

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

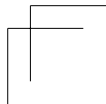
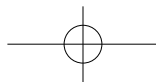
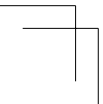
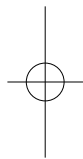
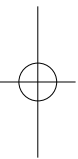
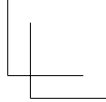
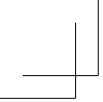


HD9015  
HD9016



EN	Breadmaker Recipe	1
RU	Рецепты для хлебопечи	6
UK	Рецепт для хлібопічки	11

**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	0.5 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. Bread flour	450 g	560 g
5. 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	1:15	
12. Easter cake	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

## 6 Русский

## 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	0,5 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	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	1:15	
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	0,5 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	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]

##### Експресс-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. цілнозернове 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 цілнозернового хліба**

Хліб буде готовий швидше, ніж у разі використання програми випікання цілнозернового 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. цілнозернове 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

## 14 Українська



## 2 Загальний час виконання програми

### Примітка

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

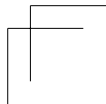
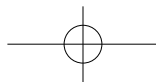
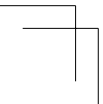
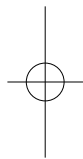
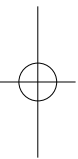
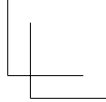
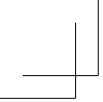
Назва програми	Хлібина вагою 750 г		
	Світлий	Середній	Темний
1. Белый хліб/Білий хліб	3:55	3:55	4:10
2. Быстрая выпечка белого хліба/Швидка випічка білого хліба	2:45	2:45	2:55
4. Прісне тісто	3:45	3:50	3:55
5. Здобна випічка	3:22	3:22	3:26
7. Хліб без клейковини	-	2:49	-
8. Цільнозерновий хліб	3:50	3:55	4:05
9. Швидка випічка цільнозернового хліба (HD9015)	2:39	2:44	2:49

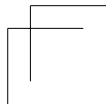
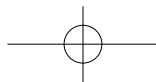
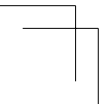
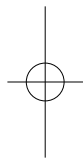
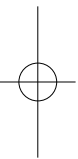
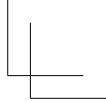
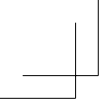
Назва програми	Хлібина вагою 1000 г		
	Світлий	Середній	Темний
1. Белый хліб/Білий хліб	4:00	4:00	4:15
2. Быстрая выпечка белого хліба/Швидка випічка білого хліба	2:50	2:50	3:00
4. Прісне тісто	3:50	3:55	4:00
5. Здобна випічка	3:23	3:25	3:29
7. Хліб без клейковини	-	2:59	-
8. Цільнозерновий хліб	3:55	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	1:15	
12. Кулич/Паска	2:00	60







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

HD9015\_9016\_RU\_Recipe\_Book\_V1.0



3140 035 33371