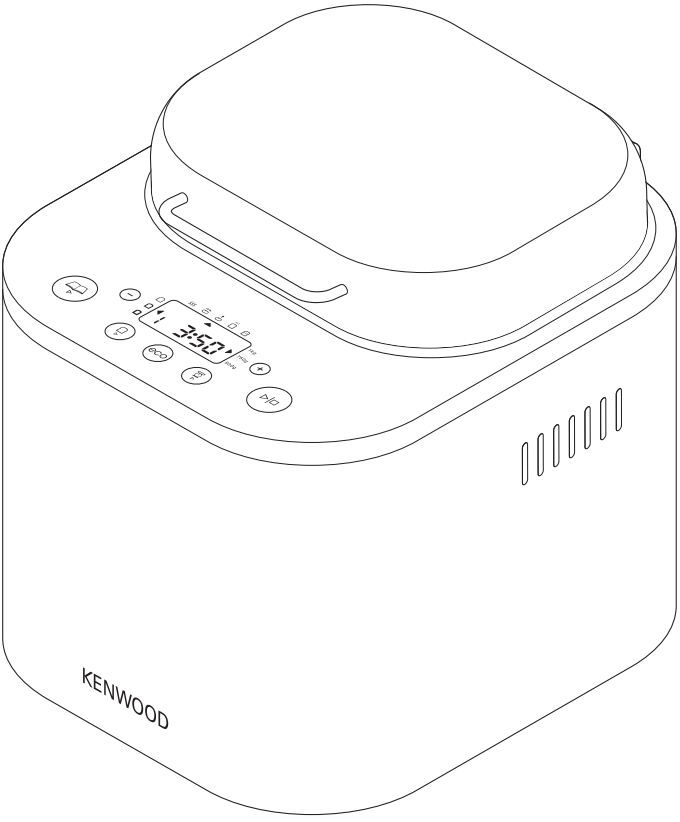
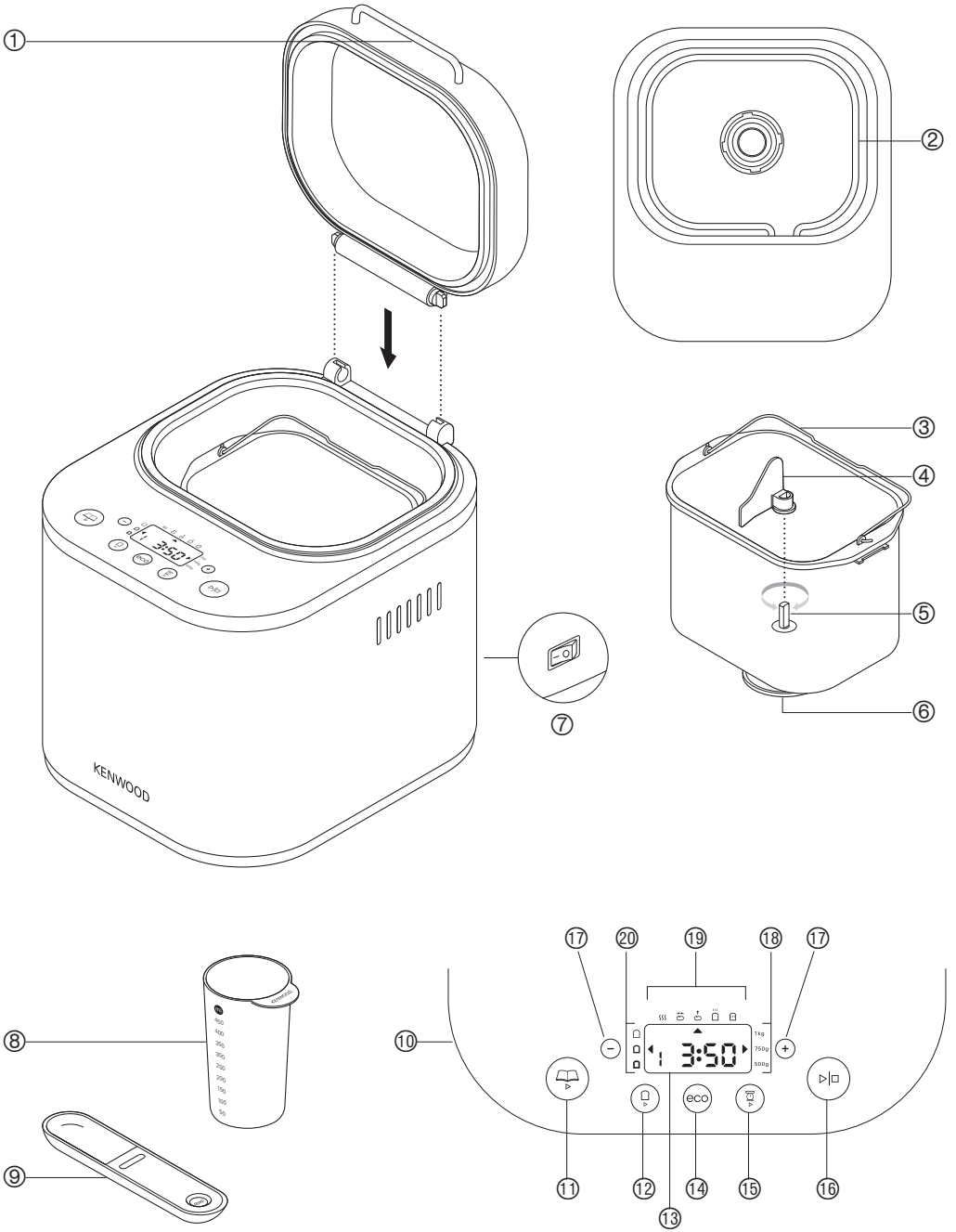
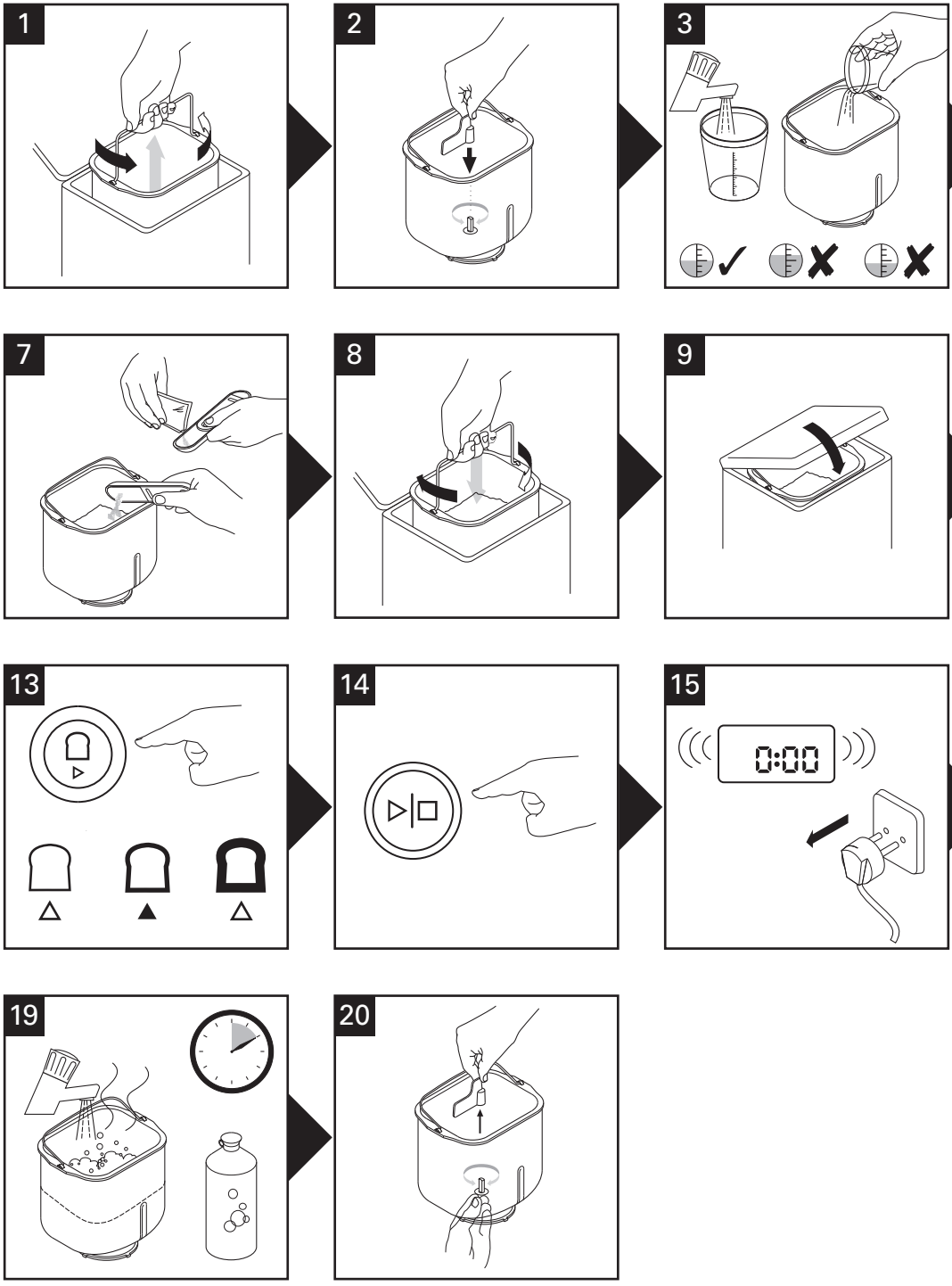
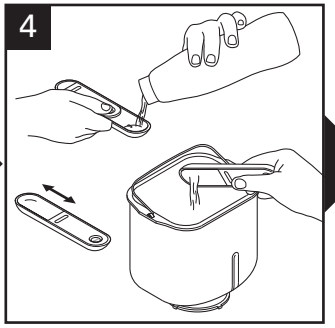
KENWOOD

