

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

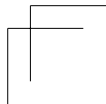
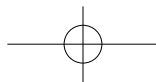
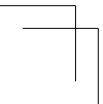
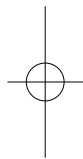
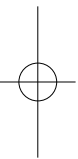
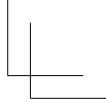
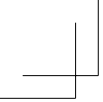


HD9015
HD9016



EN	Breadmaker Recipe	1
ES	Receta para panificadora	6
PL	Przepis z wykorzystaniem wypiekacza do chleba	11
RU	Рецепты для хлебопечи	16
UK	Рецепт для хлібопічки	21

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

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 teaspoons	1.6 teaspoons

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 teaspoons

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. Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
5. Bread flour	450 g	560 g
6. Active dry yeast	1.3 teaspoons	1.3 teaspoons

Program 5.[Sweet]

Sweet bread

Bread will be crisp and sweet.

	750g	1000g
1. Water	240 ml	300 ml
2. Oil	2 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1 teaspoon
4. Sugar	4 tablespoons	4 tablespoons
5. Bread flour	400 g	500 g
6. Active dry yeast	1.3 teaspoons	1.3 teaspoons

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 teaspoons
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

Program 9. [Whole wheat rapid] (HD9015 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] (HD9016 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.[Jam]

Jam

For making jam

Note

- Strawberries must be cut into small pieces first.

1. Strawberry	300 g
---------------	-------

2. Sugar	150 g
----------	-------

Program 12.[Easter 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
----------------------	---------------

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 (HD9015)	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 (HD9015)	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 (HD9016)	8:00	
10. Dough	1:30	
11. Jam	1:00	
12. Easter cake	2:00	60

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 añadir las 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

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

6 Español

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. Azúcar	1,5 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan	450 g	560 g
6. 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	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
4. Azúcar	4 cucharadas	4 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 empapan 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

Programa 9. [Whole wheat rapid] (solo modelo HD9015)

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 HD9016)

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.[Jam]

Mermelada

Para preparar mermelada.

Nota

- Las fresas se deben cortar en trozos pequeños primero.

1. Fresas	300 g
2. Azúcar	150 g

Programa 12.[Easter 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

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 HD9015)	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 HD9015)	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 HD9016)	8:00	
10. Masa	1:30	
11. Mermelada	1:00	
12. Pastel de Pascua	2:00	60

1 Przepis

Uwaga

- Nie dodawaj większej ilości składników niż wymieniona w przepisie, ponieważ może to uszkodzić w piekacz.
- W razie potrzeby użyj łopatk, aby zeszkrobać 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 w piekaczu zawsze używaj aktywnych suszonych drożdży.

Wskazówka

- Zawsze dokładnie odmierzasz 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

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. Cukier	1,5 łyżki	2 łyżki
5. Mąka na chleb	450 g	560 g
6. 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	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
4. Cukier	4 łyżki	4 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

Program 9. [Whole wheat rapid] (tylko model HD9015)

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 HD9016)

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. [Jam]

Dżem

Program do robienia dżemu.

Uwaga

- Truskawki należy pokroić na małe kawałki.

1. Truskawki	300 g
2. Cukier	150 g

Program 12. [Easter 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

14 Polski

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 HD9015)	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 HD9015)	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 HD9016)	8:00	
10. Ciasto	1:30	
11. Dżem	1:00	
12. Chleb wielkanocny	2:00	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

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. Сахар	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
5. Хлебопекарная мука	450 г	560 г
6. 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	2 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
4. Сахар	4 ст. ложки	4 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
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

Программа 9. [Whole wheat rapid] (только для модели HD9015)

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 HD9016)

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.[Jam]

Повидло

Для приготовления повидла

☰ Примечание

- Сначала необходимо нарезать клубнику на мелкие кусочки.

1. Клубника	300 г
2. Сахар	150 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

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 (HD9015)	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 (HD9015)	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 (HD9016)	8:00	
10. Тесто	1:30	
11. Повидло	1:00	
12. Куличи	2:00	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]

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

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. цукор	1,5 столової ложки	2 столові ложки
5. хлібне борошно	450 г	560 г
6. 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	2 столові ложки
3. сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка
4. цукор	4 столові ложки	4 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 °С)
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

Програма 9. [Whole wheat rapid] (лише HD9015)

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 HD9016)

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. [Jam]

Варенье/Варення

Призначено для приготування варення.

Примітка

- Спочатку полуницю необхідно порізати на дрібні шматки.

1. полуниця	300 г
2. цукор	150 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

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 (HD9015)	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 (HD9015)	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. Экспресс-выпечка/Експрес-випічка	0:58	60
9. Йогурт (HD9016)	8:00	
10. Тесто/Тісто	1:30	
11. Варенье/Варення	1:00	
12. Кулич/Паска	2:00	60



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

HD9015_9016_ROW_Recipe_Book_V1.0



3140 035 33391