

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome



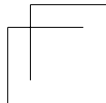
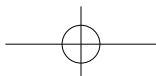
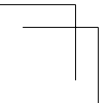
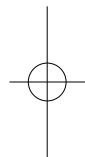
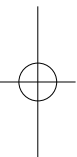
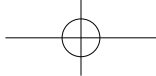
HD9045

HD9046



EN	Breadmaker Recipe	1
ES	Receta para panificadora	7
PL	Przepis z wykorzystaniem wypiekacza do chleba	13
RU	Рецепты для хлебопечи	19
UK	Рецепт для хлібопічки	25
ZH-HK	麵包機食譜	31

PHILIPS



1 Recipe

Note

- Do not add more quantities than mentioned in the recipe as it may damage your breadmaker.
- If necessary, use a spatula to scrape down the sides of the bread pan to get the mixture sticking to the wall back to the mix.
- Do not put over 560g flour, and 3 teaspoon, 4 teaspoon and 5 teaspoon of yeast for general bread programs, super rapid breads and easter cake program respectively.
- For homemade program, also do not put over 560g flour and 3 teaspoons of yeast.
- Always use active dry yeast for this breadmaker.

Tip

- Always measure ingredients accurately.
- All ingredients should be at room temperature unless recipe suggests otherwise.
- Put ingredients in the bread pan in the order they are listed in the recipe.
- Always add liquid ingredient first, then add dry ingredients.
- The yeast should be dry and separate from other ingredients when it is added to the bread pan. Do not let the yeast touch the salt.
- Butter and other fats should be cut into small pieces before putting in the bread pan to aid the mixing.

Program 1.[White]

White bread

Suitable for White bread

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
4. Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
5. Bread flour	455 g	560 g
6. Active dry yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

Cranberry Walnut & Rosemary bread

	1000g
1. Water	300 ml
2. Sunflower oil	2 tablespoons
3. Honey	2 tablespoons
4. Salt	1.5 teaspoons
5. Wholemeal bread flour	250 g
6. White bread flour	250 g
7. Active dry yeast	2 teaspoons
8. Rosemary sprigs	5 g
9. Dried cranberries	75 g
10. Walnut	75 g

Program 2.[White bread rapid]

White bread rapid

Bread will be ready quicker than white bread program, but may be smaller and denser.

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
4. Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
5. Bread flour	455 g	560 g
6. Active dry yeast	1.6 teaspoon	1.6 teaspoon

Program 3.[Light rye bread]

Light rye bread

A mixture of bread and rye flour can be used

Note

- Caraway seeds must be broken into pieces.

	1000g
1. Water	240 ml (30~40°C)
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	1.5 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons
5. Caraway seed	1 tablespoon
6. Cocoa powder	2 tablespoons
7. Rye bread flour	140 g
8. Bread flour	280 g
9. Active dry yeast	1.5 teaspoon

Program 4.[French]

French bread

Bread will have a crisper crust and lighter texture

	750g	1000g
1. Water	270 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
4. Bread flour	450 g	560 g
5. Active dry yeast	1.3 teaspoon	1.3 teaspoon

Program 5.[Sweet]

Sweet bread

Bread will be crisp and sweet.

	750g	1000g
1. Water	240 ml	300 ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1 teaspoon
4. Sugar	4 tablespoons	5 tablespoons

	750g	1000g
5. Bread flour	400 g	500 g
6. Active dry yeast	1.3 teaspoon	1.3 teaspoon

Program 6.[Super rapid]

Super rapid

Even faster than white bread and white bread rapid, but the bread may not have as dark color

	1000g
1. Water	310 ml (40~50°C)
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoons
5. Bread flour	560 g
6. Active dry yeast	4 teaspoons

Program 7.[Gluten free]

Gluten-free bread

Suitable for gluten free ingredients which will take longer time to

	1000g
1. Oil	5 tablespoons
2. Milk	300 ml
3. Vinegar	1.5 tablespoons
4. Eggs	3
5. Salt	1.5 teaspoon
6. Sugar	2 tablespoons
7. Gluten-free bread flour	500 g
8. Active dry yeast	2 teaspoons

Program 8. [Whole wheat]

Whole wheat

There will be preheat time to allow grains to soak up water and expand.

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1 tablespoon	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	2 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
5. Whole wheat bread flour	450 g	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons	2 teaspoons

Whole wheat bread with seeds

	750g
1. Water	280 ml
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon
4. Honey	2 tablespoons
5. Whole wheat bread flour	450 g
6. Active dry yeast	1 teaspoon
7. Pumpkin seed	20 g
8. Sunflower seed	20 g
9. Sesame seed	20 g

Program 9. [Whole wheat rapid] (HD9045 only)

Whole wheat rapid

Bread will be ready quicker than whole wheat program, but may be smaller and denser

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1 tablespoon	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	2 teaspoons

	750g	1000g
4. Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
5. Whole wheat bread flour	450 g	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons	2 teaspoons

Program 9. [Yoghurt] (HD9046 only)

Yoghurt

Note

- Ensure the Yoghurt container is thoroughly washed with warm water and soap, and it is dried before making Yoghurt.
- Full fat, skim, or 2% milk can be used.
- Make sure the Yoghurt is fresh and thus the culture starter is active.

For making homemade Yoghurt

1. Milk	1000 ml
2. Yoghurt	100 ml

Program 10.[Dough]

Note

- Loaf weight or crust color cannot be set for programs below.

Dough

For mixing ingredients and kneading dough, no baking

	1000g
1. Water	330 ml
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	2 teaspoons
4. Sugar	4 tablespoons
5. Bread flour	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons

Program 11.[Pasta dough]

Pasta dough

For mixing and kneading pasta dough ingredients

1. Oil	2 tablespoons
2. Large eggs	3
3. Salt	0.5 teaspoons
4. Semolina	300 g

Program 12.[Cake]

Easter cake

Good for Russian Easter Cake recipe

Note

- Lemonzest and Almonds must be broken into pieces before use.
- Butter must be cut into small pieces.
- Raisins should be kept in sherry wine for around 30 minutes.

1. Milk	120 ml
2. Sugar	0.25 cups
3. Salt	0.5 teaspoons
4. Eggs	1
5. Egg yolks	2
6. Butter	3 tablespoons
7. Lemonzest	1 teaspoon
8. Raisins	30 g
9. Currants	30 g
10. Almonds	30 g
11. All purpose flour	365 g
12. Sherry wine	0.5 cups
13. Active dry yeast	4.5 teaspoons

Cake

Good for making pound cake or butter cake

1. Eggs	3
2. Butter	150 g
3. Sugar	150 g
4. All purpose flour	150 g
5. Baking powder	3 g

Program 13.[Jam]

Jam

For making jam

Note

- Strawberries must be cut into small pieces first.

1. Strawberry	300 g
2. Sugar	150 g

Program 14.[Home made]

Home made bread

You can customize the duration of every step involved in the processing.

- 1 Press  (menu button) 13 times to select the home made program after your breadmaker is powered on.
 - ➔ The program number '14' and processing time are displayed.
- 2 Press  (cycle button).
 - ➔ 'KNEAD1' flashes on the LCD status display.
- 3 Press  (timer button) to set the duration of Kneading step 1.

Note

- If you keep the button pressed, the time increases or decreases more quickly.

- 4 Press  (cycle button) again to confirm.

- 5 Follow steps above to set the duration of rest processing steps.
- 6 Press  (cycle button) to exit when you finish all the settings.
- 7 Press  (start/stop button) again when your ready to make your bread.

See the duration of each step in the table below.

Step	Duration (minutes)
[KNEAD1] (Knead 1)	8~16
[RISE1] (Rise 1)	20~60
[KNEAD2] (Knead 2)	10~25
[RISE2] (Rise 2)	5~120
[RISE3] (Rise 3)	0~120
[BAKE] (Bake)	20~78
[KEEP WARM] (keep warm)	0~60

2 Total program time

Note

- The Keep-warm duration for programs (1 to 9) is 60 minutes .

Program name	Loaf weight of 750 g		
	Light	Medium	Dark
1. White bread	3:55	3:55	4:10
2. White bread rapid	2:45	2:45	2:55
4. French	3:45	3:50	3:55
5. Sweet	3:22	3:22	3:26
7. Gluten free	-	2:49	-
8. Whole wheat	3:50	3:55	4:05
9. Whole wheat rapid (HD9045)	2:39	2:44	2:49

Program name	Loaf weight of 1000 g		
	Light	Medium	Dark
1. White bread	4:00	4:00	4:15
2. White bread rapid	2:50	2:50	3:00
4. French	3:50	3:55	4:00
5. Sweet	3:23	3:25	3:29
7. Gluten free	-	2:59	-
8. Whole wheat	3:55	4:00	4:10
9. Whole wheat rapid (HD9045)	2:44	2:49	2:54

Note

- The loaf weight and crust color cannot be changed for the programs below.

Program name	Medium	Keep-warm (Minutes)
3. Light rye bread	4:00	60
6. Super rapid	0:58	60
9. Yoghurt (HD9046)	8:00	
10. Dough	1:30	
11. Pasta dough	0:18	
12. Cake	2:00	60
13. Jam	1:00	
14. Home made	For details, see 'Home made' in the user manual	60

3 Bread ingredients

Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

Rye flour

Rye flour has high fiber level but it has lower gluten content than wheat flour. Rye bread usually has darker color and stronger taste than white and wheat bread. It should be used with bread flour in this breadmaker.

Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

All purpose flour

It has weaker gluten than bread flour. In our recipes, it can be used for Easter cake, cake, steam bun and fried bread sticks.

Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. For this breadmaker, please use active dry yeast.

