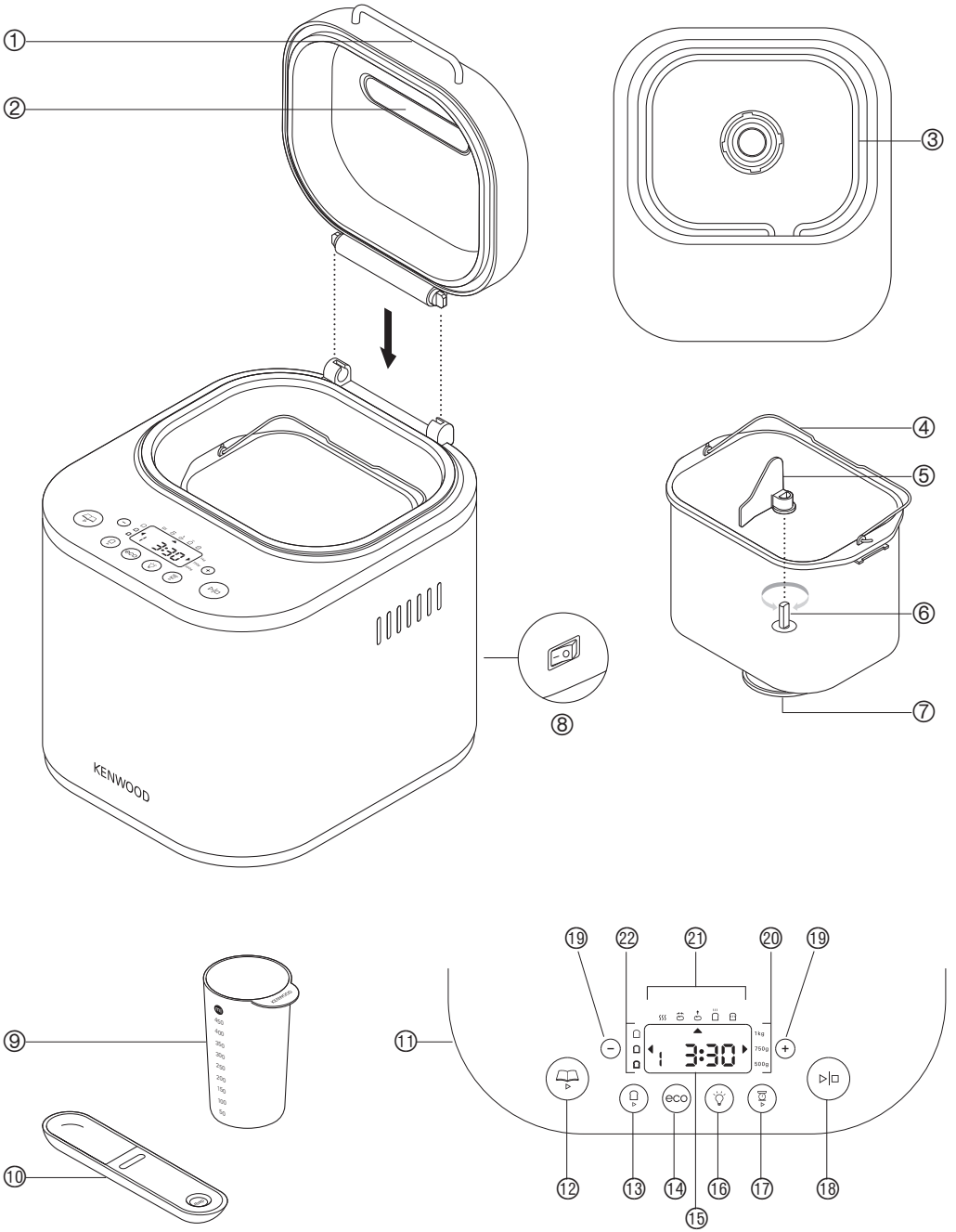
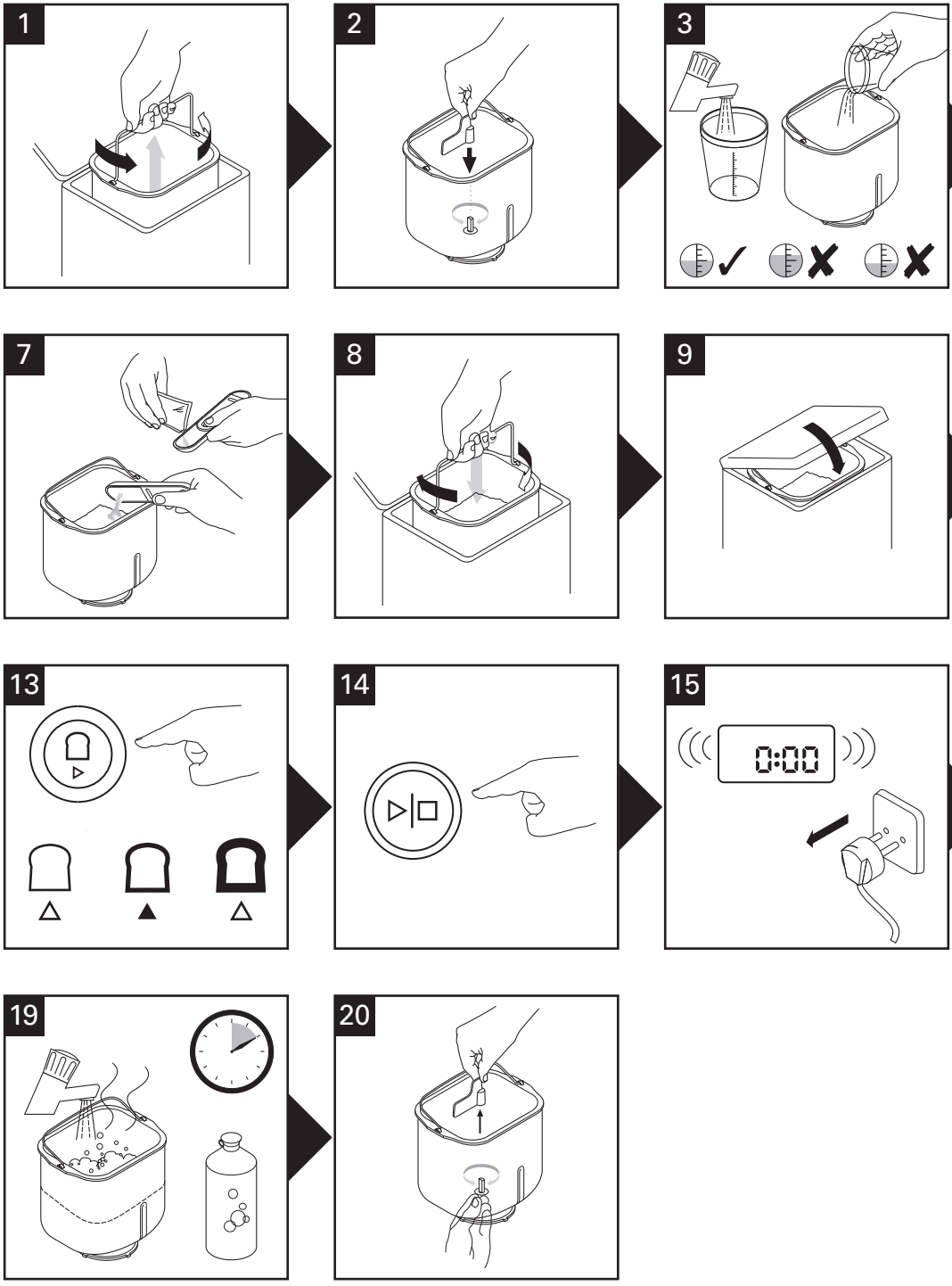
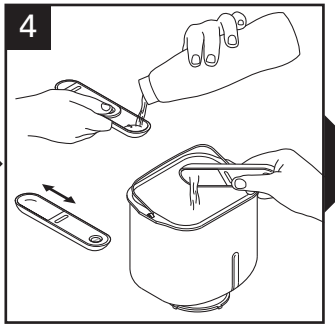
KENWOOD

