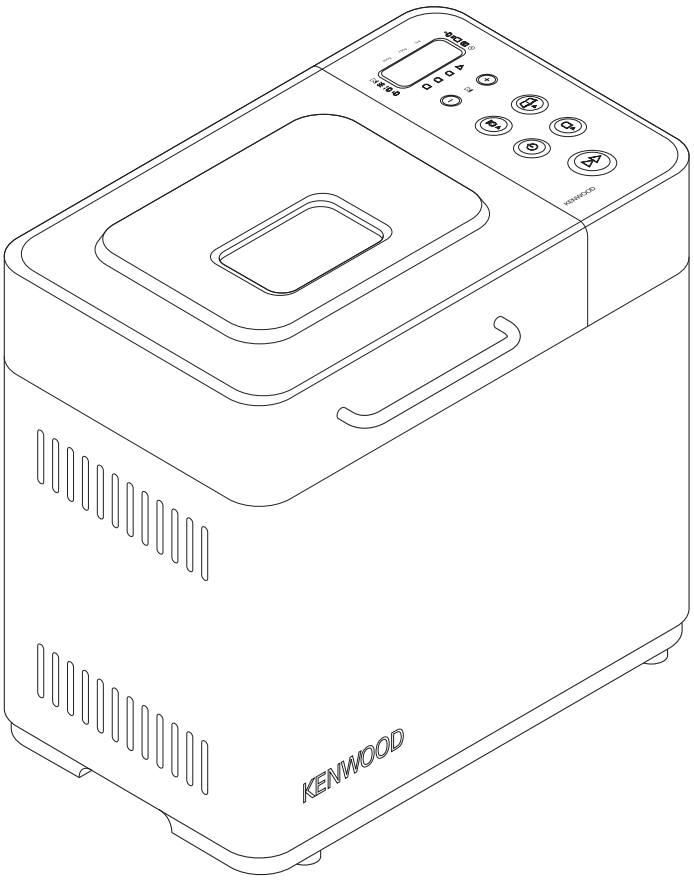
KENWOOD

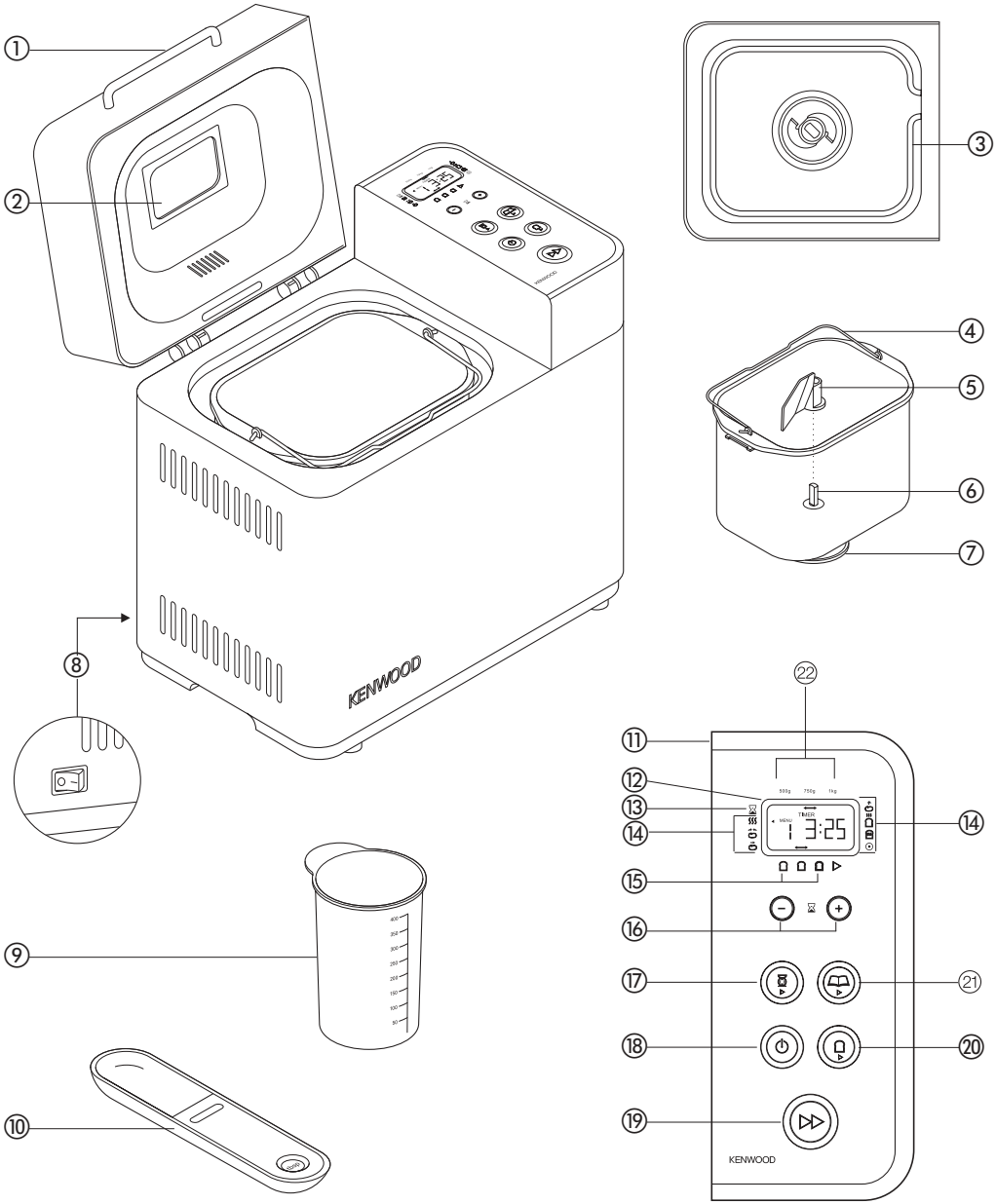
Rapid▷▷bake

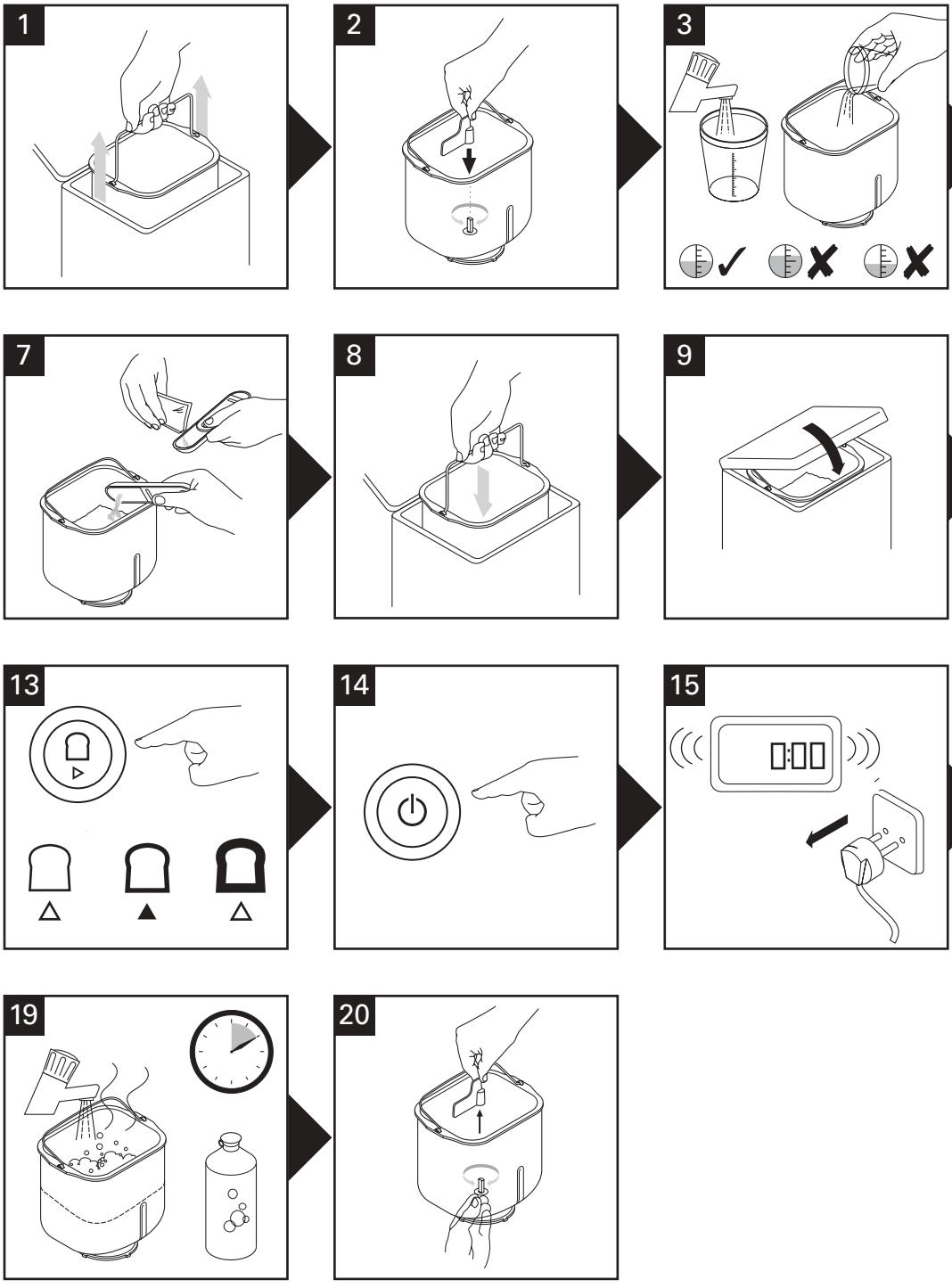


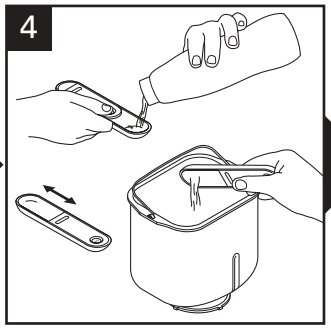
BM250

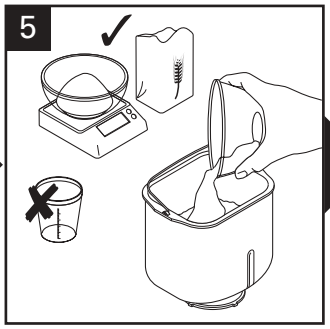
BM256

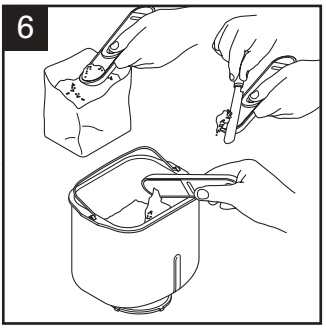
kenwood-shop.com.ua

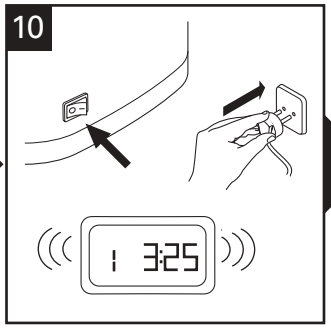

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
KENWOOD
KENWOOD

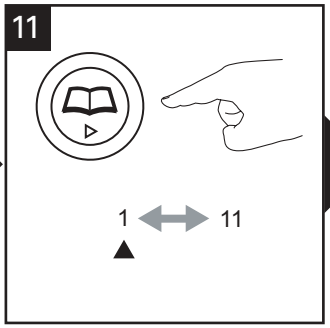

1
2
3
7
8
9
13
14
15
19
20

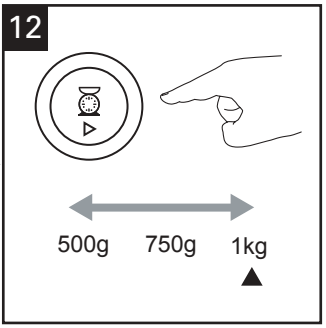

4

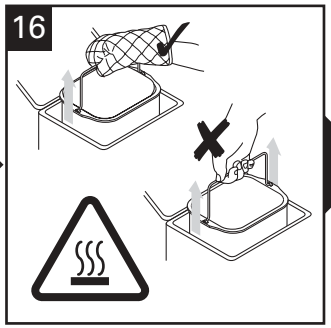

5

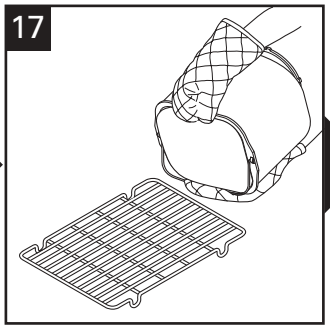

6

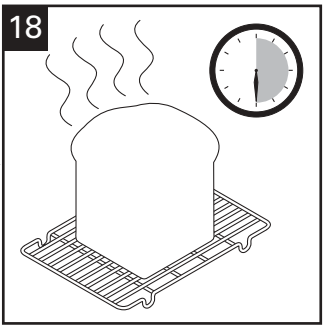

10
1 3:25


11
1
11


12
500g
750g
1kg


16


17


18

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

- Не касайтесь горячих поверхностей. Внешние поверхности могут сильно нагреваться при эксплуатации печки. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печки, прежде чем добавлять в него ингредиенты. Ингредиенты, попавшие в виде брызг на нагревательный элемент, могут загореться и привести к возникновению дыма.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если вы случайно уронили устройство.
- Не погружайте данное устройство, сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не забывайте отсоединять вилку шнура из сети после применения данного устройства, а также перед установкой или снятием каких-либо деталей или очисткой.
- Не допускайте свисания сетевого шнура через край рабочей поверхности и не допускайте его касания горячих поверхностей, таких как конфорка газовой или электрической плиты.
- Данное устройство разрешается эксплуатировать только на плоской теплостойкой поверхности.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения поддона с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри хлебопечки.
- Во избежание перегрузки хлебопечки, соблюдайте установленные ограничения по закладке ингредиентов (1 кг).
- Не устанавливайте хлебопечку на прямом солнечном свету, рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество приготовляемого продукта.
- Не используйте данное устройство на улице.
- Запрещается включать хлебопечку без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке и убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечивается достаточное проветривание во время ее работы.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или 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 требованиям Директивы 89/336/EEC Европейского экономического сообщества

Перед использованием хлебопечки в первый раз

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

Условные обозначения

① Ручка крышки
② Смотровое окно
③ Нагревательный элемент
④ Ручка поддона для хлеба
⑤ Тестомешалка
⑥ Вал привода
⑦ Муфта привода
⑧ Выключатель питания
⑨ Мерная чашка
⑩ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)

⑪ Панель управления
⑫ Дисплей-индикатор
⑬ Индикатор таймера
⑭ Индикатор выполнения программы
⑮ Индикатор цвета корочки (светлая, средняя, темная, в ускоренном режиме)
⑯ Кнопки таймера временной остановки
⑰ Кнопка "размер буханки"
⑱ Кнопка "пуск/стоп"
⑲ Кнопка "ускоренная выпечка"
⑳ Кнопка "цвет корочки"
㉑ Кнопка "меню"
㉒ Индикаторы размера батона

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).
- Всегда используйте жидкости при комнатной температуре (20ºC/68ºF), если только вы не готовите хлеб по ускоренному 1-часовому циклу. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе рецептов.
- Всегда используйте прилагаемую мерную ложку для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Требуемый объем: 1/2 чайной ложки, 1 чайная ложка, 1/2 столовой ложки или 1 столовая ложка. Отмеряется с помощью подвижной шкалы мерной ложки. После наполнения ложки уровень содержимого следует выровнять по краю (см. рис. 6 и 7).