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

1 Receta

Nota

- No añada más cantidades de las que se mencionan en la receta ya que podría dañar la panificadora.
- Si es necesario, utilice una espátula para raspar los laterales del recipiente para pan y conseguir que la masa pegada a las paredes se vuelva a mezclar.
- No ponga más de 560 g de harina y 3, 4 o 5 cucharadas de levadura para los programas de pan generales, los panes súper rápidos y el programa de pastel de Pascua respectivamente.
- Para el programa casero, no ponga tampoco más de 560 g de harina y 3 cucharadas de levadura.
- Utilice siempre levadura seca activa en esta panificadora.

Consejo

- Mida siempre los ingredientes con precisión.
- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente a menos que la receta sugiera lo contrario.
- Introduzca los ingredientes en el recipiente para pan en el orden que se indica en la receta.
- Añada siempre los ingredientes líquidos primero y, a continuación, los secos.
- La levadura debe estar seca y separada del resto de los ingredientes cuando se añada al recipiente para pan. No deje que la levadura toque la sal.
- La mantequilla y otras grasas se deben cortar en trozos pequeños antes de colocarlas en el recipiente para pan para añadirles a la masa.

Programa 1.[White]

Pan blanco

Adecuado para pan blanco.

	750 g	1000 g
1. Agua	280 ml	350 ml
2. Aceite	1,5 cucharadas	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1,5 cucharaditas
4. Azúcar	1,5 cucharadas	2 cucharadas

	750 g	1000 g
5. Harina para hacer pan	455 g	560 g
6. Levadura seca activa	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan de arándanos, nueces y romero

	1000 g
1. Agua	300 ml.
2. Aceite de girasol	2 cucharadas
3. Miel	2 cucharadas
4. Sal	1,5 cucharaditas
5. Harina para hacer pan integral	250 g
6. Harina para hacer pan blanca	250 g
7. Levadura seca activa	2 cucharaditas
8. Ramitas de romero	5 g
9. Arándanos secos	75 g
10. Nueces	75 g

Programa 2.[White bread rapid]

Pan blanco rápido

El pan estará listo antes que con el programa de pan blanco, pero será más pequeño y denso.

	750 g	1000 g
1. Agua	280 ml	350 ml
2. Aceite	1,5 cucharadas	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1,5 cucharaditas
4. Azúcar	1,5 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan	455 g	560 g
6. Levadura seca activa	1,6 cucharaditas	1,6 cucharaditas

Programa 3 .[Light rye bread]

Pan de centeno ligero

Se puede utilizar una mezcla de harina para pan y harina de centeno.

Nota

- Las semillas de alcaravea se deben partir en trozos.

	1000 g
1. Agua	240 ml (30~40 °C)
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	1,5 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas
5. Semillas de alcaravea	1 cucharada
6. Cacao en polvo	2 cucharadas
7. Harina para hacer pan de centeno	140 g
8. Harina para hacer pan	280 g
9. Levadura seca activa	1,5 cucharaditas

Programa 4.[French]

Pan francés

El pan tendrá una corteza más crujiente y una textura más ligera.

	750 g	1000 g
1. Agua	270 ml	350 ml
2. Aceite	1,5 cucharadas	2 cucharadas
3. Sal	1,5 cucharaditas	2 cucharaditas
4. Harina para hacer pan	450 g	560 g
5. Levadura seca activa	1,3 cucharaditas	1,3 cucharaditas

Programa 5.[Sweet]

Pan dulce

El pan será crujiente y dulce.

	750 g	1000 g
1. Agua	240 ml	300 ml.
2. Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
4. Azúcar	4 cucharadas	5 cucharadas
5. Harina para hacer pan	400 g	500 g
6. Levadura seca activa	1,3 cucharaditas	1,3 cucharaditas

Programa 6 .[Super rapid]

Súper rápido

Aún más rápido que el pan blanco y el pan blanco rápido, aunque puede que el pan no tenga un color oscuro.

	1000 g
1. Agua	310 ml (40~50 °C)
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita
4. Azúcar	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan	560 g
6. Levadura seca activa	4 cucharaditas

Programa 7 .[Gluten free]

Pan sin gluten

Adecuado para ingredientes sin gluten, que tardan más tiempo en cocinarse.

	1000 g
1. Aceite	5 cucharadas
2. Leche	300 ml.
3. Vinagre	1,5 cucharadas

	1000 g
4. Huevos	3
5. Sal	1,5 cucharaditas
6. Azúcar	2 cucharadas
7. Harina para hacer pan sin gluten	500 g
8. Levadura seca activa	2 cucharaditas

Programa 8. [Whole wheat]

Integral

Hay un tiempo de precalentamiento para que los granos se empapen con agua y se expandan.

	750 g	1000 g
1. Agua	280 ml	350 ml
2. Aceite	1 cucharada	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan de trigo integral	450 g	560 g
6. Levadura seca activa	2 cucharaditas	2 cucharaditas

Pan de trigo integral con semillas

	750 g
1. Agua	280 ml
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita
4. Miel	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan de trigo integral	450 g
6. Levadura seca activa	1 cucharadita
7. Semillas de calabaza	20 g
8. Semillas de girasol	20 g
9. Semillas de sésamo	20 g

Programa 9. [Whole wheat rapid] (solo modelo HD9045)

Integral rápido

El pan estará listo antes que con el programa de pan integral, pero será más pequeño y denso.

	750 g	1000 g
1. Agua	280 ml	350 ml
2. Aceite	1 cucharada	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan de trigo integral	450 g	560 g
6. Levadura seca activa	2 cucharaditas	2 cucharaditas

Programa 9. [Yoghurt] (solo modelo HD9046)

Yogur

Nota

- Asegúrese de lavar bien el recipiente para yogur con agua tibia y jabón, y secarlo antes de preparar el yogur.
- Se puede utilizar leche entera, desnatada o 2%.
- Asegúrese de que el yogur es fresco y, por tanto, el fermento base está activo.

Para preparar yogur casero

1. Leche	1000 ml
2. Yogur	100 ml

Programa 10.[Dough]

Nota

- No es posible establecer el peso de la pieza de pan y el color de la corteza para los programas siguientes.

Masa

Para mezclar ingredientes y amasar, no cocinar.

	1000 g
1. Agua	330 ml
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	2 cucharaditas
4. Azúcar	4 cucharadas
5. Harina para hacer pan	560 g
6. Levadura seca activa	2 cucharaditas

Programa 11.[Pasta dough]

Masa pasta

Para mezclar y amasar ingredientes de masa pasta.

1. Aceite	2 cucharadas
2. Huevos grandes	3
3. Sal	0,5 cucharaditas
4. Sémola	300 g

Programa 12.[Cake]

Pastel de Pascua

Bueno para receta de pastel de Pascua ruso.



Nota

- La piel del limón y las almendras se deben partir en trozos antes de usarlas.
- La mantequilla se debe partir en trozos pequeños.
- Las pasas se deben tener en vino de jerez durante aproximadamente 30 minutos.

1. Leche	120 ml
2. Azúcar	0,25 tazas
3. Sal	0,5 cucharaditas
4. Huevos	1

5. Yemas de huevo	2
6. Mantequilla	3 cucharadas
7. Piel de limón	1 cucharadita
8. Pasas	30 g
9. Grosellas	30 g
10. Almendras	30 g
11. Harina normal	365 g
12. Vino de jerez	0,5 tazas
13. Levadura seca activa	4,5 cucharaditas

Bizcocho / tarta

Ideal para preparar ponqué o bizcocho de mantequilla

1. Huevos	3
2. Mantequilla	150 g
3. Azúcar	150 g
4. Harina normal	150 g
5. Levadura en polvo	3 g

Programa 13.[Jam]

Mermelada

Para preparar mermelada.



Nota

- Las fresas se deben cortar en trozos pequeños primero.

1. Fresas	300 g
2. Azúcar	150 g

Programa 14 .[Home made]

Pan casero

Puede personalizar la duración de cada paso del proceso.

- 1 Pulse  (botón de menú) 13 veces para seleccionar el programa casero después de encender la panificadora.
↳ Se muestran el programa número "14" y el tiempo de procesamiento.
- 2 Pulse el botón  (botón de ciclo).
↳ "KNEAD1" parpadea en la pantalla de estado LCD.
- 3 Pulse  (botón del temporizador) para ajustar la duración del paso 1 de amasado.

Nota

- Si mantiene pulsado el botón, el tiempo aumenta o disminuye más rápido.

- 4 Pulse  (botón de ciclo) otra vez para confirmar.
- 5 Siga los pasos anteriores para ajustar la duración del resto de pasos de procesamiento.
- 6 Pulse  (botón de ciclo) para salir cuando complete todos los ajustes.
- 7 Pulse  (botón de inicio/parada) otra vez cuando esté listo para preparar el pan.

Consulte la duración de cada paso en la tabla siguiente.

Paso	Duración (minutos)
[KNEAD1] (Amasar 1)	8~16
[RISE1] (Subir 1)	20~60
[KNEAD2] (Amasar 2)	10~25
[RISE2] (Subir 2)	5~120
[RISE3] (Subir 3)	0~120
[BAKE] (Hornear)	20~78
[KEEP WARM] (Conservación del calor)	0~60

2 Tiempo total del programa

Nota

- La duración de la función de conservación del calor para los programas (1 a 9) es de 60 minutos.

Nombre del programa	Peso de la pieza de pan de 750 g		
	Claro	Medio	Oscuro
1. Pan blanco	3:55	3:55	4:10
2. Pan blanco rápido	2:45	2:45	2:55
4. Francés	3:45	3:50	3:55
5. Dulce	3:22	3:22	3:26
7. Sin gluten	-	2:49	-
8. Integral	3:50	3:55	4:05
9. Integral rápido (solo modelo HD9045)	2:39	2:44	2:49

Nombre del programa	Peso de la pieza de pan de 1000 g		
	Claro	Medio	Oscuro
1. Pan blanco	4:00	4:00	4:15
2. Pan blanco rápido	2:50	2:50	3:00
4. Francés	3:50	3:55	4:00
5. Dulce	3:23	3:25	3:29
7. Sin gluten	-	2:59	-
8. Integral	3:55	4:00	4:10
9. Integral rápido (solo modelo HD9045)	2:44	2:49	2:54

Nota

- No es posible cambiar el peso de la pesa de pan y el color de la corteza para los programas siguientes.