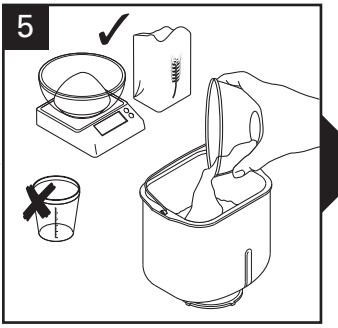


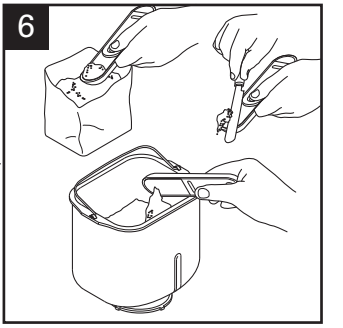
BM366

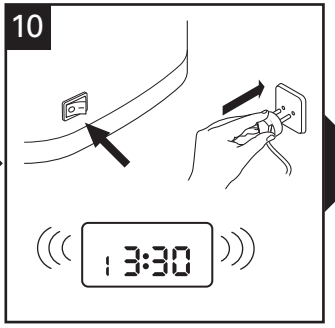

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰
⑱
⑲
⑳
㉑
㉒
KENWOOD
eco
3:30

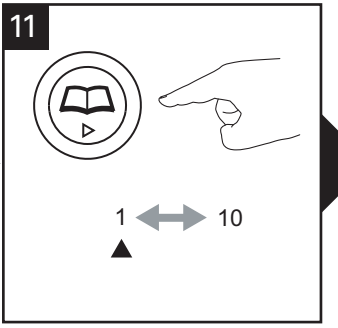

1
2
3
7
8
9
13
14
15
0:00
19
20

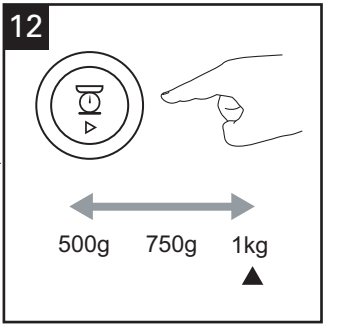

4

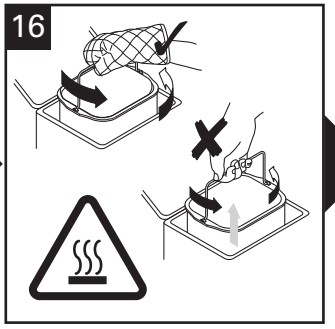

5

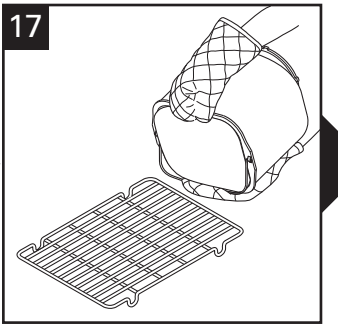

6

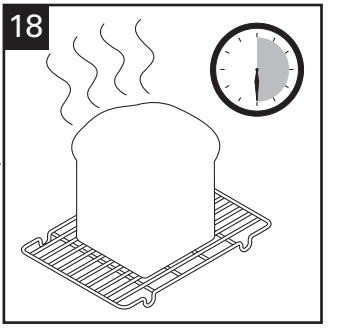

10
13:30


11
1
10


12
500g
750g
1kg


16


17


18

Русский

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 печки. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печки, 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 свету, 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 перекрывайте вентиляционные отверстия на крышке и боковой поверхности прибора и убедитесь в том, что обеспечена равномерная вентиляция вокруг хлебопечки во время ее работы.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- 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 Ручка крышки
② Смотровое окно
③ Нагревательный элемент
④ Ручка поддона для хлеба
⑤ Тестомешалка
⑥ Вал привода
⑦ Муфта привода
⑧ Выключатель питания
⑨ Мерная чашка
⑩ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)

⑪ Панель управления
⑫ Кнопка "меню"
⑬ кнопка «Цвет корочки»
⑭ кнопка **eco** (экономный режим)
⑮ экран дисплея
⑯ Подсветка
⑰ Кнопка "размер буханки"
⑱ Кнопка «пуск/стоп»
⑲ Кнопки таймера временной остановки
⑳ Индикаторы размера батона
㉑ индикатор статуса программы
㉒ индикаторы цвета корочки (светлый, средний, темный)

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 **eco** (экономный режим). Выполняйте инструкции, приведенные в разделе «Рецепты».
- Всегда используйте мерную ложку, чтобы измерять небольшие объёмы жидкости и сыпучих ингредиентов. Используйте подвижную линейку мерной ложки, чтобы выбрать нужный объём: 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).

⑧ Выключатель питания

Хлебопечка Kenwood снабжена переключателем ON/OFF (включить/выключить) и не будет работать до тех пор, пока не будет нажат данный переключатель.

