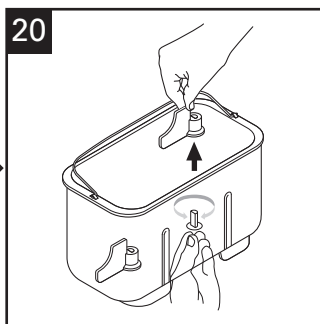
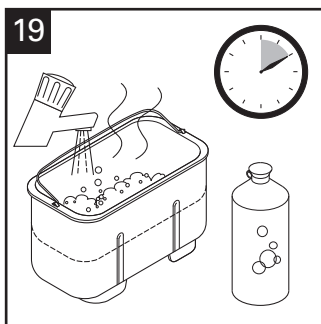
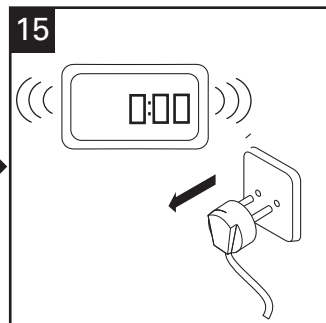
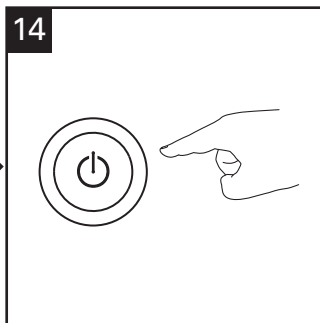
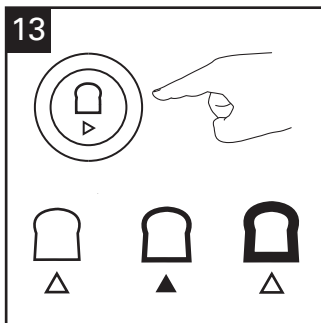
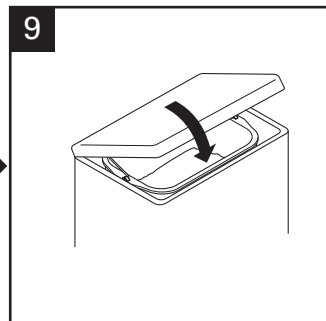
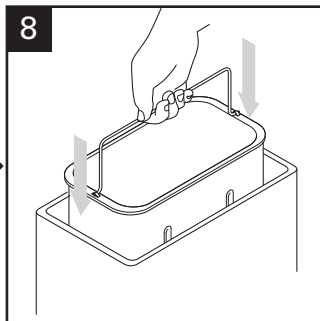
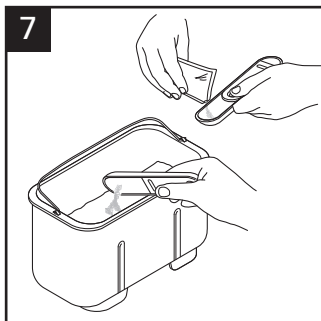
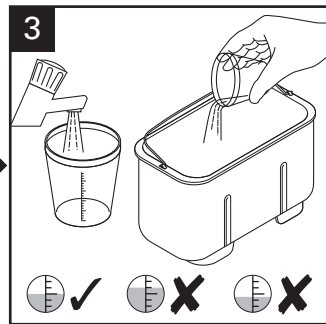
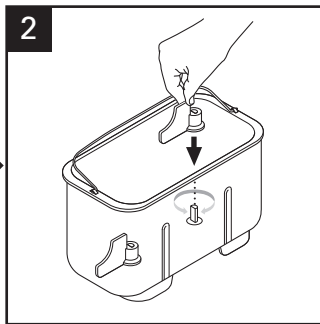
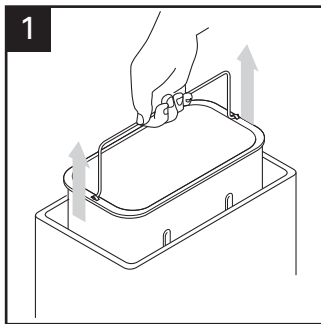
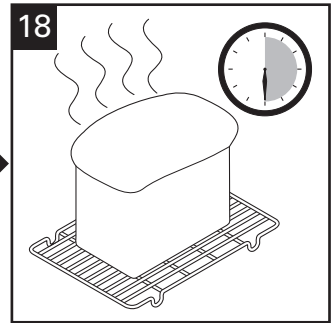
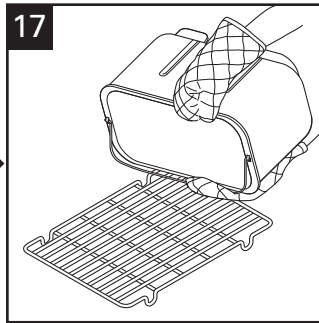
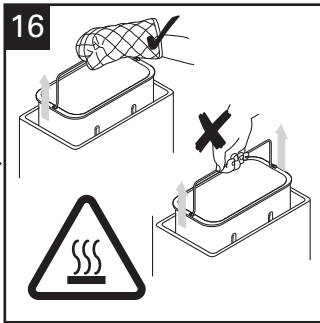
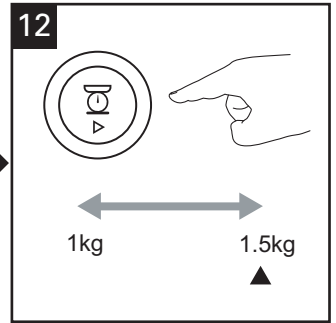
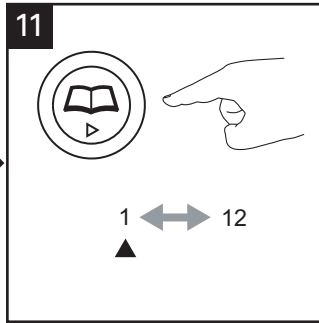
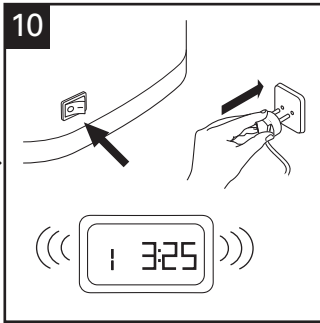
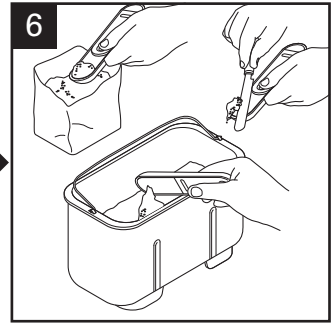
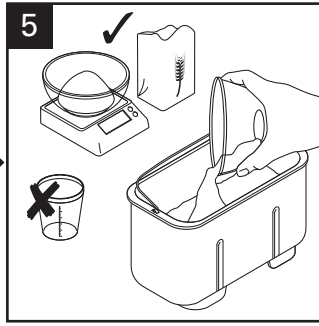
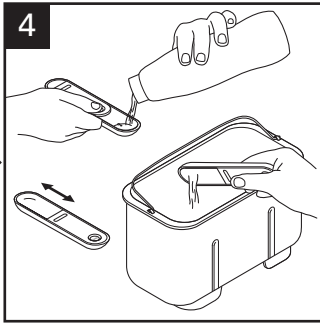