Nombre del programa	Medio	Conservación del calor (minutos)
3. Pan de centeno ligero	4:00	60
6. Súper rápido	0:58	60
9. Yogur (solo modelo HD9046)	8:00	
10. Masa	1:30	
11. Masa pasta	0:18	
12. Bizcocho / tarta	2:00	60
13. Mermelada	1:00	
14. Casero	Para obtener información, consulte "Casero" en el manual de usuario.	60

Harina normal

Tiene menos gluten que la harina para pan. En nuestras recetas, se puede utilizar para el pastel de Pascua, bizcochos y pasteles, bollos cocidos y palitos de pan frito.

Levadura

Después de la fermentación, la levadura produce dióxido de carbono. El dióxido de carbono expande el pan y suaviza la fibra interior. En esta panificadora, utilice levadura seca activa.

La levadura debe guardarse en el frigorífico, ya que el hongo que contiene muere a temperaturas elevadas. Antes de usarla, compruebe la fecha de producción y la caducidad de la levadura. Vuelva a guardarla en el frigorífico lo antes posible después de utilizarla.

Normalmente el pan no sube debido a que la levadura se ha estropeado.

Agua y otros líquidos

El agua es un ingrediente esencial para preparar pan. Por lo general, la mejor temperatura del agua es entre 20 °C y 25 °C. El agua se puede sustituir por leche fresca o agua mezclada con leche en polvo al 2%, lo que puede mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas pueden utilizar zumo para mejorar el sabor del pan. Por ejemplo, zumo de manzana, zumo de limón, etc.

3 Ingredientes del pan

Harina para hacer pan

La harina para pan tiene un alto contenido en gluten (por lo que se puede denominar harina con alto contenido en gluten, que contiene muchas proteínas), tiene una buena elasticidad y permite conservar el tamaño del pan después de que suba. Debido a que el contenido de gluten es superior al de la harina normal, se puede utilizar para preparar pan de gran tamaño y mejorar la fibra interior. La harina para pan es el ingrediente más importante para preparar pan.

Harina integral

La harina integral se muele a partir del grano. Contiene cáscara y gluten de trigo. La harina integral es más pesada y más nutritiva que la harina normal. El pan hecho con harina integral es normalmente más pequeño. Por tanto, muchas recetas suelen combinar harina integral y harina para pan para obtener los mejores resultados.

Harina de centeno

La harina de centeno tiene un alto nivel de fibra y menos gluten que la harina de trigo. El pan de centeno suele tener un color más oscuro y un sabor más intenso que el pan blanco o integral. En esta panificadora, debe utilizarse con harina para pan.

Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se muelen por separado a partir de maíz y avena. Son los aditivos que se suelen usar para preparar pan toscos y se utilizan para mejorar el sabor y la textura.

12 Español

1 Przepis

Uwaga

- Nie dodawaj większej ilości składników niż wymieniona w przepisie, ponieważ może to uszkodzić wypiekacz.
- W razie potrzeby użyj łopatkę, aby zeskrobać ze ścianek formy przylegającą mieszaninę.
- Maksymalna ilość składników to 560 g mąki i odpowiednio: 3 łyżeczki drożdży w przypadku ogólnych programów do wypieku chleba, 4 łyżeczki drożdży w przypadku programów do superszybkiego wypieku chleba i 5 łyżeczek drożdży w przypadku programu do wypieku chleba wielkanocnego.
- W przypadku programu do wypieku chleba domowego maksymalna ilość składników to 560 g mąki i 3 łyżeczki drożdży.
- W tym wypiekaczu zawsze używaj aktywnych suszonych drożdży.

Wskazówka

- Zawsze dokładnie odmierzaj składniki.
- Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, chyba że przepis sugeruje inaczej.
- Umieść składniki w formie do chleba w kolejności wymienionej w przepisie.
- Zawsze najpierw wlewaj płynne składniki, a następnie dodawaj składniki suche.
- Drożdże powinny być suche i oddzielone od innych składników przed dodaniem ich do formy do chleba. Nie dopuść do tego, aby drożdże dotknęły soli.
- Masło i inne tłuszcze należy pokroić na małe kawałki przed włożeniem do formy do chleba. To ułatwi ich wymieszanie.

Program 1. [White]

Biały chleb

Odpowiedni do pieczenia białego chleba

	750 g	1000 g
1. Woda	280 ml	350 ml
2. Olej	1,5 łyżki	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
4. Cukier	1,5 łyżki	2 łyżki

	750 g	1000 g
5. Mąka na chleb	455 g	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Chleb z żurawiną, orzechem włoskim i rozmarynem

	1000 g
1. Woda	300 ml
2. Olej słonecznikowy	2 łyżki
3. Miód	2 łyżki
4. Sól	1,5 łyżeczki
5. Mąka na chleb razowy	250 g
6. Mąka na biały chleb	250 g
7. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki
8. Gałązki rozmarynu	5 g
9. Suszone żurawiny	75 g
10. Orzechy włoskie	75 g

Program 2. [White bread rapid]

Wypiekany szybko biały chleb

Chleb będzie gotowy szybciej niż w przypadku programu do wypieku białego chleba, ale może być mniejszy i bardziej zbity.

	750 g	1000 g
1. Woda	280 ml	350 ml
2. Olej	1,5 łyżki	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
4. Cukier	1,5 łyżki	2 łyżki
5. Mąka na chleb	455 g	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	1,6 łyżeczki	1,6 łyżeczki

Program 3. [Light rye bread]

Lekki chleb żytni

Do przygotowania tego chleba można użyć mieszanki mąki na chleb i mąki żytniej.

Uwaga

- Nasiona kminku muszą być rozdrobnione na małe kawałeczki.

	1000 g
1. Woda	240 ml (30–40°C)
2. Olej	2 łyżki
3. Sól	1,5 łyżeczki
4. Cukier	2 łyżki
5. Nasiona kminku	1 łyżka
6. Kakao w proszku	2 łyżki
7. Mąka na chleb żytni	140 g
8. Mąka na chleb	280 g
9. Aktywne suszone drożdże	1,5 łyżeczki

Program 4. [French]

Chleb francuski

Chleb będzie miał bardziej chrupiącą skórkę i lżejszą strukturę.

	750 g	1000 g
1. Woda	270 ml	350 ml
2. Olej	1,5 łyżki	2 łyżki
3. Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
4. Mąka na chleb	450 g	560 g
5. Aktywne suszone drożdże	1,3 łyżeczki	1,3 łyżeczki

Program 5. [Sweet]

Słodki chleb

Chleb będzie chrupiący i słodki.

	750 g	1000 g
1. Woda	240 ml	300 ml
2. Olej	2 łyżki	3 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
4. Cukier	4 łyżki	5 łyżek
5. Mąka na chleb	400 g	500 g
6. Aktywne suszone drożdże	1,3 łyżeczki	1,3 łyżeczki

Program 6. [Super rapid]

Superszybki

Program szybszy od programów do zwykłego i szybkiego wypieku białego chleba. Chleb upieczony przy użyciu tego programu może nie nabrać ciemnego koloru.

	1000 g
1. Woda	310 ml (40–50°C)
2. Olej	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka
4. Cukier	2 łyżki
5. Mąka na chleb	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	4 łyżeczki

Program 7. [Gluten free]

Chleb bezglutenowy

Odpowiedni do pieczenia chleba ze składników niezawierających glutenu. Zakłada dłuższy czas pieczenia.

	1000 g
1. Olej	5 łyżek
2. Mleko	300 ml

	1000 g
3. Ocet	1,5 łyżki
4. Jajka	3
5. Sól	1,5 łyżeczki
6. Cukier	2 łyżki
7. Bezglutenowa mąka na chleb	500 g
8. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki

Program 8. [Whole wheat]

Razowy

Obejmuje czas wstępnego nagrzewania potrzebny do tego, aby ziarna wchłonęły wodę i napęczniały.

	750 g	1000 g
1. Woda	280 ml	350 ml
2. Olej	1 łyżka	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki
4. Cukier	2 łyżki	2 łyżki
5. Mąka na chleb razowy	450 g	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Chleb razowy z ziarnami

	750 g
1. Woda	280 ml
2. Olej	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka
4. Miód	2 łyżki
5. Mąka na chleb razowy	450 g
6. Aktywne suszone drożdże	1 łyżeczka
7. Nasiona dyni	20 g
8. Ziarna słonecznika	20 g
9. Nasiona sezamu	20 g

Program 9. [Whole wheat rapid] (tylko model HD9045)

Wypiekany szybko chleb razowy

Chleb będzie gotowy szybciej niż w przypadku programu do wypieku chleba razowego, ale może być mniejszy i bardziej zbity.

	750 g	1000 g
1. Woda	280 ml	350 ml
2. Olej	1 łyżka	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki
4. Cukier	2 łyżki	2 łyżki
5. Mąka na chleb razowy	450 g	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Program 9. [Yoghurt] (tylko model HD9046)

Jogurt



Uwaga

- Przed przygotowaniem jogurtu pojemnik na jogurt musi zostać dokładnie umyty w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła i wysuszony.
- Można użyć mleka pełnotłustego, odtłuszczonego lub z zawartością tłuszczu 2%.
- Upewnij się, że jogurt jest świeży, co oznacza, że kultury bakterii są aktywne.

Program do przygotowywania domowego jogurtu.

1. Mleko	1000 ml
2. Jogurt	100 ml

Program 10. [Dough]

Uwaga

- Dla poniższych programów nie można ustawić wagi bochenka ani koloru skórki.

Ciasto

Program do mieszania składników i wyrabiania ciasta. Nie służy do pieczenia.