- Включите хлебопечку в сеть и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ⑧, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:30).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

㉑ индикатор выполнения программы

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

Разогрев Разогрев используется при выпекании стандартного хлеба (4-6 минут), французского хлеба, хлеба из цельного зерна (25 минут) и хлеба без глютена (10 минут) для того, чтобы подогреть ингредиенты перед первым замешиванием. **При разогреве вымешивание не производится.**

Замешивание Тесто находится на первой или второй стадии замешивания, либо обминается между циклами подъема теста. В течение последних 20 минут второго цикла вымешивания при установках (1), (2), (3), (4), (5) и (7) прозвучит звуковой сигнал, который означает, что вы можете 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.**

Использование хлебопечки
(смотрите рисунки)

1 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
2 Установите тестомешалку.
- **Чтобы избежать разбрызгивания внутри камеры печки, перед добавлением ингредиентов всегда извлекайте форму для выпекания хлеба из прибора. Ингредиенты, попавшие на нагревательный элемент, могут загореться и стать причиной появления дыма.**

3 Налейте воду в поддон для хлеба.
4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов.
Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут
7 снизить качество хлеба.
8 Вставьте форму в камеру печи, разместив форму под углом к задней части устройства. Зафиксируйте форму, повернув ее кпереди.
9 Опустите рукоятку и закройте крышку.
10 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издаст звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:30).
11 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ⑫ до установки необходимой программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпекание буханки весом 1 кг со средним цветом корочки.
Внимание: При использовании режима **"eco** BAKE" (выпекание в экономном режиме) просто нажмите на кнопку **«eco»** ⑭, и программа запустится автоматически.
12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑰ до тех пор, пока индикатор ⑳ не покажет вам требуемый размер.
13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑬ до тех пор, пока индикатор ㉒ не покажет требуемый цвет (светлый, средний или темный).
14 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑱. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите и удерживайте кнопку "ПУСК/СТОП" ⑱ в течение 2 -3 секунд.
15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
16 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
- **Всегда используйте кухонные рукавички, так как ручка формы для выпекания хлеба сильно нагревается.**

17 Для остывания хлеба поместите его на решетку.
18 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
19 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").

⑯ Подсветка

- Кнопку ПОДСВЕТКА можно нажать в любой момент для просмотра статуса программы на дисплее или проверки состояния теста в камере.
- Подсветка камеры автоматически выключается через 60 секунд.
- Если лампочка подсветки перегорит, обратитесь в компанию KENWOOD или к авторизованному представителю KENWOOD для ее замены (см. раздел, посвященный обслуживанию).

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Прозвучит характерный сигнал, означающий, что можно добавлять ингредиенты вручную ✯			Используйте огрева подогревания ✯✯
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
1 стандартный	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:00	3:10	3:30	2:34	2:44	3:02	60
2 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:30	3:40	3:50	2:44	2:54	3:04	60
3 Хлеб из цельного зерна	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 Бриошь (сладкий хлеб)	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 Без клейковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Максимум 500 г муки	2:35			2:14			-
6 Выпечка	Смесь для выпекания тортов/пирожных - 500 г	1:32			-			-
7 Тесто	Тесто для ручного формования и запекания в духовке.	1:30			1:14			-
8 Тесто для пиццы	Рецепты теста для пиццы	1:10			-			-
9 Джем	Для приготовления джемов	1:25			-			-

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Прозвучит характерный сигнал, означающий, что можно добавлять ингредиенты вручную ✯			Используйте огрева подогревания ✯✯
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
10 только выпекание	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлаждённого хлеба. Для установки продолжительности работы, используйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30			-			-
eco	Выпекание буханки белого хлеба занимает 85 минут. Для приготовления необходимы теплая вода, большее количество дрожжей и меньшее количество соли. Подходит для приготовления хлеба на основе готовых смесей.	1:25			-			-

✯ **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.**

Стандартный ①

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
Вес	**500 г**	**750 г**	**1 кг**	**500 г**	**750 г**	**1 кг**	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Разогрев	4 мин	4 мин	6 мин	4 мин	4 мин	6 мин	4 мин	4 мин	6 мин
Замешивание 1	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Остановка	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин	1 мин
Замешивание 2	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин
Подъем 1	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Замешивание 3	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s
Подъем 2	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин
Замешивание 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Выпекание	35 мин	45 мин	63 мин	40 мин	50 мин	68 мин	45 мин	55 мин	73 мин
Общее время	2:55	3:05	3:25	3:00	3:10	3:30	3:05	3:15	3:35
Дополнительно	2:29	2:39	2:57	2:34	2:44	3:02	2:39	2:49	3:07
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Французский хлеб ②

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
Вес	**500 г**	**750 г**	**1 кг**	**500 г**	**750 г**	**1 кг**	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Разогрев	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 1	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Остановка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин
Подъем 1	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Замешивание 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин
Выпекание	45 мин	55 мин	65 мин	50 мин	60 мин	70 мин	55 мин	65 мин	75 мин
Общее время	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Дополнительно	2:39	2:49	2:59	2:44	2:54	3:04	2:49	2:59	3:09
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Хлеб из цельного зерна ③