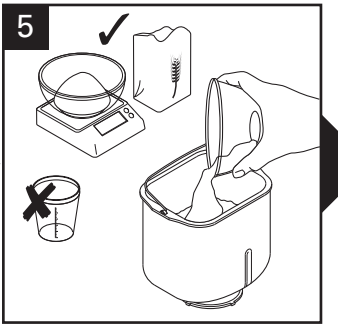


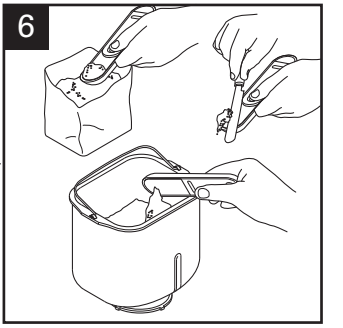
BM260

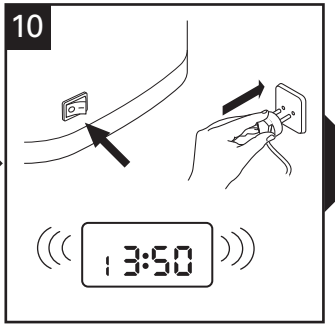

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
KENWOOD
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰
⑱
⑲
⑳
eco

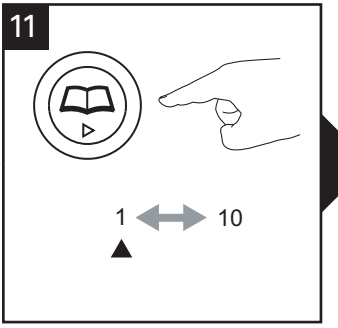

1
2
3
7
8
9
13
14
15
0:00
19
20

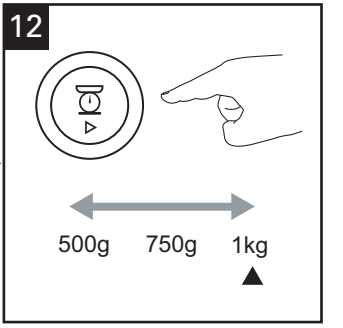

4

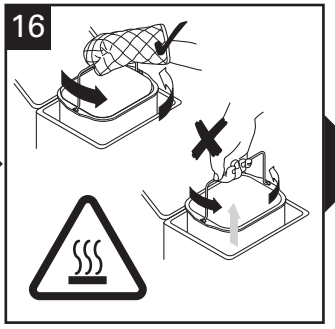

5

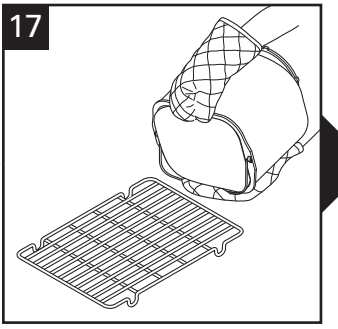

6

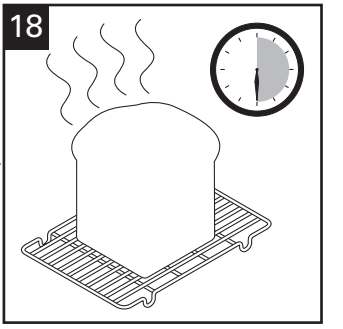

10
13:50


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 Нагревательный элемент
③ Ручка поддона для хлеба
④ Тестомешалка
⑤ Вал привода
⑥ Муфта привода
⑦ Выключатель питания
⑧ Мерная чашка
⑨ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)

⑩ Панель управления
⑪ Кнопка "меню"
⑫ кнопка «Цвет корочки»
⑬ экран дисплея
⑭ кнопка **eco** (экономный режим)
⑮ Кнопка "размер буханки"
⑯ Кнопка «пуск/стоп»
⑰ Кнопки таймера временной остановки
⑱ Индикаторы размера батона
⑲ индикатор статуса программы
⑳ 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).

⑦ 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 ⑦, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:50).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

⑲ индикатор выполнения программы

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

Разогрев Функция разогрева используется только при выпекании стандартного хлеба (14 минут), французского хлеба (20 минут), хлеба из цельного зерна (25 минут) и хлеба без глютена (10 минут); она применяется 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 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 (3:50).
11 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ⑪ 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" ⑮ до тех пор, пока индикатор ⑱ не покажет вам требуемый размер.
13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑫ до тех пор, пока индикатор ⑳ не покажет требуемый цвет (светлый, средний или темный).
14 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑯. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите и удерживайте кнопку "ПУСК/СТОП" ⑯ 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").

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	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	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	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин
Замешивание 1	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Остановка	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин
Замешивание 2	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин
Подъем 1	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 3	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Подъем 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 4	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Подъем 3	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин
Выпекание	38 мин	48 мин	58 мин	43 мин	53 мин	63 мин	48 мин	58 мин	68 мин
Общее время	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Дополнительно	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
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	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 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	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Замешивание 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин
Выпекание	50 мин	60 мин	70 мин	55 мин	65 мин	75 мин	60 мин	70 мин	80 мин
Общее время	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Дополнительно	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
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	50 мин	60 мин	70 мин
Общее время	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Дополнительно	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
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		-	-	-	-	-	-	-

⑰ 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).

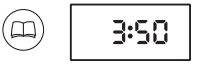
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При использовании функции запуска с задержкой нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт и т. д.

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» ⑯.

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» ⑯.

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 ⑦ 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.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Заходи безпеки

- Не торкайтеся гарячої поверхні. Зовнішні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи пічки. Щоби витягти гарячу тацю із хлібом, використовуйте кухонні рукавички.
- Щоб уникнути розливання всередині камери, перед додаванням інгредієнтів завжди витягуйте з пічки тацю із хлібом. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму.
- Не використовуйте прилад, якщо існують візуальні ознаки пошкодження шнура живлення, або якщо ви випадково його упустили.
- Не опускайте прилад, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Завжди відключайте прилад від електромережі після використання, перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні, а саме газової чи електричної конфорки.
- Експлуатація цього приладу дозволяється тільки на плоскій термостійкій поверхні.
- Не опускайте руки всередину камери пічки після витягнення таці із хлібом, оскільки вона дуже сильно нагрівається.
- Не торкайтеся рухомих деталей всередині хлібопічки.
- Не перевищуйте максимальних показників для борошна та розпушувача, зазначених у рецептах, що додаються..
- Не встановлюйте хлібопічку під прямим сонячним світлом, поряд із гарячими побутовими приладами чи витяжкою. Це може вплинути на внутрішню температуру пічки й погіршити якість продукту.
- Цей прилад призначений для використання тільки у приміщенні.
- Не вмикайте порожню пічку. Це може спричинити серйозні пошкодження.
- Не зберігайте будь-які предмети всередині камери пічки.
- Не перекривайте вентиляційні отвори, розташовані з боків та на верхній частині приладу, та забезпечте достатнє провітрювання навколо хлібопічки під час її роботи.
- Цей прилад не призначений для роботи від пульту дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині хлібопічки.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов’язані з їжею.