KENWOOD



BM900 series





См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Снимите упаковку и удалите все этикетки.

Меры безопасности

- Не касайтесь горячих поверхностей. Внешние поверхности могут сильно нагреваться при эксплуатации печи. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печи, прежде чем добавлять в него ингредиенты. Ингредиенты, попавшие в виде брызг на нагревательный элемент, могут загореться и привести к возникновению дыма.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если вы случайно уронили устройство.
- Не погружайте данное устройство, сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не забывайте отсоединять вилку шнура из сети после применения данного устройства, а также перед установкой или снятием каких-либо деталей или очисткой.
- Не допускайте свисания сетевого шнура через край рабочей поверхности и не допускайте его касания горячих поверхностей, таких как конфорка газовой или электрической плиты.
- Данное устройство разрешается эксплуатировать только на плоской теплостойкой поверхности.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения поддона с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри хлебопечки.
- Не кладите муки и дрожжей больше, чем указано в прилагающихся рецептах.
- Не устанавливайте хлебопечку на прямом солнечном свете, рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество приготовляемого продукта.
- Не используйте данное устройство на улице.
- Запрещается включать хлебопечку без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.

- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на боковой поверхности машины, чтобы обеспечить равномерную вентиляцию вокруг хлебопечки во время ее работы.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- Не включайте хлебопечку, не установив предварительно дозатор ④ или крышку дозатора ③.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением сетевого шнура к розетке

- Убедитесь, что электрическое питание соответствует указанному с нижней стороны хлебопечки.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед использованием хлебопечки в первый раз

- Вымойте все части прибора (см. раздел "Уход и очистка")

Условные обозначения

- ① ручки крышки
- ② Смотровое окно
- ③ крышка дозатора
- ④ Автоматический диспенсер
- ⑤ Нагревательный элемент
- ⑥ Ручка поддона для хлеба
- ⑦ тестомешалка
- ⑧ форма для выпечки хлеба
- ⑨ вал привода
- ⑩ муфта привода
- ⑪ Выключатель питания
- ⑫ Мерная чашка
- ⑬ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑭ Панель управления
- ⑮ Кнопка "меню"
- ⑯ Кнопка "размер буханки"
- ⑰ Индикатор выполнения программы
- ⑱ Дисплей-индикатор
- ⑲ Индикаторы размера батона
- ⑳ Кнопка «пуск/стоп»
- ㉑ Кнопка "цвет корочки"
- ㉒ индикаторы кнопки "цвет корочки" (светлый, средний, темный или в ускоренном режиме)
- ㉓ Кнопки таймера временной остановки

Как отмерить нужное количество ингредиентов (см. рис. 3 - 7)

Для получения наилучших результатов очень важно точно отмерить правильное количество ингредиентов.

- Всегда определяйте объем жидких ингредиентов при помощи прозрачной мерной чашки с градуированными отметками. Уровень жидкости должен точно соответствовать отметке на чашке на уровне глаз, не выше и не ниже (см. 3).
- Используйте жидкость комнатной температуры 20°C/68°F, за исключением программы сверхбыстрой выпечки хлеба. Выполняйте инструкции, приведенные в разделе «Рецепты».
- Всегда используйте мерную ложку, чтобы измерять небольшие объемы жидкости и сыпучих ингредиентов. Используйте подвижную линейку мерной ложки, чтобы выбрать нужный объем: 1/2 чайной ложки, 1 чайная ложка, 1/2 столовой ложки или 1 столовая ложка. Наполните мерную ложку до края и высыпьте содержимое (см. рис. 6).

⑪ Выключатель питания

Хлебопечка Kenwood снабжена выключателем питания ON/OFF, и не будет работать до тех пор, пока не будет нажат этот выключатель.

- Подключите прибор к сети и нажмите переключатель ON/OFF (включить/выключить) ⑪, который расположен на боковой панели хлебопечки. Прозвучит характерный сигнал и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:25).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

⑰ индикатор выполнения программы

Индикатор выполнения программы расположен на экране дисплея. Стрелка индикатора указывает на текущий этап выполнения рабочего цикла прибора:

Разогрев – Функция разогрева используется только при приготовлении хлеба из цельной муки (30 минут) и быстрой выпечки хлеба из цельной муки (5 минут) для того, чтобы подогреть ингредиенты перед первым замесом. **При разогреве вымешивание не производится.**

Замешивание – Тесто находится на первой или второй стадии замешивания, либо обминается между циклами подъема. В течение последних 15-20 минут второго замешивания при установках (1), (2), (3), (4) и (6) сработает автоматический диспенсер, и прозвучит звуковой сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

Подъем теста . Тесто находится на 1-ой, 2-ой или 3-ей стадии подъема.

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

Постоянный подогрев . После окончания цикла выпечки хлебопечка автоматически переходит в режим "постоянный подогрев". Подогрев продолжается в течение 1 часа или до момента выключения хлебопечки. **Внимание! В режиме постоянного подогрева нагревательный элемент хлебопечки периодически включается и выключается. Степень накала нагревательного элемента регулируется в соответствии с целью режима.**

Окончание завершение программы.

