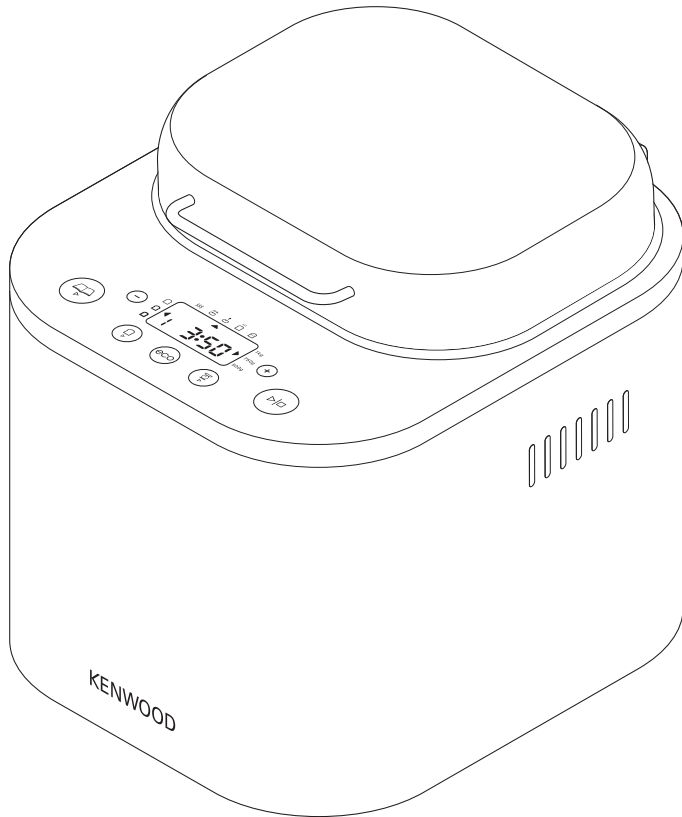


KENWOOD



BM260

Česky 2 - 29

Magyar 30 - 55

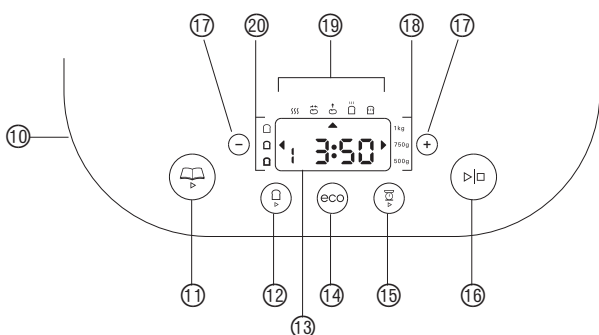
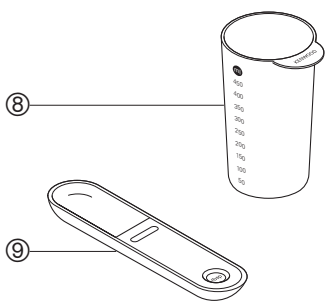
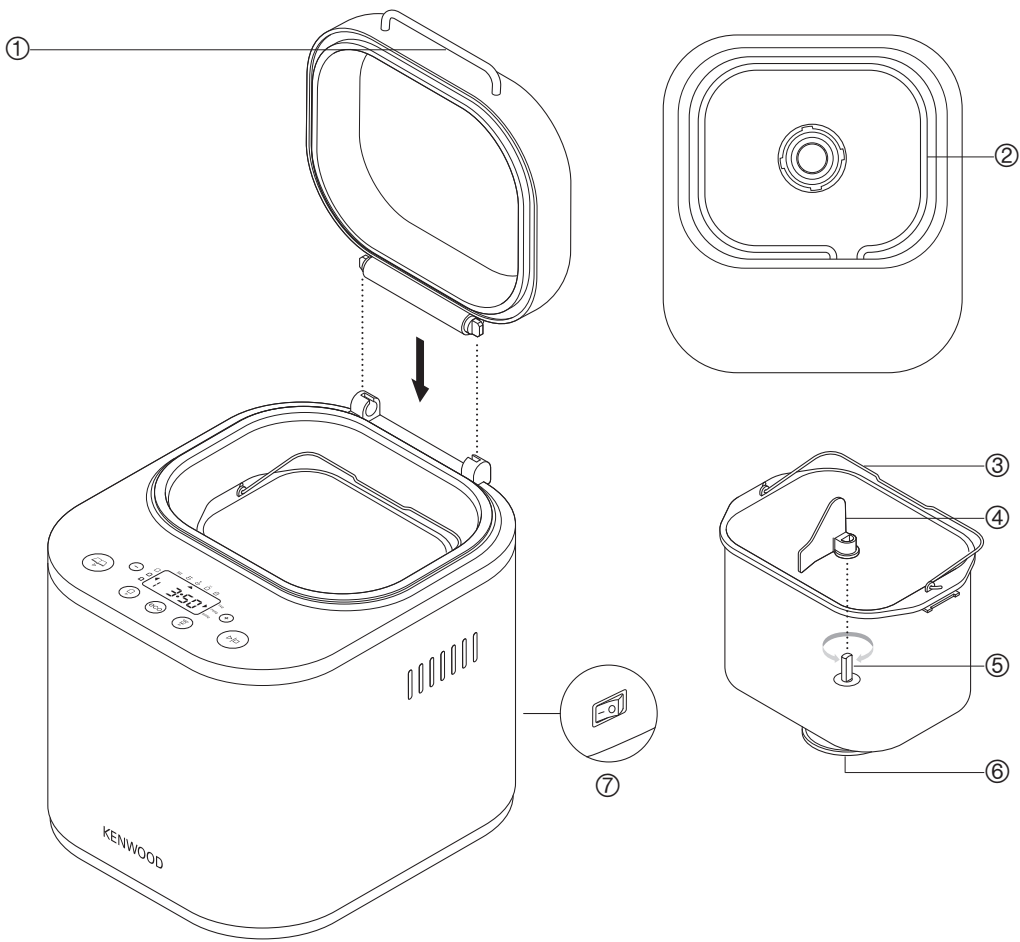
Polski 56 - 84

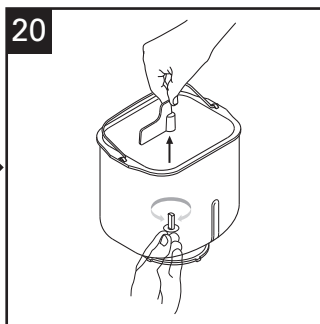
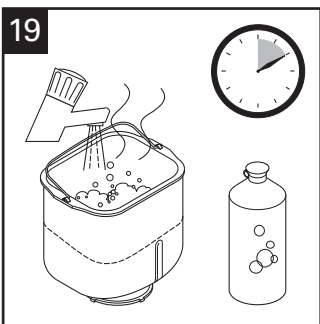
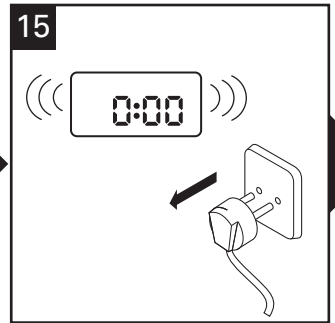
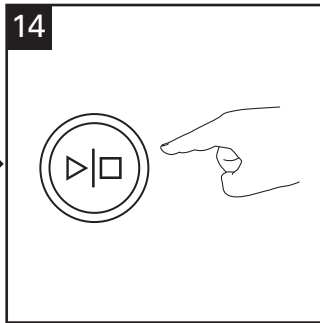
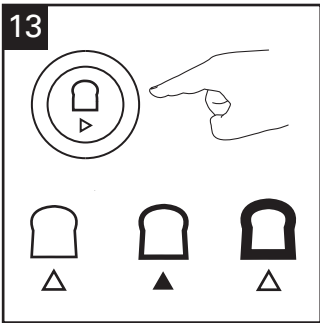
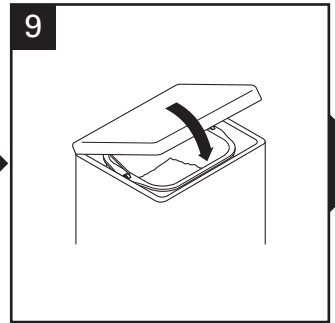
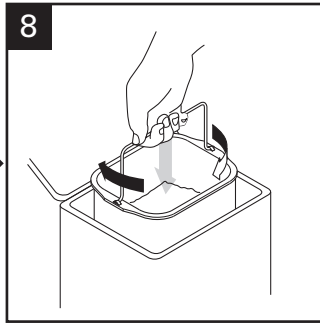
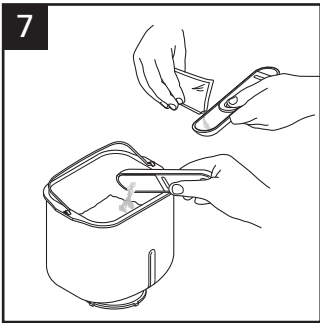
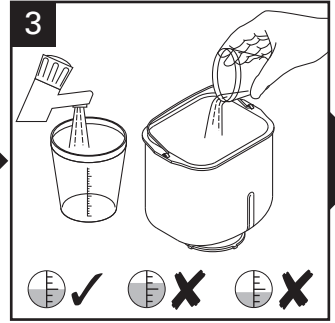
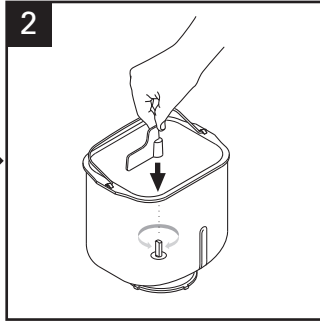
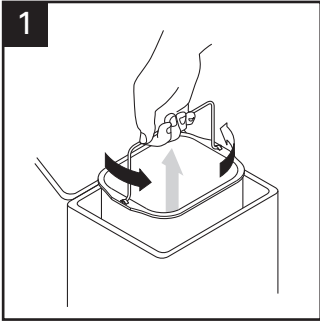
Русский 85 - 114

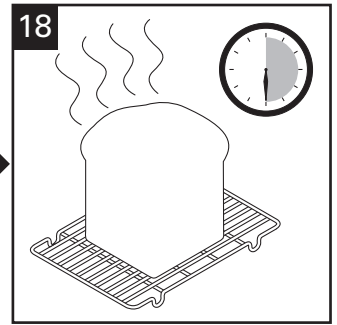
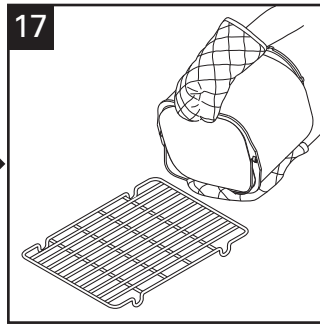
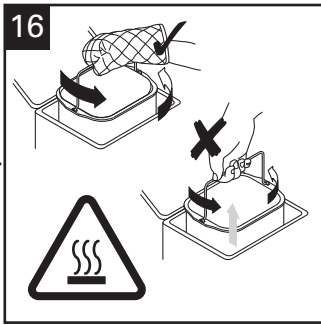
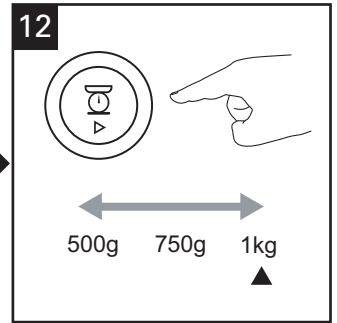
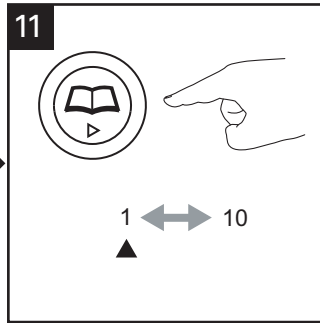
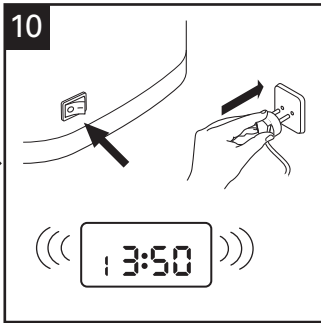
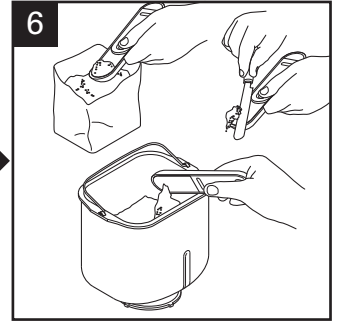
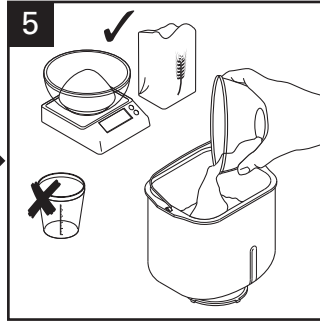
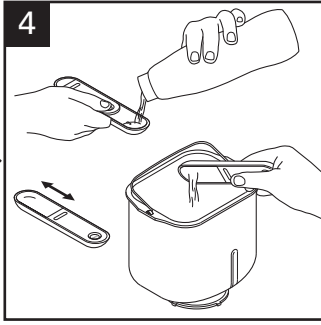
Slovenčina 115 - 142

