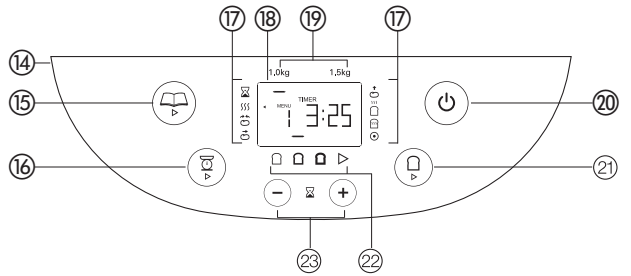
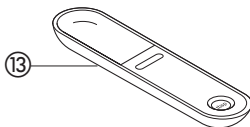
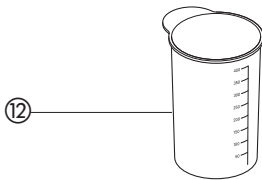
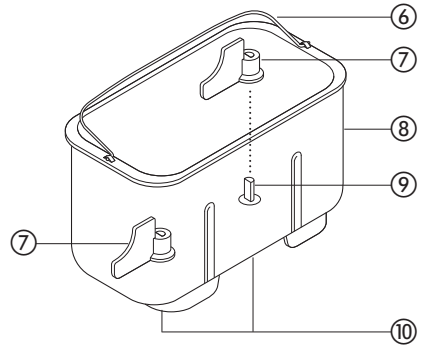
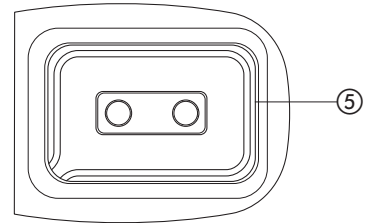
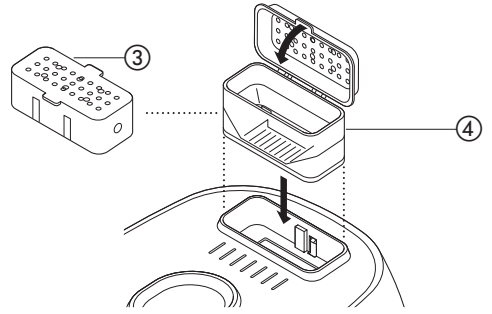
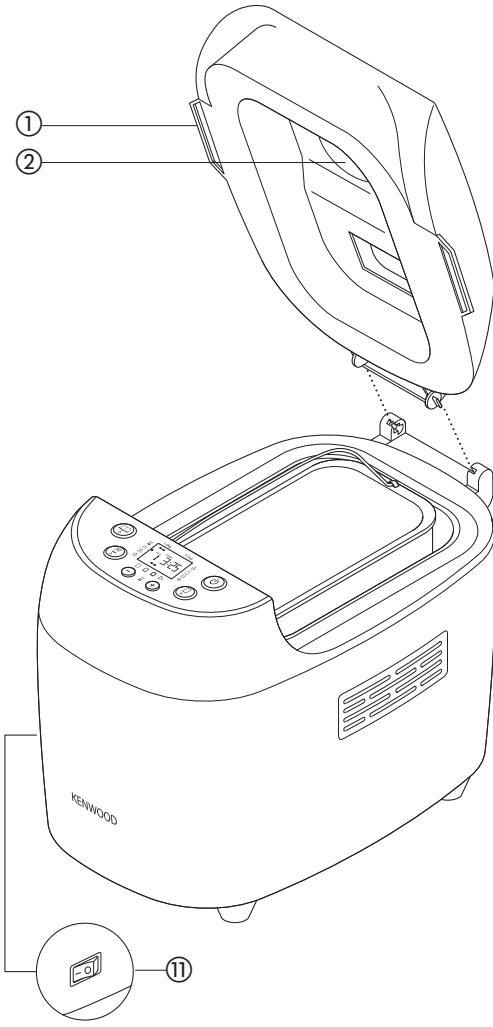


KENWOOD



BM900 series



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 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 забываете 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 боковой поверхности машины, чтобы обеспечить равномерную вентиляцию вокруг хлебопечки по время ее работы.
 - Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
 - Не включайте хлебопечку, не установив предварительно дозатор ④ или крышку дозатора ③.
 - Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
 - Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
 - Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Перед подключением сетевого шнура к розетке**
- Убедитесь, что электрическое питание соответствует указанному с нижней стороны хлебопечки.
 - Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.
- Перед использованием хлебопечки в первый раз**
- Вымойте все части прибора (см. раздел "Уход и очистка")

Условные обозначения

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

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

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

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


⑪ Выключатель питания


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


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


⑰ индикатор выполнения программы


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

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

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

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

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

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

Окончание  завершение программы.

