

### Рецепты для хлебопечек

1 чашка – 250мл  
1 ст.л. – 15мл  
1 пакетик сухих дрожжей – 8г.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700г 900г
Вода	250мл 300мл
Соль	1.5ч.л. 2ч.л.
Сахар	2ст.л. 2.5ст.л.
Манная крупа	120г. 150г.
Мука	270г. 350г.
Сухие дрожжи	1 1/4ч.л. 1 1/2ч.л.
Масло	2ст.л. 2 1/2ст.л.

Программа: Французский хлеб

БЕЛЫЙ ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА	
Размер буханки	700г 900г
Вода или молоко	280мл. 330мл.
Маргарин или масло	21 1/2ст.л. 2ст.л.
Соль	1 ч.л. 1ч.л.
Сахар	2 ст.л. 3 ст.л.
Мука	380г 510г.
Сухие дрожжи	1 ч.л. 1 ч.л.

Программа: Основной режим

ТРАДИЦИОННЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700г 900г
Вода	250мл 300мл
Маргарин или масло	1ст.л. 1 1/2ст.л.
Соль	1 ч.л. 1 3/4ч.л.
Сухое молоко	1 1/2ст.л. 2ст.л.
Сахар	1 1/2 ст.л. 2ст.л.
Мука	450г. 520г.
Сухие дрожжи	1 1/4ч.л. 1 1/2ч.л.

Программа: Основной режим

СДОБНЫЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700г 900г
Свежее молоко	210мл 230мл
Маргарин	11/2ст.л. 2ст.л.
Яйца	1шт. 2шт.
Соль	1ч.л. 1ч.л.
Мед	1 1/2ст.л. 2ст.л.
Сахар	3ст.л. 4ст.л.
Мука	450г. 520г.
Сухие дрожжи	1ч.л. 1 1/4ч.л.

Программа: Сдобный хлеб

ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА	
Размер буханки	700г 900г
Вода	240мл. 310мл.
Соль	1ч.л. 1ч.л.
Масло	1 1/2ст.л. 2ст.л.
Мука	380г. 500г.
Сахар	3/4ст.л. 1ст.л.
Сухие дрожжи	1 1/4ч.л. 1 1/2ч.л.

Программа: Французский хлеб

ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ	
Совет: добавляйте орехи и изюм после звукового сигнала во время второго замеса.	
Размер буханки	700г 900г
Вода или молоко	250мл. 330мл.
Маргарин или масло	2ст.л. 2 1/2ст.л.
Соль	1 1/2ч.л. 2ч.л.
Сахар	2 ст.л. 2 1/2 ст.л.
Мука	450г. 520г.
Сухие дрожжи	1 1/5 ч.л. 1 1/2 ч.л.
Орехи	50г. 75г.
Измельченные грецкие орехи	30г. 40г.

Программа: Основной режим

ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ	
Размер буханки	700г 900г
Вода	250мл. 330мл.
Маргарин или масло	11/2 ст.л. 2ст.л.
Соль	1ч.л. 1ч.л.
Сахар	1ч.л. 1ч.л.
Мука	200г. 260г.
Пшеничная мука с отрубями	200г. 260г.
Сухие дрожжи	1 ч.л. 1 1/4ч.л.

Программа: Хлеб с отрубями

ИТАЛЬЯНСКИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700г 900г
Вода	220 мл 280 мл
Соль	1 ч.л. 1 ч.л.
Маргарин или сливочное масло	2 1/2 ст.л. 3 ст.л.
Сахар	2 1/2 ч.л. 3 ч.л.
Мука	300 г 400 г
Манная крупа	80г 100 г
Сухие дрожжи	1 1/2 ч.л. 1 3/4 ч.л.

Программа: Бутерброд

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700г 900г
Вода или молоко	170мл. 230мл.
Маргарин или масло	1 1/2ст.л. 2ст.л.
Яйца	1шт. 1шт.
Отварное картофельное пюре	120г. 150г.
Соль	1ч.л. 1 1/2ч.л.
Сахар	2ст.л. 3ст.л.
Мука	380г. 460г.
Сухие дрожжи	1ч.л. 1 1/4ч.л.