Українська 143 - 172









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 перекрывайте вентиляционные отверстия на крышке и боковой поверхности прибора и убедитесь в том, что обеспечена равномерная вентиляция вокруг хлебопечки во время ее работы.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением сетевого шнура к розетке

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

Перед использованием хлебопечки в первый раз

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

Условные обозначения

- ① Ручка крышки
- ② Нагревательный элемент
- ③ Ручка поддона для хлеба
- ④ Тестомешалка
- ⑤ Вал привода
- ⑥ Муфта привода
- ⑦ Выключатель питания
- ⑧ Мерная чашка
- ⑨ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑩ Панель управления
- ⑪ Кнопка "меню"
- ⑫ кнопка «Цвет корочки»
- ⑬ экран дисплея
- ⑭ кнопка **eco** (экономный режим)
- ⑮ Кнопка "размер буханки"
- ⑯ Кнопка «пуск/стоп»
- ⑰ Кнопки таймера временной остановки
- ⑱ Индикаторы размера батона
- ⑲ индикатор статуса программы
- ⑳ индикаторы цвета корочки (светлый, средний, темный)

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

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

- Всегда определяйте объем жидких ингредиентов при помощи прозрачной мерной чашки с градуированными отметками. Уровень жидкости должен точно соответствовать отметке на чашке на уровне глаз, не выше и не ниже (см. 3).
- Используйте жидкость комнатной температуры 20 C/68 F, за исключением программы **eco** (экономный режим). Выполняйте инструкции, приведенные в разделе «Рецепты».
- Всегда используйте мерную ложку, чтобы измерять небольшие 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).

⑦ Выключатель питания

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

- Включите хлебопечку в сеть и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ⑦, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:50).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

⑲ индикатор выполнения программы

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

Разогрев Функция разогрева используется только при выпекании стандартного хлеба (14 минут), французского хлеба (20 минут), хлеба из цельного зерна (25 минут) и хлеба без глютена (10 минут); она применяется для того, чтобы подогреть ингредиенты перед первым замесом.

При разогреве вымешивание не производится.

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

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

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

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

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
 - 2 Установите тестомешалку.
 - **Чтобы избежать разбрызгивания внутри камеры печки, перед добавлением ингредиентов всегда извлекайте форму для выпекания хлеба из прибора. Ингредиенты, попавшие на нагревательный элемент, могут загореться и стать причиной появления дыма.**
 - 3 Налейте воду в поддон для хлеба.
 - 4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов.
↑
Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут ↓
7 снизить качество хлеба.
 - 8 Вставьте форму в камеру печи, разместив форму под углом к задней части устройства. Зафиксируйте форму, повернув ее кпереди.
 - 9 Опустите рукоятку и закройте крышку.
 - 10 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издаст звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:50).
 - 11 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ⑪ до установки необходимой программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпекание буханки весом 1 кг со средним цветом корочки.
Внимание: При использовании режима "ЕСО ВАКЕ" (выпекание в экономном режиме) просто нажмите на кнопку «ЕСО» ⑭, и программа запустится автоматически.
 - 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑮ до тех пор, пока индикатор ⑯ не покажет вам требуемый размер.
 - 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑰ до тех пор, пока индикатор ⑱ не покажет требуемый цвет (светлый, средний или темный).
 - 14 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑲. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите и удерживайте кнопку "ПУСК/СТОП" ⑲ в течение 2-3 секунд.
 - 15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
 - 16 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
- **Всегда используйте кухонные рукавички, так как ручка формы для выпекания хлеба сильно нагревается.**
 - 17 Для остывания хлеба поместите его на решетку.
 - 18 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
 - 19 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").

Программы приготовления хлеба и теста

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

Программы приготовления хлеба и теста

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

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

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

Стандартный

①

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вес									
Разогрев	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин
Замешивание 1	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Остановка	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин
Замешивание 2	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин
Подъем 1	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 3	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Подъем 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 4	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Подъем 3	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин
Выпекание	38 мин	48 мин	58 мин	43 мин	53 мин	63 мин	48 мин	58 мин	68 мин
Общее время	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Дополнительно	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Французский хлеб

②

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вес	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Разогрев	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Замешивание 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Остановка	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин
Замешивание 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Подъем 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 3	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Подъем 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 4	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин
Подъем 3	50 мин	60 мин	70 мин	55 мин	65 мин	75 мин	60 мин	70 мин	80 мин
Выпекание	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Общее время	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Дополнительно	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Подогрев	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Задержка									

Хлеб из цельного зерна

③

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вес	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Разогрев	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Замешивание 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Остановка	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин
Замешивание 2	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Подъем 1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 3	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин
Подъем 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 4	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Подъем 3	40 мин	50 мин	60 мин	45 мин	55 мин	65 мин	50 мин	60 мин	70 мин
Выпекание	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Общее время	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Дополнительно	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Подогрев	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Задержка									

Бриошь (сладкий хлеб)

④

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




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

17 Таймер задержки (+) (-)

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



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

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

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

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

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

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

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

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



Защита от прерывания электропитания

Хлебопечка имеет защиту от прерывания электрического питания, действующую в течение 8 минут, в случае, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе.

Уход и очистка

- **Перед чисткой отключите хлебопечку от источника питания и дайте ей полностью остыть.**
- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Не используйте абразивные губки или металлические кухонные принадлежности.
- Используйте мягкую влажную губку для очистки наружной поверхности хлебопечки, в случае, если это необходимо.

камера печи/нагревательный элемент

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

Форма

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

крышка

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

опорные ножки хлебопечки

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

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

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Стандартный белый хлеб

Программа 1

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

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

Французский хлеб

Программа 2

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

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

Хлеб из цельного зерна

Программа 3

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

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

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

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

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

Смеси для хлеба без глютена **Программа 5**

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

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

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

Хлеб без глютена

Программа 5

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

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

Пирог с джемом

Программа 6

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

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

Хлебные булочки-«роллз»

Программа 7

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

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

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

- По окончании цикла переверните и выложите батон на слегка посыпанную мукой поверхность. Слегка прижмите батон и разделите его на 12 равных частей, придайте нужную форму руками.
- После придания нужной формы оставьте тесто на 45 минут (приблизительно), чтобы оно подошло или до тех пор, пока оно увеличится в объеме в два раза, а затем выпекайте в вашей обычной духовке.
- Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/положение 6 регулятора духовки в течение 15 – 20 минут или пока булочки не приобретут золотистый цвет.
- Затем достаньте готовые булочки и оставьте их остывать на решетке.

Тесто для пиццы Программа 8

Ингредиенты	Чтобы приготовить пиццу размером 2 X 30 см	Чтобы приготовить пиццу размером 1 X 30 см
Вода	250 мл.	140 мл.
Оливковое масло	1 стол. ложка	1 стол. ложка
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	450 гр.	225 гр.
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	1 чайн. ложка	½ чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 чайн. ложка	½ чайн. ложка
Наполнитель:		
Паста из сушеных помидор	8 стол. ложка	4 стол. ложка
Сушеный орегано	2 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сыр «Моцарелла», нарезать	280 гр.	140 гр.
Свежие помидоры-сливки, порезать крупно	8	4
Желтый перец, удалить семена и порезать в виде полосок	1	½
Зеленый перец, удалить семена и порезать в виде полосок	1	½
Грибы, порезать	100 гр.	50 гр.
Сыр «Dolcellate», порезать маленькими кусочками	100 гр.	50 гр.

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

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

Джем из летних фруктов

Программа 9

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

- 1 Большие по размеру ягоды клубники разрежьте пополам и положите в форму для выпекания хлеба вместе с ягодами малины и красной смородины. Затем добавьте остальные ингредиенты.
- 2 По окончании цикла, выключите прибор и перелейте джем в стерилизованную тару, плотно закройте и наклейте этикетку.
Внимание: В течении всего процесса приготовления джема тестомешалка будет постоянно смешивать ингредиенты.

есо-Буханка

Кнопка «есо» (экономный режим)

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

- Для достижения лучшего результата измеряйте температуру воды с помощью термометра или смешайте 90 мл кипятка с 280 мл холодной воды.
- 1 Нажмите кнопку "есо" (экономный режим), и программа запустится автоматически.

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

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

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

Готовые смеси

кнопка «**eco**» (экономный режим)

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

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

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

Только выпекание

Программа 10

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

- 1 В сочетании с режимом замешивания теста или для того, чтобы продлить время выпекания хлеба после окончания одной из стандартных программ хлебопечки.
 - Дождитесь окончания работы программы замешивания теста или выпекания хлеба – хлебопечка подаст звуковой сигнал и на экране дисплея высветится 0:00.
 - Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу 10.
 - Используйте кнопки таймера \oplus и \ominus для того, чтобы установить время выпекания - от 10 до 90 минут.
 - Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» $\text{\textcircled{16}}$.
- 2 Используется для повторного разогрева или придания хрустящей корочки уже испеченному и остывшему хлебу.
 - Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу 10.
 - Используйте кнопки таймера \oplus и \ominus для того, чтобы установить время выпекания - от 10 до 90 минут.
 - Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» $\text{\textcircled{16}}$.