	1000 g
1. Woda	330 ml
2. Olej	2 łyżki
3. Sól	2 łyżeczki
4. Cukier	4 łyżki
5. Mąka na chleb	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki

Program 11. [Pasta dough]

Ciasto na makaron

Program do mieszania składników i wyrabiania ciasta na makaron.

1. Olej	2 łyżki
2. Duże jajka	3
3. Sól	0,5 łyżeczki
4. Kasza manna	300 g

Program 12. [Cake]

Chleb wielkanocny

Program do pieczenia rosyjskiego chleba wielkanocnego.

Uwaga

- Przed dodaniem do ciasta skórki z cytryny i migdałów należy je rozdrobnić na małe kawałeczki.
- Masło należy pokroić na małe kawałki.
- Rodzynki należy wcześniej zanurzyć w sherry na około 30 minut.

1. Mleko	120 ml
2. Cukier	0,25 filiżanki
3. Sól	0,5 łyżeczki
4. Jajka	1
5. Żółtka	2
6. Masło	3 łyżki
7. Starta skórka z cytryny	1 łyżeczka
8. Rodzynki	30 g
9. Porzeczki	30 g
10. Migdały	30 g
11. Mąka uniwersalna	365 g
12. Sherry	0,5 filiżanki
13. Aktywne suszone drożdże	4,5 łyżeczki

Ciasto

Program do pieczenia babki proszkowej lub ciasta maślanego.

1. Jajka	3
2. Masło	150 g
3. Cukier	150 g
4. Mąka uniwersalna	150 g
5. Proszek do pieczenia	3 g

Program 13. [Jam]

Dżem

Program do robienia dżemu.

Uwaga

- Truskawki należy pokroić na małe kawałki.

1. Truskawki	300 g
2. Cukier	150 g

Program 14. [Home made]

Chleb domowy

Czas trwania każdego etapu można określić samodzielnie.

- 1 Po włączeniu wypiekacza naciśnij 13 razy przycisk  (menu), aby wybrać program wypieku chleba domowego.
↳ Zostanie wyświetlony numer programu (14) i czas przygotowania.
- 2 Naciśnij przycisk  (cykl).
↳ Na wyświetlaczu LCD zacznie migać komunikat „KNEAD1”.
- 3 Naciśnij przycisk  (minutnik), aby ustawić czas trwania pierwszego etapu wyrabiania ciasta.

Uwaga

- Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku umożliwia szybsze ustawienie czasu.

- 4 Ponownie naciśnij przycisk  (cykl), aby zatwierdzić.
- 5 Wykonaj powyższe czynności, aby ustawić czasy dla pozostałych etapów.
- 6 Po wybraniu wszystkich ustawień naciśnij przycisk  (cykl), aby wyjść z menu.
- 7 Ponownie naciśnij przycisk  (start/stop), gdy wszystko będzie gotowe do rozpoczęcia wypieku chleba.

Zapoznaj się z czasami trwania każdego etapu przedstawionymi w poniższej tabeli.

Etap	Czas (w minutach)
[KNEAD1] (Wyrabianie 1)	8–16
[RISE1] (Rośnięcie 1)	20–60
[KNEAD2] (Wyrabianie 2)	10–25
[RISE2] (Rośnięcie 2)	5–120
[RISE3] (Rośnięcie 3)	0–120
[BAKE] (Pieczenie)	20–78
[KEEP WARM] (Utrzymywanie ciepła)	0–60

2 Całkowity czas programu

Uwaga

- Czas trwania etapu utrzymywania ciepła dla programów od 1 do 9 wynosi 60 minut.

Nazwa programu	Bochenek chleba o wadze 750 g		
	Jasny	Średni	Ciemny
1. Biały chleb	3:55	3:55	4:10
2. Wypiekany szybko biały chleb	2:45	2:45	2:55
4. Francuski	3:45	3:50	3:55
5. Słodki	3:22	3:22	3:26
7. Bezglutenowy	-	2:49	-
8. Razowy	3:50	3:55	4:05
9. Wypiekany szybko chleb razowy (model HD9045)	2:39	2:44	2:49

Nazwa programu	Bochenek chleba o wadze 1000 g		
	Jasny	Średni	Ciemny
1. Biały chleb	4:00	4:00	4:15
2. Wypiekany szybko biały chleb	2:50	2:50	3:00
4. Francuski	3:50	3:55	4:00
5. Słodki	3:23	3:25	3:29
7. Bezglutenowy	-	2:59	-
8. Razowy	3:55	4:00	4:10
9. Wypiekany szybko chleb razowy (model HD9045)	2:44	2:49	2:54

Uwaga

- Dla poniższych programów nie można ustawić wagi bochenka ani koloru skórki.

Nazwa programu	Średni	Utrzymywanie ciepła (min)
3. Lekki chleb żytni	4:00	60
6. Superszybki	0:58	60
9. Jogurt (model HD9046)	8:00	
10. Ciasto	1:30	
11. Ciasto na makaron	0:18	
12. Ciasto	2:00	60
13. Dżem	1:00	
14. Domowy	Szczegółowe informacje można znaleźć w części „Domowy” w instrukcji obsługi.	60

3 Składniki na chleb

Mąka na chleb

Mąka na chleb zawiera dużo glutenu (można ją również nazwać mąką wysokoglutenową, która zawiera dużo białka), jest elastyczna i sprawia, że chleb nie opada po wyrośnięciu. Ponieważ zawartość glutenu jest w niej wyższa niż w zwykłej mące, można jej używać do przygotowywania chleba o większych rozmiarach i o lepszej konsystencji. Mąka na chleb jest najważniejszym składnikiem chleba.

Mąka pszenna razowa

Mąka pszenna razowa powstaje ze zmielonego ziarna. Zawiera ona osłonkę ziarna oraz gluten. Mąka pszenna razowa jest cięższa i zawiera więcej substancji odżywczych niż zwykła mąka. Chleb przygotowany z mąki pszennej razowej jest zwykle mały. Dlatego wiele przepisów zaleca łączenie mąki pszennej razowej z mąką na chleb w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

Mąka żytnia

Mąka żytnia zawiera więcej błonnika, ale mniej glutenu niż mąka pszenna. Chleb żytni zazwyczaj ma ciemniejszy kolor i wyraźniejszy smak niż chleb biały i pszenny. W tym wypiekaczu mąki tej należy używać w połączeniu z mąką na chleb.

Mąka kukurydziana i mąka owsiana

Mąkę kukurydzianą i mąkę owsianą robi się odpowiednio ze zmielonej kukurydzy i zmielonego owsa. Są to dodatkowe składniki chleba, które są używane w celu poprawy jego smaku i konsystencji.

Mąka uniwersalna

Zawiera mniej glutenu niż mąka na chleb. Korzystając z naszych przepisów, można jej użyć do wypieku chleba wielkanocnego, ciasta, bułek na parze i smażonych pałeczek chlebowych.

Drożdże

Podczas wyrastania drożdże produkują dwutlenek węgla. Dwutlenek węgla powoduje powiększanie się chleba i sprawia, że jego wewnętrzna konsystencja staje się bardziej miękka. W tym wypiekaczu należy używać aktywnych suszonych drożdży. Drożdże muszą być przechowywane w lodówce, ponieważ zawarte w nich grzyby giną w wysokiej temperaturze. Przed użyciem sprawdź datę produkcji i okres przechowywania drożdży. Po każdym użyciu jak najszybciej wkładaj drożdże z powrotem do lodówki. Jeśli chleb nie wyrasta, jest to zwykle spowodowane użyciem złych drożdży.

Woda i inne płyny

Woda jest niezbędnym składnikiem podczas przygotowywania chleba. Ogólnie rzecz biorąc, najlepsza jest woda o temperaturze od 20°C do 25°C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą z mlekiem w proszku o zawartości tłuszczu 2%, co może poprawić smak chleba i kolor skórki. Niektóre przepisy mogą wymagać użycia soku w celu poprawy smaku chleba, np. soku jabłkowego, soku pomarańczowego, soku z cytryny itp.

1 Рецепт

Примечание

- Не добавляйте количество ингредиентов, превышающее указанное в рецепте, так как это может повредить хлебопечь.
- При необходимости с помощью лопаточки соберите со стенок формы для выпечки приставшую смесь и смешайте с основной частью смеси.
- Не добавляйте более 560 г муки и 3 чайных ложек, 4 чайных ложек и 5 чайных ложек дрожжей при использовании программ приготовления обычного хлеба, экспресс-выпечки и куличей соответственно.
- При использовании программы "Домашний хлеб" добавляйте не более 560 г муки и 3 чайных ложек дрожжей.
- Для данной модели хлебопечи всегда используйте сухие активные дрожжи.

Совет

- Всегда взвешивайте ингредиенты точно.
- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, если в рецепте не указано иначе.
- Поместите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте.
- Сначала добавляйте жидкие ингредиенты, а затем сухие.
- В хлебопечь необходимо добавлять сухие дрожжи отдельно от других ингредиентов. Не смешивайте дрожжи с солью.
- Перед добавлением в хлебопечь сливочное масло и другие жиры необходимо порезать на небольшие кусочки, что способствует более тщательному перемешиванию.

Программа 1.[White]

Белый хлеб

Подходит для приготовления белого хлеба

	750 г	1000 г
1. Вода	280 мл	350 мл
2. Раст. масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки
4. Сахар	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки

	750 г	1000 г
5. Хлебопекарная мука	455 г	560 г
6. Сухие активные дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Хлеб с добавлением клюквы, грецкого ореха и розмарина

	1000 г
1. Вода	300 мл
2. Подсолнечное масло	2 ст. ложки
3. Мед	2 ст. ложки
4. Соль	1,5 ч. ложки
5. Непросеянная хлебопекарная мука	250 г
6. Хлебопекарная мука первого сорта	250 г
7. Сухие активные дрожжи	2 ч. ложки
8. Веточки розмарина	5 г
9. Сушеная клюква	75 г
10. Грецкий орех	75 г

Программа 2.[White bread rapid]

Быстрая выпечка белого хлеба

Более быстрое приготовление хлеба, по сравнению с программой «Белый хлеб», но хлеб будет иметь меньший размер и большую плотность.