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму для выпечки хлеба, удерживая ее за ручку.
- 2 Установите тестомешалку.
- 3 Налейте воду в поддон для хлеба.
- 4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов.
▲
Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут
▼
7 снизить качество хлеба.
- 8 Вставьте форму в камеру печи и надавите на нее, чтобы зафиксировать в нужном положении.
- 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 (3:25).
- 11 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ⑮ до установки необходимой программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки весом 1,5 кг со средним цветом корочки.
- 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑯ до индикации требуемого размера.
- 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑰ до тех пор, пока не загорится индикатор цвета корочки, который вы хотите получить (светлый, средний, темный или в ускоренном режиме). Внимание: Для того, чтобы выбрать ускоренный режим для программ (1) Основной вариант, (2) Французский хлеб или (3) Хлеб из цельного зерна, нажимайте на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑰ до тех пор, пока не загорится индикатор ►.
- 14 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑳. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите на кнопку «ПУСК/СТОП» ⑳ и удерживайте в течение 2-3 секунд, пока не прозвучит характерный сигнал.
- 15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
- 16 Выньте форму для выпечки хлеба, удерживая ее за ручку. **Всегда используйте кухонные рукавички, поскольку форма для 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").

④ Автоматический диспенсер

Хлебопечка VM900 оснащена автоматическим диспенсером для добавления дополнительных ингредиентов непосредственно в тесто во время замешивания. Диспенсер обеспечивает своевременное и равномерное добавление ингредиентов.

Установка автоматического диспенсера

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

Полезные советы

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

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

Таблица использования автоматического диспенсера

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

Программы приготовления хлеба и теста

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

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

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

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

Основной вариант

①

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

Французский хлеб

②

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

Хлеб из цельного зерна

③

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

Сладкий хлеб

Сверхбыстрая выпечка

④

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


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

23 Таймер задержки ⌚

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

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

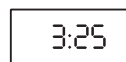
Чтобы использовать ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ, просто поместите ингредиенты на поддон для хлеба и зафиксируйте поддон в хлебопечке. Затем:

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

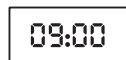
При нажатии кнопки таймера время добавляется в 10-минутных интервалах. Вам не нужно рассчитывать разницу между выбранным временем программы и общим необходимым временем, поскольку хлебопечка автоматически включает установку времени цикла.

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

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



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



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



Защита от прерывания электропитания

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

Уход и очистка

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

Форма

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

крышка

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

Автоматический диспенсер

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

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

Простой белый хлеб

Программа 1

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

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Булочки «бриош» (используйте светлый цвет корочки)

Программа 4

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

Хлеб из непросеянной муки

Программа 3

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

Быстрое приготовление белого хлеба

Программа 5

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

Хлебные булочки-«роллз»

Программа 8

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

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

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

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

Ингредиенты

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

Пшеничная мука обыкновенная

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

Пшеничная мука высшего сорта

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

Мука грубого помола

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

Темная мука твердых сортов

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

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

Мука для белого хлеба с добавлением солода

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

Другие виды муки

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

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

Соль

Малое количество соли очень важно для выпечки хлеба, так как она способствует хорошему формированию теста и приданию вкуса готовому хлебу. Используйте столовую соль мелкого помола или морскую соль, но не соль крупного помола, которой лучше посыпать сверху вылепленные вручную булочки, 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 спреда с низким содержанием жира, поскольку в их составе содержится 40% воды и их свойства отличаются от свойств сливочного масла.

Жидкость

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

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

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

Дрожжи

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

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

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

По собственному рецепту

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

Учтите, что вам понадобятся некоторые корректировки в процессе приготовления.