Перед першим використанням хлібопічки

- Помийте всі деталі (дивись розділ «Догляд та чищення»).

Покажчик

① держак кришки
② нагрівальний елемент
③ держак таці для хліба
④ тістомішалка
⑤ привідний вал
⑥ муфта приводу
⑦ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)
⑧ мірча чашка
⑨ подвійна мірча ложка (1 чайна ложка та 1 столова ложка)

⑩ панель керування
⑪ кнопка «Меню»
⑫ кнопка «Колір скоринки»
⑬ екран дисплею
⑭ кнопка **eco** (економний режим)
⑮ кнопка «Розмір буханки»
⑯ кнопка «Пуск/стоп»
⑰ кнопки таймера тимчасової затримки
⑱ індикатори розміру буханки
⑲ індикатор статусу програми
⑳ індикатори кольору скоринки (світлий, середній, темний)

Як відміряти необхідну кількість інгредієнтів (дивись мал. 3-7)

Для отримання кращих результатів дуже важливо точно відміряти необхідну кількість інгредієнтів.

- Завжди визначайте об'єм рідких інгредієнтів за допомогою прозорої мірчої чашки із градуйованими позначками. Рівень рідини повинен відповідати позначці на чашці, ні вище, ні нижче (дивись мал. 3)
- Завжди використовуйте рідини, що зберігалися при кімнатній температурі (20°C/68°F), за винятком приготування хліба за режимом **eco** (економний режим). Виконуйте інструкції, що додаються у розділі рецептів.
- Використовуйте мірчу ложку, щоби відміряти новелики об'єми рідини та сухих інгредієнтів. Використовуйте пересувну лінійку мірчої ложки, щоб обрати потрібний об'єм:1/2 чайної ложки, 1 чайна ложка, 1/2 столової ложки або 1 столова ложка. Візьміть одну повну мірчу ложку й висипте у тацю (дивись мал. 6)

⑦ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)

Хлібопічка Kenwood має перемикач живлення ON/OFF (увімкнути/вимкнути) і не працюватиме, доки цей перемикач не буде включено.

- Підключіть хлібопічку до мережі й натисніть перемикач ON/OFF (увімкнути/вимкнути - ⑦, розташований позаду. Ви почуєте звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться цифра 1 (3:50).
- Після використання завжди вимикайте та відключайте хлібопічку від мережі.

⑲ індикатор статусу програми

Індикатор статусу програми знаходиться на екрані дисплею. Стрілка індикатора показує яку процедуру виконує хлібопічка: -

Розігрівання Розігрівання використовується тільки для приготування стандартного хліба (14 хвилин), французького хліба (20 хвилин), хліба з цільного борошна (25 хвилин) та хліба без клейковини (10 хвилин) для підігрівання інгредієнтів перед першим вимішуванням. Під час розігрівання вимішування не відбувається.

Вимішування Тісто знаходиться на першій або другій стадії вимішування, або обминається між циклами піднімання. Протягом останніх 20 хвилин другого циклу вимішування при налаштуванні (1), (2), (3), (4), (5) та (7) ви почуєте звуковий сигнал, який означає, що ви можете вручну додати необхідні інгредієнти.

Піднімання тіста . Тісто знаходиться на першому, другому чи третьому циклу піднімання.

Випікання . Буханка знаходиться на останній стадії випікання.

Постійне підігрівання . Після закінчення циклу випікання хлібопічка автоматично переходить до режиму «Постійне підігрівання». Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібопічки. **Увага: У режимі підігрівання нагрівальний елемент періодично вмикається і вимикається.**

Як користуватися хлібопічкою
(дивись малюнки)

1 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.
2 Установіть тістомішалку.
- **Щоб уникнути розливання всередині камери, перед додаванням інгредієнтів завжди витягуйте з пічки тацю із хлібом. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму.**

3 Налийте воду у тацю.
4 Додайте інші інгредієнти згідно із порядком,
зазначеним у розділі рецептів.
7 Переконайтеся, що всі інгредієнти були точно відміряні, оскільки неправильний об'єм погіршує якість хліба, що випікається.
8 Установіть тацю до камери пічки так, щоби вона знаходилася під кутом відносно задньої стінки корпусу. Потім зафіксуйте тацю, повернувши її до передньої стінки.
9 Опустіть держак і закрийте кришку.
10 Підключіть прилад до мережі й увімкніть живлення. Ви почуєте звуковий сигнал і по замовчуванню прилад перейде до режиму 1 (3:50).
11 Натискайте кнопку «МЕНЮ» ⑪, доки ви не оберете потрібну програму. По замовчуванню хлібопічка налаштована на випікання буханки вагою 1 кг з середнім кольором скоринки. Увага! Якщо ви використовуєте режим "**eco** BAKE" (випікання в економному режимі), просто натисніть кнопку **eco** ⑭, і програма запуститься автоматично.
12 Оберіть розмір буханки, натискаючи кнопку "РОЗМІР БУХАНКИ" ⑮, доки індикатор ⑱ не покаже потрібний вам розмір.
13 Оберіть колір скоринки, натискаючи кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» ⑫, доки індикатор ⑳ не покаже потрібний вам колір (світлий, середній або темний).
14 Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» ⑯. Щоб припинити або скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку «ПУСК/СТОП» ⑯ протягом 2-3 секунд.
15 Після закінчення циклу випікання, відключіть хлібопічку від мережі.
16 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.
- **Завжди використовуйте кухонні рукавички, оскільки ручка таці стає дуже гарячою.**

17 Покладіть хліб на грати та залиште охолонути.
18 Перед розрізанням остудіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.
19 Одразу ж після використання почистіть форму для випікання та тістомішалку (дивись розділ «Догляд та чищення»).

Програми приготування хліба/тіста

Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки			Пролунає сигнал, який означає, що можна додавати інгредієнти вручну ✯			Використовуйте режим підігрівання ✯✯
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
1 стандартний	Рецепти приготування білого або темного хліба з борошна.	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 Французький хліб	Прилад готує хліб із хрусткішою скоринкою. Цей режим підходить для випікання буханок із низьким вмістом жирів та цукру.	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	60
3 Випікання хліба із цільного зерна	Рецепти приготування хліба із цільного зерна чи непросіяного борошна. Попередній підігрів – 30 хвилин.	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 Бріош (Солодкий хліб)	Рецепти випікання хліба із високим вмістом цукру.	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Цей режим призначений для приготування хліба з низьким вмістом рослинних білків, а також для випікання виробів і з борошна, що не містить клейковину. Максимум 500 г борошна.	2:35			2:14			-
6 Тістечка	Суміш для випікання тістечок - 500g.	1:32			-			-
7 Тісто	Цей режим використовується для приготування тіста для ручного формування та запікання у вашій духовці.	1:30			1:14			-
8 Тісто для піци	Рецепти приготування тіста для піци.	1:10			-			-
9 Джем	Цей режим використовується для приготування джемів.	1:25			-			-

Програми приготування хліба/тіста

Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки			Пролунає сигнал, який означає, що можна додавати інгредієнти вручну ✯			Використовуйте режим підігрівання ✯✯
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
10 лише випікання	Програма «Тільки випічка». Ця програма може використовуватися для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охолодженого хліба. Для установки терміну роботи, використовуйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30			-			-
eco	Випікання хліба займає 85 хвилин. Для приготування потрібна тепла вода, більше дріжджів та менше солі. Підходить для використання готових сумішей.	1:25			-			-

✯ **Звуковий сигнал пролунає наприкінці 2-го циклу вимішування тіста, який попереджує про необхідність додати інгредієнти, якщо це рекомендовано у рецепті.**

✯✯ **Наприкінці циклу випікання хлібопічка автоматично переходить до режиму підігрівання хліба. Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібопічки.**

Стандартний ①

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв
Вимішування 1	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв
Зупинка	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв
Вимішування 2	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв
Піднімання 1	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 3	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с
Піднімання 2	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 4	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с
Піднімання 3	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв
Випікання	38 хв	48 хв	58 хв	43 хв	53 хв	63 хв	48 хв	58 хв	68 хв
Загальний час	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Додатково	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
Підігрів	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Французький ②

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
Вимішування 1	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв
Зупинка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 2	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв
Піднімання 1	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 2	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Вимішування 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 3	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв
Випікання	50 хв	60 хв	70 хв	55 хв	65 хв	75 хв	60 хв	70 хв	80 хв
Загальний час	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Додатково	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Підігрів	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Хліб із цільного зерна ③