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму для выпечки хлеба, удерживая ее за ручку.
- 2 Установите тестомешалку.
- 3 Налейте воду в поддон для хлеба.
- 4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов.
- 5 Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут снизить качество хлеба.
- 6 Вставьте форму в камеру печи и надавите на нее, чтобы зафиксировать в нужном положении.
- 7 Опустите рукоятку и закройте крышку.
- 8 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издаст звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:25).
- 9 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ⑮ до установки необходимой программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки весом 1,5 кг со средним цветом корочки.
- 10 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑯ до индикации требуемого размера.
- 11 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑰ до тех пор, пока не загорится индикатор цвета корочки, который вы хотите получить (светлый, средний, темный или в ускоренном режиме). Внимание: Для того, чтобы выбрать ускоренный режим для программ (1) Основной вариант, (2) Французский хлеб или (3) Хлеб из цельного зерна, нажимайте на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑰ до тех пор, пока не загорится индикатор ►.
- 12 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑱. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите на кнопку «ПУСК/СТОП» ⑱ и удерживайте в течение 2-3 секунд, пока не прозвучит характерный сигнал.
- 13 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
- 14 Выньте форму для выпечки хлеба, удерживая ее за ручку. **Всегда используйте кухонные рукавички, поскольку форма для хлеба сильно нагревается.**
- 15 Для остывания хлеба поместите его на решетку.

- 16 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
- 17 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").

④ Автоматический диспенсер

Хлебопечка BM900 оснащена автоматическим диспенсером для добавления дополнительных ингредиентов непосредственно в тесто во время замешивания. Диспенсер обеспечивает своевременное и равномерное добавление ингредиентов.

Установка автоматического диспенсера

- 1 Прикрепите дозатор ④ к крышке. Для этого надавите на него его так, чтобы он зафиксировался на своем месте.
- Хлебопечка может работать и без дозатора, просто извлеките дозатор и установите на его место крышку ③. При этом, все равно прозвучит сигнал, предупреждающий о том, что необходимо добавить ингредиенты. **Не включайте хлебопечку, предварительно не установив дозатор ④ или крышку дозатора ③.**
- 2 Засыпьте необходимые ингредиенты в диспенсер.
- 3 Автоматический диспенсер срабатывает приблизительно через 15 -20 минут после начала замешивания. При этом звучит сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

Полезные советы

Некоторые ингредиенты нельзя добавлять в автоматический диспенсер. Для достижения оптимального результата придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Не перегружайте диспенсер – добавляйте ингредиенты в том количестве, которое указано в прилагаемом рецепте.
- Регулярно чистите и высушивайте диспенсер, чтобы избежать налипания ингредиентов.
- Режьте ингредиенты крупно или обваливайте их в муке, чтобы они не приставали к стенкам диспенсера и свободно извлекались из него.

Таблица использования автоматического диспенсера

Ингредиенты	Подходят для использования с автоматическим диспенсером	Комментарии
Сухие фрукты, например, кишмиш, изюм, вишня в сахаре	Да	Нарезать средними/крупными кусками – не крошить. Не использовать фрукты, вымоченные в сиропе и алкоголе. Слегка обваливать в муке, чтобы фрукты не прилипали. Мелкие кусочки могут прилипнуть к диспенсеру и не попасть в тесто.
Орехи	Да	Нарезать средними/крупными кусками – не крошить.
Крупные семена, например, подсолнечника и тыквы	Да	
Мелкие семена, например, мак, кунжут	Нет	Слишком мелкие семена могут выпасть через отверстия вокруг дверцы диспенсера. Лучше добавлять вручную или с другими ингредиентами.
Травы – свежие и сухие	Нет	Мелко нарезанные куски могут выпасть из диспенсера. Травы слишком легкие и могут не пройти из диспенсера . Лучше добавлять вручную или с другими ингредиентами.
Фрукты/овощи в масле/ томаты/маслины	Нет	Масло может привести к налипанию ингредиентов на стенки диспенсера. Можно использовать в диспенсере после тщательного высушивания.
Ингредиенты с высоким содержанием влаги, например, свежие фрукты	Нет	Могут прилипнуть к диспенсеру.
Сыр	Нет	Могут таять в диспенсере. Добавлять с другими ингредиентами непосредственно в форму.
Шоколад/шоколадная стружка	Нет	Могут таять в диспенсере. Добавлять вручную, когда прозвучит сигнал.

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Работа автоматического диспенсера и сигнал добавления ингредиентов вручную			Используйте огрева подогревания ***
		1 кг	1,5 кг		1 кг	1,5 кг		
1 Основной вариант	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:15	3:25		3:00	3:10		60
	Ускоренная выпечка хлеба*	2:14	2:24		1:59	2:19		
2 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:32	3:37		3:15	3:20		60
	Ускоренная выпечка хлеба*	2:37	2:42		2:20	2:25		
3 Хлеб из цельного зерна	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или неперсеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	3:50	4:00		3:05	3:15		60
	Ускоренная выпечка хлеба*	2:35	2:45		2:15	2:25		
4 Сладкий хлеб	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:17	3:27		2:57	3:07		60
	В этом режиме хлеб выпекается за 80 минут. Необходимые условия: теплая вода, дополнительная порция дрожжей и меньшее количество соли.	1:20			–			
5 сверхбыстрая выпечка	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину.	2:17			2:10			60
	Рецепты с использованием смесей для выпечки пирогов (тортов), а также хлеба из бездрожжевого теста.	1:22			–			
7 пироги/быстрая выпечка	Тесто для ручного формования и запекания в духовке.	1:30			–			–
	Рецепты теста для пиццы	1:30			–			
9 Тесто для пиццы	Для приготовления джемов	1:05			–			–
	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлажденного хлеба.	1:00			–			
11 выпечка								60

★ Чтобы выбрать ускоренный режим выпекания хлеба, нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» до тех пор, пока не загорится индикатор ▲.

★★ Звуковой сигнал подается перед окончанием 2-го цикла перемешивания теста, предупреждая о необходимости добавления ингредиентов, если это рекомендуется по рецепту.