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

Как вынимать, нарезать и хранить хлеб

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

Хранение

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

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

Общие советы и маленькие хитрости

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

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

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

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

Устранение проблем

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

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
<p>1. Хлеб поднимается недостаточно высоко</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб из непросеянной муки будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна. • Недостаточное количество жидкости. • Не добавили или добавили недостаточное количество сахара. • Использовали неподходящий сорт муки. • Использовали неподходящий сорт дрожжей. • Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми. • Был выбран режим ускоренного приготовления хлеба. • Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины. • Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения. • Для получения наилучших результатов используйте только быстродействующие дрожжи "легко перемешиваемого сорта". • Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке. • Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально. • Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.
<p>2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Не добавили дрожжи. • Дрожжи были слишком старыми. • Жидкость была слишком горячей. • Добавили слишком много соли. • Если был использован таймер, дрожжи намочили до начала процесса приготовления хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Проверьте срок годности. • Используйте жидкость при требуемой температуре, соответствующей используемой вами настройке приготовления хлеба. • Используйте рекомендуемые количества ингредиентов. • Разместите сухие ингредиенты по углам поддона и сделайте небольшое углубление в центре уложенных сухих ингредиентов для дрожжей, чтобы защитить их от жидкостей.

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточное количество соли. • Теплая и влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батончиков может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Измените место расположения хлебopечки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 1,5 кг). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, корочка с одной стороны.	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.

Устранение проблем (продолжение)

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

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ МАШИНЫ		
17. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка не включена. • Неправильно установлен поддон для хлеба. • Выбран режим работы с таймером задержки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в том, что выключатель питания (I) находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
18. Ингредиенты не перемешаны.	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты попали внутрь печи. • Забыли установить тестомешалку в форму для выпекания хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Прежде чем добавлять ингредиенты, убедитесь, установлена ли тестомешалка на дно формы.
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Следите за тем, чтобы не пролить ингредиенты при их загрузке в поддон. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами". • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано в рецепте, и всегда точно отмеряйте объем ингредиентов.
20. Машина была по ошибке отключена от сети, или произошло прерывание электропитания во время работы. Как можно спасти батон хлеба?	<ul style="list-style-type: none"> • Если машина находится в цикле перемешивания теста, извлеките все ингредиенты, удалите их в отходы и начните весь процесс заново. • Если машина находится в цикле подъема теста, извлеките тесто из поддона для хлеба, придайте нужную форму, поместите его в смазанный маслом противень для хлеба размером 23 x 12,5 см (9 x 5 дюймов), накройте сверху и оставьте для подъема теста до тех пор, пока оно не увеличится в два раза. Используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F/на отметке 6 газовой плиты в течение 30-35 минут или до покрытия батона золотисто-коричневой коркой. • Если машина находится в цикле запекания, используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F/на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки. 	
21. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	<ul style="list-style-type: none"> • Камера печи недостаточно горячая. 	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
22. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Выньте сетевой шнур из розетки сети и 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 одного боку 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 вмикайте хлібопічку, якщо ви попередньо не встановили дозатор ④ або кришку дозатора ③.
- 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/ЄС «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»).

Показчик

- ① ручки кришки
- ② оглядове віконце
- ③ кришка дозатора
- ④ автоматичний дозатор
- ⑤ нагрівальний елемент
- ⑥ держак таці для хліба
- ⑦ тістомішалка
- ⑧ таця для хліба
- ⑨ привідний вал
- ⑩ муфта приводу
- ⑪ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)
- ⑫ мірча чашка
- ⑬ подвійна мірча ложка (1 чайна ложка та 1 столова ложка)
- ⑭ панель керування
- ⑮ кнопка «Меню»
- ⑯ кнопка «Розмір буханки»
- ⑰ індикатор статусу програми
- ⑱ дисплей
- ⑲ індикатори розміру буханки
- ⑳ кнопка «Пуск/стоп»
- ㉑ кнопка «Колір скоринки»
- ㉒ індикатори кольору скоринки (світлий, середній, темний у прискореному режимі)
- ㉓ кнопки таймера тимчасової затримки

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 надшвидким циклом. Дотримуйтеся інструкцій, що зазначені у розділі «Рецепти».
- 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)


⑪ 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) ⑪, розташований на боковій панелі. Ви почуєте звуковий сигнал і на дисплеї з'являться цифри 1 (3:25).
- Після використання завжди вимикайте та відключайте хлібопічку від мережі.


