

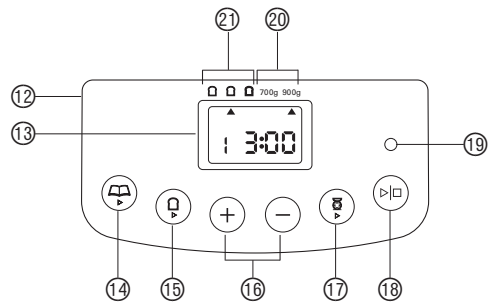
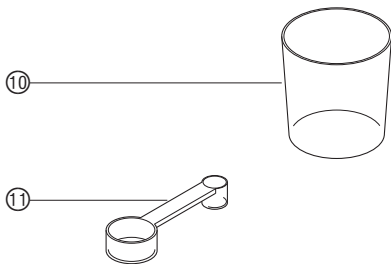
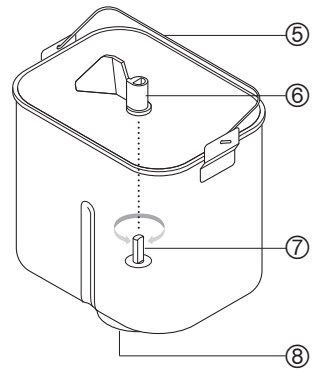
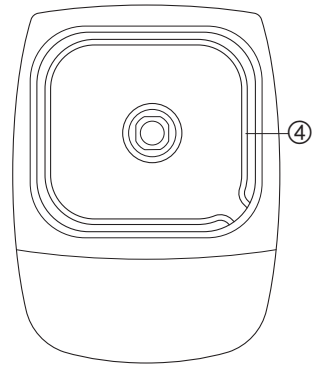
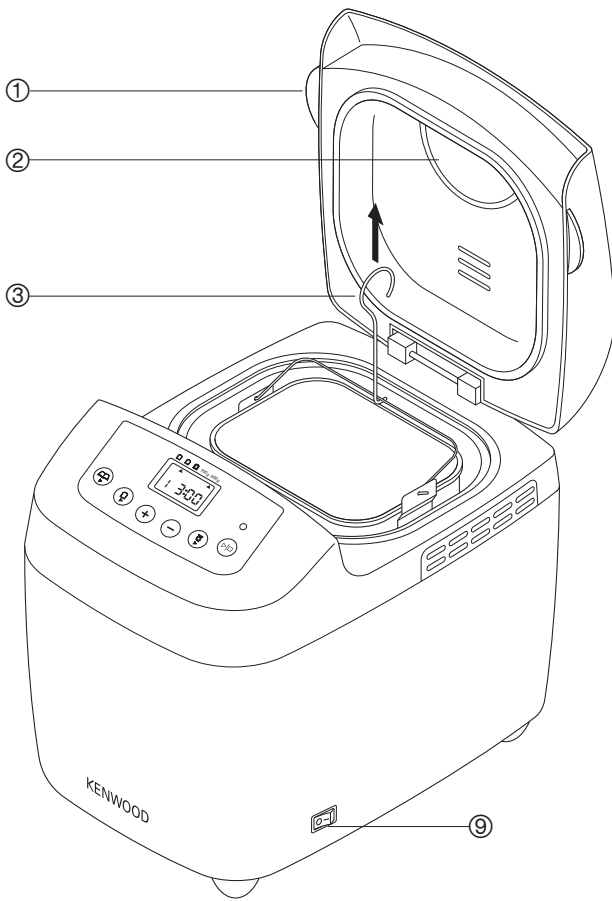
# KENWOOD