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 1	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв
Зупинка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 2	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв
Піднімання 1	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
Вимішування 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 2	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв
Вимішування 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 3	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Випікання	40 хв	50 хв	60 хв	45 хв	55 хв	65 хв	50 хв	60 хв	70 хв
Загальний час	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Додатково	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Підігрів	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Бріош (Солодкий хліб) ④

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1	6 хв	6 хв	13 хв	6 хв	6 хв	13 хв	6 хв	6 хв	13 хв
Зупинка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 2	28 хв	28 хв	31 хв	28 хв	28 хв	31 хв	28 хв	28 хв	31 хв
Піднімання 1	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв
Вимішування 3	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 2	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Вимішування 4	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 3	48 хв	48 хв	35 хв	48 хв	48 хв	35 хв	50 хв	50 хв	35 хв
Випікання	47 хв	52 хв	60 хв	52 хв	57 хв	65 хв	55 хв	60 хв	68 хв
Загальний час	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Додатково	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Підігрів	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Програма		5 Хліб з низьким вмістом рослинних білків	6 Тістечка	7 Тісто	8 Тісто для піци	9 Джем	10 Випікання	eco
Колір скоринки		-	-	-	-	-	-	-
Вага		-	-	-	-	-	-	1 кг
Розігрівання		10 хв	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1		6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	-	-	5 хв
Зупинка		-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 2		19 хв	1 хв	24 хв	24 хв	85 хв	-	9 хв
Піднімання 1		-	-	60 хв	40 хв	-	-	5 хв
Вимішування 3		-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 2		-	-	-	-	-	-	8 хв
Вимішування 4		-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 3		60 хв	-	-	-	-	-	15 хв
Випікання	**Світлий**	50 хв	85 хв	-	-	70 хв	0:10 – 1:30	43 хв
	Середній	60 хв						
	Темний	70 хв						
Загальний час	**Світлий**	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	1:25
	Середній	2:35						
	Темний	2:45						
Додатково	**Світлий**	2:04	-	1:14	-	-	-	-
	Середній	2:14						
	Темний	2:24						
Підігрів		-	-	-	-	-	-	-
Затримка		-	-	-	-	-	-	-

⑰ кнопки таймера тимчасової затримки ⊕ ⊖

Таймер тимчасової затримки дозволяє відкласти процес випікання хліба на термін до 15 годин. Затримка увімкнення не використовується для програм (5), (6), (7) → (10), а також для програми **eco** (економний режим).

УВАГА: У разі застосування опції увімкнення із затримкою забороняється використовувати швидкопсувні інгредієнти, які швидко втрачають свої властивості при кімнатній температурі та вище, наприклад молоко, яйця, сир, йогурт та інші.

Щоби скористатися опцією «ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ», покладіть інгредієнти на тацю для хліба та зафіксуйте її всередині хлібопічки. Потім:

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» 🕮 , щоб обрати потрібну програму. На дисплеї з'явиться тривалість циклу програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханки.
- Після цього налаштуйте таймер затримки.
- Натисніть кнопку «ТАЙМЕР» ⊕ та продовжуйте натискати, доки на дисплеї не з'явиться потрібний час затримки увімкнення. Якщо ви обрали не той час затримки, натисніть кнопку «ТАЙМЕР» ⊖, щоби повернутися до потрібного часу. Під час кожного натискання, час змінюється на 10 хвилин. Вам не потрібно розраховувати різницю між часом обраної програми та загальною тривалістю випікання, оскільки хлібопічка автоматично додасть час налаштованого циклу.

Наприклад: Потрібно, щоби хліб був готовий о 7 ранку. Якщо о 10 години вечора попереднього дня до хлібопічки поклали всі необхідні інгредієнти згідно з рецептом, то загальний час, який потрібно установити на таймері затримки, буде дорівнювати 9 годин.

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть програму, наприклад «1». Після цього натискайте кнопку «ТАЙМЕР» ⊕, збільшуючи час на 10 хвилин, доки на дисплеї не з'явиться час '9:00'. Якщо ви пропустили '9:00', натисніть кнопку «ТАЙМЕР» ⊖, щоби повернутися до '9:00'.



- Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП». На дисплеї почне блимати позначка (:). Таймер почне зворотний відлік.



- Якщо ви помилилися або бажаєте змінити налаштування часу, натискайте кнопку «ПУСК/СТОП», доки всі показники не зникнуть з дисплея. Після цього установіть новий час.



Захист від переривання живлення

Хлібопічка має захист від переривання живлення, який діє протягом 8 хвилин. Ця функція активується, якщо ви випадково відключили прилад від мережі під час роботи. Підключіть прилад до мережі й хлібопічка продовжуватиме роботу згідно з встановленою програмою.

Догляд та чищення

- **Перед чищенням, відключіть хлібопічку від мережі та залиште охолонути.**
- Не опускайте хлібопічку та зовнішній корпус таці для хліба у воду.
- Не використовуйте абразивні губки чи металеві пристрої для чищення.
- У разі необхідності протріть зовнішню поверхню хлібопічки м'якою вологою ганчіркою.

пекарна камера/нагрівальний елемент

- Щоб уникнути появи диму та неприємних запахів гару під час випікання, регулярно витирайте бризки, що з'являються всередині камери та на нагрівальному елементі.
- Протріть внутрішню поверхню пекарної камери м'якою вологою ганчіркою та просушіть.
- Обережно протріть нагрівальний елемент м'якою вологою ганчіркою. **Будьте обережні під час чищення нагрівального елементу. Не натискайте й не піднімайте елемент, адже це може спричинити пошкодження.**

Таця для хліба

- Не мийте тацю для хліба у посудомийній машині.
- **Одразу ж** після використання почистіть тацю для хліба та тістомішалку. Щоби помити тацю для хліба, налийте трошки теплої мильної води. Залиште її мокнути на 5 – 10 хвилин. Щоби витягти тістомішалку, поверніть її за годинниковою стрілкою та підніміть. Помийте м'якою ганчіркою, сполосніть та просушіть.
  Якщо ви не можете витягти тістомішалку коли минуло 10 хвилин, візьміться за вал, розташований знизу таці та покрутіть його вперед назад, доки тістомішалка не розблокується.

кришка

- Зніміть кришку та помийте у теплій мильній воді.
- **Забороняється мити кришку у посудомийній машині.**
- Перед установкою кришки на хлібопічку, просушіть її.

Опорні ніжки хлібопічки

- Завжди встановлюйте хлібопічку на чисту суху поверхню.
- Щоб хлібопічка не рухалася під час роботи, регулярно протирайте опорні ніжки вологою ганчіркою.

Рецепти (додайте інші інгредієнти згідно із порядком, зазначеним у розділі рецептів)

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Стандартний білий хліб **Програма 1**

Інгредієнти	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Вода	245 мл	300 мл	380 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1 столова ложка	1½ столових ложки
Сухе знежирене молоко	1 столова ложка	4 чайних ложки	5 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1½ чайних ложки
Цукор	2 чайних ложки	1 столова ложка	4 чайних ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

- **Буханка 1 кг** – якщо хліб занадто піднявся, візьміть **або** трохи менше солі (1 чайна ложка), **або** трохи менше дріжджів (1 чайна ложка).

Французький хліб **Програма 2**

Інгредієнти	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Вода	245 мл	310 мл	380 мл
Сіль	½ чайної ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	1 чайна ложка	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Французьке борошно (T55) *	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1½ чайних ложки

* Замість французького борошна T55 можна використовувати невибілене борошно для приготування білого хліба.

Хліб з цільного зерна **Програма 3**

Інгредієнти	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Вода	245 мл	330 мл	400 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1 столова ложка	1½ столових ложки
Сухе знежирене молоко	1 столова ложка	5 чайних ложки	2 столових ложки
Сіль	½ чайної ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	2 чайних ложки	1 столова ложка	4 чайних ложки
Борошно із цільного зерна	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

Булочка «Бріош» (використовуйте світлий колір скоринки) **Програма 4**

Інгредієнти	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Молоко	Дивіться пункт 1	Дивіться пункт 1	Дивіться пункт 1
Яйця	1	2	2
Масло, топлене	80 г	110 г	135 г
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки
Цукор	30 г	50 г	70 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	350 г	450 г	550 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

1 Покладіть яйце/яйця до мірної чашки та додайте достатню кількість молока:-

Інгредієнти	**500 г**	**750 г**	**1 кг**
Рідина не більше	190 мл	280 мл	350 мл

Суміші для приготування хліба без клейковини **Програма 5**

Інгредієнти	**Хліб без клейковини на основі суміші Glutafin®**	**Хліб без глютену на основі суміші Juvela®**	**Хліб без глютену на основі суміші Schär Mix B®**
Вода	350 мл	400 мл	500 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	2 столових ложки	2 чайних ложки
Суміш для випікання хлібу без глютену	500 г	500 г	500 г
Сіль	Н/Д	Н/Д	1 чайна ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Колір скоринки	**СВІТЛИЙ**	**СЕРЕДНІЙ**	**ТЕМНИЙ**

1 Після завершення 5 хвилин циклу вимішування, зніміть інгредієнти, що залипли, з боків таці та перемішайте за допомогою пластикової лопатки.