★★★ В конце цикла запекания хлебопечка автоматически переходит в режим поддержания хлеба в теплом состоянии. Она остается в режиме поддержания хлеба в теплом состоянии до 1 часа или до тех пор, пока машина не будет выключена, в зависимости от того, что произойдет раньше.

Основной вариант

①

Цвет корочки	Светлый		Средний		Темный		В ускоренном режиме	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Вес								
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Остановка	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	15 мин	15 мин
Форма 1	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 2	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	8 мин 50 сек	8 мин 50 сек
Форма 2	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	10 сек	10 сек
Подъем 3	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	29 мин 50 сек	29 мин 50 сек
Выпекание	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Дополнительно	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Французский хлеб ②

Цвет корочки	Светлый		Средний		Темный		В ускоренном режиме	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Вес								
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Остановка	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замешивание 2	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин
Подъем 1	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	30 мин	30 мин
Форма 1	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	15 сек	15 сек
Подъем 2	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	14 мин 45 сек	14 мин 45 сек
Форма 2	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	-	-
Подъем 3	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	30 мин	30 мин
Выпекание	55 мин	60 мин	55 мин	60 мин	55 мин	60 мин	55 мин	60 мин
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Дополнительно	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Хлеб из цельного зерна

③

Цвет корочки	Светлый		Средний		Темный		В ускоренном режиме	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Вес								
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Разогрев	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	5 мин	5 мин
Замешивание 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Остановка	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	24 мин	24 мин
Форма 1	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 2	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	10 мин 50 сек	10 мин 50 сек
Форма 2	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 3	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	34 мин 50 сек	34 мин 50 сек
Выпекание	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Дополнительно	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Сладкий хлеб							④	⑤
Цвет корочки	Светлый		Средний		Темный		Средний	Средний
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг		
Размер	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	1,5 кг	1,5 кг
Задержка	-	-	-	-	-	-	-	-
Разогрев	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	-	-
Замешивание 1	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	5 мин	20 мин
Остановка	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	5 мин	-
Замешивание 2	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	20 мин	12 мин
Подъем 1	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	39 мин	-
Форма 1	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	10 сек	-
Подъем 2	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	25 мин 50 сек	-
Форма 2	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	5 сек	-
Подъем 3	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	51 мин 55 сек	-
Выпекание	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	60 мин	48 мин
Подогрев	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	1 час	1 час
Общее время							3:27	1:20
Дополнительно							3:07	-

Программа	6	7			8	9	10	11
	Без клейковины	пироги/быстрая выпечка			Тесто	Тесто для пиццы	Джем	выпечка
Цвет корочки	н/д	Светлый	Средний	Темный	н/д	-	-	-
Вес	н/д	-	-	-	н/д	-	-	-
Задержка	-	-	-	-	-	-	-	-
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 мин	3 мин	3 мин	3 мин	5 мин	3 мин	5 мин	-
Остановка	0 мин	-	-	-	5 мин	-	-	-
Замешивание 2	12 мин	4 мин	4 мин	4 мин	20 мин	27 мин	60 мин	-
Подъем 1	0 мин	-	-	-	60 мин	60 мин	-	-
Форма 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Форма 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3	60 мин	-	-	-	-	-	-	-
Выпекание	60 мин	75 мин	75 мин	75 мин	-	-	50 мин	60 мин
Подогрев	1 час	22 мин	22 мин	22 мин	-	-	-	-
Общее время	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Дополнительно	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 Таймер задержки ⌚

Таймер задержки позволяет задерживать время начала процесса приготовления хлеба до 15 часов. Однако функцию отложенного пуска хлебопечки нельзя использовать для программ (5)-(11).

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При использовании функции запуска с задержкой нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт и т. д.

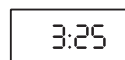
Чтобы использовать ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ, просто поместите ингредиенты на поддон для хлеба и зафиксируйте поддон в хлебопечке. Затем:

- Нажмите кнопку МЕНЮ , чтобы выбрать необходимую программу – отображается время цикла программы.
- Выберите нужный цвет корки и размер батона.
- После этого настройте таймер задержки.
- Нажмите и удерживайте кнопку (+) ТАЙМЕР, чтобы выставить нужное время. Если вы случайно превысите нужное значение, уменьшите его кнопкой (-) ТАЙМЕР.

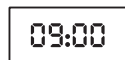
При нажатии кнопки таймера время добавляется в 10-минутных интервалах. Вам не нужно рассчитывать разницу между выбранным временем программы и общим необходимым временем, поскольку хлебопечка автоматически включает установку времени цикла.

Например: нужно, чтобы хлеб был готов к 7 утра. Если в 10 часов вечера предыдущего дня в хлебопечку загружены необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, то суммарное время, которое необходимо установить на таймере задержки, будет равно 9 часам.

- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать программу, например, 1, и нажатием кнопки (+) ТАЙМЕР установите значение «9:00» (время добавляется в 10-минутных интервалах). При превышении этого значения нажмите (-) ТАЙМЕР, чтобы установить «9:00».



- Нажмите на кнопку ПУСК/СТОП. Двоеточие (:) на дисплее начнет мигать. Таймер начнет обратный отсчет времени.



- Если вы ошиблись при установке времени или просто хотите изменить установленное время, нажмите и удерживайте кнопку ПУСК/СТОП до тех пор, пока дисплей не очистится. После этого можно установить новое время.



Защита от прерывания электропитания

Хлебопечка имеет защиту от прерывания электрического питания, действующую в течение 7 минут, в случае, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе.

Уход и очистка

- **Перед чисткой отключите хлебопечку от источника питания и дайте ей полностью остыть.**
- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Не используйте абразивные губки или металлические кухонные принадлежности.
- Используйте влажную тряпку для очистки наружных и внутренних поверхностей хлебопечки по мере необходимости.

Форма

- Не мойте форму в посудомоечной машине.
- Производите очистку формы для выпекания хлеба и тестомешалки **непосредственно** после каждого использования. Для этого заполните форму теплой мыльной водой наполовину. Оставьте отмокать на 5-10 минут. Чтобы извлечь тестомешалку, поверните ее по часовой стрелке и поднимите. Протрите детали мягкой тканью, промойте и просушите. Если тестомешалку не удастся извлечь после истечения 10 минут, возьмитесь за вал привода, который расположен на обратной стороне формы, и, удерживая его, проворачивайте тестомешалку вперед назад до тех пор, пока не сможете ее поднять.