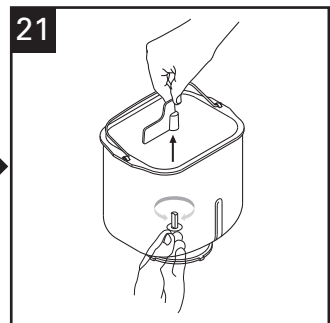
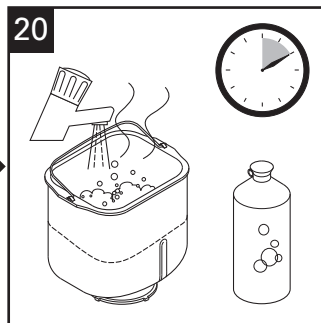
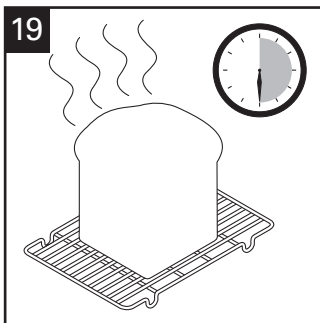
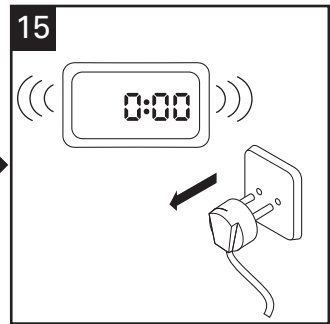
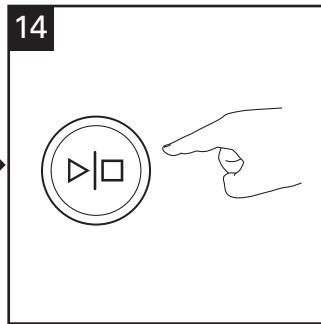
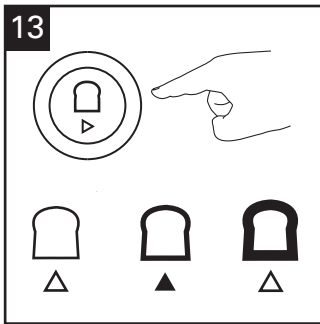
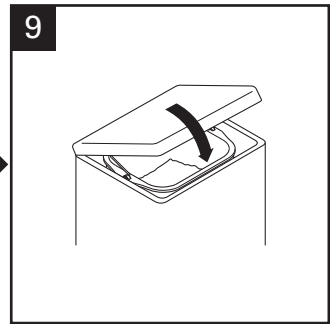
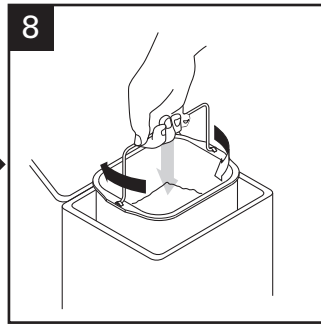
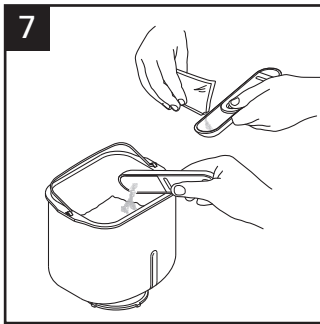
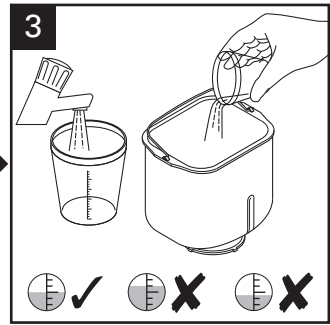
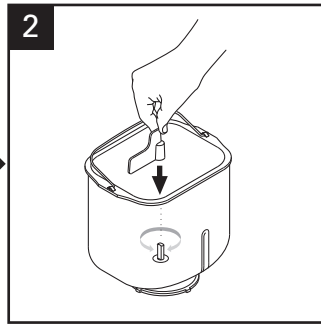
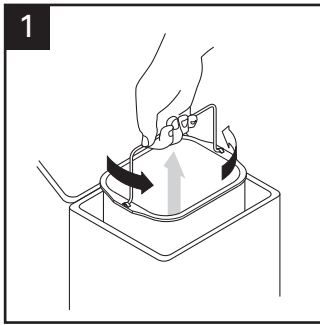