	750 г	1000 г
1. Вода	280 мл	350 мл
2. Раст. масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки
4. Сахар	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
5. Хлебопекарная мука	455 г	560 г
6. Сухие активные дрожжи	1,6 чайной ложки	1,6 чайной ложки

Программа 3.[Light rye bread]

Хлеб из сеянной ржаной муки

Можно смешать хлебопекарную и ржаную муку

Примечание

- Семена тмина необходимо измельчить.

	1000 г
1. Вода	240 мл (30—40 °C)
2. Раст. масло	2 ст. ложки
3. Соль	1,5 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки
5. Семена тмина	1 ст. ложка
6. Какао-порошок	2 ст. ложки
7. Ржаная хлебопекарная мука	140 г
8. Хлебопекарная мука	280 г
9. Сухие активные дрожжи	1,5 ч. ложки

Программа 4.[French]

Французская булка

Хлеб получится легким и с хрустящей корочкой

	750 г	1000 г
1. Вода	270 мл	350 мл
2. Раст. масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Соль	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
4. Хлебопекарная мука	450 г	560 г
5. Сухие активные дрожжи	1,3 чайной ложки	1,3 чайной ложки

Программа 5.[Sweet]

Сладкая выпечка

Хлеб получится сладким и хрустящим.

	750 г	1000 г
1. Вода	240 мл	300 мл
2. Раст. масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
4. Сахар	4 ст. ложки	5 ст. ложек
5. Хлебопекарная мука	400 г	500 г
6. Сухие активные дрожжи	1,3 чайной ложки	1,3 чайной ложки

Программа 6.[Super rapid]

Экспресс-выпечка

Приготовление хлеба быстрее, чем при использовании программ «Белый хлеб» и «Быстрая выпечка белого хлеба», но хлеб будет светлого цвета

	1000 г
1. Вода	310 мл (40~50 °C)
2. Раст. масло	2 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка
4. Сахар	2 ст. ложки
5. Хлебопекарная мука	560 г
6. Сухие активные дрожжи	4 ч. ложки

Программа 7.[Gluten free]

Хлеб без клейковины

Подходит при использовании ингредиентов без клейковины, приготовление которых занимает больше времени

	1000 г
1. Раст. масло	5 ст. ложек
2. Молоко	300 мл

	1000 г
3. Уксус	1,5 ст. ложки
4. Яйца	3
5. Соль	1,5 ч. ложки
6. Сахар	2 ст. ложки
7. Хлебопекарная мука без клейковины	500 г
8. Сухие активные дрожжи	2 ч. ложки

Программа 8. [Whole wheat]

Цельнозерновой хлеб

Предусмотрен режим предварительного нагрева, чтобы зерна впитали воду и разбухли.

	750 г	1000 г
1. Вода	280 мл	350 мл
2. Раст. масло	1 ст. ложка	2 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки	2 ст. ложки
5. Хлебопекарная пшеничная мука из цельного зерна	450 г	560 г
6. Сухие активные дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки

Хлеб из пшеничной муки из цельного зерна с семенами

	750 г
1. Вода	280 мл
2. Раст. масло	2 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка
4. Мед	2 ст. ложки
5. Хлебопекарная пшеничная мука из цельного зерна	450 г
6. Сухие активные дрожжи	1 ч. ложка

	750 г
7. Семена тыквы	20 г
8. Семена подсолнечника	20 г
9. Семена кунжута	20 г

Программа 9. [Whole wheat rapid] (только для модели HD9045)

Быстрая выпечка цельнозернового хлеба

Более быстрое приготовление хлеба, по сравнению с программой «Цельнозерновой хлеб», но хлеб будет иметь меньший размер и большую плотность.

	750 г	1000 г
1. Вода	280 мл	350 мл
2. Раст. масло	1 ст. ложка	2 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки	2 ст. ложки
5. Хлебопекарная пшеничная мука из цельного зерна	450 г	560 г
6. Сухие активные дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки

Программа 9. [Yoghurt] (только для модели HD9046)

Йогурт

Примечание

- Перед приготовлением йогурта тщательно вымойте контейнер для йогурта теплой водой с небольшим добавлением мыла и тщательно высушите.
- Можно использовать цельное, обезжиренное или 2%-ое молоко.
- Для активного действия заквашивающего компонента необходимо использовать свежий йогурт.

Приготовление домашнего йогурта

1. Молоко	1000 мл
2. Йогурт	100 мл

Программа 10.[Dough]

Примечание

- При использовании перечисленных ниже программ настройка веса буханки и цвета корочки недоступна.

Тесто

Для смешивания ингредиентов и замешивания теста без выпекания

	1000 г
1. Вода	330 мл
2. Раст. масло	2 ст. ложки
3. Соль	2 ч. ложки
4. Сахар	4 ст. ложки
5. Хлебопекарная мука	560 г
6. Сухие активные дрожжи	2 ч. ложки

Программа 11.[Pasta dough]

Тесто для макарон

Для смешивания ингредиентов и замешивания теста для макарон

1. Раст. масло	2 ст. ложки
2. Крупные яйца	3
3. Соль	0,5 ч. ложки
4. Манная крупа	300 г

Программа 12.[Easter cake]

Куличи

Прекрасно подходит для приготовления куличей

Примечание

- Цедру лимона и миндаль перед использованием необходимо измельчить.
- Сливочное масло необходимо порезать на небольшие кусочки.
- Изюм необходимо замочить в хересе на 30 минут.

1. Молоко	120 мл
2. Сахар	0,25 чашки
3. Соль	0,5 ч. ложки
4. Яйца	1
5. Яичные желтки	2
6. Сливочное масло	3 ст. ложки
7. Цедра лимона	1 ч. ложка
8. Изюм	30 г
9. Смородина	30 г
10. Миндаль	30 г
11. Обычная мука	365 г
12. Херес	0,5 чашки
13. Сухие активные дрожжи	4,5 ч. ложки

Пирог

Подходит для приготовления бисквитного торта или масляного бисквита

1. Яйца	3
2. Сливочное масло	150 г
3. Сахар	150 г
4. Обычная мука	150 г
5. Разрыхлитель	3 г

Программа 13.[Jam]

Повидло

Для приготовления повидла

Примечание

- Сначала необходимо нарезать клубнику на мелкие кусочки.

1. Клубника	300 г
2. Сахар	150 г

Программа 14.[Home made]

Домашний хлеб

Можно настроить продолжительность каждого этапа данного процесса.

- 1 После включения хлебопечи нажмите кнопку  (кнопка меню) 13 раз для выбора программы приготовления домашнего хлеба.
→ Отобразится номер программы «14» и время обработки.
- 2 Нажмите кнопку  (кнопка цикла).
→ На ЖК-дисплее состояния будет мигать индикация «KNEAD1».
- 3 Нажмите кнопку  (кнопка таймера) для настройки продолжительности этапа замешивания 1.

Примечание

- При удержании кнопки нажатой значение времени увеличивается или уменьшается быстрее.

- 4 Снова нажмите кнопку  (кнопка цикла) для подтверждения.
- 5 Выполните приведенные выше действия, чтобы настроить продолжительность остальных этапов обработки.
- 6 После завершения всех настроек нажмите кнопку  (кнопка цикла) для выхода.
- 7 Снова нажмите кнопку  (кнопка старт/стоп), когда необходимо начать приготовление хлеба.

Продолжительность каждого этапа см. в таблице ниже.

Этап	Продолжительность (в минутах)
[KNEAD1] (Замешивание 1)	8~16
[RISE1] (Подъем 1)	20~60
[KNEAD2] (Замешивание 2)	10~25
[RISE2] (Подъем 2)	5~120
[RISE3] (Подъем 3)	0~120
[BAKE] (Выпекание)	20~78
[KEEP WARM] (Поддержание температуры)	0~60

2 Общее время программы

Примечание

- Период поддержания температуры для программ (с 1 по 9) составляет 60 минут.

Название программы	Буханка весом 750 г		
	Светлая	Средний	Темная
1. Белый хлеб	3:55	3:55	4:10
2. Быстрая выпечка белого хлеба	2:45	2:45	2:55
4. Французский	3:45	3:50	3:55
5. Сладкий	3:22	3:22	3:26
7. Без клейковины	-	2:49	-
8. Цельнозерновой хлеб	3:50	3:55	4:05
9. Быстрая выпечка цельнозернового хлеба (HD9045)	2:39	2:44	2:49

Название программы	Буханка весом 1000 г		
	Светлая	Средний	Темная
1. Белый хлеб	4:00	4:00	4:15
2. Быстрая выпечка белого хлеба	2:50	2:50	3:00
4. Французский	3:50	3:55	4:00
5. Сладкий	3:23	3:25	3:29
7. Без клейковины	-	2:59	-
8. Цельнозерновой хлеб	3:55	4:00	4:10
9. Быстрая выпечка цельнозернового хлеба (HD9045)	2:44	2:49	2:54

Примечание

- При использовании перечисленных ниже программ изменение веса буханки и цвета корочки недоступно.

Название программы	Средний	Поддержание температуры (в минутах)
3. Хлеб из сеянной ржаной муки	4:00	60
6. Экспресс-выпечка	0:58	60
9. Йогурт (HD9046)	8:00	
10. Тесто	1:30	
11. Тесто для макарон	0:18	
12. Куличи	2:00	60
13. Повидло	1:00	
14. Домашний хлеб	Подробные сведения см. в разделе "Домашний хлеб" данного руководства пользователя	60

3 Ингредиенты для выпечки

Хлебопекарная мука

В хлебопекарной муке содержится много клейковины (также говорят, что она богата клейковиной и содержит много белка), она эластична и может сохранять размер хлеба после того, как он поднимется. Так как в ней содержится больше клейковины, чем в обычной муке, ее можно использовать для приготовления объемного хлеба, обогащенного клетчаткой. Хлебопекарная мука является наиболее важным ингредиентом при приготовлении хлеба.