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

Ингредиенты

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

Пшеничная мука обыкновенная

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

Пшеничная мука высшего сорта

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

Мука грубого помола

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

Темная мука твердых сортов

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

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

Мука для белого хлеба с добавлением солода

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

Другие виды муки

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

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

Соль

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

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

Подсластители

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

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

Жиры и масла

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

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

Жидкость

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

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

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

Дрожжи

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

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

Общие советы и маленькие хитрости

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

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

- В очень холодные дни дайте воде из-под крана в течение 30 минут постоять при комнатной температуре и только после этого используйте ее. Так же поступайте с ингредиентами, хранившимися в холодильнике.
- Используйте все ингредиенты комнатной температуры, за исключением случаев, указанных в рецепте, как например, при выборе программы «**есо**» (экономный режим) необходимо добавлять только теплую воду.
- Помещайте все ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте. Сохраняйте дрожжи сухими и изолируйте их от всех жидкостей, добавляемых в форму, до начала этапа смешивания.
- Точная дозировка – возможно, самое важное условие получения удачного хлеба. Большинство проблем связано с неточностью 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. • Активирован режим eco (экономный режим). • 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 батонов 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 хлебопечки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 1 кг). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, корочке 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.
8. Отверстие в нижней части буханки	<ul style="list-style-type: none"> • Отверстие было сделано тестомешалкой во время извлечения буханки из формы для выпекания для хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальное явление

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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		
13. 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.
14. 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".
15. 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		
16. Не удается снять тестомешалку.	<ul style="list-style-type: none"> • Следует добавить воду в поддон для хлеба и оставить тестомешалку для отмокания, затем ее можно будет снять. 	<ul style="list-style-type: none"> • Следуйте указаниям по очистке после каждого применения. Возможно, вам потребуется слегка поворачивать тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.
17. 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		
18. 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  находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
19. Ингредиенты не перемешаны.	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты попали внутрь печи. • Поддон протекает. 	<ul style="list-style-type: none"> • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.
20. 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.
21. Хлебопечка двигается по рабочей поверхности.	<ul style="list-style-type: none"> • Грязь или сухие пылеобразующие частички на опорных ножках хлебопечки препятствуют фиксации хлебопечки на рабочей поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Всегда устанавливайте хлебопечку на чистую сухую поверхность. • Вытирайте грязь или пыль с поверхности опорных ножек хлебопечки влажной губкой.
22. Прибор был случайно отключен от сети электропитания или питание не подавалось в течение более, чем 8 минут. Как я могу спасти хлеб?	<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" 10 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" 10 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. 	
23. 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.
24. 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.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

- **pred použitím zariadenia Kenwood**
- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Nedotýkajte sa povrchu horúcich dielov. Povrchy dosiahnuteľných dielov sa pri používaní môžu veľmi rozohriať. Pri vyberaní nádoby na pečenie chleba používajte vždy ochranné rukavice.
- Aby sa zabránilo znečisteniu vnútrajška komory pece, vždy pred vkladáním ingrediencií vyťahnite nádobu na pečenie von zo stroja. Ingrediencie, ktoré by sa dostali na povrch vyhrievacieho elementu by mohli prihorieť a zapríčiniť zadymenie.
- Toto zariadenie nepoužívajte, pokiaľ prírodná šnúra nesie viditeľné známky poškodenia alebo ak zariadenie spadlo na zem.
- Toto zariadenie, prírodnú šnúru alebo zástrčku nikdy neponárajte do vody, ani do inej tekutiny.
- Zástrčku tohto zariadenia vyťahnite zo zásuvky vždy po použití, pred zakladaním alebo odkladaním jednotlivých častí alebo pred čistením.
- Nenechajte elektrickú šnúru visieť cez hrany pracovného stola a nepripustíte jej dotyk s horúcimi predmetmi, ako sú elektrické alebo plynové variče.
- Toto zariadenie sa smie používať len vtedy, ak je umiestnené na rovnej, teplovzdornej ploche.
- Po vybratí nádoby na pečenie chleba nestrkajte ruky do komory pece, lebo môže byť veľmi horúca.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí vo vnútri pecky na chlieb (Bread Maker).
- Neprekračujte maximálne množstvá múky a kvasiacich prostriedkov, špecifikovaných v dodaných receptoch.
- Neumiestňujte pecku na chlieb (Bread Maker) na priame slnečné svetlo, do blízkosti horúcich predmetov, ani do prievanu. Všetky tieto podmienky môžu negatívne ovplyvniť vnútornú teplotu v peci a pokaziť výsledný produkt.
- Toto zariadenie nepoužívajte vonku.
- Nezapínajte toto zariadenie pokiaľ je prázdne, lebo by to mohlo zapríčiniť vážne škody.
- Toto zariadenie nepoužívajte na žiadny druh skladovania predmetov.
- Nezakrývajte ventilačné otvory na bokoch a vrchu zariadenia a zabezpečte dostatočné vetranie okolia pecky na chlieb počas jej činnosti.

- Toto zariadenie nie je ovládateľné externým časovačom, ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, sensorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerespektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na bočnej strane tohto zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/ES o elektromagnetickej znášateľnosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

pred prvým použitím pecky na chlieb

- Poumývajte všetky diely (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

význam symbolov

- ① rukoväť veka
- ② vyhrievací element
- ③ rukoväť nádoby na pečenie chleba
- ④ miesič
- ⑤ pohonný hriadeľ
- ⑥ spojka pohonu
- ⑦ vypínač zap/vyp
- ⑧ odmerka
- ⑨ duálna meracia lyžica – 1 čaj.lyž. a 1 pol.lyž.

- ⑩ riadiaci panel
- ⑪ tlačidlo menu
- ⑫ tlačidlo farby kôrky
- ⑬ displej
- ⑭ tlačidlo **eco** pre ekonomické pečenie
- ⑮ tlačidlo veľkosti bochníka
- ⑯ tlačidlo start/stop
- ⑰ tlačidlá časovača oneskorenia
- ⑱ indikátory veľkosti bochníka
- ⑲ indikátor stavu programu
- ⑳ indikátor farby kôrky (svetlá, stredne tmavá, tmavá)

ako odmerať množstvá ingrediencií (viď obrázky 3 až 7)

V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov je veľmi dôležité presne namerať množstvá jednotlivých ingrediencií.

- Tekuté ingrediencie merajte pomocou priehľadnej odmerky s vyznačenou stupnicou. Hladina tekutiny v odmerke musí dosiahnuť presne úroveň požadovanej značky, nesmie jej byť viac, ani menej (viď 3).
- Vždy používajte tekutiny pri izbovej teplote 20 °C, s výnimkou **eco** programu pre pečenia chleba. Postupujte podľa inštrukcií v odseku receptov.
- Na meranie menších množstiev tekutých alebo tuhých ingrediencií používajte meraciu lyžicu. Používajte posuvný jazdec na výber medzi nasledovnými meraniami - 1/2 čaj.lyž., 1 čaj.lyž, 1/2 pol.lyž alebo 1 pol.lyž. Naplňte lyžicu do vrchu a zarovnajete s okrajom lyžice (viď 6).


⑦ vypínač zap/vyp


Piecka na chlieb od spoločnosti Kenwood je vybavená prepínačom zap./vyp. a pracuje len vtedy, keď je prepínač v polohe zap.


- Zastrčte zástrčku do zásuvky a stlačte prepínač zap./vyp. ⑦, ktorý je umiestnený na zadnej časti piecky na chlieb – jednotka pípne a na displeji sa objaví 1 (3:50).
- Piecku na chlieb vždy po použití vypnite a vytiahnite zo zásuvky.


⑲ indikátor stavu programu


Indikátor stavu programu je umiestnený na displeji a šípka indikátora ukazuje na príslušný dosiahnutý stupeň cyklu pečenia chleba: -

Predohrev  Funkcia predohrevu je aktívna pri spustení programu pre špeciálny chlieb (14 minút), bagetový chlieb (20 minút), celozrnný chlieb (25 minút) a bezlepkový chlieb (10 minút), ide o ohriatie ingrediencií pred začiatkom prvého stupňa miesenia. **Počas tejto fázy nie je miesič v činnosti.**

Miesenie  Cesto je v prvom alebo druhom stupni miesenia, alebo sa obracia medzi cyklami kysnutia. Počas posledných 20 minút druhého cyklu miesenia pri nastavení (1), (2), (3), (4), (5) a (7) sa ozve zvukový signál, že je potrebné manuálne pridať ďalšie ingrediencie.

Kysnutie  cesto sa nachádza v prvom, druhom, alebo treťom cykle kysnutia.

Pečenie  Bochník je vo finálnom cykle pečenia.

Udržiavanie v teple  Piecka na chlieb na konci cyklu pečenia automaticky prejde do režimu udržania v teple. V tomto režime zostane zariadenie až jednu hodinu alebo kým sa nevypne, podľa toho, čo nastane skôr. **Berte prosím do úvahy: vyhrievací element sa zapína a vypína a prerušovane hreje počas cyklu udržiavania v teple.**

používanie piecky na chlieb (Bread Maker)

(viď ilustračný panel)

- 1 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
- 2 Založte miesič.
 - **Aby sa zabránilo znečisteniu vnútrajška piecky, pred pridaním ingrediencií vždy vyťahnite nádobu na pečenie z piecky von. Ingrediencie, ktoré by sa dostali na povrch vyhrievacieho článku, by mohli prihorieť a dymiť.**
- 3 Nalejte vodu do nádoby na chlieb.
- 4 Do nádoby pridajte zvyšok ingrediencií v takom poradí, aké je uvedené v príslušnom recepte.
- 7 Postarajte sa o presné odváženie a odmeranie všetkých ingrediencií, pretože nesprávne odmeranie má za následok nekvalitný produkt.
- 8 Založte nádobu na chlieb do komory pece v uhle smerom k zadnej časti jednotky. Nádobu zaistíte natočením nádoby smerom k prednej časti.
- 9 Sklopte rukoväť a zatvorte veko.
- 10 Zastrčte zástrčku do zásuvky – zariadenie pípne a štandardne prejde na nastavenie 1 (3:50).
- 11 Stláčajte tlačidlo MENU (11), kým sa nevyberie požadovaný program. Piecka na chlieb je štandardne nastavená na hmotnosť 1 kg a na strednú farbu kôrky. Poznámka: V prípade použitia režimu „eco“ („ekonomické pečenie“) stlačte tlačidlo eco (14) a program sa spustí automaticky.
- 12 Vyberte si veľkosť bochníka stláčaním tlačidla pre veľkosť bochníka (15), kým sa indikátor (18) neposunie na požadovanú veľkosť bochníka.
- 13 Zvoľte si požadovanú farbu kôrky stláčaním tlačidla farby kôrky (12), kým sa indikátor (20) nepresunie na požadovanú farbu kôrky (svetlá, stredne tmavá alebo tmavá).
- 14 Stlačte tlačidlo štart/stop (16). Na zastavenie alebo zrušenie programu stlačte tlačidlo štart/stop (16) na 2 – 3 sekundy.
- 15 Na konci cyklu pečenia vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
- 16 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
 - **Vždy používajte ochranné rukavice, pretože rukoväť nádoby bude horúca.**
- 17 Potom chlieb vyklopte na drôtený rošt, aby sa ochladil.
- 18 Pred krájaním nechajte chlieb ochladieť na dobu najmenej 30 minút, aby z neho mohla uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.
- 19 Nádobu na pečenie a miesič vyčistite ihneď po použití (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

tabuľka programov pre miesenie a pečenie chleba

program	Celkový čas programu Stredná farba kôrky	Zvukový signál pre manuálne dávkovanie *				Udržiavanie v teple **		
		500 g						
		750 g	1 kg	500 g	750 g			
1 špeciálny chlieb	Recepty na chlieb z bielej alebo tmavej múky.	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 francúzsky	Bochníky s krehkou chrumkavou kôrkou s malým množstvom tuku a cukru.	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	60
3 celozrnný	Recepty z celozrnnéj múky: 30 minút predohrev.	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 brioškový (sladký)	Recepty s vyšším obsahom cukru.	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 bezlepkové	Na použitie s bezlepkovou múkou a bezlepkovou zmesou na prípravu chleba. Maximálna hmotnosť múky 500 g.	2:35				2:14		-
6 koláč	Koláčová zmes - 500g.	1:32				-		-
7 cesto	Cesto na ručné tvarovanie a na pečenie v piecke.	1:30				1:14		-
8 cesto na picu	Recepty na prípravu cesta na picu.	1:10				-		-
9 džem	Na výrobu džemov.	1:25				-		-
10 len pečenie	Len pečenie. Možno použiť aj na opätovné ohriatie alebo zapečenie upečeného a ochladnutého produktu. Na zmenu požadovaného času použite časovač.	0:10 - 1:30				-		-
eco	Príprava bochníkov bieleho chleba za 85 minút. Pri príprave bochníkov je potrebná teplá voda, viac kvasníc a menej soli. Vhodný na použitie pri balených zmesiach na pečenie chleba.	1:25				-		-

* Pred koncom druhého cyklu miesenia zaznie zvukový signál pre manuálne dávkovanie ingrediencií, ak tak odporúča recept.
** Piecka na chlieb prejde automaticky do režimu udržiavania v teple na konci cyklu pečenia. V tomto režime zostane zariadenie až jednu hodinu alebo kým sa nevyvpe, podľa toho, čo nastane skôr.