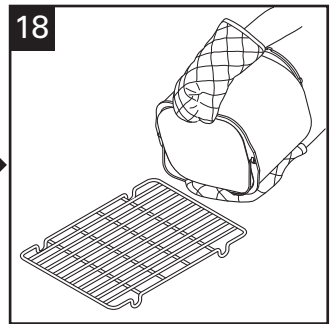
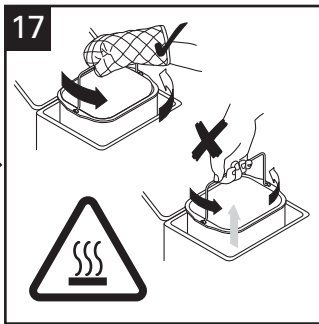
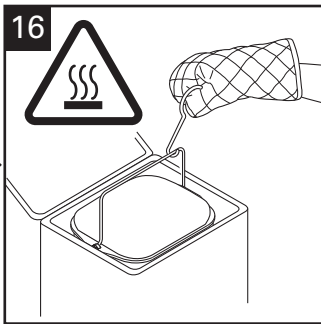
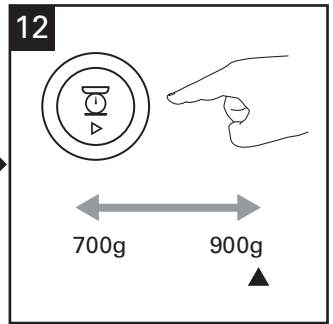
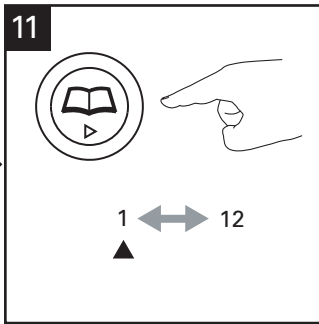
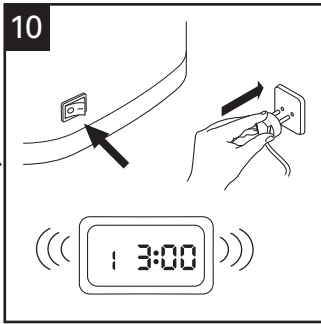
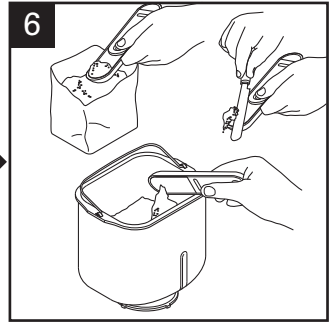
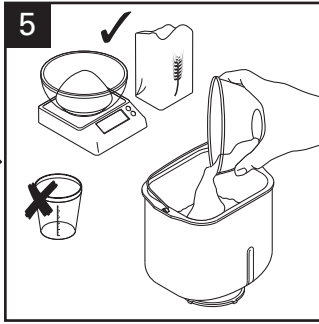
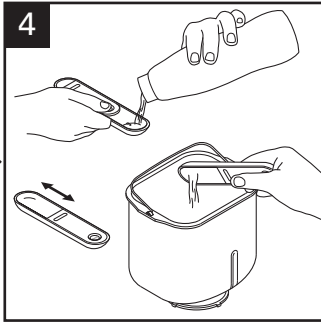
BM230

<b>English</b>	<b>2 - 17</b>
<b>Português</b>	<b>18 - 36</b>
<b>Español</b>	<b>37 - 55</b>
<b>Türkçe</b>	<b>56 - 73</b>
<b>Česky</b>	<b>74 - 91</b>
<b>Magyar</b>	<b>92 - 109</b>
<b>Polski</b>	<b>110 - 129</b>
<b>Русский</b>	<b>130 - 152</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>153 - 173</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>174 - 192</b>
<b>Українська</b>	<b>193 - 215</b>
<b>عربي</b>	<b>٢٣١ - ٢١٦</b>









## См. иллюстрации на передней странице

### **Перед использованием электроприбора Kenwood**

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

## **Меры безопасности**

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

- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на крышке и боковой поверхности прибора, чтобы обеспечить равномерную вентиляцию 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 Ручки крышки
- ② Смотровое окно
- ③ Крючок, расположенный на форме для выпекания
- ④ Нагревательный элемент
- ⑤ Ручка поддона для хлеба
- ⑥ Тестомешалка
- ⑦ Вал привода
- ⑧ Муфта привода
- ⑨ Выключатель питания
- ⑩ Мерная чашка
- ⑪ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑫ Панель управления
- ⑬ Дисплей-индикатор
- ⑭ Кнопка "меню"
- ⑮ Кнопка "цвет корочки"
- ⑯ Кнопки таймера временной остановки
- ⑰ Кнопка "размер буханки"
- ⑱ Кнопка «пуск/стоп»
- ⑲ Световой индикатор запуска программы
- ⑳ Кнопка подтверждения
- ㉑ Индикатор цвета корочки (светлая, средняя, темная)

### 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 жидкости, которые хранились при комнатной температуре (20°C/68°F), за исключением программ ускоренного выпекания хлеба (6) и (7). Выполняйте инструкции, приведенные в разделе «Рецепты».
- Всегда используйте мерную ложечку, которая поставляется в комплекте прибора, чтобы отмерить небольшое количество сухих ингредиентов и жидкостей. Чтобы отмерить 1 чайную ложку или 1 столовую ложку, наберите полную мерную ложечку, а затем слегка отсыпьте, чтобы смесь распределялась равномерно (см. рис.6).