Выключатель питания

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

- Включите хлебопечку в сеть и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ⑧, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 3:25.
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

индикатор выполнения программы ⑭

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

Предварительный разогрев . Предварительный разогрев используется только при приготовлении хлеба из обойной муки (обычная выпечка - 30 минут или ускоренная выпечка - 5 минут) для разогрева ингредиентов перед первым вымешиванием. При разогреве вымешивание не производится.

Вымешивание . Тесто находится на первой или второй стадии вымешивания, либо обминается между циклами подъема теста. В течение последних 10 минут второго цикла вымешивания при установках (1), (3), (4) прозвучит звуковой сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

Пауза . Тесто выдерживается между замесами.

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.**

Конец ⊙ - конец программы.

Использование хлебопечки
(смотрите рисунки)

1 Возьмитесь за ручку и выдвиньте форму
2 Установите тестомешалку.
3 Налейте воду в поддон для хлеба.
4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов. Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут
7 снизить качество хлеба.
8 Поместите форму в камеру печи и нажмите на нее для фиксации в необходимом положении.
9 Опустите рукоятку и закройте крышку.
10 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издаст звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:25).
11 Нажимайте кнопку "МЕНЮ" ㉑ до установки программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки в 1 кг, со средним цветом корочки. Внимание! При использовании режима "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" ⑲ просто нажмите на кнопку, и программа запустится автоматически.
12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑰ до индикации требуемого размера.
13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку "ЦВЕТ КОРОЧКИ" ⑳ до индикации требуемого цвета (светлый, средний или темный).
14 Нажмите на кнопку "ПУСК" ⑱. Для остановки или отмены программы удерживайте кнопку "ПУСК/СТОП" в течение 2-3 секунд.
15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
16 Возьмитесь за ручку и выдвиньте форму. **При работе с горячей формой всегда используйте рукавицы.**
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			Звуковое предупреждение о необходимости добавления ✱✱ ингредиентов			Используйте огрева подогревания ✱✱✱
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 Основной вариант	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60
2 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60
	Ускоренная выпечка ✱	2:30	2:32	2:35	-	-	-	
3 Хлеб из цельного зерна	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60
	Ускоренная выпечка: 5-минутный предварительный разогрев ✱	2:28	2:30	2:33	-	-	-	
4 Сладкий хлеб	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60
5 Без клейковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Максимум 500 г белой муки	2:24			-			60
6 **готовые смеси**	Используется для выпечки из готовых смесей. Максимум 500 грамм смеси	2:24			-			60
7 Пирожное	Хлеб и пирожные из бездрожжевого теста	1:43			-			-
8 Тесто	Тесто для ручного формования и запекания в духовке.	1:30			-			-
9 тесто для макаронных изделий	Согласно рецепту теста для макаронных изделий	0:14			-			-
10 Джем	Для приготовления джемов	1:05			-			-

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы			Звуковое предупреждение о необходимости добавления ✯✯ ингредиентов			Используйте огрева подогревания ✯✯✯
		500g	**750g**	**1Kg**	**500g**	**750g**	**1Kg**	
11 Запеченный хлеб	Только функция запекания. Ее также можно использовать для повторного подогрева или получения хрустящей корки у ранее приготовленного и остывшего хлеба.		1:00			-		60
кнопка "ускоренная выпечка"	Позволяет выпечь хлеб в течение 1 часа. Требуется теплая вода, больше дрожжей и меньше соли.	0:58			-		60	

✯ **Для выбора программы "ускоренная выпечка" нажимайте на кнопку "цвет корочки" до появления на индикаторе символа (▷)**

✯✯ **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.**

Таймер задержки

Таймер временной остановки позволяет приостановить начатый процесс выпечки хлеба на срок до 15 часов. Временная остановка не может быть использована при работе программы "ускоренная выпечка" и не рекомендуется к использованию при установках "тесто", "джем" или "низкопротеиновая мука"

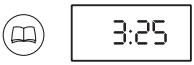
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При использовании функции запуска с задержкой нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт и т. д.

