
KENWOOD



ME 10
ME 28

ХЛЕБОПЕЧКА BM 200 BM 258



Руководство пользователя

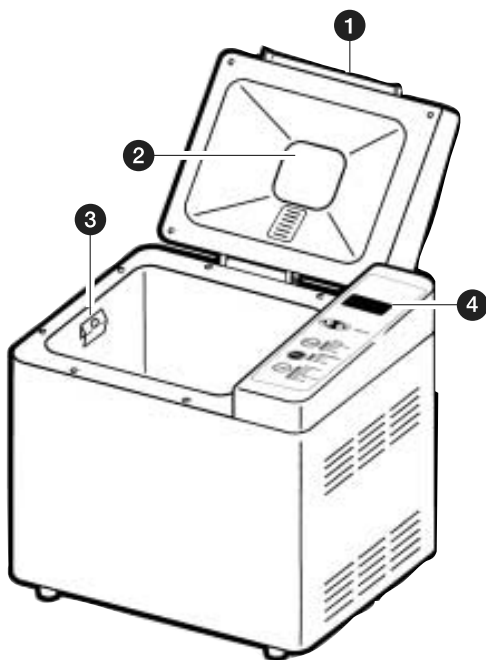
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для обеспечения Вашей безопасности, пожалуйста, внимательно прочитайте рекомендации, приведенные ниже:

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Для того чтобы максимально полезно использовать хлебопечку, пожалуйста, прочитайте инструкции полностью.
2. **НЕ** дотрагивайтесь до горячих поверхностей, таких, как металлическая пластина под крышкой или ручка формы для выпечки. Всегда пользуйтесь специальными перчатками, для того чтобы вынуть горячую форму для выпечки хлеба.
3. Используйте хлебопечку только в домашних условиях и в тех целях, для которых она разработана.
4. **НЕ** используйте прибор при любом видимом повреждении шнура питания или в случае случайного падения.
5. **НЕ** погружайте прибор, шнур питания или электрическую вилку в воду или любую другую жидкость.
6. **ВСЕГДА** отключайте прибор от сети, если вы не пользуетесь им, перед установкой или снятием частей перед очисткой.
7. Следите, чтобы шнур питания **НЕ** свисал с рабочей поверхности стола и не касался горячих поверхностей, таких, как газовые или электрические горелки.
8. Держите прибор в поле зрения и вашего внимания, если около него находятся дети или инвалиды.
9. **НЕ** дотрагивайтесь руками до внутренней поверхности камеры после того, как вынете форму для выпечки хлеба.
10. **НЕ** дотрагивайтесь до движущихся частей внутри прибора.
11. **НЕ** превышайте максимально возможные объемы загрузки хлебопечки, так как это может привести к ее перегрузке.
12. **НЕ** ставьте хлебопечку под прямые солнечные лучи, рядом с нагревающимися приборами и на сквозняке. Все эти факторы могут повлиять на температуру внутри хлебопечки и испортить конечный результат.
13. В случае, если отключение электричества произошло после того, как процесс приготовления уже начался, необходимо начать все сначала.
14. **НЕ** пользуйтесь прибором вне помещений.
15. **НЕ** включайте пустую хлебопечку, так как это может привести к серьезным повреждениям.
16. **НЕ** пользуйтесь камерой хлебопечки для хранения каких-либо предметов.
17. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия и убедитесь, что к вентиляционным отверстиям, расположенным вокруг хлебопечки, во время работы имеется доступ воздуха.
18. После использования очищайте хлебопечку и форму для выпечки хлеба, перед этим обязательно остудите их.
19. **НЕ** разрешайте детям играть с этим прибором.