крышка

- Снимите крышку и помойте в теплой мыльной воде.
- **Не мойте крышку в посудомоечной машине.**
- Перед установкой крышки на хлебопечку полностью высушите ее.

Автоматический диспенсер

- Снимите автоматический диспенсер с крышки и вымойте его в теплой мыльной воде. При необходимости почистите мягкой щеткой. Полностью высушите диспенсер перед установкой на крышку.

Рецепты (добавляйте ингредиенты в поддон в том порядке, в котором они перечислены в описании каждого рецепта)

Простой белый хлеб

Программа 1

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Вода	380 мл	500 мл
Растительное масло	1½ Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	800 г
Сухое обезжиренное молоко	5 Чайная ложка	5 Чайная ложка
Соль	1½ Чайная ложка	2 Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка	6 Чайная ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Булочки «бриош» (используйте светлый цвет корочки)

Программа 4

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Молоко	280 мл	350 мл
Яйца	2	2
Масло, топленое	150 г	185 г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	750 г
Соль	1½ Чайная ложка	2 Чайная ложка
Сахар	80 г	90 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка

Хлеб из непросеянной муки

Программа 3

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Вода	380 мл	500 мл
Мука из цельного зерна	540 г	720 г
Неотбеленная мука высшего сорта	60 г	80 г
Соль	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Сахар	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка
Масло сливочное	25 г	30 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка

Быстрое приготовление белого хлеба

Программа 5

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Вода молоко (32-35°C)	350 мл	460 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	800 г
Сухое обезжиренное молоко	2 Столовая ложка	8 Чайная ложка
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка	5 Чайная ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	4 Чайная ложка	5 Чайная ложка

Хлебные булочки-«роллз»

Программа 8

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Яйцо	1	2
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	800 г
Соль	1½ Чайная ложка	2 Чайная ложка
Сахар	3 Чайная ложка	4 Чайная ложка
Масло	30 г	40 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Для верхнего слоя:		
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	1	2
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)		

1 Положите яйцо/яйца в мерную чашечку и добавьте достаточное количество воды:-

Размер буханки	1 кг	1,5 кг
Жидкости не больше	380 мл	500 мл

- По окончании программы выньте тесто и положите его на поверхность, предварительно посыпанную мукой. Слегка обомните тесто, разделите на равные части и придайте форму руками.
- После создания нужной формы оставьте приготовленные изделия на некоторое время для расстойки теста, затем запекут в обычной духовке.

Ингредиенты

Основной ингредиент для выпечки хлеба – мука, поэтому ее правильный выбор является ключевым условием получения вкусного хлеба.

Пшеничная мука обыкновенная

Из пшеничной муки разных сортов получается самый лучший хлеб. Пшеница состоит из внешней пленки, которую часто называют отрубями, и внутреннего ядра, содержащего зародыш пшеницы и эндосперм, образующий при смешивании с водой клейковину. Клейковина растягивается, как резина, и выделяемые дрожжами в процессе ферментации газы улавливаются, в результате чего тесто поднимается.

Пшеничная мука высшего сорта

В этих сортах муки удалены внешние отруби и зародыши, и оставлен только эндосперм, который и перемалывается для получения пшеничной муки высшего сорта. Важно использовать муку твердых сортов или пшеничную муку высшего сорта, потому что в них более высокое содержание протеинов, необходимых для образования клейковины. Не используйте обыкновенную пшеничную муку или готовую смесь муки с дрожжами для приготовления дрожжевого хлеба в вашей машине для выпекания хлеба. С такой мукой получаются буханки меньшего размера.

Мука грубого помола

Мука грубого помола содержит отруби и зародыш пшеницы, что придает ей ореховый привкус, а хлеб из нее получается с более грубой и зернистой текстурой. Для такого хлеба нужно тоже использовать муку из твердых сортов пшеницы или хлебную муку грубого помола. Хлеб, испеченный из 100% муки грубого помола, будет более плотным, чем белый хлеб. Присутствующие в муке отруби препятствуют высвобождению клейковины, поэтому тесто из муки грубого помола поднимается медленнее. Используйте специальную программу для выпечки хлеба из пшеницы грубого помола, чтобы у теста было время подняться. Если вы хотите получить более легкую буханку, замените часть муки грубого помола пшеничной мукой высшего сорта. Вы можете быстро испечь хлеб из муки грубого помола, используя опцию быстрой выпечки из пшеничной муки грубого помола.

Темная мука твердых сортов

Ее можно использовать в сочетании с белой мукой или в чистом виде. Она содержит примерно 80-90% зерен пшеницы, и потому хлеб получается более легким, но по-прежнему очень ароматным.

Попробуйте использовать эту муку в основном режиме выпечки белого хлеба, заменив 50% белой муки твердых сортов темной мукой твердых сортов. Возможно, вам понадобится добавить немного больше жидкости.

Мука для белого хлеба с добавлением солода

Это сочетание белой муки, муки грубого помола и ржаной муки с добавлением обработанного солодом цельного зерна пшеницы придает хлебу особую текстуру, вкус и аромат. Используйте эту муку в чистом виде или в сочетании с белой мукой твердых сортов.

Другие виды муки

В сочетании с пшеничной мукой высшего сорта и мукой грубого помола можно использовать и другие сорта муки, например, ржаную, чтобы выпекать традиционный хлеб, такой как пумперникель (вестфальский ржаной хлеб) или обычный ржаной хлеб. Даже небольшое количество заметно меняет вкус продукта. Не используйте ее в чистом виде, иначе получается липкое тесто и в результате плотный, тяжелый хлеб. Мука из других зерновых, и в частности из проса, ячменя, гречихи, кукурузы и овса, имеет низкое содержание протеина и, значит, не может дать достаточно клейковины, чтобы выпечь традиционный хлеб.

Такую муку можно успешно применять в малых количествах. Попробуйте заменить 10-20% пшеничной муки высшего сорта одним из этих сортов.