Відвідайте сайт компанії Kenwood для отримання більш детальної інформації про використання сумішей для випікання хліба без клейковини у вашій хлібопічці.

Хліб без клейковини **Програма 5**

Інгредієнти	**1 буханка**
Яйце (середнє)	1 (50 г)
Вода	400 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Лимонний сік	1 чайна ложка
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки
Ксанатанова камедь E-415	1 столова ложка
Рисове борошно	260 г
Борошно з тапіокі	70 г
Картопляне борошно	70 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	3 чайних ложки
Колір скоринки	**ТЕМНИЙ**

1 Після завершення 5 хвилин циклу вимішування, зніміть інгредієнти, що залипли, з боків таці та перемішайте за допомогою пластикової лопатки.

Пиріг з джемом **Програма 6**

Інгредієнти	**1 кг**
Масло вершкове	115 г
Світла патока	150 г
Цукор-пісок	75 г
Помаранчевий джем	75 г
Молоко	175 мл
Яйце	1
Звичайне борошно	280 г
Розпушувач	2 чайних ложки
Питна сода	1 чайна ложка

1 Після завершення 3 хвилин циклу вимішування, зніміть інгредієнти, що залипли, з боків таці та перемішайте за допомогою пластмасової лопатки.

Булочки

Програма 7

Інгредієнти	**1 кг**	**750 г**
Яйце	1	1
Вода	Дивіться пункт 1	Дивіться пункт 1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	450 г
Сіль	1½ чайних ложки	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	2 чайних ложки
Масло	25 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	1½ чайних ложки
Верхній шар (присипка):		
Яєчний жовток збитий з 15 мл (1столова ложка) води	1	1
Насіння кунжуту та маку для присипки (за власним бажанням)		

1 Покладіть яйце/яйця до мірчої чашки та додайте достатню кількість води:-

Тісто	**1 кг**	**750 г**
Рідини не більше	400 мл	260 мл

2 Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обмініть тісто та поділіть на 12 однакових частин. Надайте необхідну форму вручну.

3 Після надання потрібної форми залиште тісто на 45 хвилин (приблизно), щоби воно піднялося або доки воно не збільшиться вдвічі, потім випікайте у вашій звичайній духовці.

4 Випікайте у заздалегідь розігрітій духовці при температурі 200°C/400°F/положення 6 регулятору духовки протягом 15 – 20 хвилин або доки булочки не набудуть золотавого кольору.

5 Покладіть булочки на решітку та залиште охолонути.

Тісто для піци **Програма 8**

Інгредієнти	**для приготування піци розміром 2x30 см**	**для приготування піци розміром 2x30 см**
Вода	250 мл	140 мл
Оливкова олія	1 столова ложка	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 г	225 г
сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
цукор	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Сухі дріжджі, що легко перемішуються	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Наповнювач:		
Паста із сушених томатів	8 столових ложок	4 столових ложки
Сушений орегано	2 чайних ложки	1 чайна ложка
Сир моцарела, нарізати	280 г	140 г
Свіжі томати-сливки, крупно нарізати	8	4
Жовтий перець, видалити насіння та порізати на тонкі стрічки	1	½
Зелений перець, видалити насіння та порізати на тонкі стрічки	1	½
Гриби, порізати	100 г	50 г
Сир Dolcellate, дрібно порізати	100	50 г
Шинка Парма, розірвати на шматочки	100 г	50 г
Свіже натертий сир Пармезан	50 г	25 г
Свіже листя базиліку	12	6
Сіль та свіже мелений чорний перець		
Оливкова олія	2 столових ложки	1 столова ложка

1 Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обімніть тісто. Розкатайте тісто й зробіть 30 см (12 дюймовий) круг, а потім покладіть його на підготовлену тацю або на лист.
2 Увімкніть режим підігріву духовки 220°C/425°F/положення 7. регулятору духовки. Нанесіть пасту із сушених томатів на основу піци. Присипте зверху орегано та додайте 2⁄3 сира моцарела.
3 Насипте томати, перець, гриби, додайте сир Dolcellate® , шинку Парма, решту сиру моцарела та Пармезан, листя базиліку. Посоліть та поперчіть, а також покропіть оливковою олією.
4 Випікайте 18-20 хвилин або до появи золотавого кольору, та одразу ж подавайте до столу.

Джем із літніх фруктів **Програма 9**

Інгредієнти	**450 г джему**
полуниця	115 г
малина	115 г
червона порічка	75 г
лимонний сік	1 чайна ложка
цукор, що містить піктин	300 г
масло	15 г

1 Якщо полуниці дуже великі за розміром, розділіть їх навпіл, потім покладіть до таці разом з малиною та порічкою. Додайте решту інгредієнтів.
2 Після завершення циклу вимкніть прилад та перелийте джем до стерилізованої ємності, ретельно закрийте щільною кришкою та наліпіть наклейку.
Увага: Протягом усього процесу приготування джему тістомішалка постійно змішуватиме інгредієнти.

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

Інгредієнти	**1 кг**
Вода, тепла (32-35°C)	370 мл
Рослинна олія	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки

- Щоб отримати кращій результат вимірюйте температуру води за допомогою термометра або змішайте 90 мл окропу з 280 мл холодної води.

1 Натисніть кнопку **«eco»** (економний режим), і програма автоматично запуститься.

Рецепт приготування **eco**-буханки може бути змінений для випікання хліба з меншим вмістом солі або взагалі без солі наступним чином:

Інгредієнти	**Знижена кількість солі**	**Без солі**	**Використання замінника солі (містить калій)**
Вода, тепла (32-35°C)	370 мл	370 мл	370 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1 столова ложка	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	600 г	600 г
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки	2 столових ложки	2 столових ложки
Сіль	½ чайної ложки	-	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	1 столова ложка	1 столова ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 столова ложка	1 столова ложка	1 столова ложка

Увага: Через зменшення кількості солі хліб має більш прісний смак у порівнянні із стандартним рецептом.

Готові суміші **кнопка «eco» (економний режим)**

Режим **eco** bake (випікання в економному режимі) може бути використаний і рекомендований для випікання хліба з готових сумішей. (Готові суміші з цільного зерна або на основі борошна з цільного зерна дають найкращий результат, як правило, при використанні програми 3 - Хліб з цільного зерна).

- Перевірте, щоб загальний об'єм суміші не перевищував максимально допустимий об'єм, на який розрахована ваша хлібопічка.
- Спочатку налийте в тацю рекомендовану виробником кількість води, після цього додайте готову суміш.
- Для досягнення кращого результату використовуйте теплу воду (30-35°C); вимірюйте температуру води за допомогою термометра або змішайте окріп з холодною водою у пропорції - 25% окропу та 75% холодної води.
- Якщо хліб піднявся недостатньо високо, то наступного разу додайте 1-2 чайних ложки дріжджів, які легко перемішуються.
- Для приготування хліба з готових сумішей не рекомендується використовувати режим увімкнення приладу із затримкою, оскільки ви не можете відокремити дріжджі від рідини.

Відвідайте сайт компанії Kenwood для отримання більш детальної інформації про використання сумішей для випікання хліба у вашій хлібопічці.

Лише випікання **Програма 10**

Програма «Лише випікання» може бути вибрана самостійно і використовується наступним чином: -

1 Використовується у поєднанні з режимом вимішування тіста або для того, щоб продовжити час випікання хліба після закінчення однієї з стандартних програм хлібопічки.
   - ○ Зачекайте, доки закінчиться режим вимішування тіста або програма випікання хліба – ви почуєте звуковий сигнал і на екрані дисплея висвітитися 0:00.
   - ○ Натисніть кнопку «Меню» і виберіть програму 10.
   - ○ Використовуйте кнопки таймера ⊕ та ⊖ для того, щоб встановити потрібний час для випікання - від 10 до 90 хвилин.
   - ○ Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» ⑯.