Программа: Основной режим

ХЛЕБ ПО-ИРЛАНДСКИ	
Жирное молоко	220мл
Яйца	2шт.
Масло	2ст.л.
Мука	500г.
Сахар	1/2 чашки
Сода для выпечки	1 ст.л.
Соль	1/2ч.л.
Орехи	1чашка

Программа: Бездрожжевой хлеб

### Рецепты для хлебопечек

РИСОВЫЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700г 900г
Бульон, в котором варился рис	230мл. 300мл.
Мука	400г. 500г.
Круглозерновой рис	35г. 50г.
Сахар	3ч.л. 4ч.л.
Сухие дрожжи	0.9ч.л. 1ч.л.
Масло	1ст.л. 1 1/2ст.л.

Программа: Основной режим

МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700г 900г
Вода	250мл. 310мл.
Масло	1 1/2ст.л. 2ст.л.
Мука	450г. 520г.
Нарезанная кубиками морковь	56г. 70г.
Соль	1ч.л. 1ч.л.
Сахар	2ст.л. 2 1/2ст.л.
Сухие дрожжи	1ч.л. 1 1/4ч.л.

Программа: Основной режим

ХЛЕБ С КЛУКОВОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	
Размер буханки	700г 900г
Молоко	120мл 160мл
Яйца	2шт. 2шт.
Масло	4ст.л. 5ст.л.
Сахар	4ст.л. 5ст.л.
Соль	1 1/2ч.л. 2ч.л.
Кожура лимона	3/4ч.л. 1ч.л.
Мука	380г. 500г.
Мелко порубленные грецкие орехи	40г. 60г.
Сухие дрожжи	1ч.л. 1 1/4ч.л.

Программа: Сдобный хлеб

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ	
Молоко	120мл.
Яйца	3шт.
Маргарин или масло	1/3чашки
Сахар	1/4чашки
Соль	1ч.л.
Мука	350г.
Зерна	140г.
Разрыхлитель	5ч.л.

Программа: Бездрожжевой хлеб

КЛАССИЧЕСКИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700 г 900 г
Вода	230мл. 300мл.
Соль	1ч.л. 1 1/2ч.л.
Сахар	3/4ст.л. 1ст.л.
Мука	390г. 500г.
Сухие дрожжи	11/4ст.л. 1 1/2ст.л.
Масло	1ст.л. 2ст.л.

Программа: Французский хлеб

СДОБНЫЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ	
Размер буханки	700 г 900 г
Вода	120мл. 190мл
Яйца	2шт. 3шт.
Масло	2ст.л. 3ст.л.
Сахар	2ст.л. 3ст.л.
Соль	1 1/2ч.л. 2ч.л.
Мука	400г. 520г.
Изюм	50г. 70г.
Сухие дрожжи	1ч.л. 1 1/2ч.л.

Программа: Сдобный хлеб

ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С СОУСОМ ПЕСТО	
Размер буханки	700г 900г
Вода 480С 1100F	270мл. 310мл.
Готовое тесто	3ст.л. 1/2чашки
Сухое молоко	1 1/3ст.л. 2ст.л.
Сахар	1 1/3ст.л. 2ст.л.
Соль	1/2ч.л. 2/3ч.л.
Мука	380г. 500г.
Сухие дрожжи	3ч.л. 4ч.л.

Программа: Экспресс-цикл

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	
Размер буханки	700г 900г
Вода	150мл. 220мл.
Сахар	1 1/2ст.л. 3ст.л.
Соль	1ч.л. 1ч.л.
Масло или маргарин	1 1/2ст.л. 2ст.л.
Мед	1ст.л. 1 1/2ст.л.
Яйца	2шт. 2шт.
Пшеничная мука	380г. 500г.
Сухие дрожжи	2 1/2ч.л. 4ч.л.