ВАША ХЛЕБОПЕЧКА ФИРМЫ KENWOOD



- ❶ Ручка крышки
- ❷ Смотровое окошко
- ❸ Защелка
- ❹ Панель управления
- ❺ Установочные метки
- ❻ Расположение защелки
- ❼ Нагревательный элемент
- ❽ Ручка формы для выпечки хлеба
- ❾ Насадка для размешивания
- ❿ Наконечник привода
- ⓫ Мотор

Мерная чашка

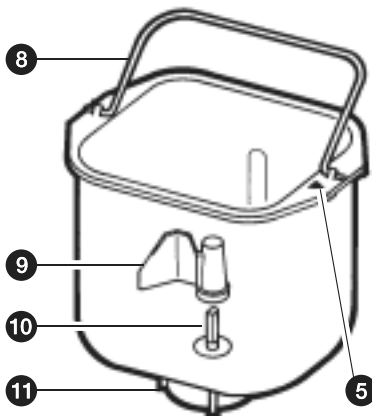
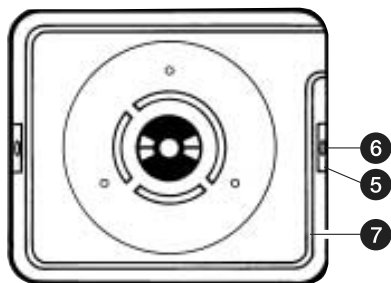


Мерная ложка

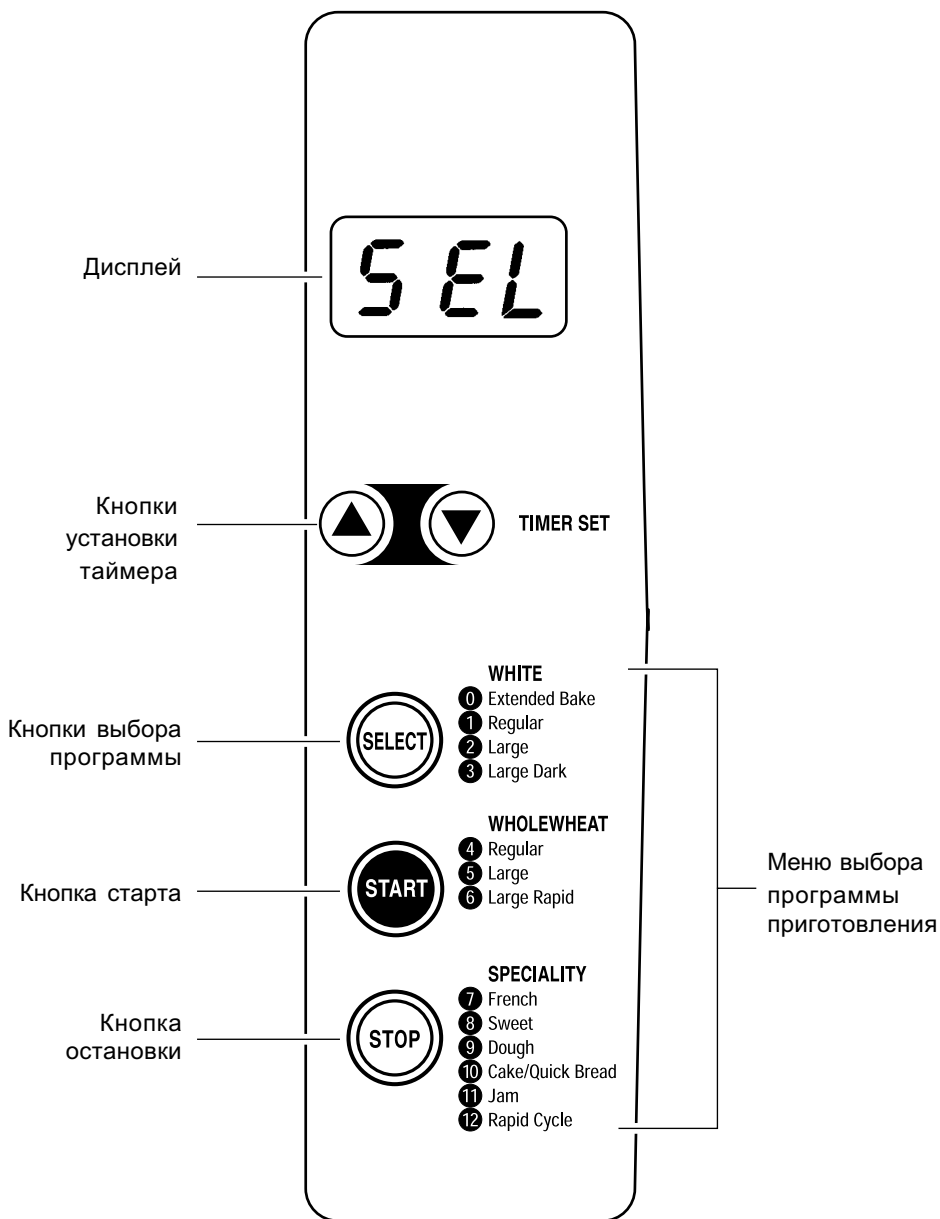


Форма для выпечки хлеба

Хлебопечка внутри - вид сверху



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

Перед подключением:

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на идентификационной табличке прибора.
- Этот прибор соответствует Директиве Европейского Экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед использованием хлебопечки в первый раз:

- Снимите весь упаковочный материал и наклейки.
- Вымойте все части хлебопечки (см. раздел «Очистка»).

Как отмерить ингредиенты:

Для достижения наилучших результатов крайне важно использовать точно отмеренное количество ингредиентов. Пользуйтесь только метрической системой мер.

- **ВСЕГДА** отмеряйте жидкие ингредиенты при помощи прозрачного стакана с нанесенной шкалой объемов. Уровень жидкости должен совпадать с отметкой на мерном стакане, а не быть выше или ниже ее.
- **ВСЕГДА** используйте жидкости комнатной температуры, 20°C, за исключением ускоренного цикла приготовления в 1 час. Следуйте инструкциям по приготовлению, приведенным в книге рецептов.
- **ВСЕГДА** пользуйтесь мерной ложкой, которая прилагается в комплекте, для того, чтобы отмерить небольшие количества сухих и жидких ингредиентов. Для того чтобы отмерить одну столовую ложку, наполните ложку до краев. Для того чтобы отмерить 1/2 столовой ложки, отмеряйте до линии.

КНОПКА ВЫБОРА ПРОГРАММЫ

При помощи кнопки выбора программы (SELECT) Вы можете сделать выбор между различными программами приготовления хлеба, приготовления теста и джема. При каждом нажатии на кнопку выбора (SELECT) на дисплее будет появляться цифра, которой соответствует определенная программа приготовления. Например, Если Вы захотите приготовить большой поджаристый батон (large dark loaf), то для этого Вам необходимо нажимать на кнопку выбора программы (SELECT) до тех пор, пока на дисплее не появится цифра «3», а затем нажать на кнопку СТАРТ (START).

Когда Вы в первый раз подключите хлебопечку к сети, раздастся сигнал и на дисплее загорится надпись SEL (сокращенное от SELECT-выбор), которая обозначает, что Вам необходимо выбрать программу приготовления. У Вас есть 12 вариантов.

БЕЛЫЙ	ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ	СПЕЦИАЛЬНЫЙ
WHITE	WHOLE WHEAT	SPECIALITY
0 Extended bake	4 Regular	7 French
1 Regular	5 Large	8 Sweet
2 Large	6 Large Rapid	9 Dough
3 Large dark		10 Cake/Quick Bread
		11 Jam
		12 Rapid Cycle

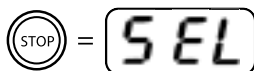
- 0 ПРОДЛЕННОЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ
- 1 ОБЫЧНЫЙ БАТОН
- 2 БОЛЬШОЙ БАТОН
- 3 БОЛЬШОЙ ПОДЖАРИСТЫЙ БАТОН
- 4 ОБЫЧНЫЙ БАТОН
- 5 БОЛЬШОЙ БАТОН

- 6 БОЛЬШОЙ БАТОН БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- 7 ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
- 8 СЛАДКИЙ ХЛЕБ
- 9 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
- 10 ПИРОГ/БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА
- 11 ДЖЕМ
- 12 УСКОРЕННЫЙ ЦИКЛ

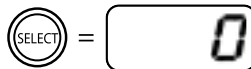
0 Режим **ПРОДЛЕННОЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ** позволяет продлить время выпечки хлеба после завершения цикла. После того как Вы проверите качество хлеба после окончания приготовления, Вам, возможно, захочется поддержать хлеб еще немного. **Режим продленного времени выпечки может быть включен только после окончания приготовления, после того, как на дисплее появится слово «END» (конец).**

Для того чтобы привести в действие режим продленного времени выпечки:

- Нажмите кнопку STOP (СТОП) (подержите ее нажатой), и на дисплее загорится надпись SEL.