⑰ індикатор статусу програми

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

Розігрівання  Розігрівання використовується тільки для приготування хліба із цільного борошна (30 хвилин) та прискореного випікання хліба із цільного борошна (5 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 15-20 хвилин другого циклу вимішування при налаштуванні (1), (2), (3), (4) та (6) працюватиме автоматичний дозатор і 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.**

Кінець  завершення програми.

Як користуватися хлібопічкою (дивись малюнки)

- 1 Візьміть ручку та підніміть тацю.
- 2 Установіть тістомішалку.
- 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 та натисніть, щоби зафіксувати її на місці.
- 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 (3:25).
- 11 Натискайте кнопку «МЕНЮ» , доки ви не оберете потрібну програму. По замовчуванню хліб опічка налаштована на випікання буханки вагою 1,5 кг та середнім кольором скоринки.
- 12 Оберіть розмір буханки, натискаючи кнопку «РОЗМІР БУХАНКИ» , доки індикатор не покаже потрібний вам розмір.
- 13 Оберіть колір скоринки, натискаючи кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» , доки індикатор не покаже потрібний колір (світлий, середній, темний або у прискореному режимі). Увага: Для того, щоби обрати прискорений режим програм (1) Стандартний хліб, (2) Французький хліб або (3) Хліб із цільного зерна, натискайте кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» , доки не засвітиться індикатор .
- 14 Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» , Щоби припинити або скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку «ПУСК/СТОП»  протягом 2 – 3 секунд, доки не почуєте звуковий сигнал.
- 15 Після закінчення циклу випікання, відключіть хлібопічку від мережі.
- 16 Візьміть ручку та підніміть тацю. **Завжди використовуйте кухонні рукавички, оскільки таця стає дуже гарячою.**
- 17 Покладіть хліб на грати та залиште охолонути.
- 18 Перед розрізанням охудіть 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»).

④ автоматичний дозатор

Хлібопічка VM900 має автоматичний дозатор, який дозволяє додавати інгредієнти до тіста під час вимішування. Це дозволяє уникнути надмірної обробки чи кришення інгредієнтів, а також дозволяє їх рівномірно розподіляти.

Як установити й користуватися автоматичним дозатором

- 1 Установіть дозатор ④ на кришку. Натисніть, щоби зафіксувати на місці.
 - Хлібопічка може працювати і без дозатора. Просто вийміть дозатора та встановіть на його місце кришку ③. Але під час роботи все одно пролунає сигнал, який попереджає про необхідність додати інгредієнти вручну. **Не вмикайте хлібопічку, якщо ви попередньо не встановили дозатор ④ або кришку дозатора ③.**
- 2 Покладіть потрібні інгредієнти до дозатору.
- 3 Автоматичний дозатор почне працювати за приблизно 15-20 хвилин після початку процесу вимішування. При цьому прилад почне надавати характерний звук, такий же самий, як і у разі необхідності додавання будь-яких інгредієнтів вручну.

Корисні поради

Не всі інгредієнти можна класти в автоматичний дозатор. Для отримання кращих результатів, виконуйте правила, що приведені нижче: -

- Не переповнюйте дозатор. Дотримуйтесь рекомендованих об'ємів, зазначених у рецептах, що додаються.
- Дозатор повинен бути чистим і сухим, щоби уникнути налипання інгредієнтів.
- Поріжте продукти на шматочки або трошки обкачайте в борошні, щоби уникнути злипання, яке може утруднити проходження інгредієнтів.