## ⑨ Выключатель питания

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

- Подключите прибор к сети и нажмите переключатель ON/OFF (включить/выключить) ⑨, который расположен на боковой панели хлебопечки. Прозвучит характерный сигнал и на экране дисплея появится цифра 1 (3:00).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

## Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
- 2 Установите тестомешалку.
- 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 снизить качество хлеба.
- 5 ↑
- 6 ↓
- 7
- 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 (3:00).
- 11 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ⑭ до установки необходимой программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпекание буханки весом 900 грамм со средним цветом корочки.
- 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑰ до индикации ⑳ требуемого размера.
- 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку "ЦВЕТ КОРОЧКИ" ⑮ до индикации ㉑ требуемого цвета (светлый, средний или темный).
- 14 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑲, загорится световой индикатор «ЗАПУСКА ПРОГРАММЫ» ⑲. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите и удерживайте кнопку "ПУСК/СТОП" ⑲ в течение 2 -3 секунд.
- 15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.




- 16 Чтобы поднять ручку формы для выпекания, воспользуйтесь специальным крючком.
- 17 Извлеките форму для выпекания, удерживая ее за ручку и поворачивая к задней стенке камеры. **Всегда используйте кухонные рукавички, поскольку ручка формы для хлеба сильно нагревается.**
- 18 Для остывания хлеба поместите его на решетку.
- 19 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
- 20 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").

## 16 Таймер задержки

Таймер задержки позволяет задерживать время начала процесса приготовления хлеба до 13 часов. Однако функцию отложенного пуска хлебопечки нельзя использовать для программ (6)-(12).



**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.

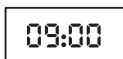
При нажатии кнопки таймера время добавляется в 10-минутных интервалах. Вам не нужно рассчитывать разницу между выбранным временем программы и общим необходимым временем, поскольку хлебопечка автоматически включает установку времени цикла.

*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 кнопку «ПУСК/СТОП», на дисплее появится и начнет мигать символ (:), а также загорится световой индикатор «ЗАПУСКА ПРОГРАММЫ» . Таймер начнет отсчет в обратном порядке.



- 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 10 минут, в случае, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе.

## Уход и очистка

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

### **Форма**

- Не мойте форму в посудомоечной машине.
- Производите очистку 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 удастся вытащить через 10 минут, удерживайте вал привода с нижней стороны поддона и проверните тестомешалку вперед и назад до тех пор, пока она не освободится.

Программы приготовления хлеба и теста						
Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки		Прозвучит характерный сигнал, означающий, что можно добавлять ингредиенты вручную *		Используйте нагрева подогревания ☆☆
		700 г	900 г	700 г	900 г	
<b>1 Основной вариант</b>	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	2:53	3:00	2:15	2:20	60
<b>2 Французский хлеб зерна</b>	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:40	3:50	2:35	2:40	60
<b>3 Хлеб из цельного</b>	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки	3:32	3:40	2:50	2:55	60
<b>4 Без клейковины</b>	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину Максимум 500 г муки.	2:10		1:45		60
<b>5 Бришь/ сладкий хлеб</b>	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	2:50	2:55	2:25	2:30	60
<b>6 Ускоренная выпечка 900 г</b>	Сокращает время выпекания белого хлеба наполовину. Необходимые условия: теплая вода, дополнительная порция дрожжей и меньшее количество соли.	1:38		1:28		60
<b>7 Ускоренная выпечка 700 г</b>		1:28		1:18		60
<b>8 Тесто</b>	Тесто для ручного формирования и запекания в духовке	1:30		-		-
<b>9 Джем</b>	Используется для приготовления джемов. Во время работу программы по приготовлению джемов, тестомешалка не будет работать первые 15 минут или последние 20 минут цикла	1:20		-		-

## Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки		Прозвучит характерный сигнал, означающий, что можно добавлять ингредиенты вручную *		Используйте нагрева подогревания **
		700 г	900 г	700 г	900 г	
<b>10 Выпечка</b>	Смесь для выпекания тортов/пирожных	1:50		1:34		60
<b>11 Тесто для пиццы</b>	Рецепты теста для пиццы	1:30		-		-
<b>12 выпечка</b>	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлаждённого хлеба. Для установки продолжительности работы, используйте кнопки таймера	0:10 – 1:00		-		60

- ★ 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. **Внимание:** во время работы цикла подогрева нагревательный элемент будет попеременно включаться и выключаться.