- Нажмите кнопку SELECT и выберите режим «0».



- Нажмите кнопку TIMER SET (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ) и держите до тех пор, пока не высветится необходимое Вам время приготовления. На дисплее автоматически высветится «0:20», но Вы можете установить время от 1 до 60 минут.

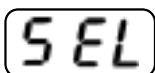


- Нажмите на кнопку START (СТАРТ), и на дисплее замигает значок (:); это обозначает, что начался обратный отсчет времени. Если Вы ошиблись или хотите изменить время приго-

товления во время обратного отсчета, нажмите на кнопку STOP (СТОП) и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не загорится надпись SEL. Теперь Вы можете изменить время приготовления.



- В конце цикла продленного времени приготовления на дисплее загорится надпись SEL. На этом этапе приготовления Вы не можете заново установить продление времени выпечки.



- 1 2 3 БЕЛЫЙ** - режим выпечки, при котором можно выпекать по рецептам, в которых используется пшеничная мука, как основная.
- 4 5 6 ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ** - режим выпечки, при котором можно выпекать по рецептам, в которых как основная используется мука, из цельных зерен.
- 7 ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ** - режим, при котором на поверхности хлеба образуется хрустящая корочка во время удлинненного цикла приготовления.
- 8 СЛАДКИЙ ХЛЕБ** - режим приготовления хлеба при более низкой, чем обычно, температуре для того, чтобы уменьшить обгорание верхней корочки в тесте, содержащем большее количество сахара.

9 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА - режим, используемый для размешивания теста в случае, если Вы хотите приготовить из него выпечку в духовке.

10 ПИРОГ/БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА - уникальный режим для приготовления бездрожжевого жидкого теста, такого, как тесто для пряников. Такое тесто не требует времени для того, чтобы оно поднялось. Все ингредиенты просто перемешиваются, и хлеб выпекается.

11 ДЖЕМ - режим, при котором в форме для выпечки хлеба автоматически готовится джем.

12 УСКОРЕННЫЙ ЦИКЛ - режим для приготовления горячего, свежего батона хлеба за один час. Для достижения наилучших результатов используйте облегченную смесь с меньшим количеством дрожжей и соли.

Обратите внимание: при использовании режимов для приготовления большого и большого поджаристого (2-3), а также сладкого (8) батончиков в течение 5 минут раздастся сигнал во время последнего размешивания как напоминание о том, что нужно добавить необходимые ингредиенты. Если же у Вас нет необходимости что-либо добавлять, просто не обращайтесь внимания на этот сигнал.

При использовании яиц, молока и других ингредиентов прямо из холодильника оставьте их на 30 минут при комнатной температуре перед добавлением в тесто.

КНОПКИ УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА

TIMER SET (КНОПКИ УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА) позволяют отложить начало процесса приготовления на время продолжительностью до 12 часов. Отложенный старт не рекомендуется при приготовлении в следующих режимах: размещение теста, приготовление джема или ускоренный цикл выпекания.

ВАЖНО: при использовании функции отложенного старта не добавляйте скоропортящиеся продукты в качестве ингредиентов - продукты, портящиеся при комнатной температуре или выше, такие, как молоко, яйца, сыр, йогурт и т.д.

При использовании TIMER SET (КНОПОК УСТАНОВКИ ТАЙМЕРА) просто засыпьте все ингредиенты в форму для выпечки хлеба и установите форму в хлебопечку. Затем:

- Нажмите кнопку SELECT (ВЫБОР РЕЖИМА) для того, чтобы выбрать необходимый режим.
- Нажмите кнопку установки таймера, и на дисплее высветится время выбранного цикла приготовления. Держите кнопку установки таймера нажатой до тех пор, пока не высветится время, которое Вы хотите установить. При нажатых кнопках установки таймера время высвечивается с шагом в 10 минут. Вам нет необходимости вычислять разницу между выбранным временем приготовления и общим количеством запрограммированных часов, так как хлебопечка автоматически включит в общее время время цикла приготовления (когда кнопка установки таймера будет нажата в первый раз).
- Если Вы пропустили желаемое время установки, нажмите на кнопку установки таймера для того, чтобы вернуться.