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
Вес	**500 г**	**750 г**	**1 кг**	**500 г**	**750 г**	**1 кг**	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Разогрев	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 1	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Остановка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин
Подъем 1	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Замешивание 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин
Замешивание 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Выпекание	40 мин	50 мин	60 мин	45 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	75 мин
Общее время	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:15	3:25	3:35
Дополнительно	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:29	2:39	2:49
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Бриошь (сладкий хлеб) ④

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
Вес	**500 г**	**750 г**	**1 кг**	**500 г**	**750 г**	**1 кг**	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	6 мин	6 мин	13 мин	6 мин	6 мин	13 мин	6 мин	6 мин	13 мин
Остановка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2	28 мин	28 мин	31 мин	28 мин	28 мин	31 мин	28 мин	28 мин	31 мин
Подъем 1	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин
Замешивание 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Подъем 2	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Замешивание 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Подъем 3	48 мин	48 мин	35 мин	48 мин	48 мин	35 мин	50 мин	50 мин	35 мин
Выпекание	47 мин	52 мин	60 мин	52 мин	57 мин	65 мин	55 мин	60 мин	68 мин
Общее время	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Дополнительно	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Program		5 Без кле йковины	6 Выпечка	7 Тесто	8 Тесто для пиццы	9 Джем	10 Выпекание	eco
Цвет корочки		-	-	-	-	-	-	-
Вес		-	-	-	-	-	-	1 кг
Разогрев		10 мин	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1		6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	-	-	5 мин
Остановка		-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2		19 мин	1 мин	24 мин	24 мин	85 мин	-	9 мин
Подъем 1		-	-	60 мин	40 мин	-	-	5 мин
Замешивание 3		-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2		-	-	-	-	-	-	8 мин
Замешивание 4		-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3		60 мин	-	-	-	-	-	15 мин
Выпекание	**Светлый**	50 мин	85 мин	-	-	70 мин	0:10 – 1:30	43 мин
	Средний	60 мин						
	Темный	70 мин						
Общее время	**Светлый**	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	1:25
	Средний	2:35						
	Темный	2:45						
Дополнительно	**Светлый**	2:04	-	1:14	-	-	-	-
	Средний	2:14						
	Темный	2:24						
Подогрев		-	-	-	-	-	-	-
Задержка		-	-	-	-	-	-	-

⑲ Таймер задержки ⊕ ⊖

Таймер задержки позволяет задерживать время начала процесса приготовления хлеба до 15 часов. Однако функция отложенного пуска не может быть использована для программ (5), (6), (7) → (10), а также для программы **eco** (экономный режим).

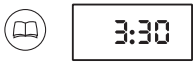
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При использовании функции запуска с задержкой нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт и т. д.

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 8 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 мягкую влажную губку для очистки наружной поверхности хлебопечки, в случае, если это необходимо.

камера печки/нагревательный элемент

- Чтобы избежать появления дыма и неприятных запахов гари во время процесса выпекания, регулярно удаляйте все брызги, которые появляются внутри камеры печки или на нагревательном элементе.
- Протрите внутреннюю поверхность камеры печки мягкой влажной губкой и просушите.
- Осторожно протрите нагревательный элемент мягкой влажной губкой. **Для исключения возможных повреждений будьте внимательны во время чистки нагревательного элемента – не давите на элемент и не поднимайте его.**

Форма

- Не мыть форму в посудомоечной машине.
- Производите очистку поддона для хлеба и тестомешалки **немедленно** после каждого использования. Заполнив поддон наполовину теплой мыльной водой, оставьте его для отмокания в течение 5-10 минут. Для снятия тестомешалки поверните ее по часовой стрелке и поднимите. Для завершения очистки протрите детали мягкой тряпкой, ополосните и высушите. Если тестомешалку не удается вытащить через 10 минут, удерживайте вал привода с нижней стороны поддона и проверните тестомешалку вперед и назад до тех пор, пока она не освободится.

крышка

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

опорные ножки хлебопечки

- Всегда устанавливайте хлебопечку на сухую чистую поверхность.
- Чтобы хлебопечка не двигалась во время работы, регулярно протирайте опорные ножки влажной губкой.

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

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл
Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Стандартный белый хлеб

Программа 1

Ингредиенты	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Вода	245 мл	300 мл	380 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Сухое обезжиренное молоко	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка	5 Чайная ложка
Соль	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350 г	450 г	600 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

- **Буханка 1 кг** – если хлеб слишком сильно поднялся, сократите **или** количество соли до 1 ч.л., или количество дрожжей до 1 ч.л.