Соль

Малое количество соли очень важно для выпечки хлеба, так как она способствует хорошему формированию теста и приданию вкуса готовому хлебу. Используйте столовую соль мелкого помола или морскую соль, но не соль крупного помола, которой лучше посыпать сверху вылепленные вручную булки, чтобы сделать корочку хрустящей. Заменители соли с ее низким содержанием лучше не использовать, поскольку большинство из них не содержит натрия.

- Соль укрепляет структуру клейковины и делает тесто более эластичным.
- Соль препятствует росту дрожжей и не дает тесту слишком высоко подняться и затем обрваться.
- Слишком много соли не даст тесту как следует подняться.

Подсластители

Используйте сорта белого или коричневого сахара, мед, экстракт солода, золотистый сироп, кленовый сироп, мелассу или патоку.

- Сахар и жидкие подсластители придают хлебу цвет, делают его корочку золотистой.
- Сахар впитывает влагу, улучшая тем самым сохранность хлеба.
- Сахар – это питание для дрожжей, хотя и не основное, потому что современные сорта сухих дрожжей усваивают естественные сахара и крахмалы, содержащиеся в муке. Тем не менее, именно сахар придает тесту дополнительную активность.
- Сладкий хлеб содержит умеренное количество сахара, тогда как дополнительную сладость ему придают фрукты, желе или глазурь. Для выпечки такого хлеба используйте режим «сладкий хлеб».
- Если сахар заменяется жидким подсластителем, общее содержание жидкости в рецепте нужно будет немного снизить.

Жиры и масла

Часто для получения более мягкого мякиша в хлеб добавляют небольшое количество масла или кулинарного жира. Жирные ингредиенты также позволяют дольше сохранить хлеб свежим. Используйте сливочное масло, маргарин или даже топленый свиной жир в малых количествах – не более 25 г или 22 мл (1,5 ст. л.) растительного масла. При применении большего количества, когда запах становится более заметным, лучше всего использовать сливочное масло.

- Вместо сливочного масла можно использовать оливковое или подсолнечное, но тогда нужно уменьшить содержание жидкости на примерно 15 мл (3 ч. л.) соответственно. Подсолнечное масло – удачный вариант, если вас волнует уровень холестерина.
- Не используйте спреды с низким содержанием жира, поскольку в их составе содержится 40% воды и их свойства отличаются от свойств сливочного масла.

Жидкость

Для выпечки хлеба жидкость необходима, и обычно используют воду или молоко. С водой корочка получается более хрустящей, чем с молоком. Воду часто смешивают с сухим обезжиренным молоком. Это имеет решающее значение для режима работы с таймером отложенной операции, так как свежее молоко портится. Для большинства программ годится вода из-под крана, однако для работы в режиме быстрого, за 1 час, выпекания воду необходимо подогреть.

- В холодную погоду отмерьте необходимое количество воды и оставьте ее до использования на 30 минут при комнатной температуре. Так же поступайте с молоком из холодильника.
- В жидкость, используемую для выпечки, можно добавлять пахту, йогурт, сметану или мягкие сыры, например, рикотту, деревенский сыр или творог. Это делает мякиш более влажным, нежным. Пахта придает приятный слегка кисловатый привкус, похожий на вкус деревенского хлеба и хлеба из кислого теста.

- Для обогащения теста, улучшения цвета хлеба и придания клейковине должной структурированности и стабильности, необходимых для того, чтобы тесто поднялось, можно добавить яйца. Если вы используете яйца, снизьте соответственно количество жидкости. Положите яйцо в мерную чашку и долейте жидкость до уровня, требуемого рецептурой.

Дрожжи

В продаже имеются как свежие, так и сухие дрожжи. Все рецепты данной брошюры были проверены с применением легкосмешиваемых сухих дрожжей быстрого действия, которые не нужно предварительно разводить в воде. Их помещают в углубление, проделанное в муке, чтобы сохранить их сухими и отделенными от жидкости до начала процесса смешивания.

- Для получения лучшего результата используйте сухие дрожжи. Применение свежих дрожжей не рекомендуется, поскольку с ними результат менее предсказуем, чем с сухими. Не используйте свежие дрожжи в режиме работы с таймером отложенной операции. Если вы хотите использовать свежие дрожжи, учтите:
6 г свежих дрожжей = 1 ч. л. сухих дрожжей. Смешайте свежие дрожжи с 1 ч. л. сахара и 2 ст. л. воды (теплой). Оставьте на 5 минут, пока они не начнут пузыриться. Затем добавьте в форму к остальным ингредиентам. Для получения наилучших результатов количество дрожжей нужно тщательно выверить.
- Количество дрожжей должно соответствовать указанному в рецепте, поскольку слишком много дрожжей может привести к тому, что тесто излишне поднимется и перельется через край формы для хлеба.
- После открытия пакета содержащиеся в нем дрожжи должны быть использованы в течение 48 часов, если производителем не указано иное. Запечатывайте упаковку после вскрытия. При необходимости вскрытые и вновь запечатанные пакеты можно хранить до следующего использования в морозильной камере.
- Используйте сухие дрожжи до истечения их срока годности, поскольку со временем их сила постепенно уменьшается.

- Можно приобрести дрожжи, специально изготовленные для применения в машинах для выпечки хлеба. Они также обеспечат хорошие результаты, однако вам может понадобиться уточнить дозировку.

По собственному рецепту

После того, как вы попробовали выпекать хлеб с использованием предложенных рецептов, вы, вероятно, захотите приспособить несколько своих любимых рецептов, которыми пользовались при замешивании теста вручную. Для начала, выберите похожий рецепт в кулинарной книге, которая поставляется вместе с прибором, и используйте его в качестве основы.

Учтите, что вам понадобятся некоторые корректировки в процессе приготовления.