Программа: Хлеб с отрубями

ХЛЕБ С ИНЖИРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	
Размер буханки	700г 900г
Вода	250мл 310мл
Мука	330г. 460г.
Ржаная мука	75г. 100г.
Соль	1ч.л. 1ч.л.
Масло	1 2
Тонко нарезанный инжир	35г. 50г.
Порубленные грецкие орехи	35г. 50г.
Мед	1ст.л. 1 1/2ст.л.
Сухие дрожжи	1 1/4ч.л. 1 1/2ч.л.

Программа: Основной режим

ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С СЫРОМ И ПЕРЦЕМ	
Размер буханки	700 г 900 г
Вода 480С 1100F	230мл. 300мл.
Мягкий сыр из козьего молока	40г. 50г.
Сухое молоко	2ст.л. 3ст.л.
Соль	2/3ч.л. 1ч.л.
Молотый черный перец	1ст.л. 1 1/3ст.л.
Мука	410г. 520г.
Сухие дрожжи	3ч.л. 4ч.л.
Масло	1ст.л. 2ст.л.

Программа: Экспресс-цикл

ХЛЕБ С КОРИЦЕЙ, ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ	
Размер буханки	700 г 900 г
Вода	220 мл 270 мл
Масло	подсолнечное 2 ст.л. 3 ст.л.
Корица	3/4 ч.л. 1 ч.л.
Кориичный сахар	1 ст.л. 1 1/3 ст.л.
Изюм	60 г 80 г
Орехи	60г 80 г
Соль	1 1/2 ч.л. 2 ч.л.
Мука	350 г 460 г
Сухие дрожжи	1 ч.л. 1 1/4 ч.л.

Программа: Сдобный хлеб

### Рецепты для хлебопечек

ХЛЕБ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ	
Размер буханки	700г 900г
Вода	220 мл 300 мл
Маргарин или сливочное масло	1 1/2 ст.л. 2 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л. 2 ч.л.
Сахар	1 ст.л. 1 1/2 ст.л.
Мука	380 г 500 г
Сухие дрожжи	1 1/4 ч.л. 1 1/2 ч.л.

Программа: Бутерброд

МАРМЕЛАД	
С помощью настоящего изделия вы легко сможете приготовить джем или мармелад. Даже, если вы раньше никогда не готовили мармелад, теперь самое время попробовать. Можете быть уверены, что мармелад получится изумительно вкусным.	
1. промойте свежие очищенные фрукты. Почистите яблоки, персики и др. трудно очищаемые фрукты.	
2. всегда используйте рекомендуемые дозы продуктов, поскольку они рассчитаны должным образом. В противном случае мармелад может вытечь или начать закипать раньше времени.	
3. взвешивайте фрукты, порежьте их на мелкие кусочки.	
4. добавьте сахарное желе в соотношении 2:1. не рекомендуется использовать обычный сахар или в соотношении 1:1, поскольку в этом случае мармелад не получится достаточно густым.	
5. смешайте фрукты с сахаром, запустите соответствующую программу, программа полностью автоматическая.	
6. по истечении 1 часа 20 мин. прозвучит звуковой сигнал. Теперь вы можете перелить мармелад в стеклянную посуду, плотно закройте крышкой.	

КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ	
Хорошо промойте свежую клубнику. Порежьте ее или сделайте из нее пюре.	
Клубника	900г.
Сахарное желе	2:1 500г.
Лимонный сок	1ст.л.
Смешайте все ингредиенты пластиковой ложкой. Запустите программу Marmalade. Удалите остатки сахара с боков посуды.	
После того, как прозвучит звуковой сигнал, извлеките посуду из печи. Перелейте мармелад в стеклянную посуду хорошо закройте.	
<b>ЯГОДНЫЙ ДЖЕМ</b>	
Разморозьте замороженные ягоды. Добавьте сахарного желе в пропорции 2:1 (500г), лимонного сока 1 ст.л. смешайте все ингредиенты в контейнере. Запустите программу Marmalade. Остатки сахара с боков контейнера можно удалить лопаточкой.	
После подачи звукового сигнала извлеките контейнер из печи. Перелейте мармелад в стеклянную посуду и хорошо закройте.	
<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ</b>	
Почистите и тонко порежьте апельсины (900г.), почистите и тонко порежьте лимоны (100г.), добавьте сахарное желе в пропорции 2:1 (500г.). Почистите и порежьте на мелкие дольки апельсины и лимоны. Добавьте сахар и смешайте все ингредиенты в контейнере. Запустите программу Marmalade. Остатки сахара с боков контейнера можно удалить лопаточкой. После подачи звукового сигнала извлеките контейнер из печи. Перелейте мармелад в стеклянную посуду и хорошо закройте.	