Використання автоматичного дозатору

Інгредієнти	Підходять для використання в автоматичному дозаторі	Поради
Сухофрукти, наприклад, родзинки, цитрусові скоринки та вишня в цукрі	Так	Ріжте достатньо крупними шматочками, не кришіть. Не використовуйте фрукти, вимочені у сиропі чи алкоголі. Трошки обкачайте фрукти в борошні, щоб уникнути злипання. Дрібні шматочки можуть налипати на стінки дозатора і не проходити крізь нього.
Горіхи	Так	Ріжте достатньо крупними шматочками, не кришіть.
Крупне насіння, наприклад, соняшникове та гарбузове насіння	Так	
Дрібне насіння, наприклад, насіння маку та кунжуту	Ні	Дуже дрібне насіння може випадати крізь отвір, розташований на дверці дозатора. Для отримання кращих результатів, додавайте вручну чи з іншими інгредієнтами.
Трави – свіжі та висушені	Ні	Дрібно нарізані шматочки можуть випадати із дозатору. Трави (спеції) мають легку вагу і тому можуть залишатися у дозаторі. Для отримання кращих результатів, додавайте вручну чи з іншими інгредієнтами.
Фрукти/Овочі в олії/томати/оливки	Ні	Олія може спричинити налипання інгредієнтів на стінки дозатора. Можна використовувати тільки, якщо профільтрувати й просушити перед додаванням до дозатору.
Інгредієнти з великим вмістом води, наприклад, сирі фрукти	Ні	Може налипати на стінки дозатору.
Сир	Ні	Може розтанути в дозаторі. Додавайте з іншими інгредієнтами прямо до форми для випікання.
Шоколад/шоколадна кришка	Ні	Може розтанути в дозаторі. Додайте вручну, коли почуєте характерний сигнал.

Програми приготування хліба/тіста

Програма	Загальний час роботи програми Середній копір скоринки	Працює автоматичний дозатор та лунає попереджувальний сигнал, що вказує на необхідність додати інгредієнти		Використовуйте режим підігрівання
		1 кг	1,5 кг	
		1 кг	1,5 кг	
1 Стандартна програма	Рецепти приготування білого або темного хліба з борошна.	3:15	3:25	60
2 Французький хліб	Прискорене випікання хліба* Приклад готує хліб із хрусткішою скоринкою. Цей режим підходить для випікання буханок із низьким вмістом жирів та цукру.	2:14	2:24	60
		3:32	3:37	
3 Випікання хліба із цільного зерна	Прискорене випікання хліба* Рецепти приготування хліба із цільного зерна чи непросіяного борошна. Попередній підігрів – 30 хвилин.	2:37	2:42	60
		3:50	4:00	
4 Солодкий хліб	Прискорене випікання хліба із високим вмістом цукру.	2:35	2:45	60
		3:17	3:27	
5 надшвидке випікання	Хліб готується протягом 80 хвилин. Для приготування потрібна тепла вода, більше дріжджів та менше солі.	1:20		60
6 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.	2:17		60
7 тістечка/прискорене випікання хліба	Призначена для випікання тістечок зі сумішей, а також хліба без додавання дріжджів.	1:22		22
8 Тісто	Цей режим використовується для приготування тіста для ручного формування та запікання у вашій духовці.	1:30		–
9 Тісто для піци	Рецепти приготування тіста для піци.	1:30		–
10 Джем	Цей режим використовується для приготування джемів.	1:05		–
11 Випічка	Програма «Тільки випічка». Ця програма може використовуватися для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охолодженого хліба.	1:00		60

★ Щоб обрати програму прискореного випікання, натискайте кнопку «Копір скоринки», доки на дисплеї не з'явиться позначка ▲.

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

★★★ Наприкінці циклу випікання хліболомка автоматично переходить до режиму підігрівання хліба. Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібопічки.

Стандартний хліб

①

Колір скоринки	Світлий		Середній		Темний		У прискореному режимі	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Вага	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Затримка	-	-	-	-	-	-	-	-
Розігрівання	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Вимішування 1	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Зупинка	40 хв	40 хв	40 хв	40 хв	40 хв	40 хв	40 хв	40 хв
Вимішування 2	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Піднімання 1	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с
Формування 1	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 2	49 хв 45 с	49 хв 45 с	49 хв 45 с	49 хв 45 с	49 хв 45 с	49 хв 45 с	49 хв 45 с	49 хв 45 с
Формування 2	65 хв	65 хв	65 хв	65 хв	65 хв	65 хв	65 хв	65 хв
Піднімання 3	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Випікання	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Підігрівання	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19
Загальний час								
Додатково								