- Убедитесь, что вы взяли ингредиенты в количествах, нужных для машины. Не превышайте рекомендуемые максимальные объемы ингредиентов. При необходимости уменьшите их количество в вашем рецепте, чтобы привести количество муки и жидкости к цифрам, указанным в рецептах для машины.
- Всегда сначала помещайте в форму для выпечки хлеба жидкости. Отделяйте дрожжи от жидкости, добавляя их после муки.
- Замените свежие дрожжи легкосмешиваемыми сухими дрожжами. Примечание: 6 г свежих дрожжей = 1 ч. л. (5 мл) сухих дрожжей.
- Используйте обезжиренное сухое молоко и воду вместо свежего молока при выпечке в режиме с таймером отложенной операции.
- Если в ваш традиционный рецепт входят яйца, считайте их частью общего объема жидкости.
- Следите за тем, чтобы дрожжи в форме были отделены от жидкости, пока не начнется этап смешивания.
- Проверьте консистенцию теста в первые несколько минут смешивания. Для машины тесто должно быть немного более мягким, поэтому вам, возможно, понадобится добавить жидкость. Тесто должно быть достаточно влажным, чтобы постепенно слегка разойтись.

Как вынимать, нарезать и хранить хлеб

- Для получения лучших результатов, как только буханка испеклась, немедленно выньте ее из машины и извлеките ее из формы, хотя машина может сохранять ее теплой до часа, если оставить буханку внутри.
- Наденьте кухонные рукавицы, чтобы вынуть форму из машины, даже если вы это делаете во время низкотемпературного цикла. Переверните форму и встряхните ее несколько раз, чтобы освободить готовый хлеб. Если он плохо вынимается, попытайтесь постучать углом формы по деревянной поверхности или же поверните основание вала на дне формы для хлеба.
- Тестомешалка должна оставаться внутри формы во время извлечения хлеба, однако она может случайно оказаться внутри буханки. В этом случае извлеките ее до того, как начать нарезать хлеб, используя в качестве рычага жаростойкий пластмассовый инструмент. Не используйте металлические приспособления, поскольку они могут поцарапать покрытие тестомешалки, препятствующее прилипанию теста.
- Оставьте хлеб остывать не менее 30 минут на проволочной подставке, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб трудно нарезать.

Хранение

Хлеб домашней выпечки не содержит консервантов, и потому его нужно употребить за 2-3 дня после выпечки. Если вы его не употребили сразу, заверните хлеб в фольгу или положите в пластиковый пакет и запечатайте.

- Хрустящий хлеб типа французского при хранении становится более мягким, поэтому, пока он не нарезан, лучше держать его открытым.
- Если вы хотите сохранить хлеб на несколько дней, держите его в морозильнике. Нарезьте хлеб до замораживания, чтобы было удобно брать нужное количество.

Общие советы и маленькие хитрости

Результаты хлебопечения зависят от целого ряда различных факторов, и в частности от качества ингредиентов, тщательности их дозирования, температуры и влажности. Чтобы помочь вам добиться отличных результатов, предлагаем несколько полезных советов и маленьких хитростей.

Машина для выпечки хлеба не отделена от окружающей среды, и на ее работу влияет температура воздуха. В очень жаркие дни или если машина стоит в жаркой кухне, хлеб поднимается выше, чем при низкой окружающей температуре. Оптимальная температура помещения составляет 20°C/68°F - 24°C/75°F.

- В очень холодные дни дайте воде из-под крана в течение 30 минут постоять при комнатной температуре и только после этого используйте ее. Так же поступайте с ингредиентами, хранившимися в холодильнике.
- Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением случаев, указанных в рецепте, как например, при выборе программы сверхбыстрой выпечки необходимо добавлять только теплую воду.
- Помещайте все ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте. Сохраняйте дрожжи сухими и изолируйте их от всех жидкостей, добавляемых в форму, до начала этапа смешивания.
- Точная дозировка – возможно, самое важное условие получения удачного хлеба. Большинство проблем связано с неточностью дозирования или с тем, что какой-то ингредиент не был добавлен. Используйте метрическую или британскую систему мер: нельзя одновременно применять обе. Пользуйтесь прилагаемыми мерными чашкой и ложкой.
- Всегда используйте только свежие ингредиенты с неистекшим сроком годности. Скоропортящиеся продукты – молоко, сыр, овощи и свежие фрукты – могут испортиться, особенно в теплом месте. Поэтому их можно применять только непосредственно перед выпечкой хлеба.

- Не добавляйте слишком много жира, поскольку он образует барьер между мукой и дрожжами, вследствие чего действие последних замедляется. В результате буханки могут получиться тяжелыми и слишком плотными.
- Нарезайте масло и другие жиры на мелкие кусочки до добавления в форму для хлеба.
- Замените часть воды фруктовым соком, например, апельсиновым, яблочным или ананасовым, если вы выпекаете хлеб с фруктовым ароматом.
- Жидкости, оставшиеся от приготовления овощей, тоже можно добавлять, заменяя ими часть воды. Вода от варки картофеля содержит крахмал, который является дополнительным источником питания для дрожжей. В результате получается хорошо подошедший, более мягкий хлеб, который хранится дольше.
- Такие овощи, как тертая морковь, кабачки-цуккини или готовое картофельное пюре можно добавить в тесто, чтобы усилить аромат. В этом случае вам понадобится снизить количество жидкости, потому что эти овощи содержат воду. Налейте для начала немного воды, проверьте тесто в самом начале перемешивания и добавьте воду при необходимости.
- Не превышайте количество ингредиентов, указанное в рецептах, поскольку вы можете повредить машину для выпечки хлеба.
- Если хлеб плохо поднимается, попробуйте заменить воду из-под крана кипяченой или питьевой. Если в вашей воде из-под крана высокое содержание хлора или фтора, она может повлиять на подъем теста. Такой же эффект может дать жесткая вода.
- Полезно проверять тесто примерно после 5 минут непрерывного вымешивания. Положите рядом с машиной эластичную резиновую лопатку: ею вы сможете соскрести налипшие, возможно, на стенки и углы формы ингредиенты. Не приближайте лопатку к тестомешалке, не мешайте ее движению. Проверяйте также, правильная ли консистенция у теста. Если тесто крошится, или если машина работает с заметным напряжением, добавьте немного муки.
- Не открывайте крышку во время циклов выдерживания теста или выпекания хлеба, так как тесто может из-за этого оборваться.