Špeciálny chlieb

①

Farba kórký	Svetlá			Stredná			Tmavá		
	Váha	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Predohrev	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.
Miesenie 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Prestávka	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.
Miesenie 2	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.
Kysnutie 1	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Miesenie 3	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Kysnutie 2	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Miesenie 4	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Kysnutie 3	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.
Pečenie	38 min.	48 min.	58 min.	43 min.	53 min.	63 min.	48 min.	58 min.	68 min.
Celkovo	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Vedľajšie činnosti	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Bagetový chlieb

②

Farba kórký	Svetlá			Stredná			Tmavá		
	Váha	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Predohrev	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Miesenie 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Prestávka	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 2	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.
Kysnutie 1	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Miesenie 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 2	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
Miesenie 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 3	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.
Pečenie	50 min.	60 min.	70 min.	55 min.	65 min.	75 min.	60 min.	70 min.	80 min.
Celkovo	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Vedľajšie činnosti	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Celozrnný**③**

Farba kórký	Svetlá			Stredná			Tmavá		
	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Váha	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Predohrev	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Miesenie 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Prestávka	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 2	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.
Kysnutie 1	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Miesenie 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 2	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.
Miesenie 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 3	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Pečenie	40 min.	50 min.	60 min.	45 min.	55 min.	65 min.	50 min.	60 min.	70 min.
Celkovo	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Vedľajšie činnosti	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Brioškový (sladký)

④

Farba kórký	Svetlá			Stredná			Tmavá		
	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Váha	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Predohrev	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 1	6 min.	6 min.	13 min.	6 min.	6 min.	13 min.	6 min.	6 min.	13 min.
Prestávka	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 2	28 min.	28 min.	31 min.	28 min.	28 min.	31 min.	28 min.	28 min.	31 min.
Kysnutie 1	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.
Miesenie 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kysnutie 2	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
Miesenie 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kysnutie 3	48 min.	48 min.	35 min.	48 min.	48 min.	35 min.	50 min.	50 min.	35 min.
Pečenie	47 min.	52 min.	60 min.	52 min.	57 min.	65 min.	55 min.	60 min.	68 min.
Celkovo	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Vedľajšie činnosti	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Program	5		6	7	8	9	10		eco
	Bezlepkové	Koliáč					Cesto	Cesto na picu	
Farba kórky	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Váha	-	-	-	-	-	-	-	-	1 kg
Predohrev	10 min.	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	-	-	-	5 min.
Prestávka	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 2	19 min.	1 min.	24 min.	24 min.	24 min.	85 min.	-	-	9 min.
Kysnutie 1	-	-	60 min.	60 min.	40 min.	-	-	-	5 min.
Miesenie 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 2	-	-	-	-	-	-	-	-	8 min.
Miesenie 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 3	60 min.	-	-	-	-	-	-	-	15 min.
Pečenie	Svetlá	50 min.	85 min.	-	-	70 min.	0:10 – 1:30	-	43 min.
	Stredná	60 min.							
	Tmavá	70 min.							
Celkovo	Svetlá	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	-	1:25
	Stredná	2:35							
	Tmavá	2:45							
Vedľajšie činnosti	Svetlá	2:04	-	1:14	-	-	-	-	-
	Stredná	2:14							
	Tmavá	2:24							
Udržiavanie v teple	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Oneskorenie	-	-	-	-	-	-	-	-	-

17 časovač oneskorenia (+) (-)

Časovač oneskorenia umožňuje oneskoriť proces prípravy chleba až o 15 hodín. Oneskorené spustenie nie je možné použiť pri programoch (5), (6), (7) → (10) alebo pri zvolení programu **eco** pre ekonomické pečenie.

dôležité upozornenie: Pokiaľ použijete funkciu oneskorenia štartu, nesmiete na prípravu používať rýchlo sa kaziace ingrediencie, ktoré sa kazia už pri izbovej alebo vyššej teplote, ako sú napríklad mlieko, vajcia, syr, jogurt a podobne.

Pri použití funkcie časovač oneskorenia jednoducho vložte ingrediencie do nádoby na pečenie a nádobu vložte a zaistíte do piecky na chlieb. Potom:

- Stláčajte tlačidlo MENU (☒) a vyberte si požadovaný program – zobrazí sa čas cyklu daného programu.
- Vyberte si požadovanú farbu kôrky a veľkosť.
- Potom nastavte časovač oneskorenia.
- Stlačte tlačidlo (+) TIMER (ČASOVAČ) a podržte ho stlačené, kým sa nezobrazí celkový požadovaný čas. Pokiaľ ste prebehli požadovaný čas, stlačte tlačidlo (-) TIMER (ČASOVAČ) a vráťte sa späť. Pokiaľ je tlačidlom časovača stlačené, posúva čas v krokoch s hodnotou 10 minút. Nemusíte počítať rozdiel medzi vybraným časom trvania programu a celkovým počtom požadovaných hodín, pretože piecka na chlieb automaticky do času zahrnie aj nastavený čas cyklu.

Príklad: Hotový bochník sa požaduje na 7 am (7 hodín dopoludnia). Pokiaľ sa výrobnik chleba s ingredienciami nastavuje o 10pm (10 hodín popoludní), potom celkový čas požadovaného oneskorenia je 9 hodín.

- Stlačte tlačidlo MENU a vyberte si požadovaný program, napríklad č. 1 a pomocou tlačidla (+) TIMER (ČASOVAČ) posúvajte výsledný údaj v krokoch s hodnotou 10 minút, kým sa na displeji nezobrazí '9:00'. Pokiaľ by ste požadovaný čas prebehli, jednoducho stlačte tlačidlo (-) TIMER a vráťte sa na hodnotu '9:00'.
- Stlačte tlačidlo START/STOP a zobrazená kolónka (:) začne blikať. Časovač začne odpočítavať nastavený čas oneskorenia.
- Pokiaľ ste urobili chybu alebo si prajete zmeniť nastavený čas, stláčajte tlačidlo START/STOP kým sa displej nevymaže. Teraz môžete čas resetovať.



ochrana proti prerušeniu napájania

Táto piecka na chlieb má ochranu pre prípad náhodného prerušenia prívodu elektrického prúdu, napríklad pri náhodnom vytiahnutí zástrčky zo zásuvky. Zariadenie pokračuje vo vykonávaní programu po včasnom obnovení dodávky elektrického prúdu

spodná časť piecky na chlieb

- Piecku na chlieb používajte vždy na čistej a suchej pracovnej ploche.
- Aby ste zabránili pohybu piecky na chlieb po pracovnej ploche počas činnosti, udržiavajte spodnú časť piecky v čistote a pravidelne ju utrite navlhčenou handričkou.

ošetrovanie a čistenie

- **Pred každým čistením odpojte piecku na chlieb od prívodu elektrickej energie a nechajte ju úplne vychladnúť.**
- Teleso piecky na chlieb, ani vonkajší základ nádoby na pečenie, nesmiete ponárať do vody.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo kovové nástroje.
- V prípade potreby použite na očistenie vonkajších plôch piecky na chlieb mäkkú navlhčenú handričku.

komora na pečenie/vyhrievací článok

- Aby ste znížili riziko dymenia alebo zápachu z pripálenia počas cyklu pečenia, pravidelne odstráňte všetky nečistoty znútra komory na pečenie a z vyhrievacieho článku.
- Vnútro komory na pečenie utrite mäkkou navlhčenou handričkou a osušte.
- Vyhrievací článok starostlivo utrite mäkkou navlhčenou handričkou. **Pri čistení článku postupujte opatrne, aby ste zabránili poškodeniu – vyhnite sa stláčaniu alebo dvíhaniu článku.**

nádoba na pečenie chleba

- Túto nádobu nečistíte v umývačke riadu.
- Nádobu na pečenie a miesič čistíte **ihneď** po každom použití tak, že nádobu čiastočne naplníte teplou mydlovou vodou. Nechajte 5 až 10 minút odmočiť. Miesič zložte otáčaním v smere hodinových ručičiek a následným zdvihnutím. Konečné vyčistenie vykonajte mäkkou utierkou, opláchnite a vysušte. Pokiaľ by sa miesič nedal zložiť po desiatich minútach, pridržte hiadľ zo spodnej časti nádoby a krúťte vzad a vpred, kým sa miesič neuvoľní.

veko

- Zdvihnite veko a vyčistite ho teplou mydlovou vodou.
- **Veko nečistíte v umývačke riadu.**
- Pred založením veka na piecku na chlieb sa presvedčite, či je veko úplne vyschnuté.

Recepty (pridávajte ingrediencie do nádoby v poradí, uvedenom v receptoch)

čaj. lyž. = 5 ml = čajová lyžička

pol. lyž. = 15 ml = polievková lyžica

Špeciálny biely chlieb

Program 1

Ingrediencie	500 g	750 g	1 kg
Voda	245 ml	300 ml	380 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1,5 pol. lyž.
Odstredené sušené mlieko	1 pol. lyž.	4 čaj. lyž	5 čaj. lyž.
Soľ	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	2 čaj. lyž.	1 pol. lyž.	4 čaj. lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	350 g	450 g	600 g
Sušené kvasnice	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

- **1 kg bochník** – ak chlieb príliš vykysne, znížte buď množstvo soli na 1 čaj. lyž. alebo množstvo droždia na 1 čaj. lyž.

Bagetový chlieb

Program 2

Ingrediencie	500 g	750 g	1 kg
Voda	245 ml	310 ml	380 ml
Soľ	0,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	1 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Biela múka T55 *	350 g	450 g	600 g
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

* Namiesto bielej múky T55 môžete použiť nebieľenú bielu chlebovú múku.

Celozrnný chlieb

Program 3

Ingrediencie	500 g	750 g	1 kg
Voda	245 ml	330 ml	400 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1,5 pol. lyž.
Odstredené sušené mlieko	1 pol. lyž.	5 čaj. lyž.	2 pol. lyž.
Soľ	0,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	2 čaj. lyž.	1 pol. lyž.	4 čaj. lyž.
Celozrnná chlebová múka	350 g	450 g	600 g
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

Brioškový chlieb (svetlá farba kôrky)

Program 4

Ingrediencie	500 g	750 g	1 kg
Mlieko	Pozri bod 1	Pozri bod 1	Pozri bod 1
Vajcia	1	2	2
Maslo, rozpustené	80 g	110 g	135 g
Soľ	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	30 g	50 g	70 g
Nebieleňá biela chlebová múka	350 g	450 g	550 g
Sušené kvasnice	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

1 Vložte do odmerky vajce/vajcia a pridajte dostatočné množstvo mlieka podľa veľkosti bochníka:

Veľkosť bochníka	500 g	750 g	1 kg
Voda do celkového objemu	190 ml	280 ml	350 ml

Bezlepkové zmesi

Program 5

Ingrediencie	Glutafin® výberová bezlepková zmes na chlieb	Bezlepková zmes zn. Juvela®	Bezlepková zmes zn. Schär Mix B®
Voda	350 ml	400 ml	500 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	2 pol. lyž.	2 čaj. lyž.
Bezlepková zmes na prípravu chleba	500 g	500 g	500 g
Soľ	nepridáva sa	nepridáva sa	1 čaj. lyž.
Sušené kvasnice	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Farba kôrky	SVETLÁ	STREDNE TMAVÁ	TMAVÁ

1 Po 5 minútach miešania zoškrabte plastovou škrabkou, aby ste sa uistili, že sa zapracovali všetky suroviny.

Viac informácií o použití bezlepkových zmesí v pecku na chlieb nájdete na webovej stránke spoločnosti Kenwood.