Французський хліб

②

Колір скоринки	Світлий		Середній		Темний		У прискореному режимі	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Вага	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Затримка	-	-	-	-	-	-	-	-
Розігрівання	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Вимішування 1	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв
Зупинка	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв
Вимішування 2	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	15 с	15 с
Піднімання 1	30 хв 50 с	30 хв 50 с	30 хв 50 с	30 хв 50 с	30 хв 50 с	30 хв 50 с	14 хв 45 с	14 хв 45 с
Формування 1	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	-	-
Піднімання 2	59 хв 50 с	59 хв 50 с	59 хв 50 с	59 хв 50 с	59 хв 50 с	59 хв 50 с	30 хв	30 хв
Формування 2	55 хв	60 хв	55 хв	60 хв	55 хв	60 хв	55 хв	60 хв
Піднімання 3	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Випікання	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Підігрівання	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25
Загальний час								
Додатково								

Хліб із цільного зерна

③

Колір скоринки	Світлий		Середній		Темний		У прискореному режимі	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг		
Вага	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Розігрівання	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	5 хв	5 хв
Вимішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Зупинка	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Вимішування 2	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Піднімання 1	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	24 хв	24 хв
Формування 1	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Піднімання 2	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	10 хв 50 с	10 хв 50 с
Формування 2	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Піднімання 3	44 хв 50 с	44 хв 50 с	44 хв 50 с	44 хв 50 с	44 хв 50 с	44 хв 50 с	34 хв 50 с	34 хв 50 с
Випікання	55 хв	65 хв	55 хв	65 хв	55 хв	65 хв	55 хв	65 хв
Підігрівання	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Додатково	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Солодкий хліб**⑤ Надшвидке
випікання****④**

Колір скоринки	Світлий		Середній		Темний		Середній
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	
Розмір	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1,5 кг
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-
Розігрівання	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	20 хв
Зупинка	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	-
Вимішування 2	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	12 хв
Піднімання 1	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	-
Формування 1	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	-
Піднімання 2	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	-
Формування 2	5 с	5 с	5 с	5 с	5 с	5 с	-
Піднімання 3	51 хв 55 с	51 хв 55 с	51 хв 55 с	51 хв 55 с	51 хв 55 с	51 хв 55 с	-
Випікання	50 хв	60 хв	50 хв	60 хв	50 хв	60 хв	48 хв
Підігрівання	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	1:20
Додатково	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	-


Програма	6		7			8	9	10	11
	Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Хліб з високим вмістом рослинних білків	Світлий	Середній	Темний				
Колір скоринки	н/д	н/д	Світлий	Середній	Темний	н/д	-	-	-
Weight	н/д	н/д	-	-	-	н/д	-	-	-
Затримка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Розігрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1	5 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	5 хв	3 хв	5 хв	-
Зулінка	0 хв	-	-	-	-	5 хв	-	-	-
Вимішування 2	12 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	20 хв	27 хв	60 хв	-
Піднімання 1	0 хв	-	-	-	-	60 хв	60 хв	-	-
Формування 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Формування 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 3	60 хв	-	-	-	-	-	-	-	-
Випікання	60 хв	75 хв	75 хв	75 хв	75 хв	-	-	50 хв	60 хв
Підігрівання	1 г	22 хв	22 хв	22 хв	22 хв	-	-	-	-
Загальний час	2:17	1:22	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Додатково	2:10	-	-	-	-	-	-	-	-

23 кнопки таймера тимчасової затримки

Таймер тимчасової затримки дозволяє припинити процес випікання хліба на термін до 15 годин. Але затримка увімкнення не використовується для програм (5)-(11).

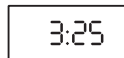
УВАГА: У разі застосування опції увімкнення із затримкою забороняється використовувати швидкопсувні інгредієнти, які швидко втрачають свої властивості при кімнатній температурі та вище, наприклад молоко, яйця, сир, йогурт та інші.

Щоби скористатися опцією «ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ», покладіть інгредієнти на тацю для хліба та зафіксуйте її всередині хлібопечки. 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 хлібопечка автоматично додасть час налаштованого циклу.