Пшеничная мука из цельного зерна

Пшеничная мука из цельного зерна получается путем помола зерна. В ней содержится оболочка зерна и клейковина. Пшеничная мука из цельного зерна тяжелее и более питательна, по сравнению с обычной мукой. Хлеб, изготовленный при использовании пшеничной муки из цельного зерна, обычно имеет меньший размер. Для получения оптимального результата во многих рецептах пшеничная мука из цельного зерна сочетается с хлебопекарной мукой.

Ржаная мука

По сравнению с пшеничной мукой, в ржаной муке содержится много клетчатки, но мало клейковины. Хлеб из ржаной муки обычно имеет более темный цвет и насыщенный вкус, чем белый хлеб и хлеб из пшеничной муки. При использовании данной хлебопечи ржаную муку необходимо смешивать с хлебопекарной.

Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука получают путем отдельного помола кукурузы и овса. Они являются дополнительными ингредиентами для приготовления грубого хлеба, используемыми для улучшения вкуса и консистенции.

Обычная мука

Содержит меньше глютена, чем хлебопекарная мука. В наших рецептах может использоваться для пасхальных куличей, пирогов, булочек на пару и сухариков.

Дрожжи

После дрожжевания образуется углекислый газ. Благодаря углекислому газу хлеб увеличивается в объеме и становится мягче. Для данной модели хлебопечи используйте сухие активные дрожжи.

Дрожжи необходимо хранить в холодильнике, так как при высокой температуре содержащиеся в них грибы погибают. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок годности дрожжей. После использования снова сразу поместите их в холодильник. Обычно причина того, что тесто плохо подходит, заключается в использовании некачественных дрожжей.

Вода и другие жидкости

Вода крайне необходима при приготовлении хлеба. В целом, оптимальной является температура воды от 20 °C до 25 °C. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды и 2% сухого молока. Это улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах для улучшения вкуса хлеба предлагается добавить сок, например, яблочный, апельсиновый, лимонный и т. д.

1 Рецепт

Примітка

- Не додавайте більше продуктів, ніж вказано в рецепті, оскільки це може пошкодити хлібопічку.
- У разі потреби скористайтеся лопаткою, щоб зіскребти стінки форми для хліба та додати суміш, яка прилипає до них, назад до решти суміші.
- Не кладіть більше 560 г борошна та 3, 4 і 5 чайних ложок дріжджів для програм випікання звичайного хліба та супершвидкого випікання хліба і програми випікання паски відповідно.
- Також не кладіть більше 560 г борошна та 3 чайних ложок дріжджів для програми випікання домашнього хліба.
- Завжди використовуйте для цієї хлібопічки активні сухі дріжджі.

Порада

- Завжди точно вимірюйте кількість продуктів.
- Усі продукти мають бути кімнатної температури, якщо в рецепті не вказано іншого.
- Покладіть продукти у форму для хліба у вказаній в рецепті послідовності.
- Завжди спочатку додавайте рідкі продукти, а потім – сухі.
- Дріжджі мають бути сухими, і додавати їх у форму для хліба слід окремо від інших продуктів. Не дозволяйте дріжджам торкатися солі.
- Для сприяння змішуванню масло та інші жири слід порізати на дрібні шматки перед тим, як класти їх у форму для хліба.

Програма 1. [White]

Белый хлеб/Білий хліб

Підходить для випікання білого хліба

	750 г	1000 г
1. вода	280 мл	350 мл
2. олія	1,5 столової ложки	2 столові ложки
3. сіль	1 чайна ложка	1,5 чайної ложки
4. цукор	1,5 столової ложки	2 столові ложки

	750 г	1000 г
5. хлібне борошно	455 г	560 г
6. активні сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Хліб із журавлиною, грецькими горіхами та розмарином

	1000 г
1. вода	300 мл
2. соняшникова олія	2 столові ложки
3. мед	2 столові ложки
4. сіль	1,5 чайної ложки
5. непросіяне хлібне борошно	250 г
6. хлібне борошно вищого гатунку	250 г
7. активні сухі дріжджі	2 чайні ложки
8. пагінци розмарину	5 г
9. сушена журавлина	75 г
10. грецькі горіхи	75 г

Програма 2. [White bread rapid]

Быстрая выпечка белого хлеба/Швидка випічка білого хліба

Хліб буде готовий швидше, ніж у разі використання програми випікання білого хліба, але може бути меншим і щільнішим.

	750 г	1000 г
1. вода	280 мл	350 мл
2. олія	1,5 столової ложки	2 столові ложки
3. сіль	1 чайна ложка	1,5 чайної ложки
4. цукор	1,5 столової ложки	2 столові ложки
5. хлібне борошно	455 г	560 г
6. активні сухі дріжджі	1,6 чайної ложки	1,6 чайної ложки

Програма 3. [Light rye bread]

Світлий житній хліб

Можна використовувати суміш хлібного та житнього борошна.

Примітка

- Насіння кмину необхідно поламати на шматки.

	1000 г
1. вода	240 мл (30-40 °C)
2. олія	2 столові ложки
3. сіль	1,5 чайної ложки
4. цукор	2 столові ложки
5. насіння кмину	1 столова ложка
6. какао-порошок	2 столові ложки
7. житнє хлібне борошно	140 г
8. хлібне борошно	280 г
9. активні сухі дріжджі	1,5 чайної ложки

Програма 4. [French]

Французський хліб/Французький хліб

Хліб матиме хрусткішу скоринку та легшу текстуру.

	750 г	1000 г
1. вода	270 мл	350 мл
2. олія	1,5 столової ложки	2 столові ложки
3. сіль	1,5 чайної ложки	2 чайні ложки
4. хлібне борошно	450 г	560 г
5. активні сухі дріжджі	1,3 чайної ложки	1,3 чайної ложки

Програма 5. [Sweet]

Сдобная выпечка/Здобна випічка

Хліб буде хрустким і солодким.

	750 г	1000 г
1. вода	240 мл	300 мл
2. олія	2 столові ложки	3 столові ложки
3. сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка
4. цукор	4 столові ложки	5 столові ложки
5. хлібне борошно	400 г	500 г
6. активні сухі дріжджі	1,3 чайної ложки	1,3 чайної ложки

Програма 6. [Super rapid]

Експрес-выпечка/Експрес-випічка

Хліб печеться швидше, ніж у разі використання програм випікання білого хліба та швидкого випікання білого хліба, але він може бути не таким темним.

	1000 г
1. вода	310 мл (40-50 °C)
2. олія	2 столові ложки
3. сіль	1 чайна ложка
4. цукор	2 столові ложки
5. хлібне борошно	560 г
6. активні сухі дріжджі	4 чайні ложки

Програма 7. [Gluten free]

Хлеб без клейковины/Хліб без клейковини

Підходить для випікання хліба з продуктів без клейковини.

	1000 г
1. олія	5 столові ложки
2. молоко	300 мл
3. оцет	1,5 столової ложки

	1000 г
4. яйця	3
5. сіль	1,5 чайної ложки
6. цукор	2 столові ложки
7. хлібне борошно без клейковини	500 г
8. активні сухі дріжджі	2 чайні ложки

Програма 8. [Whole wheat]

Цільнозерновий хліб

Передбачається час попереднього підігрівання, щоб зерно ввібрало воду та збільшилося.

	750 г	1000 г
1. вода	280 мл	350 мл
2. олія	1 столова ложка	2 столові ложки
3. сіль	1 чайна ложка	2 чайні ложки
4. цукор	2 столові ложки	2 столові ложки
5. цільнозернове хлібне борошно	450 г	560 г
6. активні сухі дріжджі	2 чайні ложки	2 чайні ложки

Цільнозерновий хліб із насінням

	750 г
1. вода	280 мл
2. олія	2 столові ложки
3. сіль	1 чайна ложка
4. мед	2 столові ложки
5. цільнозернове хлібне борошно	450 г
6. активні сухі дріжджі	1 чайна ложка
7. насіння гарбуза	20 г
8. насіння соняшника	20 г
9. насіння сезаму	20 г

Програма 9. [Whole wheat rapid] (лише HD9045)

Быстрая выпечка цельнозернового хлеба/Швидка випічка цільнозернового хліба

Хліб буде готовий швидше, ніж у разі використання програми випікання цільнозернового хліба, але може бути меншим і щільнішим.

	750 г	1000 г
1. вода	280 мл	350 мл
2. олія	1 столова ложка	2 столові ложки
3. сіль	1 чайна ложка	2 чайні ложки
4. цукор	2 столові ложки	2 столові ложки
5. цільнозернове хлібне борошно	450 г	560 г
6. активні сухі дріжджі	2 чайні ложки	2 чайні ложки

Програма 9. [Yoghurt] (лише HD9046)

Йогурт



Примітка

- Перед приготуванням йогурту добре помийте посудину для йогурту теплою водою із миючим засобом і висушіть.
- Можна використовувати цільне, збиране чи 2% молоко.
- Йогурт має бути свіжим, що гарантує активну закваску.

Для приготування домашнього йогурту

1. молоко	1000 мл
2. йогурт	100 мл

Програма 10. [Dough]

Примітка

- Встановити вагу хлібини чи колір скоринки для поданих нижче програм неможливо.

Тесто/Тісто

Призначено для змішування продуктів і замішування тіста, але не для випікання.

	1000 г
1. вода	330 мл
2. олія	2 столові ложки
3. сіль	2 чайні ложки
4. цукор	4 столові ложки
5. хлібне борошно	560 г
6. активні сухі дріжджі	2 чайні ложки

Програма 11. [Pasta dough]

Пресное тесто/Прісне тісто

Призначено для змішування продуктів для макаронів та його замішування.