Французский хлеб

Программа 2

Ингредиенты	**500 г**	**750 г**	**1кг**
Вода	245 мл	310 мл	380 мл
Соль	½ Чайная ложка	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка
Сахар	1 Чайная ложка	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Французская мука Т55 *	350 г	450 г	600 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка

* Вместо французской муки Т55 можно использовать неотбелённую муку для выпекания белого хлеба.

Хлеб из цельного зерна

Программа 3

Ингредиенты	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Вода	245 мл	330 мл	400 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Сухое обезжиренное молоко	1 Столовая ложка	5 Чайная ложка	2 Столовая ложка
Соль	½ Чайная ложка	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка
Мука из цельного зерна	350 г	450 г	600 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

Булочки «бриош» (используйте светлый цвет корочки) **Программа 4**

Ингредиенты	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Молоко	См. пункт 1	См. пункт 1	См. пункт 1
Яйца	1	2	2
Масло, топленое	80 г	110 г	135 г
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	30 г	50 г	70 г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350 г	450 г	550 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

1 Положите яйцо/яйца в мерную чашку и добавьте достаточное количество молока:-

Размер буханки	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Жидкости не больше	190 мл	280 мл	350 мл

Смеси для хлеба без глютена **Программа 5**

Ингредиенты	**Хлеб без глютена на основе смеси Glutafin®**	**Хлеб без глютена на основе смеси Juvela®**	**Хлеб без глютена на основе смеси Schär Mix B®**
Вода	350 мл	400 мл	500 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	2 Столовая ложка	2 Чайная ложка
Смесь для приготовления хлеба без глютена	500 г	500 г	500 г
Соль	Н/Д	Н/Д	1 Чайная ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Цвет корочки	**СВЕТЛЫЙ**	**СРЕДНИЙ**	**ТЁМНЫЙ**

1 Через 5 минут после начала цикла вымешивания, снимите налипшую массу со стенок и перемешайте с помощью пластмассовой лопатки.

Посетите сайт компании Kenwood для получения более подробной информации об использовании смесей для выпекания хлеба без глютена в вашей хлебопечке.

Хлеб без глютена

Программа 5

Ингредиенты	**1 буханка**
Яйцо (среднее)	1 (50 г)
Вода	400 мл
Растительное масло	2 Столовая ложка
Лимонный сок	1 Чайная ложка
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка
Ксанатановая камедь E-415	1 Столовая ложка
Рисовая мука	260 г
Мука из тапиоки	70 г
Картофельная мука	70 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	3 Чайная ложка
Цвет корочки	**ТЁМНЫЙ**

1 Через 5 минут после начала цикла вымешивания, снимите налипшую массу со стенок и перемешайте с помощью пластмассовой лопатки.

Пирог с джемом

Программа 6

Ингредиенты	**1кг**
Масло сливочное	115 г
Светлая патока	150 г
Сахар-песок	75 г
Апельсиновый джем	75 г
Молоко	175 мл
Яйцо	1
Обычная мука	280 г
Разрыхлитель	2 Чайная ложка
Пищевая сода	1 Чайная ложка

1 Через 3 минуты после начала цикла вымешивания, снимите налипшую массу со стенок и перемешайте с помощью пластмассовой лопатки.

Хлебные булочки-«роллз» **Программа 7**

Ингредиенты	**1 кг**	**750 г**
Яйцо	1	1
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	600 г	450 г
Соль	1½ Чайная ложка	1 Чайная ложка
Сахар	1 Столовая ложка	2 Чайная ложка
Масло	25 г	25 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	2 Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Для верхнего слоя:		
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	1	1
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)		

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

Тесто	**1 кг**	**750 г**
Жидкости не больше	400 мл	260 мл

2 По окончании цикла переверните и выложите батон на слегка посыпанную мукой поверхность. Слегка прижмите батон и разделите его на 12 равных частей, придайте нужную форму руками.

3 После придания нужной формы оставьте тесто на 45 минут (приблизительно), чтобы оно подошло или до тех пор, пока оно увеличится в объеме в два раза, а затем выпекайте в вашей обычной духовке.

4 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/положение 6 регулятора духовки в течение 15 – 20 минут или пока булочки не приобретут золотистый цвет.

5 Затем достаньте готовые булочки и оставьте их остывать на решетке.