2 Використовується для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охололого хліба.
   - ○ Натисніть кнопку «Меню» і виберіть програму 10.
   - ○ Використовуйте кнопки таймера ⊕ та ⊖ для того, щоб встановити потрібний час для випікання - від 10 до 90 хвилин.
   - ○ Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» ⑯.

Не залишайте хлібопічку без нагляду під час роботи програми «Лише випікання». Коли виріб набуде бажаного кольору скоринки, зупиніть програму самостійно, не очікуючи на автоматичне вимкнення.

інгредієнти

Головний інгредієнт, що використовується при випіканні хліба – це борошно, і тому дуже важливо обрати правильний тип.

Пшеничне борошно
Із пшеничного борошна виходить найсмачніший хліб. Пшеничне борошно має зовнішню плівку, яку ще називають «висівки», і внутрішнє зерно, яке містить пшеничний зародок та ендосперм. Саме білок, який знаходиться всередині ендосперму, при змішуванні з водою утворює глютен. Глютен має властивість розтягуватись подібно еластичним предметам. Під час ферментації із дріжджів виходять гази, які уловлюються й сприяють тому, що тісто починає підніматися.

Біле борошно
У цьому борошні не має зовнішніх висівок та пшеничного зародку, а ендосперм, що залишився, перемололи на біле борошно. Тому дуже важливо використовувати саме біле борошно, або біле борошно для випікання хліба, оскільки воно містить більше протеїнів, які необхідні для формування глютену. Не використовуйте звичайне біле борошно або борошно для піднімання для приготування дріжджового хлібу, бо буханки не піднімуться і ви отримаєте плоский хліб. Існує декілька видів білого борошна для випікання хліба. Для отримання кращих результатів використовуйте тільки високоякісне борошно, надаючи перевагу невибіленому борошну.

Непросіяне борошно
Непросіяне борошно має висівки та пшеничний зародок, що надає борошну горіховий присмак та дозволяє готувати хліб з більш крупною текстурою. Дуже важливо використовувати борошно із цільного зерна чи непросіяне борошно. Буханки хліба, виготовлені із 100% непросіяного борошна, матимуть щільнішу текстуру, ніж буханки білого хліба. Висівкам, що присутні у борошні, притаманні властивості виділяти глютен, і тому тісто на основі непросіяного борошна піднімається повільніше. Використовуйте спеціальні програми для приготування хліба з непросіяного борошна, які дозволяють йому піднятися. Щоби випекти менш щільну буханку, замініть частину непросіяного борошна білим борошном.

Насичене жовте борошно
Можна використовувати цей вид борошна у комбінації з білим борошном, або окремо. Воно містить близько 80-90% пшеничного зерна, і тому хліб виходить легкішим, з дуже насиченим смаком. Спробуйте приготувати хліб на основі цього борошна в режимі випікання стандартного білого хліба, замінивши 50% насиченого білого борошна жовтим. Можливо вам доведеться додати більше рідини.

Борошно із цільного зерна
Комбінація білого, непросіяного та житнього борошна, змішаних із солодовими цільними зернами надають хлібу особливий присмак та текстуру. Використовуйте окремо або у комбінації із білим борошном.

Інші види борошна
Інші види борошна таке, як, наприклад, житнє борошно можна використовувати з білим та непросіяним борошном для випікання чорного хліба із зернами чи житнього хліба. Навіть невелика кількість такого борошна надає особливий присмак. Не використовуйте це борошно окремо, оскільки тісто буде клейким і хліб вийде кволим, крупної структури. Інші види зернових такі, як просо, ячмінь, гречка та овес містять невелику кількість протеїнів, і тому не виробляють достатньо глютену, щоби приготувати звичайний хліб.

Такі види борошна можна використовувати у незначній кількості. Спробуйте замінити 10-20% білого борошна одним із цих видів.

Сіль
Невелика кількість солі – необхідний інгредієнт під час приготування хліба, оскільки її додають у тісто для надання смаку. Використовуйте звичайну столову сіль чи морську сіль, але ні в якому разі грубодроблену, Грубодроблена сіль використовується для присипання булочок, сформованих вручну, для отримання хрусткішої текстури. Не використовуйте замінники із низьким вмістом солі, оскільки вони не містять натрій.

- Сіль посилює структуру глютену і робить тісто еластичнішим.

- Сіль не дає дріжджам підходити дуже сильно і запобігає сплющуванню тіста.
- Однак, забагато солі не дасть тісту достатньо піднятися.

Підсолоджувачі

Використовуйте білий або чорний цукор, мед, екстракт солоду, світлу патоку, кленовий сироп, чорну патоку чи патоку.

- Цукрові та рідкі підсолоджувачі надають насиченість кольору, а скоринка стає золотавою.
- Цукор сприяє появі вологи, що добре впливає на якості зберігання.
- Цукор - необхідний елемент для дріжджів, хоча і не самий важливий. Природний цукор та крохмаль, який міститься у борошні активують роботу сучасних видів сухих дріжджів. В такому випадку, тісто стає активнішим.
- Солодкий хліб містить помірний рівень цукру, а фрукти, глазур чи цукрова глазур додають ще більше солодкості Для приготування такого хлібу, використовуйте цикл випікання солодкого хліба.
- У разі заміни рідкого підсолоджувача цукром, загальний об'єм рідини, зазначений у рецепті, треба трохи зменшити.

Жири та олія

Зазвичай, щоби зробити кришку м'якішою, у тісто додають невелику кількість жирів або олії. Це також сприяє тому, що хліб довше не черствіє. Можна використовувати масло, маргарин чи навіть свинячий жир у невеликої кількості, не більше 25 г (1 унції) або 22 мл (11/2 столової ложки) рослинної олії. Якщо у рецепті зазначена більша кількість жирів чи олії, то в такому разі краще додавати масло, оскільки смак олії стає дуже помітним.

- Замість масла можна використовувати оливкову або соняшникову олію. Треба тільки правильно розрахувати об'єм рідини для кількості, яка перевищує 15 мл (3 чайних ложки). Для тих, кого турбує рівень вмісту холестерину, більше підходить соняшникова олія.
- Не використовуйте спреди із низьким вмістом жирів, адже вони містять до 40% води, і мають зовсім інші властивості порівняно із маслом.

Рідина

Для випікання хліба необхідна будь-яка рідина, зазвичай використовують воду або молоко. Використання води надає хлібу більш хрустку скоринку, ніж використання молока. Воду часто змішують зі сухим знежиреним молоком. Це дуже важливо при використанні функції увімкнення приладу із затримкою, оскільки свіже молоко може зіпсуватися. Для більшості програм можна використовувати воду з-під крану, але для програми **eco** (економний режим) вода має бути теплою.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Якщо ви використовуєте молоко з холодильника, зробіть теж саме.
- Щоби отримати м'якішу кришку, можна використовувати пахту, йогурт, сметану, м'які види сирів такий, як рікотта, наприклад. Пахта надає особливий, приємний, трохи кислий смак, який відрізняється від смаку сільського домашнього хліба та кислого тіста.
- Щоби зробити тісто біль пружким, поліпшити колір хліба, структуру та надати стабільності глютену під час піднімання, можна додати яйця. Якщо ви використовуєте яйця, візьміть менший об'єм рідини. Покладіть яйце до мірчої чашки та залийте рідину, не перевищуючи рівень, зазначений у рецепті.

Дріжджі

Дріжджі бувають свіжі та сухі. Всі рецепти були протестовані у режимі звичайного змішування. Сухі дріжджі, які не потрібно розчиняти у воді, змішуються скоріше. Їх кладуть в ямку у борошні, де вони зберігаються окремо від рідини, доки не почнеться процес змішування.

- Для отримання кращих результатів використовуйте сухі дріжджі. Не рекомендується використовувати свіжі дріжджі, оскільки результат може відрізнятися від того, на що ви очікували. Не використовуйте свіжі дріжджі, якщо активовано режим увімкнення приладу із затримкою.
  Якщо ви бажаєте додати свіжі дріжджі, ви повинні виконати наступні вимоги:
  6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці сухих дріжджів

Додайте до свіжих дріжджів 1 чайну ложку цукру та 2 столових ложки теплої води. Залиште на 5 хвилин, доки не з'явиться піна.
Після цього додайте решту інгредієнтів до форми. Для отримання кращих результатів розрахуйте потрібну кількість дріжджів.