1. олія	2 столові ложки
2. великі яйця	3
3. сіль	0,5 чайної ложки
4. манна крупа	300 г

Програма 12. [Easter cake]

Кулич/Паска

Підходить для випікання паски.

Примітка

- Перед використанням цедру лимона та мигдаль необхідно розділити на шматки.
- Масло необхідно порізати на дрібні шматки.
- Родзинки слід тримати в хересі приблизно 30 хвилин.

1. молоко	120 мл
2. цукор	0,25 чашки
3. сіль	0,5 чайної ложки
4. яйця	1
5. яєчні жовтки	2
6. масло	3 столові ложки
7. цедра лимона	1 чайна ложка
8. родзинки	30 г
9. смородина	30 г
10. мигдаль	30 г
11. звичайне борошно	365 г
12. херес	0,5 чашки
13. активні сухі дріжджі	4,5 чайної ложки

Пиріг

Підходить для приготування тортів або кексів

1. яйця	3
2. масло	150 г
3. цукор	150 г
4. звичайне борошно	150 г
5. порошок для тіста	3 г

Програма 13. [Jam]

Варенье/Варення

Призначено для приготування варення.

Примітка

- Спочатку полуницю необхідно порізати на дрібні шматки.

1. полуниця	300 г
2. цукор	150 г

Програма 14. [Home made]

Домашній хліб/Домашній хліб

Тривалість кожного кроку приготування можна налаштувати на власний розсуд.

- 1 Щоб вибрати програму випікання домашнього хліба після увімкнення хлібопічки, натисніть 13 разів кнопку [] (кнопка меню).
→ З'явиться номер програми «14» та час приготування.
- 2 Натисніть [] (кнопка циклу).
→ На РК-дисплеї стану почне блимати напис «KNEAD1» (Замішування1).
- 3 Щоб налаштувати тривалість кроку замішування 1, натисніть [] (кнопка таймера).

Примітка

- Якщо натиснути та утримувати цю кнопку, час збільшується чи зменшується швидше.

- 4 Щоб підтвердити, знову натисніть [] (кнопка циклу).
- 5 Щоб налаштувати тривалість решти кроків приготування, виконайте кроки вище.
- 6 Щоб вийти після встановлення усіх налаштувань, натисніть [] (кнопка циклу).
- 7 Коли Ви будете готові пекти хліб, знову натисніть [] (кнопка початку/зупинення).

Дивіться тривалість кожного кроку в таблиці нижче.

Крок	Тривалість (у хвилинах)
[KNEAD1] (Замішування 1)	8-16
[RISE1] (Підростання 1)	20-60
[KNEAD2] (Замішування 2)	10-25
[RISE2] (Підростання 2)	5-120
[RISE3] (Підростання 3)	0-120
[BAKE] (Випікання)	20-78
[KEEP WARM] (Збереження тепла)	0-60

2 Загальний час виконання програми

Примітка

- Тривалість збереження тепла для програм (від 1 до 9) становить 60 хвилин.

Назва програми	Хлібина вагою 750 г		
	Світлий	Середній	Темний
1. Белый хліб/Білий хліб	3:55	3:55	4:10
2. Быстрая выпечка белого хлеба/Швидка випічка білого хліба	2:45	2:45	2:55
4. Прісне тісто	3:45	3:50	3:55
5. Здобна випічка	3:22	3:22	3:26
7. Хліб без клейковини	-	2:49	-
8. Цільнозерновий хліб	3:50	3:55	4:05
9. Швидка випічка цільнозернового хліба (HD9045)	2:39	2:44	2:49

Назва програми	Хлібина вагою 1000 г		
	Світлий	Середній	Темний
1. Белый хліб/Білий хліб	4:00	4:00	4:15
2. Быстрая выпечка белого хлеба/Швидка випічка білого хліба	2:50	2:50	3:00
4. Прісне тісто	3:50	3:55	4:00
5. Здобна випічка	3:23	3:25	3:29
7. Хліб без клейковини	-	2:59	-
8. Цільнозерновий хліб	3:55	4:00	4:10
9. Швидка випічка цільнозернового хліба (HD9045)	2:44	2:49	2:54

Примітка

- Змінити вагу хлібини та колір скоринки для поданих нижче програм неможливо.

Назва програми	Середній	Збереження тепла (у хвиликах)
3. Світлий житній хліб	4:00	60
6. Експресс-выпечка/Експрес-випічка	0:58	60
9. Йогурт (НД9046)	8:00	
10. Тесто/Тісто	1:30	
11. Пресное тесто/Прісне тісто	0:18	
12. Кулич/Паска	2:00	60
13. Варенье/Варення	1:00	
14. Домашній хліб	Детальну інформацію читайте в розділі "Домашній хліб" посібника користувача	60

7 Продукти, потрібні для випікання хліба

хлібне борошно

Хлібне борошно містить багато клейковини (тому його можна також назвати борошном із високим вмістом клейковини, яке містить багато білків), забезпечує хорошу еластичність і може запобігти западанню хліба після підروстання. Завдяки більшому вмісту клейковини порівняно зі звичайним борошном це борошно можна використовувати для випікання великого хліба з кращою внутрішньою клітковиною. Хлібне борошно – це найважливіший продукт для випікання хліба.

Цільнозернове борошно

Цільнозернове борошно отримують із зерна. Воно містить шкірку та клейковину пшениці. Цільнозернове борошно важче та поживніше, ніж звичайне борошно. Зазвичай хліб із цільнозернового борошна є малого розміру. Для отримання найкращого результату багато рецептів зазвичай передбачають поєднання цільнозернового чи хлібного борошна.

Житнє борошно

Житнє борошно має багато клітковини, але менше клейковини, ніж пшеничне борошно. Зазвичай житній хліб темніший і має різкіший смак, ніж білий та пшеничний хліб. У цій хлібопічці це борошно слід використовувати з хлібним борошном.

Кукурудзяне та вівсяне борошно

Кукурудзяне та вівсяне борошно отримують із кукурудзи та вівса окремо. Ці види борошна є додатковими продуктами для випікання хліба грубої текстури, які використовуються для покращення смаку і текстури.

Звичайне борошно

Воно має менше клейковини, ніж хлібне борошно. У наших рецептах його можна використовувати для випікання пасок, тортів, булочок на парі та смажених хлібних паличок.

Дріжджі

Після бродіння дріжджі виділятимуть вуглекислий газ. Вуглекислий газ підніме хліб і пом'якшить внутрішню клітковину. Використовуйте для цієї хлібопічки активні сухі дріжджі.

Дріжджі необхідно зберігати в холодильнику, оскільки висока температура вбиває дріжджові гриби. Перед використанням перевіряйте дату виготовлення і термін зберігання дріжджів. Ставте дріжджі якомога швидше в холодильник після кожного використання. Зазвичай причиною того, що хліб не підостає, є погані дріжджі.

Вода та інша рідина

Вода – це важливий продукт для випікання хліба. Загалом температура води від 20 °C до 25 °C є найкращою. Воду можна замінити свіжим молоком чи водою, змішаною із 2% сухого молока, що може покращити смак хліба та колір скоринки. Для покращення смаку хліба деякі рецепти можуть передбачати додавання соку, наприклад яблучного, апельсинового, лимонного чи іншого соку.

1 食譜

提示

- 請按照食譜中說明的份量製作，否則可能損壞您的面包機。
- 必要時，請使用抹刀刮抹麵包盤四邊，刮下沾在盤壁上的麵糊。
- 放入的麵粉量不可超過 560 克，一般烘烤麵包不可超過 3 茶匙酵母，快速烘烤麵包不可超過 4 茶匙酵母，烘烤復活節蛋糕不可超過 5 茶匙酵母。
- 自製糕點時，放入的麵粉量不可超過 560 克及 3 茶匙酵母。
- 使用麵包機時務必使用活性乾酵母。

貼士

- 務必精準測量食材份量。
- 所有食材都應以室溫存放，除非食譜另有說明。
- 請按照食譜上所列順序，將食材放入麵包盤中。
- 務必先加入液體材料，再加入乾材料。
- 在麵包盤中放入酵母前，酵母應為乾燥，且與其他食材分開放置。請勿讓酵母接觸鹽。
- 牛油和其他油脂應於放入麵包盤內前切成小塊，以便攪拌混合。

程序 1.[White]

白麵包

適合烘烤白麵包

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	1.5 茶匙
4. 砂糖	1.5 湯匙	2 湯匙
5. 麵粉	455 克	560 克
6. 活性乾酵母	1 茶匙	1 茶匙

紅莓、核桃和迷迭香麵包

	1000 克
1. 水	300 毫升
2. 向日葵油	2 湯匙
3. 蜂蜜	2 湯匙
4. 鹽	1.5 茶匙
5. 全麥麵粉	250 克
6. 白麵粉	250 克
7. 活性乾酵母	2 茶匙
8. 迷迭香	5 克
9. 乾紅莓	75 克
10. 核桃	75 克

程序 2.[White bread rapid]

快速白麵包

這種烘烤程序的速度比白麵包程序快，但份量可能較小，麵包也較密實。

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	1.5 茶匙
4. 砂糖	1.5 湯匙	2 湯匙
5. 麵粉	455 克	560 克
6. 活性乾酵母	1.6 茶匙	1.6 茶匙

程序 3.[Light rye bread]

輕麥麵包

麵粉和麥粉可混合使用

提示

- 香菜籽必須敲碎。

	1000 克
1. 水	240 毫升 (30~40°C)
2. 油	2 湯匙
3. 鹽	1.5 茶匙
4. 砂糖	2 湯匙
5. 香菜籽	1 湯匙
6. 可可粉	2 湯匙
7. 麥粉	140 克
8. 麵粉	280 克
9. 活性乾酵母	1.5 茶匙

程序 4.[French]

法國麵包

這種麵包的麵包皮會較為酥脆，質地較輕。

	750 克	1000 克
1. 水	270 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1.5 茶匙	2 茶匙
4. 麵粉	450 克	560 克
5. 活性乾酵母	1.3 茶匙	1.3 茶匙