Тесто для пиццы **Программа 8**

Ингредиенты	**Чтобы приготовить пиццу размером 2 X 30 см**	**Чтобы приготовить пиццу размером 1 X 30 см**
Вода	250 мл.	140 мл.
Оливковое масло	1 стол. ложка	1 стол. ложка
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	450 гр.	225 гр.
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	1 чайн. ложка	½ чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 чайн. ложка	½ чайн. ложка
Наполнитель:		
Паста из сушеных помидор	8 стол. ложка	4 стол. ложка
Сушенный орегано	2 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сыр «Моцарелла», нарезать	280 гр.	140 гр.
Свежие помидоры-сливки, порезать крупно	8	4
Желтый перец, удалить семена и порезать в виде полосок	1	½
Зеленый перец, удалить семена и порезать в виде полосок	1	½
Грибы, порезать	100 гр.	50 гр.
Сыр «Dolcellate», порезать маленькими кусочками	100 гр.	50 гр.
Ветчина «Парма», разорвать на кусочки	100 гр.	50 гр.
Свежее натертый сыр «Пармезан»	50 гр.	25 гр.
Свежие листья базилика	12	6
Соль и свеже молотый черный перец		
Оливковое масло	2 стол. ложка	1 стол ложка

1 По окончании программы выньте тесто и положите его на поверхность, предварительно посыпанную мукой. Слегка примните тесто. Сделайте из теста круг размером 30 см (12 дюймов) и затем положите его на подготовленную форму или лист для выпекания.
2 Включите режим разогрева духовки 220°C/425°F/Gas 7. Смажьте тело пиццы пастой из сушеных помидор.
Присыпьте сверху орегано и добавьте две трети сыра «Моцарелла».
3 Затем присыпьте помидорами, перцем, грибами, сыром «dolcellate», ветчиной «Парма», оставшейся частью сыра «Моцарелла» и «Пармезан», листьями базилика. Добавьте соль и сахар по вкусу, и сбрызните оливковым маслом.
4 Выпекайте 18-20 минут или до появления золотистого оттенка. Подавайте горячей.

Джем из летних фруктов **Программа 9**

Ингредиенты	**450 г джема**
Клубника	115 г
Малина	115 г
Красная смородина	75 г
Лимонный сок	1 Чайная ложка
Сахар, содержащий пектин	300 г
Масло сливочное	15 г

1 Большие по размеру ягоды клубники разрежьте пополам и положите в форму для выпекания хлеба вместе с ягодами малины и красной смородины. Затем добавьте остальные ингредиенты.

2 По окончании цикла, выключите прибор и перелейте джем в стерилизованную тару, плотно закройте и наклейте этикетку.
Внимание: В течении всего процесса приготовления джема тестомешалка будет постоянно смешивать ингредиенты.

eco-Буханка Кнопка **«eco»** (экономный режим)

Ингредиенты	**1кг**
Вода, слегка тёплая (32-35°C)	370 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка
Неотбеленная мука для белого хлеба	600 г
Сухое обезжиренное молоко	2 Столовая ложка
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	4 Чайная ложка

- Для достижения лучшего результата измеряйте температуру воды с помощью термометра или смешайте 90 мл кипятка с 280 мл холодной воды.

1 Нажмите кнопку "**eco**" (экономный режим), и программа запустится автоматически.

Рецепт приготовления **eco**-буханки может быть изменен для выпекания хлеба с меньшим содержанием соли или вообще без соли следующим образом:

Ингредиенты	**Сниженное содержание**	**Без соли соли**	**Использование заменителя соли (содержит калий)**
Вода, слегка тёплая (32-35°C)	370 мл	370 мл	370 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	600 г	600 г
Сухое обезжиренное молоко	2 Столовая ложка	2 Столовая ложка	2 Столовая ложка
Соль	½ Чайная ложка	-	1 Чайная ложка
Сахар	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка

Внимание: Вследствие уменьшения количества соли хлеб будет иметь более пресный вкус по сравнению со стандартным рецептом.

Готовые смеси кнопка **«eco»** (экономный режим)

Режим **eco** bake (выпекание в экономном режиме) может быть использован и рекомендован для выпекания хлеба из готовых смесей. Готовые смеси из цельного зерна или на основе муки из цельного зерна наилучший результат дают, как правило, при использовании программы 3 - Хлеб из цельного зерна).

- Проверьте, чтобы общий объем смеси не превышал максимально допустимый объем, на который рассчитана ваша хлебопечка.
- Сначала налейте в форму для выпекания хлеба рекомендованное производителем количество воды, после этого добавьте готовую смесь.
- Для достижения лучших результатов используйте слегка теплую воду (30-35°C); измеряйте температуру воды с помощью термометра или смешайте кипяток и холодную воду в пропорции - 25 % кипятка и 75 % холодной воды.
- Если хлеб поднялся недостаточно высоко, то в следующий раз добавьте в тесто 1-2 ч.л. дрожжей, которые легко перемешиваются.
- Для приготовления хлеба из готовых смесей не рекомендуется использовать режим отсроченного пуска, т.к. у вас нет возможности отделить дрожжи от жидкости.