Наприклад: Потрібно, щоби хліб був готовий о 7 ранку. Якщо о 10 години вечора попереднього дня до хлібопечки 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 7 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.
- Протріть зовнішню та внутрішню поверхні хліб опічки м'якою вологою ганчіркою.

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, налейте 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.

Автоматичний дозатор

- Витягніть автоматичний дозатор із кришки та помийте у теплій мильній воді. Якщо потрібно потріть м'якою щіткою. Перед установкою дозатора на кришку, просушіть його.

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

Стандартний білий хліб

Програма 1

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Вода	380 мл	500 мл
Рослинна олія	1½ столових ложки	1½ столових ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	800 г
Сухе знежирене молоко	5 чайних ложок	5 чайних ложок
Сіль	1½ чайних ложки	2 чайних ложок
Цукор	4 чайних ложки	6 чайних ложок
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

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

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Молоко	280 мл	350 мл
Яйця	2	2
Масло, топлене	150 г	185 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	750 г
Сіль	1½ чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	80 г	90 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	2 чайних ложки

Хліб із непросіяного борошна

Програма 3

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Вода	380 мл	500 мл
Борошно із цільного зерна	540 г	720 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	60 г	80 г
Сіль	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	1 столова ложка	4 чайних ложки
Масло	25 г	30 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1½ чайних ложки

Прискорене випікання білого хліба

Програма 5

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Вода, тепла (32-35°C)	350 мл	460 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1½ столових ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	800 г
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки	8 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайних ложки
Цукор	4 чайних ложки	5 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки	5 чайних ложки

Булочки

Програма 8

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Яйце	1	2
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	800 г
Сіль	1½ чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	3 чайних ложки	4 чайних ложки
Масло	30 г	40 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Верхній шар (присипка):		
Яєчний жовток збитий з 15 мл (1столова ложка) води	1	2
Насіння кунжуту та маку для присипки (за власним бажанням)		

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

Розмір буханки	1 кг	1,5 кг
Рідина не більше	380 мл	500 мл

- Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обмініть тісто та поділіть на однакові частини. Надайте необхідну форму вручну.
- Після надання потрібної форми, залиште тісто для остаточного витримання, а потім випікайте в своїй стаціонарній духовці.

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 неவிбіленому 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. Щоби швидко приготувати буханку на основі непросіяного

борошна, скористуйтеся програмою прискореного випікання цільного хліба.

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 замітники 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 якість 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 гр (1 унції) або 22 мл (112 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 приготування хліба завжди використовується яка-небудь рідина, зазвичай це молоко або вода. Хліб на воді має хрусткішу скоринку, аніж виготовлений на молоці. Дуже часто використовують воду у комбінації із сухим знежиреним молоком. Це дуже важливо, особливо, якщо ви користуєтеся таймером затримки увімкнення, адже свіже молоко може прокиснути. Для більшості програм достатньо додати просту воду з під крану, але для програми прискореного випікання використовуйте теплу воду.

- 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 більш пружним, 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 відрізнитися 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

Розробка власних рецептів

- 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.