- Дотримуйтесь об'ємів, зазначених у рецептах. Перевищення норми може спричинити переливання тіста через край форми для випікання.
- Після того, як ви відкрили пачку дріжджів, ви повинні використати їх протягом 48 годин. Ви можете зберігати дріжджі довший час тільки, якщо це було зазначено виробником. Закрийте пачку після використання. Зберігайте відкриті дріжджі у холодильнику й використовуйте, як тільки буде потрібно.
- Не використовуйте дріжджі, термін придатності яких вже закінчився. З часом дріжджі втрачають свої властивості.
- Зараз у продажу ви можете знайти сухі дріжджі, які були виготовлені спеціально для використання у хлібопічках. Такі дріжджі звісно сприятимуть кращим результатам, але спершу ви повинні розрахувати правильну кількість.

Розробка власних рецептів

Після того, як ви спробували приготувати хліб за рецептами, що додаються, ви можете адаптувати декілька своїх улюблених рецептів, які ви використовували для приготування тіста вручну. Спершу оберіть один із схожих рецептів, які викладені у посібнику, та використовуйте його, як основу.

Прочитайте наступні інструкції та будьте готові вносити зімни в міру того, як ви просуваєтесь уперед.

- Переконайтеся, що ви використовуєте потрібну кількість інгредієнтів, зазначену для хлібопічки. Не перевищуйте максимальних показників. У разі необхідності, візьміть меншу кількість борошна та рідини, ніж зазначено у рецептах, що додаються.
- Завжди спершу зливайте рідину. Відокремте дріжджі від рідини, додавши їх після борошна.
- Замініть свіжі дріжджі сухими, які легко змішуються. Увага: 6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці (5 мл)сухих дріжджів
- Якщо ви використовуєте режим увімкнення приладу із затримкою, замініть свіже молоко сухим або залийте воду.
- Якщо у вашому рецепті зазначено, що треба додати яйце, зробіть це, але не забудьте порахувати його, як частину загального об'єму рідини.
- Покладіть дріжджі в окрему форму і залиште їх там, доки не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Перевіряйте консистенцію тіста протягом перших хвилин вимішування. Для випікання хліба у хлібопічці, тісто повинно бути м'яким, і тому, скоріш за все, вам потрібно буде додати більше рідини. Тісто має бути вологим, щоб рівномірно підніматись.

Як витягти, нарізати та зберігати хліб

- Для отримання кращих результатів після закінчення циклу випікання, витягніть хліб із приладу та одразу ж вийміть його із форми. Але якщо вас не має поблизу приладу, хлібопічка буде підігрівати хліб протягом 1 години.
- Витягніть тацю для хліба із приладу. Використовуйте для цього кухонні рукавички, навіть якщо ви робите це під час циклу підігрівання. Переверніть тацю догори дном та потрясіть декілька разів, щоби вийняти готовий хліб. Якщо хліб не виймається, спробуйте легенько постукати по дерев'яній частині таці, або покрутіть основу валу, розташовану на тильному боці форми для випікання.
- Під час виймання хліба, тістомішалка повинна залишатися всередині таці, однак дуже часто вона потрапляє всередину готової буханки. Якщо це трапилося, перш, ніж розрізати хліб, витягніть її за допомогою термостійкого пластикового кухонного інструменту. Не використовуйте для цього металеві предмети, оскільки вони можуть подряпати антипригарне покриття.
- Перед розрізанням остудіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.

Зберігання

Хліб, виготовлений в домашніх умовах, не містить консервантів, і тому його краще з'їсти протягом 2-3 днів з моменту приготування. Якщо ви не збираєтесь їсти хліб одразу ж після приготування, загорніть його у фольгу або покладіть до пластикового пакету та щільно закрийте.

- Хрусткий французький хліб стає м'якішим під час зберігання, і тому до початку процесу розрізання його краще не накривати.
- Якщо ви бажаєте, щоби ваш хліб залишався свіжим протягом декілька днів, зберігайте його у холодильнику. Перед тим, як покласти хліб у холодильник, розріжте його на шматочки, щоби вам було легше діставати потрібну кількість.

Загальна інформація та корисні поради

Результати випікання хліба у хлібопічці залежать від ряду факторів, а саме від якості інгредієнтів, правильного відмірювання їх кількості, температури та вологості. Для отримання кращих результатів, рекомендуємо вам дотримуватись наших порад.

Хлібопічка – це негерметичний прилад, і тому на її роботу впливає такий фактор, як температура. Якщо на вулиці дуже жарко або прилад знаходиться в кухні, де повітря також сильно нагрівається, хліб підніметься більше, ніж в холодних умовах. Оптимальна температура становить не менше 20°C /68°F та не більше 24°C/75°F.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати. Повторіть таку ж саму процедуру для інгредієнтів, що зберігалися у холодильнику.
- Використовуйте інгредієнти лише кімнатної температури, за винятком випадків, вказаних в рецепті; наприклад, при виборі програми **«eco»** (економний режим) необхідно додавати лише теплу воду.
- Додавайте інгредієнти до таці згідно із списком, зазначеним у рецепті. Дріжджі повинні зберігатися в окремій посуді, доки ви не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Правильне відмірювання необхідної кількості інгредієнтів – це найважливіший фактор успіху. Більшість проблем трапляється у разі неправильного відмірювання або, якщо ви забули покласти той чи інший інгредієнт. Використовуйте метричну систему мір, оскільки ці цифри є незмінними величинами. Використовуйте мірчу чашку та ложку, що додаються.
- Завжди використовуйте тільки свіжі інгредієнти, уважно слідкуйте за їх терміном придатності. Швидкопсувні продукти такі, як молоко, сир, овочі, свіжі фрукти можуть псуватися, особливо в теплих умовах. Такі продукти можна використовувати, якщо ви збираєтеся готувати хліб негайно.
- Не кладіть забагато жирів, оскільки вони формують бар'єр між дріжджами та борошном, уповільнюючи дію дріжджів, що може стати причиною випікання кволого хліба.

- Перед додаванням масла чи жиру до таці, поріжте його на маленькі шматочки.
- Якщо ви бажаєте приготувати хліб із фруктовим смаком, замініть частину води фруктовим соком, наприклад, помаранчевим, яблучним або ананасним.
- Сік із овочів можна використовувати, як частину рідини. Вода, яка відділяється під час готування картоплі, містить крохмаль, який, в свою чергу, є додатковим джерелом поживи для дріжджів, і сприяє випіканню високого, м'якого хліба, який довго зберігає свою свіжість.
- Овочі такі, як моркву, кабачки або навіть готове картопляне пюре можна додавати для поліпшення смаку. Однак, вам потрібно буде зменшити кількість рідини, оскільки ці продукти містять воду. Починайте із меншої кількості води і перевіряйте стан тіста, коли запуститься процес вимішування. Додавайте воду у разі необхідності.
- Не перевищуйте максимальних показників, що зазначені у рецепті, оскільки ви можете пошкодити прилад.
- Якщо хліб не піднімається, спробуйте замінити пливучу воду на пляшкову або кип'ячену та охолоджену воду. Якщо пливуча вода містить багато хлору та фтору, це може заважати процесу піднімання хліба. Жорстка вода також має такий ефект.
- Рекомендується перевірити стан тіста через 5 хвилин з моменту початку процесу вимішування. Під рукою треба мати гнучку гумову лопатку, щоби можна були зняти інгредієнти, які залипли на стінки форми для випікання. Не кладіть нічого поряд із тістомішалкою і не перешкоджайте її руху. Перевіряйте тісто, щоби переконатися, що консистенція правильна. Якщо тісто кришіться чи прилад пригальмовує, додайте трохи води. Якщо тісто налипає на стінки і не формує шар, додайте трохи борошна.
- Не відкривайте кришку під час витримування і випікання, тісто може опуститися.