程序 5.[Sweet]

甜味麵包

這種麵包口感酥脆且甜。

	750 克	1000 克
1. 水	240 毫升	300 毫升
2. 油	2 湯匙	3 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	1 茶匙
4. 砂糖	4 湯匙	5 湯匙
5. 麵粉	400 克	500 克
6. 活性乾酵母	1.3 茶匙	1.3 茶匙

程序 6.[Super rapid]

超快速

這種烘烤程序的速度比白麵包和快速白麵包快，但麵包的色澤較淡

	1000 克
1. 水	310 毫升 (40~50°C)
2. 油	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙
4. 砂糖	2 湯匙
5. 麵粉	560 克
6. 活性乾酵母	4 茶匙

程序 7.[Gluten free]

無麥麩麵包

適合使用無麥麩食材，但烘烤時間較久

	1000 克
1. 油	5 湯匙
2. 牛奶	300 毫升
3. 醋	1.5 湯匙

	1000 克
4. 蛋	3
5. 鹽	1.5 茶匙
6. 砂糖	2 湯匙
7. 無麥麩麵粉	500 克
8. 活性乾酵母	2 茶匙

程序 8. [Whole wheat]

全麥

這種烘烤程序有預熱時間，讓穀粒有時間可吸收水份並膨脹。

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	2 茶匙
4. 砂糖	2 湯匙	2 湯匙
5. 全麥麵粉	450 克	560 克
6. 活性乾酵母	2 茶匙	2 茶匙

五穀全麥麵包

	750 克
1. 水	280 毫升
2. 油	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙
4. 蜂蜜	2 湯匙
5. 全麥麵粉	450 克
6. 活性乾酵母	1 茶匙
7. 南瓜籽	20 克
8. 葵花籽	20 克
9. 芝麻籽	20 克

程序 9. [Whole wheat rapid] (僅限 HD9045)

快速全麥麵包

這種烘烤程序的速度比全麥麵包程序快，但份量可能較小，麵包也較密實。

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	2 茶匙
4. 砂糖	2 湯匙	2 湯匙
5. 全麥麵粉	450 克	560 克
6. 活性乾酵母	2 茶匙	2 茶匙

程序 9. [Yoghurt] (僅限 HD9046)

乳酪

提示

- 確保用暖水及肥皂徹底清洗乳酪容器，風乾後才製作乳酪。
- 可使用全脂奶、脫脂奶或 2% 牛奶。
- 確保乳酪新鮮、發酵劑運作正常。

自製乳酪

1. 牛奶	1000 毫升
2. 乳酪	100 毫升

程序 10.[Dough]

≡ 提示

- 使用以下程序時，不可設定麵包重量或麵包皮顏色。

生麵團

此程序為混合食材和揉生麵團，非烘烤

	1000 克
1. 水	330 毫升
2. 油	2 湯匙
3. 鹽	2 茶匙
4. 砂糖	4 湯匙
5. 麵粉	560 克
6. 活性乾酵母	2 茶匙

程序 11.[Pasta dough]

意粉麵團

此程序為混合並揉捏意粉生麵團食材

1. 油	2 湯匙
2. 大顆雞蛋	3
3. 鹽	0.5 茶匙
4. 粗粒小麥粉	300 克

程序 12.[Cake]

復活節蛋糕

適合用於製作俄羅斯復活節蛋糕的程序

≡ 提示

- 檸檬皮和杏仁必須切碎才能使用。
- 牛油必須先切為小塊。
- 葡萄乾應先泡在雪莉酒中 30 分鐘左右。

1. 牛奶	120 毫升
2. 砂糖	0.25 量杯
3. 鹽	0.5 茶匙
4. 蛋	1
5. 蛋黃	2
6. 牛油	3 湯匙
7. 檸檬皮	1 茶匙
8. 葡萄乾	30 克
9. 加侖子	30 克
10. 杏仁	30 克
11. 中筋麵粉	365 克
12. 雪莉酒	0.5 量杯
13. 活性乾酵母	4.5 茶匙

蛋糕

適合製作雪藏蛋糕或牛油蛋糕

1. 蛋	3
2. 牛油	150 克
3. 砂糖	150 克
4. 中筋麵粉	150 克
5. 發粉	3 克

程序 13.[Jam]

果醬

製作果醬

≡ 提示

- 士多啤梨必須先切成小塊。

1. 士多啤梨	300 克
2. 砂糖	150 克

程序 14.[Home made]

自製麵包

使用此程序時，您可自訂每一個步驟的時間。

- 1 開啟麵包機的電源後，按 （功能表按鈕）13 次即可選擇自製程序。
↳ 程序編號「14」和處理時間就會顯示。
- 2 按 （程序按鈕）。
↳ 「KNEAD1」會在 LCD 狀態屏幕上閃爍。
- 3 按 （時間按鈕）即可設定「Kneading」（揉麵團）步驟 1 的時間。

提示

- 如果持續按住此按鈕，時間增加或減少的速度就會變快。

- 4 再次按 （程序按鈕）即可確認。
- 5 請按照以下步驟，設定其餘處理步驟的時間。
- 6 按 （程序按鈕），即可在結束所有設定時退出。
- 7 準備好製作麵包時，再次按 （開始/停止按鈕）。

請於下方表格查看每個步驟的時間。

步驟	時間（分鐘）
[KNEAD1]（揉麵團 1）	8~16
[RISE1]（發酵 1）	20~60
[KNEAD2]（揉麵團 2）	10~25
[RISE2]（發酵 2）	5~120
[RISE3]（發酵 3）	0~120
[BAKE]（烘烤）	20~78
[KEEP WARM]（保溫）	0~60

2 總時間

提示

- 程序（1 至 9）的保溫時間為 60 分鐘。

程序名稱	麵包重量 750 克		
	淡色	中等	暗色
1. 白麵包	3:55	3:55	4:10
2. 快速白麵包	2:45	2:45	2:55
4. 法國	3:45	3:50	3:55
5. 甜味	3:22	3:22	3:26
7. 無麥麩	-	2:49	-
8. 全麥	3:50	3:55	4:05
9. 快速全麥麵包 (HD9045)	2:39	2:44	2:49

程序名稱	麵包重量 1000 克		
	淡色	中等	暗色
1. 白麵包	4:00	4:00	4:15
2. 快速白麵包	2:50	2:50	3:00
4. 法國	3:50	3:55	4:00
5. 甜味	3:23	3:25	3:29
7. 無麥麩	-	2:59	-
8. 全麥	3:55	4:00	4:10
9. 快速全麥麵包 (HD9045)	2:44	2:49	2:54

提示

- 使用下方程序時無法變更麵包重量和麵包皮顏色。

程序名稱	中等	保溫（分鐘）
3. 輕麥麵包	4:00	60
6. 超快速	0:58	60
9. 乳酪 (HD9046)	8:00	
10. 生麵團	1:30	
11. 意粉麵團	0:18	
12. 蛋糕	2:00	60
13. 果醬	1:00	
14. 自製	如需詳情，請參閱用戶手冊中的「自製」	60

3 麵粉材料

麵包麵粉

麵包麵粉中有高含量的穀蛋白黏膠質或麵筋（因此又可稱為高筋麵粉，且其中含有高量蛋白質），彈性好，可在麵包發酵後保留麵包的形狀而不會塌陷。由於這種麵粉的穀蛋白黏膠質比一般麵粉高，所以可用來製作大尺寸和內部纖維較好的麵包。麵粉是製作麵包使用的最重要材料。

全麥麵粉

全麥麵粉是由穀物研磨而成。這種麵粉含有麥皮和穀蛋白黏膠質。全麥麵粉比一般麵粉重，而且有更豐富的營養。以全麥麵粉製作的麵包通常尺寸較小。因此許多食譜都會將全麥麵粉和麵包麵粉混在一起，以做出最好的麵包。

裸麥麵粉

裸麥麵粉有高量纖維，但是穀蛋白黏膠質含量較全麥麵粉低。裸麥麵包的顏色通常會比白麵包和全麥麵包來得深，而且口味也比較重。使用此製麵包機時，如要使用裸麥麵粉，請與麵包麵粉混合搭配使用。

玉米粉和燕麥粉

玉米粉和燕麥粉分別是由玉米和燕麥研磨而成。這兩種都是製作粗麵包時能增加美味口感的材料，也多會用於豐富口感使用。

中筋麵粉

這種麵粉的穀蛋白黏膠質比麵包麵粉要來得少。在我們的食譜中，這種麵粉可用於製作復活節蛋糕、蛋糕、蒸麵包和炸麵包條。

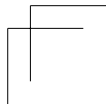
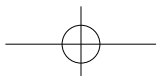
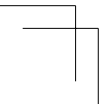
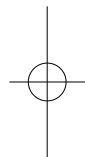
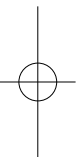
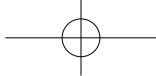
酵母

經過發酵的程序後，酵母會產生二氧化碳。二氧化碳會讓麵包膨脹，並且讓麵包裡面的纖維變得柔軟。使用此製麵包機時，請使用活性乾酵母。

酵母必須存放在冰箱中，由於裡面的酵母菌在高溫下容易死亡，因此在使用前請先檢查酵母的生產日期和有效日期。每次使用後請儘快將酵母放回冰箱內存放。麵包發酵失敗的原因通常都是因為酵母的緣故。

水和其他液體

水是製作麵包所需的必要材料。一般而言，20°C 和 25°C 之間的水溫是最適合用來製作麵包的水溫。您可使用鮮奶，或以 2% 的奶粉加水來取代水，這樣也可以增加麵包風味並讓麵包表面色澤更好看。部分食譜可能會使用果汁來增加麵包口味，例如蘋果汁、橙汁、檸檬汁等等。





Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HD9045_HD9046_RU_Recipe_Book_V3.0

3140 035 32923