Bezlepkový chlieb

Program 5

Ingrediencie	1 bochník
Vajce (stredné)	1 (50 g)
Voda	400 ml
Rastlinný olej	2 pol. lyž.
Citronová šťava	1 čaj. lyž.
Soľ	1 čaj. lyž.
Cukor	4 čaj. lyž.
Xanthanová guma	1 pol. lyž.
Ryžová múčka	260 g
Tapioková múka	70 g
Zemiaková múka	70 g
Sušené kvasnice	3 čaj. lyž.
Farba kôrky	TMAVÁ

1 Po 5 minútach miešania zoškrabte plastovou škrabkou, aby ste sa uistili, že sa zapracovali všetky suroviny.

Marmeládový koláč

Program 6

Ingrediencie	1 kg
Maslo	115 g
Sirup z trstinového cukru	150 g
Kryštálový cukor	75 g
Pomarančová marmeláda	75 g
Mlieko	175 ml
Vajce	1
Hladká múka	280 g
Prášok do pečiva	2 čaj. lyž.
Sóda bikarbóna	1 čaj. lyž.

1 Po 3 minútach miešania zoškrabte plastovou škrabkou, aby ste sa uistili, že sa zapracovali všetky suroviny.

Pečivo

Program 7

Ingrediencie	1 kg	750 g
Vajce	1	1
Voda	<i>Pozri bod 1</i>	<i>Pozri bod 1</i>
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g	450 g
Soľ	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.	2 čaj. lyž.
Maslo	25 g	25 g
Sušené kvasnice	2 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Na polevu:		
Vaječný žĺtok rozšľahajte s 15 ml (1 pol. lyž.) vody	1	1
Sezamové a makové semienka na posypanie, voliteľné		

1 Vložte do odmerky vajce/vajcia a pridajte dostatočné množstvo vody podľa množstva cesta:

Cesto	1 kg	750 g
Celkové max. množstvo tekutiny	400 ml	260 ml

- 2 Na konci cyklu vyklopte cesto na mierne pomúčenú plochu. Opatrne ho obráťte a rozdeľte na 12 rovnakých častí a ručne vytvarujte.
- 3 Po vytvarovaní nechajte cesto vykysnúť na približne 45 minút alebo kým sa jeho veľkosť nezdvajnasobí a potom ho upečte v bežnej rúre na pečenie.
- 4 Pečte vo vopred rozohriatej rúre pri teplote 200 °C/plynový stupeň 6 na 15 – 20 minút alebo kým sa neupečie dozlata.
- 5 Preložte na drôtený rošt a nechajte vychladnúť.

Cesto na picu

Program 8

Ingrediencie	Cesto 2 x 30cm	Cesto 1 x 30cm
Voda	250ml	140ml
Olivový olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	450g	225g
Soľ	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	1 čaj. lyž.	0,5 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	0,5 čaj.lyž.
Na obložu:		
Pasta z paradajok sušených na slnku	8 pol. lyž.	4 pol. lyž.
Sušené oregano	2 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Syr Mozzarella, pokrájaný na plátky	280g	140g
Čerstvé olúpané paradajky, hrubo posekané	8	4
Žltá paprika, bez semienok a pokrájaná na tenké rezance	1	1/2
Zelená paprika, bez semienok a pokrájaná na tenké rezance	1	1/2
Šampiňóny, pokrájané na plátky	100g	50g
Syr Dolcellate, pokrájaný na malé kúsky	100g	50g
Parmská šunka, posekaná na kúsky	100g	50g
Čerstvo postrúhaný syr parmezán	50g	25g
Čerstvé lístky bazalky	12	6
Soľ a čerstvo zomleté čierne korenie		
Olivový olej	2 pol.lyž.	1 pol. lyž.

- 1 Na konci cyklu vyklopte cesto na mierne pomúčenú plochu. Cesto znovu jemne hneďte. Vyvalkajte na kruh s priemerom 30 cm a položte ho na pripravenú formu alebo plech na pečenie.
- 2 Rúru predhrejte na 220°C/plyn stupeň 7. Naneste na cesto pizze pastu z paradajok sušených na slnku. Posypte oreganom a navrch poukladajte dve tretiny syra mozzarella.
- 3 Poukladajte paradajky, papriku, šampiňóny, posypte syrom dolcellate, parmskou šunkou, zvyškom mozzarely, parmezánom a bazalkovými lístkami. Ochuťte soľou, čiernym korením a pokvapajte olivovým olejom.
- 4 Pečte 18-20 minút alebo kým nedosiahne zlatistú farbu a ihneď potom podávajte.

Džem z letného ovocia

Program 9

Ingrediencie	450 g džemu
Jahody	115 g
Maliny	115 g
Červené ríbezle	75 g
Citrónová šťava	1 čaj. lyž.
Cukor na prípravu džemu s pektínom	300 g
Maslo	15 g

- 1 Ak sú jahody veľké, prerežte ich na polovice a vložte do nádoby s malinami a červenými ríbezľami. Pridajte ostatné ingrediencie.
- 2 Po ukončení cyklu spotrebič vypnite a džem vlejte do vysterilizovaných pohárov, zatvorte ich a nalepte nálepky s označením.

Poznámka: Miesič bude miešať ingrediencie počas celého cyklu prípravy džemu.

eco bochník

Tlačidlo eco

Ingrediencie	1 kg
Voda, vlažná (32 °C – 35 °C)	370 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g
Odstredené sušené mlieko	2 pol. lyž.
Soľ	1 čaj. lyž.
Cukor	4 čaj. lyž.
Sušené kvasnice	4 čaj. lyž.

- Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, zmerajte teplotu vody teplomerom alebo zmiešajte 90 ml vriacej vody s 280 ml studenej vody.

- 1 Stlačte tlačidlo **eco** pre ekonomické pečenie a program sa spustí automaticky.

Recept na **eco** bochník je možné upraviť na menej slanú alebo neslanú verziu takto:

Ingrediencie	So zníženým obsahom soli	Bez soli	S použitím menej slanej náhrady soli (s obsahom draslíka)
Voda, vlažná (32 °C – 35 °C)	370 ml	370 ml	370 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g	600 g	600 g
Odstredené sušené mlieko	2 pol. lyž.	2 pol. lyž.	2 pol. lyž.
Soľ	0,5 čaj. lyž.	-	1 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Sušené kvasnice	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.

Poznámka: Bez soli bude mať chlieb v porovnaní s bežným receptom menej výraznú chuť.

Balené zmesi

tlačidlo eco

Program pečenia **eco** je možné použiť a odporúča sa pre väčšinu balených zmesí na prípravu chleba. (Pre zmesi na celozrnné a celozrnné pšeničné chleby je zvyčajne najvhodnejší program 3 pre celozrnný chlieb.)

- Skontrolujte, či celková hmotnosť zmesi neprekračuje maximálne množstvo, ktoré vaša piecka na chlieb dokáže zvládnuť.
- Do nádoby na pečenie najskôr nalejte výrobcom odporúčané množstvo vody a potom pridajte zmes na prípravu chleba.
- Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, použite vlažnú vodu (30 – 35 °C), teplotu vody zmerajte teplomerom alebo zmiešajte 25 % vriacej vody so 75 % studenej vody.
- Ak bochník dostatočne nevykysne, nabudúce skúste pridať 1 – 2 čaj. lyž. sušených kvasníc.
- Pri balených zmesiach sa neodporúča použitie časovača oneskorenia, pretože nie je možné oddeliť kvasnice od tekutiny.

Viac informácií o použití balených chlebových zmesí v piecke na chlieb nájdete na webovej stránke spoločnosti Kenwood.

Len pečenie

Program 10

Program „Len pečenie“ sa môže zvoliť samostatne a je možné ho použiť nasledujúcimi spôsobmi:

- 1 Použite spolu s cyklom prípravy cesta alebo na predĺženie doby pečenia po dokončení jedného z iných programov na pečenie chleba.
 - Počkajte, kým sa nedokončí cyklus na prípravu cesta alebo program na prípravu chleba – piecka na chlieb vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí hodnota 0:00.
 - Stlačte tlačidlo menu a zvolte program 10.
 - Pomocou tlačidiel časovača \oplus a \ominus zvolte požadovaný čas pečenia od 10 do 90 minút.
 - Stlačte tlačidlo štart/stop ⏻ .
- 2 Použite na opätovné ohriatie alebo opečenie upečeného a vychladnutého bochníka.
 - V MENU zvolte program 10.
 - Pomocou tlačidiel časovača \oplus a \ominus zvolte požadovaný čas pečenia od 10 do 90 minút.
 - Stlačte tlačidlo štart/stop ⏻ .

Pri použití programu „Len pečenie“ by ste nemali nechávať piecku na chlieb bez dozoru. Keď dosiahnete požadovanú farbu kôrky, program manuálne zastavte.

ingrediencie

Hlavnou ingredienciou na výrobu chleba je múka, ktorú treba správne vybrať, čo je kľúčom na dosiahnutie dobrého bochníka.

pšeničné múky

Z pšeničnej múky sú najlepšie bochníky chleba. Pšenica pozostáva z vonkajšej šupky, často nazývanej otruby, a z vnútorného jadra, ktoré obsahuje pšeničný zárodok a endosperm (múčna časť zrna na výživu zárodku pri klíčení). Proteín vo vnútri endospermu po zmiešaní s vodou tvorí lepok. Lepok sa elasticky rozťahuje a pri fermentácii kvasníc sa vyvíjajú plyny, ktoré zapríčínajú narastanie objemu kysnutého cesta.

biele múky

Z tejto múky sa odoberajú otruby a pšeničné zárodok, zostávajúci endosperm sa melie na bielu múku. Je zásadne potrebné používať čistú bielu múku, alebo chlebovú bielu múku, pretože majú vyššiu úroveň proteínov, ktoré sú potrebné na vývoj lepku. Nepoužívajte obyčajnú bielu múku, ani samokysnúcu múku na prípravu kvasených chlebov v piecke na chlieb, lebo výsledkom budú bochníky podradnej kvality. Existuje niekoľko značiek bielej chlebovej múky. V záujme čo najlepších výsledkov použite na prípravu chleba múku dobrej kvality, prednostne nebielenú.

celozrnné múky

Celozrnné múky obsahujú otruby, aj pšeničné zárodok, ktoré dávajú múke orieškovitú príchuť a výsledný chlieb má potom hrubšiu, zrnitú štruktúru. Znovu sa na prípravu musí použiť čistá celozrnná pšeničná múka alebo celozrnná chlebová múka. Bochníky chleba pripravené zo 100% celozrnej múky sú omnoho hustejšie než biele bochníky. Zárodok prítomný v múke, zabraňuje tvorbe lepku, takže cesto z celozrnej múky kysne omnoho pomalšie. Používajte špeciálne programy na prípravu celozrnného chleba, ktoré majú dlhší čas na kysnutie cesta. Pokiaľ chcete svetlejšie bochníky, potom nahradte časť celozrnej múky bielou chlebovou múkou.