1 CUP = 250 ml    1 tbsp = 3tsp  
1 tbsp = 15 ml    1 tsp = 5ml  
1 Packet Dry yeast = 8g

WHITE BREAD	
LOAF SIZE	1.5LB 2.0LB
Water	250ml 300ml
Salt	1.5 tsp 2 tsp
Sugar	2 tbsp 2.5 tbsp
Durum wheat semolina	120g 150g
Bread flour	270g 350g
Dry Yeast	1 1/4tsp 1 1/2 tsp
Oil	2tbsp 2 1/2tbsp

Program :FRENCH

### BREADMAKER COOKBOOK

NUT & RAISIN BREAD	
Tip: Add the raisins and nuts after the acoustic signal. During the second kneading phase.	
LOAF SIZE	1.5LB 2.0LB
Water or milk	250ml 330ml
Margarine or butter	2tbsp 2 1/2tbsp
Salt	1 1/2 tsp 2 tsp
Sugar	2tbsp 2 1/2tbsp
Bread flour	450g 520g
Dry yeast	1 1/5tsp 1 1/2tsp
Raisins	50g 75g
Crushed walnuts	30g 40g

Program: BASIC

COARSE WHITE BREAD	
LOAF SIZE	1.5LB 2.0LB
Milk	280gml 330ml
Margarine or butter	1 1/2tbsp 2tbsp
Salt	1 tsp 1tsp
Sugar	2tbsp 3tbsp
Coarse Bread flour	380g 510g
Dry yeast	1 tsp 1tsp

Program : BASIC

TRADITIONAL WHITE BREAD	
LOAF SIZE	1.5LB 2.0LB
Water	250ml 330ml
Margarine or butter	1tbsp 1 1/2tbsp
Salt	1tsp 1 3/4 tsp
Dry milk	1 1/2tbsp 2tbsp
Sugar	1 1/2tbsp 2tbsp
Bread flour	450g 520g
Dry yeast	1 1/4tsp 1 1/2 tsp

Program: BASIC

SWEET BREAD	
LOAF SIZE	1.5LB 2.0LB
Fresh milk	210ml 230ml
Margarine or butter	1 1/2tbsp 2tbsp
Eggs	1 2
Salt	1tsp 1tsp
Honey	1 1/2tbsp 2tbsp
Sugar	3tbsp 4tbsp
Bread flour	450g 520g
Dry yeast	1tsp 1 1/4tsp

Program :SWEET

COARSE BREAD	
LOAF SIZE	1.5LB 2.0LB
Coarse flour	240ml 310ml
Water	1tsp 1tsp
Salt	1 1/2tbsp 2tbsp
Oil	380g 500g
Bread flour	3/4tbsp 1tbsp
Sugar	450g 520g
Dry yeast	1 1/4tsp 1 1/2tsp

Program: FRENCH

RICE BREAD	
LOAF SIZE	1.5LB 2.0LB
Rice cooking water	230ml 300ml
Bread flour	400g 520g
Round grain rice-raw weight	35g 50g
Sugar	3tsp 4tsp
Dry yeast	0.9tsp 1tsp
Oil	1tbsp 1 1/2tbsp

Program: BASIC

WHOLEMEAL BREAD	
LOAF SIZE	1.5LB 2.0LB
Water	250ml 320ml
Margarine or butter	1 1/2tbsp 2tbsp
Salt	1tsp 1tsp
Sugar	1tsp 1tsp
Bread flour	200g 260g
Wheat wholemeal flour	2