Программа	Цвет корочки	Вес	Замешивание 1	Подъем 1	Замешивание 2	Подъем 2	Подъем 3	Выпекание	Общее время	Дополнительно	Подогрев	Задержка
1	Основной вариант	700 г	9 мин	20 мин	14 мин	25 мин	45 мин	60 мин	2:53	2:15	1 час	13:00
		900 г	10 мин	20 мин	15 мин	25 мин	45 мин	65 мин	3:00	2:20	1 час	13:00
		700 г	9 мин	20 мин	14 мин	25 мин	45 мин	60 мин	2:53	2:15	1 час	13:00
		900 г	10 мин	20 мин	15 мин	25 мин	45 мин	65 мин	3:00	2:20	1 час	13:00
2	Французский хлеб	700 г	9 мин	20 мин	14 мин	25 мин	45 мин	60 мин	2:53	2:15	1 час	13:00
		900 г	10 мин	20 мин	15 мин	25 мин	45 мин	65 мин	3:00	2:20	1 час	13:00
		700 г	16 мин	40 мин	19 мин	30 мин	50 мин	70 мин	3:40	2:35	1 час	13:00
		900 г	18 мин	40 мин	22 мин	30 мин	50 мин	70 мин	3:50	2:40	1 час	13:00
3	Хлеб из цельного	700 г	9 мин	25 мин	18 мин	35 мин	65 мин	60 мин	3:32	2:50	1 час	13:00
		900 г	10 мин	25 мин	20 мин	35 мин	65 мин	65 мин	3:40	2:55	1 час	13:00
		700 г	9 мин	25 мин	18 мин	35 мин	65 мин	60 мин	3:32	2:50	1 час	13:00
		900 г	10 мин	25 мин	20 мин	35 мин	65 мин	65 мин	3:40	2:55	1 час	13:00
4	Без кле йковины	700 г	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2:10	1:45	1 час	13:00
		900 г	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2:10	1:45	1 час	13:00
		700 г	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2:10	1:45	1 час	13:00
		900 г	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2:10	1:45	1 час	13:00
5	Бриошь/ сладкий хлеб	700 г	10 мин	5 мин	20 мин	30 мин	45 мин	60 мин	2:55	2:30	1 час	13:00
		900 г	10 мин	5 мин	20 мин	30 мин	45 мин	60 мин	2:55	2:30	1 час	13:00
		700 г	10 мин	5 мин	20 мин	30 мин	45 мин	60 мин	2:55	2:30	1 час	13:00
		900 г	10 мин	5 мин	20 мин	30 мин	45 мин	60 мин	2:55	2:30	1 час	13:00
6	Ускоренная выпечка 900 г	900 г	10 мин	-	5 мин	-	33 мин	50 мин	1:38	1:28	1 час	N/A
		700 г	10 мин	-	5 мин	-	28 мин	45 мин	1:28	1:18	1 час	N/A
7	Ускоренная выпечка 700 г	700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
8	Тесто	н/д	-	15 мин	-	-	45 мин	20 мин	1:20	н/д	н/д	н/д
9	Джем	н/д	6 мин	5 мин	10 мин	9 мин	-	80 мин	1:50	1:34	н/д	н/д
10	Выпечка	н/д	30 мин	60 мин	-	-	-	-	1:30	н/д	н/д	н/д
11	Тесто для пиццы	н/д	-	-	-	-	-	-	1:00	н/д	н/д	н/д
12	выпечка	н/д	-	-	-	-	-	10 – 60 мин	1:00	н/д	н/д	н/д

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

### Простой белый хлеб Программа 1

Ингредиенты	900 г	700 г
Вода	320 мл	270 мл
Растительное масло	1½ стол. ложка	1 стол. ложка
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	500 г	400 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложка	1 стол. ложка
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	1 стол. ложка	2 чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	7 г (2¼ чайн. ложка)	1½ чайн. ложка

### Французский хлеб Программа 2

Ингредиенты	900 г	700 г
Вода	300 мл	250 мл
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	500 г	400 г
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	3 чайн. ложка	2 чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ чайн. ложка	1½ чайн. ложка

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

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

## Белый хлеб из очищенной непросеянной муки    Программа 3

Ингредиенты	900 г	700 г
Вода	310 мл	250 мл
Растительное масло	1½ стол. ложка	1 стол. ложка
Непросеянная мука для приготовления хлеба	450 г	370 г
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	50 г	30 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложка	3 чайн. ложка
Соль	1 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	4 чайн. ложка	3 чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Тыквенные семечки	1 стол. ложка	2 чайн. ложка
Семечки подсолнуха	1 стол. ложка	2 чайн. ложка
Маковые семена	2 чайн. ложка	2 чайн. ложка
Слегка поджаренные семена кунжута	2 чайн. ложка	2 чайн. ложка

1 Добавьте семена, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал во время второго цикла перемешивания теста.