Посібник із усунення несправностей

Нижче приведені декілька типових проблем, які можуть з'явитися під час приготування хліба у хлібопічці. Ознайомтеся із проблемами, можливими причинами та діями, які потрібно здійснити для усування цих порушень й ефективного випікання хліба.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
1. Хліб піднімається недостатньо високо	• Хліб із непросіяного борошна буде нижчим по висоті, ніж звичайний білий хліб через менший вміст білків, які сприяють формуванню глютену у борошні із цільного зерна. • Недостатня кількість рідини. • Забули покласти цукор або додали недостатню кількість. • Використали борошно невідповідного г'атунку. • Використали дріжджі невідповідного типу. • Додали недостатню кількість дріжджів або дріжджі були дуже застарілі. • Обрано режим **eco** (економний режим). • Дріжджі та цукор вступили у взаємодію до початку циклу вимішування.	• Нормальна ситуація, не потребує ніяких спеціальних мір. • Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Можливо ви використали звичайне біле борошно спеціального хлібопекарного г'атунку, яке містить велику кількість глютену. • Не використовуйте універсальне борошно, яке застосовується для усіх видів випічки. • Для отримання кращих результатів, використовуйте тільки швидкодіючі дріжджі, що швидко вимішуються. • Відмірте рекомендовану кількість інгредієнтів та перевірте їх термін придатності, зазначений на упаковці. • У разі використання цього циклу, буханки будуть коротші. Це – нормальне явище. • Покладіть буханки на тацю так, щоби вони не торкалися одна одну.
2. Плоскі буханки, хліб не піднімається.	• Не поклали дріжджі. • Поклали старі дріжджі. • Рідина була дуже гарячою. • Поклали забагато солі. • Якщо ви використовували таймер, дріжджі намокли ще до початку процесу приготування хліба.	• Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Перевірте термін придатності. • Використовуйте рідину потрібної температури, яка відповідає налаштуванню програми випікання хліба. • Використовуйте рекомендовану кількість інгредієнтів. • Покладіть сухі інгредієнти в куточки таці й зробіть невелике заглиблення у центрі для дріжджів, щоби захистити їх від рідини.
3. Спучена верхня частина, форма буханки нагадує гриб.	• Забагато дріжджів. • Забагато цукру. • Забагато борошна. • Недостатня кількість солі. • Тепла, волога погода.	• Зменшить кількість дріжджів на 1/4чайних ложки. • Зменшить кількість цукру на 1 чайну ложку. • Зменшить кількість борошна на 6-9 чайних ложки. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
4. Верхівка та боки осуваються.	• Забагато рідини. • Забагато дріжджів. • Висока вологість та тепла погода спричинили дуже швидке піднімання тіста.	• Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки наступного разу або додайте трохи борошна. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість або спробуйте прискорений цикл наступного разу. • Остудіть воду або додайте холодного молока
5. Скривлена вузлувата верхівка, нерівна поверхня.	• Недостатня кількість рідини. • Забагато борошна. • Верхівка буханок може не зберігати ідеальну форму, але це не впливатиме на чудовий смак хліба.	• Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Уважно відміряйте кількість борошна. • Зробіть усе необхідне, щоби приготувати тісто в якомога кращих умовах.
6. Під час випікання, буханка осідає.	• Можливо прилад працював на протягу або зазнав штовханів чи трусу під час процесу піднімання тіста. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба. • Недостатня кількість солі або її відсутність. (сіль запобігає зайвому витримуванню) • Забагато дріжджів. • Тепла, волога погода.	• Поставте хлібопічку в інше місце. • Не використовуйте більше інгредієнтів для приготування буханки великого розміру, ніж це рекомендовано (максимум 1 кг). • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Уважно відміряйте кількість дріжджів. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.
7. Буханки виходять нерівними, коротшими з одного боку.	• Тісто було дуже сухим або не було умов для його рівномірного піднімання у таці.	• Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
8. Отвір в нижній частині буханки	• Отвір був зроблений тістомішалкою під час виймання буханки з таці для хліба.	• Нормальне явище
СТРУКТУРА ХЛІБА		
9. Дуже щільна структура.	• Забагато борошна. • Недостатня кількість дріжджів. • Недостатня кількість цукру.	• Точно відмірте необхідну кількість. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Точно відмірте необхідну кількість.
10. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	• Не поклали сіль. • Забагато дріжджів. • Забагато рідини.	• Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
11. Середина буханки виходить сирою, непропеченою.	• Забагато рідини. • Ви поклали велику кількість інгредієнтів і прилад не зміг їх обробити. • Ви розрізаєте хліб, коли він ще гарячий.	• Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • У разі, якщо в процесі випікання хліба живлення було відключено більше, ніж на 8 хвилин, вийміть непропечену буханку із форми та почніть процес випікання знов з новими інгредієнтами. • Зменшить об'єм інгредієнтів до максимально припустимої кількості.
12. Хліб погано розрізається, дуже липкий.	• Під час роботи сталося відключення живлення. • Ви використовуєте невідповідний ніж.	• Остудіть буханку на підставці протягом не менше 30 хвилин. Перед розрізанням із буханки повинен вийти пар. • Використовуйте відповідний ніж для розрізання хліба.
КОЛІР ТА ТОВЩИНА СКОРИНКИ		
13. Темний колір скоринки/ скоринка дуже товста	• Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	• Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
14. Буханка підгоріла.	• Несправна робота приладу.	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».
15. Скоринка дуже світлого кольору.	• Хліб випікався недостатньо довго. • У рецепті не зазначено застосування сухого або свіжого молока.	• Збільшить час випікання. • Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого знежиреного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоби отримати більш насичений брунатний колір.
ПРОБЛЕМИ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ТАЦЕЮ ДЛЯ ХЛІБА		
16. Ви не можете витягти тістомішалку.	• Додайте воду до таці для хліба й залиште тістомішалку, щоби вона відмокла, і тільки після цього її можна буде витягти.	• Виконуйте інструкції стосовно чищення після кожного використання. Можливо вам знадобиться трохи покрутити тістомішалку після відмокання, щоб усунути заїдання.
17. Хліб прилипає до таці/ його важко зняти за допомогою струшування.	• Це може трапитися після тривалого застосування приладу.	• Протріть внутрішню поверхню таці рослинною олією. • Дивись розділ «Технічне обслуговування».
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
18. Хлібопічка не працює/ тістомішалка не рухається.	• Хлібопічку не увімкнено. • Тацю було встановлено неправильно. • Активовано режим роботи таймеру із затримкою.	• Переконайтеся, що перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) ⑦ знаходиться в положенні ON (увімкнути). • Переконайтеся, що тацю було зафіксовано. • Хлібопічка не запуститься, доки зворотний відлік не дійде встановленого часу запуску програми.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
19. Інгредієнти не перемішані.	• Ви не запустили програму. • Ви забули встановити тістомішалку до таці.	• Після налаштування програми за допомогою панелі управління, натисніть кнопку запуску, щоб увімкнути хлібопічку. • Перед завантаженням інгредієнтів, переконайтеся, що тістомішалку було встановлено на вал, розташований у нижній частині таці.
20. Під час роботи відчувається запах гару.	• Інгредієнти опинилися всередині пічки. • Таця протікає. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба.	• Намагайтеся не пролити інгредієнти, коли ви додаєте їх до форми. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму. • Дивись розділ «Технічне обслуговування». • Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спочатку.
21. Хлібопічка рухається на робочій поверхні.	• Бруд або сухі частинки пилу на опорних ніжках хлібопічки заважають фіксації хлібопічки на робочій поверхні.	• Завжди встановлюйте хлібопічку на чисту суху поверхню. • Витирайте бруд або пил з поверхні опорних ніжок хлібопічки вологою ганчіркою.
22. Прилад було випадково відключено від мережі електропостачання або живлення не постачалося протягом більш, ніж 8 хвилин. Як можна врятувати хліб?	• Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спочатку. • Якщо прилад знаходиться у циклу піднімання тіста, вийміть тісто із таці для хліба, надайте потрібну форму, покладіть на спеціальний лист для хліба, умащений маслом, розміром 23 x 12.5 см (9 x 5 дюймів), накрийте та залиште, доки тісто не збільшиться вдвічі. Використовуйте налаштування «Тільки випікання» 10 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6 протягом 30-35 хвилин, або доки буханка не стане золотаво-брунатною. • Якщо прилад знаходиться у циклі випікання, використовуйте налаштування «Тільки випікання» 10 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6, знявши верхній лист. Обережно витягніть тацю із приладу й установіть його на нижній лист в духовці. Випікайте до появи золотаво-брунатної скоринки.	
23. На дисплеї з'являється надпис «E:01», і прилад не вмикається.	• Камера пічки перегрілася.	• Відключіть прилад від мережі та залиште охолонути на 30 хвилин.
24. На дисплеї з'являється надпис «H:HH + E:EE», і прилад не працює.	• Несправна робота хлібопічки. Помилка давача температури	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту

Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/EC.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику 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
40285/1

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Kenwood BM260 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.