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

- Нажмите кнопку МЕНЮ для выбора нужной программы - на дисплее будет отображена длительность цикла выбранной программы.
- Выберите нужный цвет корки и размер батона.
- После этого настройте таймер задержки.
- Нажмите кнопку (+) ТАЙМЕРА и держите ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не будет показано нужное время задержки. Если вы набрали слишком большое время задержки, нажмите кнопку (-) ТАЙМЕРА для уменьшения времени. При каждом нажатии кнопки таймера время изменяется на 10 минут. Вам не нужно рассчитывать разницу между временем выбранной программы и общей длительностью приготовления, так как хлебопечка автоматически прибавит время настроенного 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 для выбора нужной программы, например "1", и нажимайте кнопку (+) таймера, увеличивая время при каждом нажатии на 10 минут, пока дисплей не покажет "9:05". Если вы набрали время, превышающее "9:05", нажмите кнопку (-) ТАЙМЕРА для возврата к "9:05".





- Нажмите кнопку запуска, и две точки (:) на дисплее замигают. Таймер начнет обратный отсчет.



- Если вы ошиблись при наборе или хотите изменить установленное время, нажимайте кнопку ЗАПУСК/ОСТАНОВКА до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. После этого вы сможете заново переустановить 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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Перед очисткой отсоедините сетевой шнур хлебопечки от сети и дайте ей остыть.

- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Не используйте посудомоечную машину для очистки поддона для хлеба. Мойка в посудомоечной машине может нарушить свойства непригорающего покрытия поддона для хлеба, и хлеб будет прилипать к поддону в процессе запекания.
- Не используйте абразивные губки или металлические кухонные принадлежности.
- 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.
- Используйте влажную тряпку для очистки наружных и внутренних поверхностей хлебопечки по мере необходимости.
- Для очистки можно снять крышку

Техническое обслуживание и работа с клиентами

- Если сетевой шнур поврежден, его необходимо для обеспечения безопасности заменить, обратившись в компанию KENWOOD или в официальную службу ремонта компании.

Если вам нужна помощь:

- в связи с использованием хлебопечки,
- в связи с техническим обслуживанием или ремонтом,

обратитесь в магазин, где вы приобрели хлебопечку.

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

Простой белый хлеб

Программа 1

Ингредиенты	***500g***	***750g***	***1Kg***
Вода	*245ml*	*290ml*	*380ml*
Растительное масло	*1 Столовая ложка*	*1½ Столовая ложка*	*1½ Столовая ложка*
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	*350g*	*450g*	*600g*
Сухое обезжиренное молоко	*1 Столовая ложка*	*4 Чайная ложка*	*2 Столовая ложка*
Соль	*1 Чайная ложка*	*1½ Чайная ложка*	*1½ Чайная ложка*
Сахар	*2 Чайная ложка*	*1 Столовая ложка*	*4 Чайная ложка*
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	*1 Чайная ложка*	*1½ Чайная ложка*	*1½ Чайная ложка*

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Булочки «бриош»

Программа 4

Ингредиенты	***500g***	***750g***	***1Kg***
Молоко	*130ml*	*220ml*	*260ml*
Яйца	*1*	*2*	*2*
Масло, топленое	*80g*	*140g*	*180g*
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	*350g*	*500g*	*600g*
Соль	*1 Чайная ложка*	*1 Чайная ложка*	*1½ Чайная ложка*
Сахар	*30g*	*60g*	*80g*
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	*1½ Чайная ложка*	*2 Чайная ложка*	*2½ Чайная ложка*