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

## Хлеб без глютена

## Программа 4

<b>Ингредиенты</b>	<b>Хлеб без глютена на основе смеси Glutafin®</b>	<b>Хлеб без глютена на основе смеси Juvela®</b>	<b>Хлеб без глютена на основе смеси Schär Mix B®</b>
Вода	450 мл	400 мл	500 мл
Растительное масло	2 стол. ложка	2 стол. ложка	2 чайн. ложка
Смесь для приготовления хлеба без глютена	500 г	500 г	500 г
Соль	Н/Д	Н/Д	1 чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	2 чайн. ложка	2 чайн. ложка	2 чайн. ложка

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

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

## Булочки «бриош»

### Программа 5

Ингредиенты	900 г	700 г
Молоко	200 мл	160 мл
Яйца	2	1
Масло, топленое	120 г	80 г
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	500 г	400 г
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	60 г	40 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 чайн. ложка	1½ чайн. ложка

## Быстрое приготовление белого хлеба

### Программы 6-7

Ингредиенты	900 г	700 г
Теплая вода (32-35°C)	320 мл	250 мл
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	500 г	400 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложка	4 чайн. ложка
Соль	1 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	4 чайн. ложка	3 чайн. ложка
Масло	25 г	15 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	4 чайн. ложка	3 чайн. ложка

## Хлебные булочки-«роллз»

### Программа 8

Ингредиенты	12 порций
Вода	240 мл
Яйцо	1
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	450 г
Соль	1 чайн. ложка
Сахар	2 чайн. ложка
Масло	25 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ чайн. ложка
<b>Для верхнего слоя:</b>	
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	1
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)	

- 1 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.
- 2 После создания нужной формы оставьте приготовленные изделия на некоторое время для расстойки теста, затем запекайте в обычной духовке.



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

## Джем из летних фруктов

### Программа 9

Ингредиенты	450 г джема
Клубника	115 гр.
Малина	115 гр.
Красная смородина	75 гр.
Лимонный сок	2 чайн. ложка
Сахар, содержащий пектин	300 гр.
Масло сливочное	15 гр.

Внимание: Во время работу программы по приготовлению джемов, тестомешалка не будет работать первые 15 минут или последние 20 минут цикла.

- 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.

## Имбирный пряник

### Программа 10

Ингредиенты	1 коржик
Масло сливочное	115 гр.
Светлая патока	125 гр.
Патока	50 гр.
Светло-коричневый сахар	125 гр.
Молоко	180 мл.
Яйцо	1
Обычная мука	280 гр.
Молотый имбирь	2 чайн. ложка
Разрыхлитель	2 чайн. ложка
Питьевая сода	1 чайн. ложка

- 1 Положите масло, светлую и обычную патоку, и сахар в небольшую кастрюлю и подогревайте, пока ингредиенты не растают. Не забывайте время от времени помешивать полученную смесь. Остудите и затем перелейте в форму для выпекания.
- 2 Затем добавьте молоко и яйцо.
- 3 Просейте одновременно муку, имбирь, разрыхлитель, соду и соль, и затем насыпьте в форму.

**Внимание! Перед тем, как подавать на стол, имбирный пряник рекомендуется положить в герметичную емкость на 24 часа. Пряник должен пропитаться.**

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

## Тесто для пиццы **Программа 11**

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
<b>Наполнитель:</b>		
Паста из сушеных помидор	8 стол. ложка	4 стол. ложка
Сушеный 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.

Ингредиенты	Чтобы приготовить пиццу размером 2 X 30 см	Чтобы приготовить пиццу размером 1 X 30 см
Ветчина «Парма», разорвать на кусочки	100 гр.	50 гр.
Свежее натертый сыр «Пармезан»	50 гр.	25 гр.
Свежие листья базилика	12	6
Соль и свежее 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.

## Ингредиенты

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

### **Пшеничная мука обыкновенная**

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

### **Пшеничная мука высшего сорта**

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

### **Мука грубого помола**

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

### **Темная мука твердых сортов**

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

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

### **Мука для белого хлеба с добавлением солода**

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

### **Другие виды муки**

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

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

## **Соль**

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

- Соль укрепляет структуру клейковины и делает тесто более эластичным.
- Соль препятствует росту дрожжей и не дает тесту слишком высоко подняться и затем 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 выпечки хлеба жидкость необходима, и обычно используют воду или молоко. С водой корочка получается более хрустящей, чем с молоком. Воду часто смешивают с сухим обезжиренным молоком. Это имеет решающее значение для режима работы с таймером отложенной операции, так как свежее молоко портится. Для большинства программ годится вода из-под крана, однако для работы в режиме быстрого, за 1 час, выпекания воду необходимо подогреть.

