая ложка	гранулированного сахара в качестве наполнителя
2 столовых ложек	разбитое яйцо, для смазки поверхности
1	

* При смешивании более, чем 50% с цельнопшеничной мукой, используйте режим цельнопшеничного теста

Способ

- 1 Приготовить тесто в соответствии с инструкциями с. 13.
- 2 Положить тесто в смазанную жиром миску. Накрыть и поставить в холодильник на 30 минут.
- 3 Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в прямоугольник 25 - 40 см.
- 4 Распределить по тесту наполнитель.
- 5 Начиная с короткого конца плотно скатать тесто в тонкий брусок.
- 6 Смазать шов разбитым яйцом.
- 7 Разрезать брусок на 10 одинаковых порций. 
- 8 Положить на смазанный жиром поддон. Побрызгать сверху водой. Расстаивать при 30°C 20 - 30 минут. 
- 9 Смазать булочки разбитым яйцом с помощью кисти.
- 10 Выпекать при 190°C 10 - 15 минут или до зарумянивания.

Пончики

Ингредиенты (на 12 штук)	
170 г	хлебной муки
130 г	слабой муки
3 столовых ложки	сахара
2 столовых ложки сухого молока	
1 чайная ложка	соли
2-1/2 столовых ложки	масла или маргарина
180 г	воды
1 чайная ложка сухих дрожжей	
Глазурь	
85 г	полусладкого шоколада, расплавленного
60 г	бланшированного миндаля, очищенного
60 г	сахарной пудры
80 г	сбитых сливок
80 г	коричного сахара

Способ

- 1 Приготовить тесто в соответствии с инструкциями с. 13.
- 2 Разделить тесто на 12 одинаковых порций. Скатать шарик из каждой порции.
- 3 Положить на слегка посыпанную мукой поверхность. Накрывать пластиковой пленкой и оставить на 20 минут.
- 4 Придать каждому шарiku нужную форму: кольцеобразную, скрученную или овальную. Положить на смазанный жиром поддон.
- 5 Расстаивать при 30°C 30 минут или до увеличения объема примерно вдвое.
- 6 Жарить пончики в масле при 180°C до зарумянивания.
- 7 Покрывать глазурью по вашему выбору.
- 8 По желанию с одного края пончика можно сделать отверстие и заполнить его желе или другим наполнителем по вашему вкусу.

Пицца

Ингредиенты (на 4 штуки)	
300 г *	хлебной муки
1 чайная ложка	соли
1-1/2 столовых ложки	растительного масла
180 г	воды
2 чайных ложки сухих дрожжей	
280 г	соуса для пиццы, для смазывания поверхности
230 г	сыра моццарелла, для посыпания поверхности

* При смешивании более, чем 50% с цельнопшеничной мукой, используйте режим цельнопшеничного теста

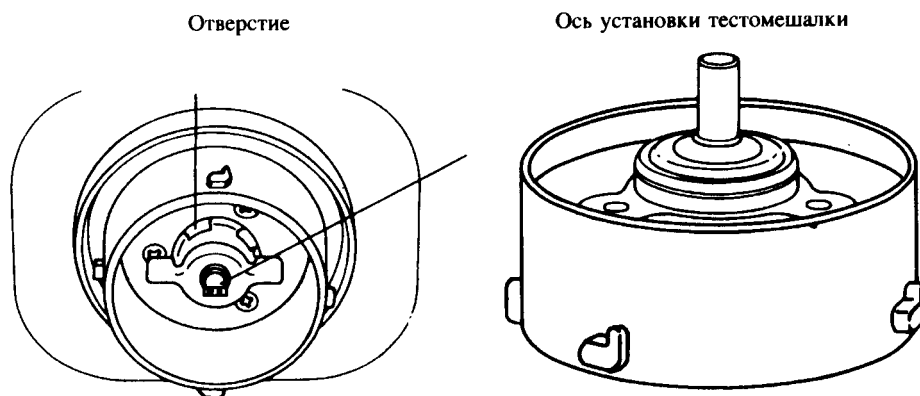
Способ

- 1 Приготовить тесто в соответствии с инструкциями с. 13.
- 2 Разделить тесто на 4 одинаковых порции. Скатать шарик из каждой порции.
- 3 Положить на слегка посыпанную мукой поверхность. Накрывать пластиковой пленкой и оставить на 20 минут.
- 4 Раскатать каждый шарик с помощью скалки в плоский круг.
- 5 Положить тесто на смазанный жиром поддон. Наколоть поверхность вилкой.
- 6 Смазать 2 столовыми ложками соуса для пиццы. Посыпать сверху сыром моццарелла. Добавить ингредиенты по вашему вкусу.
- 7 Выпекать при 260°C 12 - 15 минут или до готовности ингредиентов и до момента, когда тесто станет хрустящим и слегка румяным.

Утечка ингредиентов с противня

При частом применении небольшие количества ингредиентов могут подтекать через отверстия в поддоне. Это нормальное явление. Поддон сконструирован таким образом, чтобы ингредиенты могли вытекать из блока оси установки тестомешалки для предотвращения остановки вращения.

- Если ось установки тестомешалки не вращается, необходимо заменить блок оси установки тестомешалки новым.
- По вопросам технического обслуживания и приобретения запасных частей проконсультируйтесь с вашим уполномоченным центром технического обслуживания Panasonic. Ознакомьтесь со списком уполномоченных центров технического обслуживания Panasonic, которые занимаются вашим прибором.



Блок оси установки тестомешалки
(деталь No. ADA29A107)

Спецификации

Электропитание	230 В переменного тока, 50 Гц
Потребление энергии	380 Вт
Емкость	300 г хлебной муки/цельнопшеничной муки
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)
Защитное устройство	Самоустанавливающееся устройство защиты электродвигателя
Габаритные размеры (высота x ширина x глубина)	31,1 x 23,2 x 29,5 см
Вес	5,6 кг