čistá tmavá múka

Môže sa používať v kombinácii s bielou múkou, alebo samostatne. Obsahuje približne 80-90% pšeničných jadier a výsledkom sú svetlejšie bochníky, ktoré si však zachovávajú celú chuť. Pokúste sa použiť túto múku na základnom bielom cykle tak, že nahradíte 50% čistej bielej múky čistou tmavou múkou. Možno bude treba pridať malé množstvo doplnkovej tekutiny.

obilná chlebová múka

Je to kombinácia bielej, celozrnej a ražnej múky so sladovanými celozrnnými pšeničnými zrnkami, ktoré dávajú chlebu osobitnú štruktúru aj chuť. Použiť sa dá samostatne, alebo v kombinácii s bielou múkou.

múky, ktoré nie sú vyrobené z pšenice

Ostatné druhy múky, ako napríklad ražná, možno použiť s bielou alebo celozrnnou pšeničnou múkou na výrobu tradičných chlebov, ako je perník alebo ražný chlieb. Rovnomerne pridávajte malé množstvá prísad a rozličných príchuť. Nepoužívajte samostatne, lebo výsledkom by bolo lepkavé cesto a veľmi hustý, ťažký bochník. Ostatné druhy obilia, ako je proso, jačmeň, pohánka, kukurica a ovos majú nízky obsah proteínov a nedokážu vytvoriť dostatočné množstvo lepku na výrobu tradičného chleba.

Tieto druhy múky možno úspešne použiť len v malých množstvách. Skúste nahradiť 10-20% bielej chlebovej múky niektorou z vyššie uvedených alternatív.

soľ

Malé množstvo soli v chlebe je základnou podmienkou na prípravu cesta a na výslednú chuť chleba. Používajte jemnú kuchynskú soľ, nepoužívajte hrubú soľ, ktorou je lepšie posypať na záver ručne tvarované žemle, aby sa tak dosiahla chrumkavá štruktúra. Je lepšie vyhnúť sa náhradám s malým obsahom soli, lebo tieto neobsahujú sodík.

- Soľ spevňuje štruktúru lepku a zlepšuje pružnosť cesta.
- Soľ potláča rast kvasiniek a tak zabraňuje prekysnutiu cesta a jeho kolapsu.
- Príliš veľké množstvo soli však bráni dostatočnému kysnutiu cesta.

sladidlá

Na sladenie používajte biely alebo hnedý cukor, med, sladový extrakt, zlatý sirup, javorový sirup alebo melasu.

- Cukor a tekuté sladidlá ovplyvňujú farbu chleba a pomáhajú dať chlebu zlatistú kôrku.
- Cukor priťahuje vlhkosť a zlepšuje tak udržiavanie kvality chleba.
- Cukor podporuje kvasenie potravín, ale nie zásadne, pretože moderné typy suchých kvasníc sú schopné využívať prírodné cukry a škroby, ktoré sa nachádzajú v múke, čím sa cesto výrazne aktivizuje.

- Sladké chleby majú strednú úroveň cukru spolu s pridaným ovocím alebo polevou s pridanými osobitnými sladidlami. Na tento typ chlebov používajte cyklus pre sladký chlieb.
- Pokiaľ sa používajú na sladenie tekuté sladidlá, potom treba mierne zredukovať celkový obsah tekutiny uvedenej v recepte.

tuky a oleje

Aby sa dosiahla mäkkšia kôrka, do chleba sa pridáva malé množstvo tuku alebo oleja. Pomáha to predĺžiť čerstvý stav bochníka. Používa sa maslo, margarín alebo bravčová masť v malých množstvách do 25 g alebo rastlinný olej 22ml (1,5 pol.lyž.). Pokiaľ sa v niektorom recepte musí použiť viac príchutí, potom sa maslom dosiahne lepší výsledok.

- Olivový olej alebo sľečnicový olej možno použiť namiesto masla, pričom treba primerane upraviť obsah tekutín pri množstvách nad 15ml (3 čaj.lyž.). Sľečnicový olej je vhodnou alternatívou pre prípad, že chcete obmedziť hladinu cholesterolu.
- Nepoužívajte nízkotukové nátierkové zmesi s obsahom tuku nad 40%, pretože nemajú porovnateľné vlastnosti, ako maslo.

tekutina

Používajú sa niektoré druhy tekutín, pričom základom je voda alebo mlieko. Pri použití vody je výsledná kôrka krehkejšia než pri použití mlieka. Voda sa často zmiešava s odstredeným sušeným mliekom. Toto je nevyhnutné v prípade, že sa použije oneskorenie času dopečenia, pretože čerstvé mlieko by sa mohlo pokaziť. Pre väčšinu programov je vhodná voda priamo z vodovodu, ale v prípade programu **eco** treba použiť vlažnú vodu.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Pokiaľ použijete mlieko priamo z ľadničky, postupujte rovnako.
- V prípade použitia podmasla, cmaru, kyslej smotany a mäkkého syra, ako je ricotta, cottage alebo fromage frais, možno ich použiť ako časť tekutiny, aby sa dosiahla vlhkejšia a jemnejšia striedka. Podmaslie poskytnie chlebu príjemnú, mierne kyslú príchúť, ktorú si vyžadujú chleby a cestá v niektorých krajinách.

- Vajcia možno pridať na dosiahnutie spestrenia cesta, na zlepšenie farby chleba a na podporu štruktúry a stability lepku počas kysnutia. Pokiaľ sa na prípravu použijú vajcia, musí sa primerane redukovat obsah tekutín. Vložte vajcia do odmernej nádoby a nádobu doplňte tekutinou do požadovaného objemu podľa receptu.

kvasnice

Kvasnice sa dajú použiť čerstvé alebo sušené. Všetky recepty tejto knihy boli otestované s použitím ľahkých rýchlo pôsobiacich zmesí suchých kvasníc, ktoré netreba vopred rozrobiť vo vode. Primiešajú sa jednoducho do múky, kde zostávajú suché, kým sa k zmesi neprimieša voda.

- V záujme dobrých výsledkov používajte suché kvasnice. Používanie čerstvých kvasníc sa neodporúča, lebo sa po nich dosahujú veľmi nevyrovnané výsledky. Pokiaľ používate časovač oneskorenia, potom nepoužívajte čerstvé kvasnice. Pokiaľ si však želáte použiť čerstvé kvasnice, postupujte nasledovne:
6g čerstvých kvasníc = 1 čaj.lyž. suchých kvasníc
Zmiešajte čerstvé kvasnice s jednou čajovou lyžičkou cukru a dvomi polievkovými lyžicami vody (teplej).
Ponechajte 5 minút, kým sa nespenia.
Potom pridajte do nádoby ostatné ingrediencie.
V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov treba množstvo kvasníc prispôbiť.
- Používajte množstvá, uvedené v receptoch, príliš mnoho kvasníc môže zapríčiniť prekysnutie cesta a jeho pretečenie cez vršok nádoby na pečenie.
- Pokiaľ sa sáčok s kvasnicami otvorí, potom treba použiť jeho obsah do 48 hodín, iba ak by výrobca uvádzal niečo iné. Sáčok po odsypaní kvasníc znovu uzavrite. Sáčok, ktorý už bol otvorený a znovu zatvorený, treba uložiť do mrazničky.
- Sušené kvasnice použite pred dátumom spotreby, pretože sa kvasnice časom kazia.
- Je možné zakúpiť kvasnice, špeciálne určené na použitie v pieckach na chlieb. Aj s nimi sa dajú dosiahnuť dobré výsledky, len treba vhodné prispôbiť odporúčané množstvá.

úprava vlastných receptov

Potom čo ste už vyskúšali niektoré recepty na pečenie, si možno budete želať ich prispôbiť na vlastné obľúbené recepty, ktoré ste predtým namiešali a vymiesili ručne. Začnite výberom niektorého z receptov uvedených v tejto knihe, ktorý je podobný vašmu receptu a použite ho ako základné vodítko.

Prečítajte si nasledovné pokyny, ktoré vám pomôžu pri príprave vlastného receptu.

- Overte si, či chcete použiť správne množstvá ingrediencií pre piecku na chlieb. Neprekračujte odporúčané maximálne množstvá. V prípade potreby zredukujte recept tak, aby ste dosiahli vhodné množstvo múky a tekutiny podľa receptu piecky na chlieb.
- Do nádoby na pečenie vždy najskôr nalejte tekutinu. Oddeľte kvasnice od tekutiny tak, že ich pridáte až po múke.
- Čerstvé kvasnice nahraďte sušenými. Poznámka: 6g čerstvých kvasníc = 1 čajová lyžička (5ml) suchých kvasníc
- Pokiaľ používate časovač na oneskorenie pečenia, potom namiesto čerstvého mlieka použite sušené odstredené mlieko.
- Pokiaľ na prípravu chleba používate vajcia, potom treba ich objem zahrnúť do celkového množstva tekutiny a spolu ho odmerať.
- Kvasnice držte oddelené od ostatných ingrediencií v nádobe na pečenie, kým sa nezačne ich miešanie.
- Počas prvých minút miešania kontrolujte konzistenciu cesta. Pokiaľ piecka na chlieb potrebuje trochu mäkkšie cesto, pridajte do neho extra tekutinu. Cesto musí byť dostatočne vlhké, aby sa postupne uvoľňovalo.

vyberanie, krájanie a skladovanie chleba

- V záujme čo najlepších výsledkov, keď sa bochník chleba upečie, vyberte ho zo stroja a vyklopte ihneď z nádoby na pečenie, hoci piecka na chlieb udrží chlieb v teple až jednu hodinu, pokiaľ nie ste práve nablízku.
- Nádobu na pečenie vyberajte zo stroja pomocou ochranných rukavíc, aj keď sa nachádza v cykle udržania teploty. Otočte nádobu dolu hlavou a niekoľkokrát potraste, aby sa chlieb uvoľnil. Pokiaľ sa chlieb nedá vybrať, skúste opatrne poklepať hranou nádoby o drevenú dosku, alebo otáčajte základom hriadeľa na spodnej časti nádoby na pečenie.
- Miesič by mal zostať vo vnútri nádoby na pečenie aj po vybratí chleba, aj keď niekedy sa môže stať, zostane v bochníku. V takom prípade ho musíte vybrať ešte pred krájaním chleba. Použite na to vhodný teplovzdorný plastový nástroj. Nepoužívajte na to kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať ochranný povlak na miesiči.
- Pred krájaním nechajte chlieb ochladieť na dobu najmenej 30 minút, aby mohla z neho uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.

uskladnenie

Domáci chlieb neobsahuje žiadne ochranné prostriedky, preto ho treba skonzumovať do dvoch, troch dní od upečenia. Pokiaľ chlieb nebudete jesť ihneď, zabalte ho do fólie alebo do plastového vrecúška a utesnite.

- Krehký chlieb typu french pri skladovaní mäkne, preto je lepšie ho nechať až do pokrájania neprikrytý.
- Pokiaľ chcete chlieb uskladniť na niekoľko dní, uložte ho do mrazničky. Pred zamrazením chlieb nakrájajte, aby sa ľahšie dalo odobrať požadované množstvo.

všeobecné pokyny a tipy

Výsledky používania piecky na chlieb sú závislé na mnohých faktoroch, ako je kvalita ingrediencií, presné meranie, teplota a vlhkosť okolia. V záujme dosiahnutia dobrých výsledkov vám uvádzame niekoľko pokynov a tipov.