Устранение проблем

Ниже описаны некоторые типичные проблемы, которые могут возникнуть при приготовлении хлеба в хлебопечке. Прочитайте о данных проблемах, их возможных причинах, а также действиях, которые нужно предпринять для устранения этих нарушений и успешного приготовления хлеба.

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
1. Хлеб поднимается недостаточно высоко	• Хлеб из непросеянной муки будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна. • Недостаточное количество жидкости. • Не добавили или добавили недостаточное количество сахара. • Использовали неподходящий сорт муки. • Использовали неподходящий сорт дрожжей. • Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми. • Был выбран режим ускоренного приготовления хлеба. • Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста.	• Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины. • Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения. • Для получения наилучших результатов используйте только быстродействующие дрожжи "легко перемешиваемого сорта". • Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке. • Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально. • Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.
2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.	• Не добавили дрожжи. • Дрожжи были слишком старыми. • Жидкость была слишком горячей. • Добавили слишком много соли. • Если был использован таймер, дрожжи намокли до начала процесса приготовления хлеба.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Проверьте срок годности. • Используйте жидкость при требуемой температуре, соответствующей используемой вами настройке приготовления хлеба. • Используйте рекомендуемые количества ингредиентов. • Разместите сухие ингредиенты по углам поддона и сделайте небольшое углубление в центре уложенных сухих ингредиентов для дрожжей, чтобы защитить их от жидкостей.

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	• Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточное количество соли. • Теплая и влажная погода.	• Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 чайной ложки. • Уменьшите содержание сахара на 1 чайную ложку. • Уменьшите содержание муки на 6-9 чайных ложек. • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
4. Верхняя и боковые части оседают.	• Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста.	• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки. • Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз. • Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника
5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	• Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батонов может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Точно отмерьте количество муки. • Постарайтесь приготовить тесто при как можно лучших условиях.
6. При запекании происходит сильное оседание батона.	• Возможно, машина работала на сквозняке или подверглась толчкам или тряске во время подъема теста. • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Недостаточное количество соли или ее отсутствие. (Соль способствует предотвращению слишком сильной расстойки теста.) • Слишком много дрожжей. • Теплая и влажная погода.	• Измените место расположения хлебопечки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 1,5 кг). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, короче с одной стороны.	• Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
8. Очень плотная структура.	• Слишком много муки. • Недостаточное количество дрожжей. • Недостаточное количество сахара.	• Точно отмерьте нужное количество. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Точно отмерьте нужное количество.
9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.	• Не добавили соль. • Слишком много дрожжей. • Слишком много жидкости.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.
10. Центр батона сырой, недостаточно пропеченный.	• Слишком много жидкости. • Во время работы произошло отключение электропитания. • Объем ингредиентов был слишком большой, и машина не смогла его обработать.	• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайной ложки. • В случае если в процессе выпечки электроэнергия отключилась более, чем на 8 минут, необходимо извлечь недопеченную буханку из формы и начать процесс сначала, с новыми ингредиентами. • Снизьте объем ингредиентов до максимально допустимого количества.
11. Хлеб недостаточно хорошо режется и очень липкий.	• Разрезка производится, когда хлеб еще слишком горячий. • Используется неподходящий нож.	• Дайте батону остыть на проволочной подставке по крайней мере в течение 30 минут, чтобы из него вышел пар, прежде чем его резать. • Используйте хороший нож для резки хлеба.
ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРКИ		
12. Темный цвет корки / корка слишком толстая.	• Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки.	• В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.
13. Батон подгорел.	• Неисправность работы хлебопечки.	• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".
14. Слишком светлая корка.	• Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени. • В рецепте нет сухого или свежего молока.	• Увеличьте время приготовления. • Добавьте 15 мл / 3 чайной ложки сухого обезжиренного молока или вместо 50% объема воды добавьте соответствующий объем молока для получения более коричневой окраски.
ЗАТРУДНЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДДОНОМ ДЛЯ ХЛЕБА		
15. Не удастся снять тестомешалку.	• Следует налить в форму для выпекания воду и оставить тестомешалку отмокать, а затем ее можно снять.	• Выполняйте указания по очистке после каждого использования. Возможно, вам понадобится слегка прокрутить тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.
16. Хлеб прилипает к поддону / его трудно извлечь встряхиванием.	• Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины.	• Слегка смажьте внутреннюю часть поддона для хлеба растительным маслом. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ МАШИНЫ		
17. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	• Хлебопечка не включена. • Неправильно установлен поддон для хлеба. • Выбран режим работы с таймером задержки.	• Убедитесь в том, что выключатель питания ⑪ находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
18. Ингредиенты не перемешаны.	• Ингредиенты попали внутрь печи. • Забыли установить тестомешалку в форму для выпекания хлеба.	• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Прежде чем добавлять ингредиенты, убедитесь, установлена ли тестомешалка на дно формы.
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	• Хлебопечка не запустится до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет установленного времени запуска программы. • После настройки программы при помощи панели управления нажмите кнопку запуска для включения хлебопечки. • Всегда проверяйте, чтобы тестомешалка была установлена на вал в нижней части поддона, прежде чем загружать ингредиенты.	• Следите за тем, чтобы не пролить ингредиенты при их загрузке в поддон. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами". • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано в рецепте, и всегда точно отмеряйте объем ингредиентов.
20. Машина была по ошибке отключена от сети, или произошло прерывание электропитания во время работы. Как можно спасти батон хлеба?	• Если машина находится в цикле перемешивания теста, извлеките все ингредиенты, удалите их в отходы и начните весь процесс заново. • Если машина находится в цикле подъема теста, извлеките тесто из поддона для хлеба, придайте нужную форму, поместите его в смазанный маслом противень для хлеба размером 23 x 12,5 см (9 x 5 дюймов), накройте сверху и оставьте для подъема теста до тех пор, пока оно не увеличится в два раза. Используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F/на отметке 6 газовой плиты в течение 30-35 минут или до покрытия батона золотисто-коричневой коркой. • Если машина находится в цикле запекания, используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F/на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки.	
21. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	• Камера печи недостаточно горячая.	• Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
22. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	• Выньте сетевой шнур из розетки сети и	• См. раздел "Техническое обслуживание и оставьте остывать в течение 30 минут.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.