

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

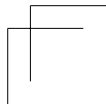
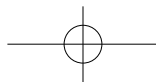
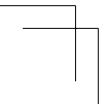
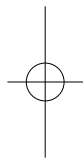
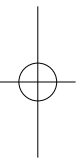
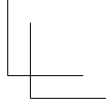
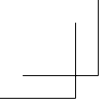


HD9045
HD9046



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
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
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  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

6 ENGLISH

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 añade 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 añadirlas 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
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.

	750 g	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
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.

- Pulse  13 veces para seleccionar el programa casero después de encender la panificadora.
↳ Se muestran el programa número "14" y el tiempo de procesamiento.
- Pulse el botón  (botón de ciclo).
↳ "KNEAD1" parpadea en la pantalla de estado LCD.
- 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.

- Pulse  (botón de ciclo) otra vez para confirmar.
- Siga los pasos anteriores para ajustar la duración del resto de pasos de procesamiento.
- Pulse  (botón de ciclo) para salir cuando complete todos los ajustes.
- 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

1 Przepis

Uwaga

- Nie dodawaj większej ilości składników niż wymieniona w przepisie, ponieważ może to uszkodzić wypiekacz.
- W razie potrzeby użyj łopatki, 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

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.

	750 g	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
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.

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

Uwaga

- Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku umożliwi szybsze ustawienie czasu.

- Ponownie naciśnij przycisk  (cykl), aby zatwierdzić.
- Wykonaj powyższe czynności, aby ustawić czasy dla pozostałych etapów.
- Po wybraniu wszystkich ustawień naciśnij przycisk  (cykl), aby wyjść z menu.
- Ponownie naciśnij przycisk , 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

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
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 °С)
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 °С)
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
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
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

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]

Білий хліб/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

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. пагінці 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]

Французский 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]

Экспресс-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]

Хліб без клейковини/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
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 мийним 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]




Домашний 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 хвиликах)
[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 хліба/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 хліба/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 хвилинах)
3. Світлий житній хліб	4:00	60
6. Экспресс-выпечка/Експрес-випічка	0:58	60
9. Йогурт (HD9046)	8:00	
10. Тесто/Тісто	1:30	
11. Прісне 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

1 食譜

提示

- 請按照食譜中說明的份量製作，否則可能損壞您的麵包機。
- 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
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。

- 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。
- 按 (程序按鈕)。
↳ 「KNEAD1」會在 LCD 狀態屏幕上閃爍。
- 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。

- 再次按 (程序按鈕) 即可確認。
- 請按照以下步驟，設定其餘處理步驟的時間。
- 按 (程序按鈕)，即可在結束所有設定時退出。
- 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。

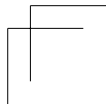
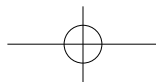
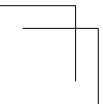
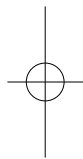
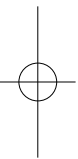
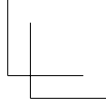
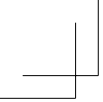
程序名稱	麵包重量 750 克		
	淡色	中等	暗色
1. 白麵包	3:55	3:55	4:10
2. 快速白麵包	2:45	2:45	2:55
4. 法國	3:45	3:50	3:55
5. 甜味	3:22	3:22	3:26
7. 無麥麩	-	2:49	-
8. 全麥	3:50	3:55	4:05
9. 快速全麥麵包 (HD9045)	2:39	2:44	2:49

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





Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HD9045_HD9046_RU_Recipe_Book_V1.0



3140 035 32921