Piecka na chlieb nie je utesnené zariadenie a teplotou sa negatívne ovplyvňuje. Pokiaľ je veľmi horúci deň alebo ak sa stroj používa vo veľmi teplej kuchyni, potom spravidla cesto vykysne viac, než v chlade. Optimálna teplota okolia je medzi 20°C a 24°C.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Podobne postupujte pri používaní ingrediencií z chladničky.
- Všetky použité ingrediencie by mali mať izbovú teplotu, ak nie je v recepte uvedené inak. Napríklad v prípade programu **eco** je potrebné, aby bola tekutina vlažná.
- Všetky ingrediencie pridávajte do nádoby na pečenie v poradí, uvedenom v recepte. Kvasnice udržiavajte suché a oddelené od ostatných tekutín, pridaných do nádoby, kým sa nezačne mixovanie.
- Presné nameranie jednotlivých ingrediencií najdôležitejším faktorom úspechu práce. Najväčšie problémy sú zapríčinené nepresným meraním alebo vynechaním ingrediencie. Postupujte buď podľa metrických alebo anglických merných jednotiek, ktoré nie sú vzájomne zameniteľné. Na meranie používajte merací valec (odmerku) a meraciu lyžicu.
- Vždy používajte čerstvé ingrediencie v rámci záručnej doby. Ľahko sa kaziace ingrediencie, ako je mlieko, syr, zelenina a čerstvé ovocie sa môžu rýchlo pokaziť, hlavne v teple. Takéto ingrediencie možno použiť len na prípravu chleba, ktorý sa pečie ihneď.
- Nepridávajte do cesta príliš mnoho tuku, pretože tvorí bariéru medzi kvasnicami a múkou, spomaľuje aktivitu kvasníc a môže mať za následok ťažký, kompaktný chlieb.
- Maslo a ostatné tuky pred pridaním do nádoby pokrájajte na malé kúsky.
- Pokiaľ pripravujete chlieb s ovocnou príchuťou, potom nahradte časť vody ovocnými džúsmi, ako je pomarančový, jablkový, alebo ananášový džús.
- Rastlinné džúsy na varenie možno pridávať ako časť tekutiny. Voda z varených zemiakov obsahuje škrob, ktorý je doplnkovou výživou pre kvasnice a podporuje dosiahnutie dobre vykysnutého, mäkkého, trvanlivého chleba.
- Zeleninu, ako je strúhaná mrkva, cuketa alebo varené pretlačené zemiaky, možno pridať na zlepšenie chuti. Musíte však zredukovať množstvo tekutiny z receptu, lebo tieto potraviny obsahujú vodu. Začínajte s menším množstvom vody a kontrolujte cesto pri miesení a prípadne pridajte vodu.
- Neprekračujte množstvá, uvedené v receptoch, pretože by ste mohli poškodiť piecku na chlieb.
- Pokiaľ cesto dobre nekysne, skúste nahradiť vodu z vodovodu balenou vodou z fľaš, alebo prevarenou a ochladenou vodou. Pokiaľ je vaša voda z vodovodu veľmi chlórovaná a fluórovaná, môže sa tým zhoršovať proces kysnutia cesta. Aj tvrdá voda môže mať taký istý účinok.
- Dôrazne sa odporúča skontrolovať cesto po uplynutí asi 5 minút neustáleho miesenia. Pri stroji majte poruke pružnú gumenú špachtľu, ktorou môžete oškrabať boky nádoby na pečenie, pokiaľ by tam zostali prilepené nejaké ingrediencie. Nestrkajte špachtľu do blízkosti miesiča, lebo by sa tak mohol obmedziť jeho pohyb. Kontrolujte aj to, či má cesto správnu konzistenciu. Pokiaľ sa cesto mrví alebo ak má stroj tendenciu spomaľovať, pridajte malé množstvo vody. Pokiaľ je cesto prilepené na stenách nádoby a nedá sa z neho vytvoriť bochník, pridajte do neho trochu múky.
- Veko neotvárajte počas cyklu prípravy a pečenia, lebo by to mohlo zapríčiniť kolaps chleba.

príručka na odstraňovanie problémov


V ďalšej časti sa uvádzajú niektoré typické problémy, ktoré môžu vzniknúť pri príprave chleba v piecke na chlieb. Pozrite si prosím tieto problémy, ich možné príčiny a príslušné nápravné akcie, ktoré treba vykonať, aby sa zabezpečila správna príprava chleba.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
1. Chlieb dostatočne nevykysne	<ul style="list-style-type: none"> • Celozrnné chleby sú nižšie než biele chleby, následkom menšieho množstva proteínu tvoriaceho lepok v celozrnnnej múke. • Nedostatok tekutiny. • Nepridaný alebo nedostatočne pridaný cukor. • Nesprávny typ použitej múky. • Nesprávny typ použitých kvasníc. • Nedostatočné množstvo kvasníc alebo staré kvasnice. • výber cyklu eco. • Kvasnice a cukor prišli do kontaktu s ostatnými ingredienciami pred začiatkom cyklu miesenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normálna situácia, nevyžaduje si žiadne riešenie. • Pridajte 15ml = 3 čaj.lyž. tekutiny. • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Možno ste použili obyčajnú bielu múku namiesto čistej chlebovej múky, ktorá má vyšší obsah lepku. • Nepoužívajte viacúčelovú univerzálnu múku. • Pre najlepší výsledok používajte iba vložkové sušené droždle. • Odmerajte odporúčané množstvo a na obale skontrolujte dátum spotreby. • V tomto cykle sa vytvárajú kratšie bochníky. Je to normálne. • Postarajte sa o to, aby kvasnice po pridaní do nádoby zostali oddelené.
2. Ploché, nevykysnuté bochníky.	<ul style="list-style-type: none"> • Nepridané kvasnice. • Kvasnice príliš staré. • Tekutina bola príliš teplá. • Príliš mnoho soli. • V prípade použitia časovača kvasnice navlhli skôr, než sa začal proces prípravy chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Skontrolujte dátum spotreby. • Používajte tekutinu so správnou teplotou, zodpovedajúcou nastaveniu. • Používajte odporúčané množstvo. • Umiestnite suché ingrediencie do rohov nádoby a v strede suchých ingrediencií nechajte priestor na uloženie kvasníc tak, aby boli chránené pred tekutinami.
3. Vršok je nafúknutý, vyzerá ako hrib.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho cukru. • Príliš mnoho múky. • Nedostatok soli. • Teplé, vlhké počasie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmenšite množstvo kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky. • Zmenšite množstvo cukru o jednu kávovú lyžičku. • Zmenšite množstvo múky o 6 až 9 kávových lyžičiek. • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Zmenšite množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasnic o štvrtinu kávovej lyžičky.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
4. Vršok a strany sú preliačené.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho tekutiny. • Príliš mnoho kvasníc. • Veľmi vlhké a teplé počasie mohlo zapríčiniť príliš rýchle kysnutie cesta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmenšite množstvo tekutiny ešte raz o 15ml = 3 kávové lyžičky, alebo pridajte malé množstvo múky. • Použite množstvo, odporúčané v recepte, alebo skúste nabadúce rýchlejší cyklus. • Ochladte vodu alebo použite mlieko priamo z chladničky.
5. Vršok je hrboľatý, uzlovitý, nerovný.	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatok tekutiny. • Príliš mnoho múky. • Vršok bochníka nebol perfektne vyformovaný, ale neovplyvnilo to dobrú chuť chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Presne odmerajte množstvo múky. • Overtte si, či sa cesto pripravovalo za optimálnych podmienok.
6. Kolaps počas pečenia	<ul style="list-style-type: none"> • Stroj bol umiestnený v prievane alebo bol vystavený nárazom, alebo otrasom. • Prekročenie kapacity nádoby na pečenie. • Nedostatočné množstvo soli. (soľ chráni pred prílišným nakysnutím) • Príliš mnoho kvasníc. • Teplé, vlhké počasie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Premiestnenie pecky na chlieb. • Nepoužívajte viac ingrediencií, než sa odporúča na veľké bochníky (max. 1Kg). • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Presne odmerajte množstvo kvasníc. • Zmenšite množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky.
7. Bochníky sú nerovné a kratšie na jednom konci.	<ul style="list-style-type: none"> • Cesto je príliš suché a neumožňuje rovnomerné vykysnutie v nádobe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
8. Diera na spodnej strane bochníka	<ul style="list-style-type: none"> • Pri vyberaní bochníka z nádoby na pečenie sa vytvorila diera po miesiči. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ide o bežný jav
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
9. Veľmi hustá štruktúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho múky. • Nedostatok kvasníc. • Nedostatok cukru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Merajte presne. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Merajte presne.
10. Otvorená, dieravá štruktúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudnlo sa na prídanie soli. • Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho tekutiny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
11. Stred bochníka je surový, nie je dobre prepečený.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho tekutiny. • Počas prípravy nastalo prerušenie dodávky elektrického prúdu. • Množstvo bolo príliš veľké, stroj ho nezvládol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Pokiaľ sa preruší dodávka elektrického prúdu počas prípravy chleba na viac, než 8 minút, musíte vybrať neupečený chlieb z nádoby na pečenie a začať znovu s čerstvými ingredienciami. • Zredukujte množstvo na maximálne dovolené množstvo.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
12. Chlieb sa nedá dobre krájať, je veľmi lepkavý.	<ul style="list-style-type: none"> • Krájanie v príliš teplom stave. • Použitie nesprávneho noža. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nechajte chlieb vychladnúť na rošte najmenej 30 minút, aby sa uvoľnila para a až potom ho krájajte. • Použite dobrý nôž na chlieb.
FARBA A HRÚBKÁ KÔRKY		
13. Tmavá farba kôrky, kôrka je príliš hrubá.	<ul style="list-style-type: none"> • Použilo sa nastavenie TMAVEJ kôrky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nabudúce použite nastavenie na svetlú alebo strednú farbu kôrky.
14. Bochník chleba je pripálený.	<ul style="list-style-type: none"> • Porucha piecky na chlieb. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
15. Kôrka je príliš svetlá.	<ul style="list-style-type: none"> • Chlieb sa nepiekol dostatočne dlho. • V recepte nebolo sušené, ani čerstvé mlieko. 	<ul style="list-style-type: none"> • Predĺženie času pečenia. • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky sušeného odstredeného mlieka alebo nahraďte 50% vody mliekom na podporu zhnednutia.
PROBLÉMY S NÁDOBOU NA PEČENIE		
16. Miesič sa nedá vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> • Musíte pridať vodu do nádoby na pečenie a musíte nechať miesič, aby sa pred odobratím odmočil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po použití postupujte podľa inštrukcií na čistenie. Po odmočení musíte miesičom trochu pokývať, aby sa uvoľnil.
17. Chlieb sa prilepil na nádobu alebo sa dá ťažko vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> • Môže sa stať po dlhšom čase používania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zľahka poutierajte vnútrajšok nádoby na pečenie rastlinným olejom. • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
MECHANICKÉ PROBLÉMY STROJA		
18. Piecka na chlieb nepracuje/miesič sa nepohybuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Výrobník chleba nie je zapnutý • Nádoba na pečenie nie je správne umiestnená. • Vybral sa časovač oneskorenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či je vypínač  v polohe ON (zap.) • Skontrolujte, či je nádoba riadne zaistená na svojom mieste. • Výrobník chleba sa nespustí, keď časovač dosiahne nastavený čas oneskoreného štartu.
19. Ingrediencie sa nemixujú.	<ul style="list-style-type: none"> • Piecka na chlieb sa nespustí. • Zabudli ste založiť miesič do nádoby na pečenie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po naprogramovaní riadiaceho panelu stlačením tlačidla start zapnite tak piecku na chlieb. • Pred pridávaním ingrediencií si skontrolujte, či je miesič nasadený na hriadelí na dne nádoby na pečenie.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
MECHANICKÉ PROBLÉMY STROJA		
20. Pach po spáleníne počas činnosti.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediencie prenikli do vnútra pece. • Nádoba preteká. • Prekročenie kapacity nádoby na pečenie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Postupujte opatrne, aby vám neunikli pridávané ingrediencie mimo nádoby. Ingrediencie by mohli prihorieť a dymiť. • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“. • Nepoužívajte viac ingrediencií, ako sa uvádza v recepte a ingrediencie vždy presne odmerajte.
21. Piecka na chlieb sa na pracovnej doske pohybuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nečistoty alebo zvyšky ingrediencií na spodnej strane zariadenia zabraňujú príľnutiu zariadenia k pracovnej doske. 	<ul style="list-style-type: none"> • Piecku na chlieb vždy používajte na suchom a čistom povrchu. • Nečistoty alebo zvyšky utrite zo spodnej strany zariadenia vlhkou handričkou.
22. Stroj sa nedopatrením odpojil z elektrického napájania alebo nastalo prerušenie prívodu elektrickej energie na dobu dlhšiu ako 8 minút. Ako možno zachrániť chleba?	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je stroj v cykle miesenia, vyložte ingrediencie a štartujte znovu. • Keď je stroj v cykle kysnutia, vyberte cesto z nádoby na pečenie, vytvarujte ho a umiestnite do formy s rozmermi 23 x 12,5cm, prikryte a nechajte kysnúť, kým nezdvynásobí svoj objem. Použite pečenie len na nastavení 10, alebo chlieb upečte v konvenčnej peci pri teplote 200°C, plynová značka 6, počas 30-35 minút, kým dostatočne nezchodne. • Pokiaľ je stroj v cykle pečenia, používajte len nastavenie 10, alebo chlieb upečte v konvenčnej peci pri teplote 200°C, plynová značka 6, a vyberte horný rošt. Opatrne vyberte nádobu na pečenie zo stroja a umiestnite ju na spodný rošt pece. Pečte do zhnednutia. 	
23. Na displeji sa objaví výraz E:01 a stroj sa nedá zapnúť.	<ul style="list-style-type: none"> • Komora pece je príliš horúca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte ochladieť po dobu 30 minút.
24. Na displeji sa objaví výraz H:HH & E:EE a stroj nepracuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Piecka na chlieb nefunguje správne. Pokazený teplotný senzor 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
 - Vyrobené v Číne.



DŮLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

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

Заходи безпеки

- Не торкайтеся гарячої поверхні. Зовнішні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи пічки. Щоби витягти гарячу тацю із хлібом, використовуйте кухонні рукавички.
- Щоб уникнути розливання всередині камери, перед додаванням інгредієнтів завжди витягуйте з пічки тацю із хлібом. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму.
- Не використовуйте прилад, якщо існують візуальні ознаки пошкодження шнура живлення, або якщо ви випадково його упустили.
- Не опускайте прилад, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Завжди відключайте прилад від електромережі після використання, перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні, а саме газової чи електричної конфорки.
- Експлуатація цього приладу дозволяється тільки на плоскій термостійкій поверхні.
- Не опускайте руки всередину камери пічки після витягнення таці із хлібом, оскільки вона дуже сильно нагрівається.
- Не торкайтеся рухомих деталей всередині хлібопічки.
- Не перевищуйте максимальних показників для борошна та розпушувача, зазначених у рецептах, що додаються..
- Не встановлюйте хлібопічку під прямим сонячним світлом, поряд із гарячими побутовими приладами чи витяжкою. Це може вплинути на внутрішню температуру пічки й погіршити якість продукту.
- Цей прилад призначений для використання тільки у приміщенні.
- Не вмикайте порожню пічку. Це може спричинити серйозні пошкодження.
- Не зберігайте будь-які предмети всередині камери пічки.

- Не перекривайте вентиляційні отвори, розташовані з боків та на верхній частині приладу, та забезпечте достатнє провітрювання навколо хлібопічки під час її роботи.
- Цей прилад не призначений для роботи від пульту дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині хлібопічки.
 - Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/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»).

Покажчик

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

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

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

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

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

⑦ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)

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

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

⑲ індикатор статусу програми

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

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

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

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

Випікання ☰ Буханка знаходиться на останній стадії випікання.

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

Як користуватися хлібопічкою (дивись малюнки)

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

Програми приготування хліба/тіста

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

Програми приготування хліба/тіста

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

*

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

**

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

Стандартний

①

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

Французький

②

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

Хліб із цільного зерна

③

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

Бріош (Солодкий хліб)

④

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




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

17 кнопки таймера тимчасової затримки



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

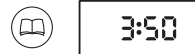
УВАГА: У разі застосування опції увімкнення із затримкою забороняється використовувати швидкопсувні інгредієнти, які швидко втрачають свої властивості при кімнатній температурі та вище, наприклад молоко, яйця, сир, йогурт та інші.

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

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

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

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть програму, наприклад «1». Після цього натискайте кнопку «ТАЙМЕР» , збільшуючи час на 10 хвилин, доки на дисплеї не з'явиться час '9:00'. Якщо ви пропустили '9:00', натисніть кнопку «ТАЙМЕР» , щоби повернутися до '9:00'.
- Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП». На дисплеї почне блимати позначка (:). Таймер почне зворотний відлік.
- Якщо ви помилилися або бажаєте змінити налаштування часу, натискайте кнопку «ПУСК/СТОП», доки всі показники не зникнуть з дисплея. Після цього установіть новий час.



Захист від переривання живлення

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

Догляд та чищення

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

пекарна камера/нагрівальний елемент

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

Таця для хліба

- Не мийте тацю для хліба у посудомийній машині.
- **Одразу ж** після використання почистіть тацю для хліба та тістомішалку. Щоби помити тацю для хліба, 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.

Опорні ніжки хлібопічки

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

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

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Стандартний білий хліб

Програма 1

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

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

Французький хліб

Програма 2

Інгредієнти	500 г	750 г	1 кг
Вода	245 мл	310 мл	380 мл
Сіль	½ чайної ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	1 чайна ложка	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Французьке борошно (Т55) *	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1½ чайних ложки

- * Замість французького борошна Т55 можна використовувати невибілене борошно для приготування білого хліба.

Хліб з цільного зерна

Програма 3

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

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

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

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

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

Суміші для приготування хліба без клейковини Програма 5

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

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

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

Хліб без клейковини

Програма 5

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

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

Пиріг з джемом

Програма 6

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

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

Булочки

Програма 7

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

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

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

- Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обмініть тісто та поділіть на 12 однакових частин. Надайте необхідну форму вручну.
- Після надання потрібної форми залиште тісто на 45 хвилин (приблизно), щоби воно піднялося або доки воно не збільшиться вдвічі, потім випікайте у вашій звичайній духовці.
- Випікайте у заздалегідь розігрітій духовці при температурі 200°C/400°F/положення 6 регулятора духовки протягом 15 – 20 хвилин або доки булочки не набудуть золотавого кольору.
- Покладіть булочки на решітку та залиште охолонути.

Тісто для піци

Програма 8

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

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

Джем із літніх фруктів

Програма 9

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

1 Якщо полуниці дуже великі за розміром, розділіть їх навпіл, потім покладіть до таці разом з малиною та порічкою. Додайте решту інгредієнтів.

2 Після завершення циклу вимкніть прилад та перелийте джем до стерилізованої ємності, ретельно закрийте щільною кришкою та наліпіть наклейку.

Увага: Протягом усього процесу приготування джему тістомішалка постійно змішуватиме інгредієнти.

есо-Буханка

Кнопка «есо» (економний режим)

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

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

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

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

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

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

Готові суміші

кнопка «есо» (економний режим)

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



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

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

Лише випікання

Програма 10

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

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

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

інгредієнти

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

Пшеничне борошно

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

Біле борошно

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

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

Жири та олія

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

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

Рідина

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

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Якщо ви використовуєте молоко з холодильника, зробіть теж саме.
- Щоби отримати м'якішу кришку, можна використовувати пахту, йогурт, сметану, м'які види сирів такий, як рікотта, наприклад. Пахта надає особливий, приємний, трохи кислий смак, який відрізняється від смаку сільського домашнього хліба та кислого тіста.
- Щоби зробити тісто 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, хлібopічка 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 покритіть 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 охолодіть 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'якшим 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 хлібopічці залежать від ряду факторів, а саме від якості інгредієнтів, правильного відмірювання їх кількості, температури та вологості. Для отримання кращих результатів, рекомендуємо вам дотримуватись наших порад.

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

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати. Повторіть таку ж саму процедуру для інгредієнтів, що зберігалися у холодильнику.
- Використовуйте інгредієнти лише кімнатної температури, за винятком випадків, вказаних в рецепті; наприклад, при виборі програми «**есо**» (економний режим) необхідно додавати лише теплу воду.
- Додавайте інгредієнти до таці згідно із списком, зазначеним у рецепті. Дріжджі повинні зберігатися в окремій посуді, доки ви не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Правильне відмірювання необхідної кількості інгредієнтів – це найважливіший фактор успіху. Більшість проблем трапляється у разі неправильного відмірювання або, якщо ви забули покласти той чи інший інгредієнт. Використовуйте метричну систему мір, оскільки ці цифри є незмінними величинами. Використовуйте мірчу чашку та ложку, що додаються.
- Завжди використовуйте тільки свіжі інгредієнти, уважно слідкуйте за їх терміном придатності. Швидкопсувні продукти такі, як молоко, сир, овочі, свіжі фрукти можуть псуватися, особливо в теплих умовах. Такі продукти можна використовувати, якщо ви 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 цільного 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. • Обрано режим eco (економний режим). • 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"> • Зменшити 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"> • Збільшити 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 хлібопечку в інше місце. • Не використовуйте більше інгредієнтів для приготування буханки великого розміру, ніж це рекомендовано (максимум 1 кг). • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Уважно відміряйте кількість дріжджів. • Зменшити 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"> • Збільшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
8. Отвір в нижній частині буханки	<ul style="list-style-type: none"> • Отвір був зроблений тістомішалкою під час виймання буханки з таці для хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальне явище
СТРУКТУРА ХЛІБА		
9. 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.
10. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	<ul style="list-style-type: none"> • Не покпали 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. • Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
11. Середина буханки виходить сирого, 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"> • Зменшіть 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. • Зменшіть об'єм інгредієнтів до максимальньо припустимої кількості.
12. 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		
13. Темний колір скоринки/ скоринка дуже товста	• Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	• Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
14. Буханка підгоріла.	• Несправна робота приладу.	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».
15. Скоринка дуже світлого кольору.	<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"> • Збільшіть час випікання. • Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого знежиреного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоби отримати більш насичений бруднатий колір.
ПРОБЛЕМИ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ТАЦЕЮ ДЛЯ ХЛІБА		
16. Ви не можете витягти тістомішалку.	• Додайте воду до таці для хліба й залиште тістомішалку, щоби вона відмокла, і тільки після цього її можна буде витягти.	• Виконуйте інструкції стосовно чищення після кожного використання. Можливо вам знадобиться трохи покрутити тістомішалку після відмокання, щоб усунути заїдання.
17. Хліб прилипає до таці/ його важко зняти за допомогою струшування.	• Це може трапитися після тривалого застосування приладу.	<ul style="list-style-type: none"> • Протріть внутрішню поверхню таці рослинною олією. • Дивись розділ «Технічне обслуговування».
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
18. Хлібopічка не працює/ тістомішалка не рухається.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлібopічку не увімкнуто. • Тацю було встановлено неправильно. • Активовано режим роботи таймеру із затримкою. 	<ul style="list-style-type: none"> • Переконайтеся, що перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)  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		
19.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.
20.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.
21.Хлібопічка рухається на робочій поверхні.	<ul style="list-style-type: none"> • Бруд або сухі частинки пилу на опорних ніжках хлібопічки заважають фіксації хлібопічки на робочій поверхні. 	<ul style="list-style-type: none"> • Завжди встановлюйте хлібопічку на чисту суху поверхню. • Витирайте бруд або пил з поверхні опорних ніжок хлібопічки вологою ганчіркою.
22.Прилад було випадково відключено від мережі електропостачання або живлення не постачалося протягом більш, ніж 8 хвилин. Як можна врятувати хліб?	<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» 10 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6 протягом 30-35 хвилин, або доки буханка не стане золотаво-брунатною. • Якщо прилад знаходиться у циклі випікання, використовуйте налаштування «Тільки випікання» 10 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6, знявши верхній лист. Обережно витягніть тацю із приладу й установіть його на нижній лист в духовці. Випікайте до появи золотаво-брунатної скоринки. 	
23. На дисплеї з'являється надпис «E:01», і прилад не вмикається.	<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.
24. На дисплеї з'являється надпис «N:NN + 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.



Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China

40285/1