Белый хлеб из очищенной непросеянной муки **Программа 3**

Ингредиенты	***750g***	***1Kg***
Вода	*300mls*	*380mls*
Растительное масло	*1 Столовая ложка*	*1½ Столовая ложка*
Непросеянная мука для приготовления хлеба	*400g*	*500g*
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	*50g*	*100g*
Сухое обезжиренное молоко	*4 Чайная ложка*	*2 Столовая ложка*
Соль	*1 Чайная ложка*	*1½ Чайная ложка*
Сахар	*2 Чайная ложка*	*1 Столовая ложка*
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	*1 Чайная ложка*	*1 Чайная ложка*
Тыквенные семечки	*3 Чайная ложка*	*3 Чайная ложка*
Семечки подсолнуха	*3 Чайная ложка*	*3 Чайная ложка*
Маковые семена	*2 Чайная ложка*	*3 Чайная ложка*
Слегка поджаренные семена кунжута	*2 Чайная ложка*	*3 Чайная ложка*

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

Быстрое приготовление белого хлеба ***Кнопка "ускоренная выпечка"***

Ингредиенты	***1Kg***
Теплое молоко (32-35°C)	*420ml*
Растительное масло	*1½ Столовая ложка*
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	*600g*
Сухое обезжиренное молоко	*2 Столовая ложка*
Соль	*1 Чайная ложка*
Сахар	*5 Чайная ложка*
Слегка поджаренные семена кунжута	*4 Чайная ложка*

1 Нажмите кнопку "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" и программа запуститься автоматически

Хлебные булочки-«роллз» ***Program 8***

Ингредиенты	***1Kg***
Вода	*240ml*
Яйцо	*1*
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	*450g*
Соль	*1 Чайная ложка*
Сахар	*2 Чайная ложка*
Масло	*25g*
Слегка поджаренные семена кунжута	*1½ Чайная ложка*
Для верхнего слоя:	
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	*1*
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)	

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

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

Устранение проблем

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

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
1. Хлеб поднимается недостаточно высоко	• Хлеб из непросеянной муки будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна.	• Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер.
	• Недостаточное количество жидкости.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.
	• Не добавили или добавили недостаточное количество сахара.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.
	• Использовали неподходящий сорт муки.	• Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины. • Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения.
	• Использовали неподходящий сорт дрожжей.	• Для получения наилучших результатов используйте только быстродействующие дрожжи "легко перемешиваемого сорта".
	• Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми.	• Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке.
	• Был выбран режим ускоренного приготовления хлеба.	• Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально.
	• Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста.	• Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.
2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.	• Не добавили дрожжи.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.
	• Дрожжи были слишком старыми.	• Проверьте срок годности.
	• Жидкость была слишком горячей.	• Используйте жидкость при требуемой температуре, соответствующей используемой вами настройке приготовления хлеба.
	• Добавили слишком много соли.	• Используйте рекомендуемые количества ингредиентов.
	• Если был использован таймер, дрожжи намокли до начала процесса приготовления хлеба.	• Разместите сухие ингредиенты по углам поддона и сделайте небольшое углубление в центре уложенных сухих ингредиентов для дрожжей, чтобы защитить их от жидкостей.

Устранение проблем *(продолжение)*

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	• Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточное количество соли. • Теплая и влажная погода.	• Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 чайной ложки. • Уменьшите содержание сахара на 1 чайную ложку. • Уменьшите содержание муки на 6-9 чайных ложек. • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
4. Верхняя и боковые части оседают.	• Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста.	• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки. • Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз. • Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника
5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	• Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батонов может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Точно отмерьте количество муки. • Постарайтесь приготовить тесто при как можно лучших условиях.
6. При запекании происходит сильное оседание батона.	• Возможно, машина работала на сквозняке или подверглась толчкам или тряске во время подъема теста. • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Недостаточное количество соли или ее отсутствие. (Соль способствует предотвращению слишком сильной расстойки теста.) • Слишком много дрожжей. • Теплая и влажная погода.	• Измените место расположения хлебопечки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 1 кг). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, короче с одной стороны.	• Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.