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

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

### Дрожжи

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

- Для получения лучшего результата используйте сухие дрожжи. Применение свежих дрожжей не рекомендуется, поскольку с ними результат менее предсказуем, чем с сухими. Не используйте свежие дрожжи в режиме работы с таймером отложенной операции. Если вы хотите использовать свежие дрожжи, учтите:  
6 г свежих дрожжей = 1 ч. л. сухих дрожжей.  
Смешайте свежие дрожжи с 1 ч. л. сахара и 2 ст. л. воды (теплой). Оставьте на 5 минут, пока они не начнут пузыриться. Затем добавьте в форму к остальным ингредиентам. Для получения наилучших результатов количество дрожжей нужно тщательно выверить.
- Количество дрожжей должно соответствовать указанному в рецепте, поскольку слишком много дрожжей может привести к тому, что тесто излишне поднимется и перельется через край формы для хлеба.
- После открытия пакета содержащиеся в нем дрожжи должны быть использованы в течение 48 часов, если производителем не указано иное. 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. Нарезайте хлеб до замораживания, чтобы было удобно брать нужное количество.

## Общие советы и маленькие хитрости

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

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

- В очень холодные дни дайте воде из-под крана в течение 30 минут постоять при комнатной температуре и только после этого используйте ее. Так же поступайте с ингредиентами, хранившимися в холодильнике.
- Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением случаев, указанных в рецепте, как например, при выборе программы ускоренной выпечки необходимо добавлять только теплую воду.
- Помещайте все ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте. Сохраняйте дрожжи сухими и изолируйте их от всех жидкостей, добавляемых в форму, до начала этапа смешивания.
- Точная дозировка – возможно, самое важное условие получения удачного хлеба. Большинство проблем связано с неточностью 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
<b>РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА</b>		
<p>1. Хлеб поднимается недостаточно высоко</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлеб из непросеянной муки будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна.</li> <li>• Недостаточное количество жидкости.</li> <li>• Не добавили или добавили недостаточное количество сахара.</li> <li>• Использовали неподходящий сорт муки.</li> <li>• Использовали неподходящий сорт дрожжей.</li> <li>• Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми.</li> <li>• Был выбран режим ускоренного приготовления хлеба.</li> <li>• Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер.</li> <li>• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.</li> <li>• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.</li> <li>• Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины.</li> <li>• Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения.</li> <li>• Для получения наилучших результатов используйте только быстродействующие дрожжи "легко перемешиваемого сорта".</li> <li>• Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке.</li> <li>• Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально.</li> <li>• Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.</li> </ul>
<p>2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не добавили дрожжи.</li> <li>• Дрожжи были слишком старыми.</li> <li>• Жидкость была слишком горячей.</li> <li>• Добавили слишком много соли.</li> <li>• Если был использован таймер, дрожжи намочили до начала процесса приготовления хлеба.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.</li> <li>• Проверьте срок годности.</li> <li>• Используйте жидкость при требуемой температуре, соответствующей используемой вами настройке приготовления хлеба.</li> <li>• Используйте рекомендуемые количества ингредиентов.</li> <li>• Разместите сухие ингредиенты по углам поддона и сделайте небольшое углубление в центре уложенных сухих ингредиентов для дрожжей, чтобы защитить их от жидкостей.</li> </ul>



## Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
<b>РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА</b>		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много дрожжей.</li> <li>• Слишком много сахара.</li> <li>• Слишком много муки.</li> <li>• Недостаточное количество соли.</li> <li>• Теплая и влажная погода.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 чайной ложки.</li> <li>• Уменьшите содержание сахара на 1 чайную ложку.</li> <li>• Уменьшите содержание муки на 6-9 чайных ложек.</li> <li>• Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли.</li> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.</li> </ul>
4. Верхняя и боковые части оседают.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много жидкости.</li> <li>• Слишком много дрожжей.</li> <li>• Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки.</li> <li>• Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз.</li> <li>• Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника</li> </ul>
5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Недостаточное количество жидкости.</li> <li>• Слишком много муки.</li> <li>• Верхняя часть батончиков может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.</li> <li>• Точно отмерьте количество муки.</li> <li>• Постарайтесь приготовить тесто при как можно лучших условиях.</li> </ul>
6. При запекании происходит сильное оседание батона.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, машина работала на сквозняке или подверглась толчкам или тряске во время подъема теста.</li> <li>• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба.</li> <li>• Недостаточное количество соли или ее отсутствие. (Соль способствует предотвращению слишком сильной расстойки теста.)</li> <li>• Слишком много дрожжей.</li> <li>• Теплая и влажная погода.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Измените место расположения хлебопечки.</li> <li>• Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 900 г).</li> <li>• Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли.</li> <li>• Точно отмерьте количество дрожжей.</li> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.</li> </ul>
7. Батон получился неровным, корочка с одной стороны.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.</li> </ul>

## Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
<b>СТРУКТУРА ХЛЕБА</b>		
8. Очень плотная структура.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много муки.</li> <li>• Недостаточное количество дрожжей.</li> <li>• Недостаточное количество сахара.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Точно отмерьте нужное количество.</li> <li>• Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями.</li> <li>• Точно отмерьте нужное количество.</li> </ul>
9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не добавили соль.</li> <li>• Слишком много дрожжей.</li> <li>• Слишком много жидкости.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.</li> <li>• Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями.</li> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.</li> </ul>
10. Центр батона сырой, недостаточно пропеченный.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много жидкости.</li> <li>• Во время работы произошло отключение электропитания.</li> <li>• Объем ингредиентов был слишком большой, и машина не смогла его обработать.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайной ложки.</li> <li>• 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.</li> <li>• Снизьте объем ингредиентов до максимально допустимого количества.</li> </ul>
11. Хлеб недостаточно хорошо режется и очень липкий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разрезка производится, когда хлеб еще слишком горячий.</li> <li>• Используется неподходящий нож.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дайте батону остыть на проволочной подставке по крайней мере в течение 30 минут, чтобы из него вышел пар, прежде чем его резать.</li> <li>• Используйте хороший нож для резки хлеба.</li> </ul>
<b>ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРКИ</b>		
12. Темный цвет корки / корка слишком толстая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.</li> </ul>
13. Батон подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность работы хлебопечки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".</li> </ul>
14. Слишком светлая корка.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени.</li> <li>• В рецепте нет сухого или свежего молока.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличьте время приготовления.</li> <li>• Добавьте 15 мл / 3 чайной ложки сухого обезжиренного молока или вместо 50% объема воды добавьте соответствующий объем молока для получения более коричневой окраски.</li> </ul>
<b>ЗАТРУДНЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДДОНОМ ДЛЯ ХЛЕБА</b>		
15. Не удается снять тестомешалку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следует добавить воду в поддон для хлеба и оставить тестомешалку для отмокания, затем ее можно будет снять.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следуйте указаниям по очистке после каждого применения. Возможно, вам потребуется слегка поворачивать тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.</li> </ul>
16. Хлеб прилипает к поддону / его трудно извлечь встряхиванием.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слегка смажьте внутреннюю часть поддона для хлеба растительным маслом.</li> <li>• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".</li> </ul>

## Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
<b>МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ МАШИНЫ</b>		
17. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопечка не включена.</li> <li>• Неправильно установлен поддон для хлеба.</li> <li>• Выбран режим работы с таймером задержки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь в том, что выключатель питания Ⓞ находится в положении ON.</li> <li>• Вы не произвели запуск хлебопечки.</li> <li>• Забыли установить тестомешалку в поддон.</li> </ul>
18. Ингредиенты не перемешаны.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты попали внутрь печи.</li> <li>• Поддон протекает.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба.</li> <li>• Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.</li> </ul>
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопечка не запустится до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет установленного времени запуска программы.</li> <li>• После настройки программы при помощи панели управления нажмите кнопку запуска для включения хлебопечки.</li> <li>• Всегда проверяйте, чтобы тестомешалка была установлена на вал в нижней части поддона, прежде чем загружать ингредиенты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следите за тем, чтобы не пролить ингредиенты при их загрузке в поддон. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма.</li> <li>• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".</li> <li>• Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано в рецепте, и всегда точно отмеряйте объем ингредиентов.</li> </ul>
20. Машина была по ошибке отключена от сети, или произошло прерывание электропитания во время работы. Как можно спасти батон хлеба?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если машина находится в цикле перемешивания теста, извлеките все ингредиенты, удалите их в отходы и начните весь процесс заново.</li> <li>• 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" 12 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F на отметке 6 газовой плиты в течение 30-35 минут или до покрытия батона золотисто-коричневой коркой.</li> <li>• Если машина находится в цикле запекания, используйте настройку "только запекание" 12 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки.</li> </ul>	
21. На дисплее появляются буквы HHH и прибор не включается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Камера печи недостаточно горячая.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.</li> </ul>
22. На дисплее появляются буквы LLL и EEO и прибор не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выньте сетевой шнур из розетки сети и оставьте остывать в течение 30 минут.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".</li> </ul>

## 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.
- 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.