Посетите сайт компании Kenwood для получения более подробной информации об использовании смесей для выпекания хлеба в вашей хлебопечке.

Только выпекание **Программа 10**

Программа «Только выпекание» может быть выбрана самостоятельно и использована следующим образом: -

1 В сочетании с режимом замешивания теста или для того, чтобы продлить время выпекания хлеба после окончания одной из стандартных программ хлебопечки.

- ○ Дождитесь окончания работы программы замешивания теста или выпекания хлеба – хлебопечка подаст звуковой сигнал и на экране дисплея высветится 0:00.
- ○ Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу 10.
- ○ Используйте кнопки таймера ⊕ и ⊖ для того, чтобы установить время выпекания - от 10 до 90 минут.
- ○ Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑱.

2 Используется для повторного разогрева или придания хрустящей корочки уже испеченному и остывшему хлебу.

- ○ Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу 10.
- ○ Используйте кнопки таймера ⊕ и ⊖ для того, чтобы установить время выпекания - от 10 до 90 минут.
- ○ Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑱.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время использования программы «Только выпекание». Когда изделие приобретет желаемый цвет корочки, остановите программу вручную.

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.

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 оборваться.
- 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 выпекания хлеба необходима любая жидкость, но обычно используют воду или молоко. Использование воды в тесте дает более хрустящую корочку, чем использование молока. Воду часто смешивают с сухим обезжиренным молоком. Это является обязательным условием при использовании функции отложенного пуска программы, так как свежее молоко может испортиться. Для большинства программ можно использовать воду из-под крана, но для программы **eco** (экономный режим) вода должна быть теплой.

- 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. Запечатайте 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. Нарежьте 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 все ингредиенты комнатной температуры, за исключением случаев, указанных в рецепте, как например, при выборе программы **«eco»** (экономный режим) 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 дозировки 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.	• Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер.
	• Недостаточное количество жидкости.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.
	• Не добавили или добавили недостаточное количество сахара.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.
	• Использовали неподходящий сорт муки.	• Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины. • Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения.
	• Использовали неподходящий сорт дрожжей.	• Для получения наилучших результатов используйте только быстродействующие дрожжи "легко перемешиваемого сорта".
	• Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми.	• Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке.
	• Активирован режим **eco** (экономный режим).	• Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально.
	• Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста.	• Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.
2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.	• Не добавили дрожжи.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.
	• Дрожжи были слишком старыми.	• Проверьте срок годности.
	• Жидкость была слишком горячей.	• Используйте жидкость при требуемой температуре, соответствующей используемой вами настройке приготовления хлеба.
	• Добавили слишком много соли.	• Используйте рекомендуемые количества ингредиентов.
	• Если был использован таймер, дрожжи намокли до начала процесса приготовления хлеба.	• 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 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.
8. Отверстие в нижней части буханки	• Отверстие было сделано тестомешалкой во время извлечения буханки из формы для выпекания для хлеба.	• Нормальное явление

Устранение проблем *(продолжение)*

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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		
13. Темный цвет корки / корка слишком толстая.	• Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки.	• В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.
14. Батон подгорел.	• Неисправность работы хлебопечки.	• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".
15. 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		
16. Не удается снять тестомешалку.	• Следует добавить воду в поддон для хлеба и оставить тестомешалку для отмокания, затем ее можно будет снять.	• Следуйте указаниям по очистке после каждого применения. Возможно, вам потребуется слегка повращать тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.
17. 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		
18. 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 ⑧ находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
19. Ингредиенты не перемешаны.	• Ингредиенты попали внутрь печи. • Поддон протекает.	• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.
20. 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.
21. Хлебопечка двигается по рабочей поверхности.	• Грязь или сухие пылеобразующие частички на опорных ножках хлебопечки препятствуют фиксации хлебопечки на рабочей поверхности.	• Всегда устанавливайте хлебопечку на чистую сухую поверхность. • Вытирайте грязь или пыль с поверхности опорных ножек хлебопечки влажной губкой.
22. Прибор был случайно отключен от сети электропитания или питание не подавалось в течение более, чем 8 минут. Как я могу спасти хлеб?	• 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" 10 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200ºC/400ºF/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" 10 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200ºC/400ºF/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.	
23. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	• Камера печи недостаточно горячая.	• Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
24. 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.



Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China
40284/1

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Kenwood BM366 для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.