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 зміни 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 поррахувати 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 постукувати 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 охудіть 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 дотримуватися 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.
- Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури, адже виключення становлять тільки випадки, коли показники температури зазначені у рецепті, наприклад, для режиму надшвидкого випікання потрібно підігріти рідину.
- 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 збираєтесь 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 кришиться чи прилад пригальмовує, додайте трохи води. Якщо тісто налипає на стінки і не формує шар, додайте трохи борошна.
- Не відкривайте кришку під час витримання 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 усунення цих порушень й ефективного випікання хліба.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
1. Хліб піднімається недостатньо високо	<ul style="list-style-type: none"> • Хліб із непросіяного борошна буде нижчим по висоті, ніж звичайний білий хліб через менший вміст білків, які сприяють формуванню глютену у борошні із цілого зерна. • Недостатня кількість рідини. • Забули покласти цукор або додали недостатню кількість. • Використали борошно невідповідного ґатунку. • Використали дріжджі невідповідного типу. • Додали недостатню кількість дріжджів або дріжджі були дуже застарілі. • Обрали режим прискореного випікання. • Дріжджі та цукор вступили у взаємодію до початку циклу вимішування. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ґатунку, 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато дріжджів. • Забагато цукру. • Забагато борошна. • Недостатня кількість солі. • Тепла, волога погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшить кількість дріжджів на 1/4 чайних 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато рідини. • Забагато дріжджів. • Висока вологість та тепла погода спричинили дуже швидке піднімання тіста. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостатня кількість рідини. • Забагато борошна. • Верхівка буханок може не зберігати ідеальну форму, але це не впливатиме на чудовий смак хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Можливо прилад працював на протягу або зазнав штовханів чи тругу 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Поставте хлібопічку в інше місце. • Не використовуйте більше інгредієнтів для приготування буханки великого розміру, ніж це рекомендовано (максимум 1,5 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Тісто було дуже сухим або не було умов для його рівномірного піднімання у таці. 	<ul style="list-style-type: none"> • Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
СТРУКТУРА ХЛІБА		
8. Дуже щільна структура.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато борошна. • Недостатня кількість дріжджів. • Недостатня кількість цукру. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно відмірте необхідну кількість. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Точно відмірте необхідну кількість.
9. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	<ul style="list-style-type: none"> • Не поклали сіль. • Забагато дріжджів. • Забагато рідини. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
10. Середина буханки виходить сирою, непропеченою.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато рідини. • Ви поклали велику кількість інгредієнтів і прилад не зміг їх обробити. • Ви розрізаєте хліб, коли він ще гарячий. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшити 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. • Зменшити об'єм інгредієнтів до максимального припустимої кількості.
11. Хліб погано розрізається, дуже липкий.	<ul style="list-style-type: none"> • Під час роботи сталося відключення живлення. • Ви використовуєте невідповідний ніж. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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		
12. Темний колір скоринки/ скоринка дуже товста	• Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	• Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
13. Буханка підгоріла.	• Несправна робота приладу.	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».
14. Скоринка дуже світлого кольору.	<ul style="list-style-type: none"> • Хліб випікався недостатньо довго. • У рецепті не зазначено застосування сухого або свіжого молока. 	<ul style="list-style-type: none"> • Збільшити час випікання. • Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого знежиреного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоб отримати більш насичений бруднатий колір.
ПРОБЛЕМИ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ТАЦЕЮ ДЛЯ ХЛІБА		
15. Ви не можете витягти тістомішалку.	• Додайте воду до таці для хліба й залиште тістомішалку, щоб 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.
16. Хліб прилипає до таці/ його важко зняти за допомогою струшування.	• Це може трапитися після тривалого застосування приладу.	<ul style="list-style-type: none"> • Протріть внутрішню поверхню таці рослинною олією. • Дивись розділ «Технічне обслуговування».
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
17. Хлібopічка не працює/ тістомішалка не рухається.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлібopічку не увімкнено. • Тацю було встановлено неправильно. • Активовано режим роботи таймеру із затримкою. 	<ul style="list-style-type: none"> • Переконайтеся, що перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) (I) знаходиться в положенні ON (увімкнути). • Переконайтеся, що тацю було зафіксовано. • Хлібopічка не запуститься, доки зворотний відлік не дійде встановленого часу запуску програми.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
18. Інгредієнти не перемішані.	<ul style="list-style-type: none"> • Ви не запустили програму. • Ви забули встановити тістомішалку до таці. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
19. Під час роботи відчувається запах гару.	<ul style="list-style-type: none"> • Інгредієнти опинилися всередині пічки. • Таця протікає. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
20. Прилад було випадково відключено від мережі, або сталося відключення живлення під час роботи. Як можна врятувати хліб?	<ul style="list-style-type: none"> • Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спочатку. • Якщо прилад знаходиться у циклі 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» 11 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» 11 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-брунатої скоринки. 	
21. На дисплеї з'являється надпис «E:01», і прилад не вмикається.	<ul style="list-style-type: none"> • Камера пічки перегрілася. 	<ul style="list-style-type: none"> • Відключіть прилад від мережі та залиште охолонути на 30 хвилин.
22. На дисплеї з'являється надпис «H:HH + E:EE», і прилад не працює.	<ul style="list-style-type: none"> • Несправна робота хлібопічки. Помилка давача температури 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

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 смітника на колесах.