Устранение проблем *(продолжение)*

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
8. Очень плотная структура.	• Слишком много муки. • Недостаточное количество дрожжей. • Недостаточное количество сахара.	• Точно отмерьте нужное количество. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Точно отмерьте нужное количество.
9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.	• Не добавили соль. • Слишком много дрожжей. • Слишком много жидкости.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.
10. Центр батона сырой, недостаточно пропеченный.	• Слишком много жидкости. • Во время работы произошло отключение электропитания. • Объем ингредиентов был слишком большой, и машина не смогла его обработать.	• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайной ложки. • В случае если в процессе выпечки электроэнергия отключилась более, чем на 8 минут, необходимо извлечь недопеченную буханку из формы и начать процесс сначала, с новыми ингредиентами. • Снизьте объем ингредиентов до максимально допустимого количества.
11. Хлеб недостаточно хорошо режется и очень липкий.	• Разрезка производится, когда хлеб еще слишком горячий. • Используется неподходящий нож.	• Дайте батону остыть на проволочной подставке по крайней мере в течение 30 минут, чтобы из него вышел пар, прежде чем его резать. • Используйте хороший нож для резки хлеба.
ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРКИ		
12. Темный цвет корки / корка слишком толстая.	• Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки.	• В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.
13. Батон подгорел.	• Неисправность работы хлебопечки.	• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".
14. Слишком светлая корка.	• Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени. • В рецепте нет сухого или свежего молока.	• Увеличьте время приготовления. • Добавьте 15 мл / 3 чайной ложки сухого обезжиренного молока или вместо 50% объема воды добавьте соответствующий объем молока для получения более коричневой окраски.
ЗАТРУДНЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДДОНОМ ДЛЯ ХЛЕБА		
15. Не удается снять тестомешалку.	• Следует добавить воду в поддон для хлеба и оставить тестомешалку для отмокания, затем ее можно будет снять.	• Следуйте указаниям по очистке после каждого применения. Возможно, вам потребуется слегка повращать тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.
16. Хлеб прилипает к поддону / его трудно извлечь встряхиванием.	• Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины.	• Слегка смажьте внутреннюю часть поддона для хлеба растительным маслом. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".

Устранение проблем *(продолжение)*

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ МАШИНЫ		
17. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	• Хлебопечка не включена. • Неправильно установлен поддон для хлеба. • Выбран режим работы с таймером задержки.	• Убедитесь в том, что выключатель питания ⑧ находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
18. Ингредиенты не перемешаны.	• Ингредиенты попали внутрь печи. • Поддон протекает.	• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	• Хлебопечка не запустится до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет установленного времени запуска программы. • После настройки программы при помощи панели управления нажмите кнопку запуска для включения хлебопечки. • Всегда проверяйте, чтобы тестомешалка была установлена на вал в нижней части поддона, прежде чем загружать ингредиенты.	• Следите за тем, чтобы не пролить ингредиенты при их загрузке в поддон. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами". • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано в рецепте, и всегда точно отмеряйте объем ингредиентов.
20. Машина была по ошибке отключена от сети, или произошло прерывание электропитания во время работы. Как можно спасти батон хлеба?	• Если машина находится в цикле перемешивания теста, извлеките все ингредиенты, удалите их в отходы и начните весь процесс заново. • Если машина находится в цикле подъема теста, извлеките тесто из поддона для хлеба, придайте нужную форму, поместите его в смазанный маслом противень для хлеба размером 23 x 12,5 см (9 x 5 дюймов), накройте сверху и оставьте для подъема теста до тех пор, пока оно не увеличится в два раза. Используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200ºC/400ºF/на отметке 6 газовой плиты в течение 30-35 минут или до покрытия батона золотисто-коричневой коркой. • Если машина находится в цикле запекания, используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200ºC/400ºF/на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки.	
21. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	• Камера печи недостаточно горячая.	• Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
22. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	• Выньте сетевой шнур из розетки сети и	• См. раздел "Техническое обслуживание и оставьте остывать в течение 30 минут.

Официальный интернет-магазин Kenwood в Украине
kenwood-shop.com.ua