Пример:

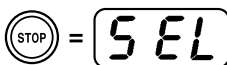
- Нажмите на кнопку выбора SELECT для того, чтобы выбрать нужный режим приготовления, например (3). Пользуясь кнопками установки таймера, установите таймер (с шагом в 10 минут) на «8:30». Если Вы пропустили значение «8:30», просто нажмите на кнопку установки таймера и удерживайте ее до тех пор, пока не вернетесь к значению «8:30».



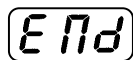
- Нажмите на кнопку старта START, и на дисплее замигает значок «:», показывающий тем самым, что таймер установлен и начался обратный отсчет времени.



- Если Вы ошиблись или хотите переустановить время на таймере, нажмите кнопку STOP (СТОП) и удерживайте ее, пока на дисплее не появится надпись SEL. Теперь вы можете установить время отсрочки начала приготовления заново.



- По окончании цикла приготовления на дисплее загорится надпись END (КОНЕЦ), и раздастся сигнал, обозначающий окончание приготовления хлеба.



Важное замечание: Всегда выключайте прибор после окончания его использования, обязательно пользуйтесь специальными перчатками, вынимая хлеб из формы для выпечки.

После использования всегда тщательно протирайте форму для выпечки теплой влажной тряпочкой и вытирайте ее насухо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовление обычного батона белого хлеба

Ингредиенты:

- 230 мл воды
- 350 г пшеничной муки грубого помола
- 15 мл/ 3 чайных ложки (ч.л.) сухих сливок
- 7,5 мл/ 1,5 ч.л. соли
- 10 мл/ 2 ч.л. сахара
- 15 г масла
- 5 мл/1 ч.л. сухих дрожжей

Внимание: Положите все ингредиенты в том порядке, в котором они перечислены в рецепте. Не открывайте крышку во время процесса приготовления, так как это может испортить результат.

1. Поместите насадку для размешивания в форму для выпечки на окончание привода (см. рисунок на стр. 4).
2. Вода должна быть комнатной температуры, ее следует залить в форму для выпечки хлеба.
3. Отмерьте муку и высыпьте ее в форму для выпечки хлеба, убедившись, что мука покрывает воду.
4. Добавьте сухие сливки, сахар, соль и масло в разные углы поверх муки.

5. Сделайте углубление в муке, но так, чтобы оно не доставало до воды, добавьте дрожжи.
6. Поставьте форму для выпечки хлеба во внутреннюю камеру хлебопечки, руководствуясь установочными метками (▲), убедившись, что форма зафиксирована и установлена правильно. Закройте крышку.
7. Включите вилку в розетку и нажмите кнопку SELECT (ВЫБОР) до установки режима (1), который высветится на дисплее.
8. Нажмите кнопку START (СТАРТ).

По окончании цикла выключите прибор и выньте форму для выпечки за ручку. **Всегда пользуйтесь специальными перчатками.** Выньте хлеб на подставку и остудите. Оставьте его остужаться на 30 минут. Если же качество хлеба требует дополнительного времени приготовления, используйте режим ПРОДЛЕННОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (EXTENDED BAKE) (см. соответствующий раздел).

Если хлебопечка работает в режиме приготовления хлеба (1-8, 10, 12), он сохраняет тепло в течение часа или до того времени, пока хлебопечка не будет отключена.

За более полной информацией по приготовлению хлеба и других рецептов обратитесь к книге рецептов Kenwood.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО МИНУТАМ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ/РАЗМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

Теперь Вы знаете, что происходит внутри хлебопечки во время процесса приготовления, а приведенное ниже расписание показывает поминутное и посекундное распределение времени на

различные операции для каждого цикла приготовления. Время указано приблизительно и служит только для ознакомления. Также в таблице приведено общее время приготовления в часах и минутах.

РЕЖИМ	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Цикл	Продленное время выпечки	Обычный батон/ 700 г	Большой батон/ 900 г	Большой поджаристый батон/ 900 г	Обычный батон из цельнозерновой муки/700 г	Большой батон из цельнозерновой муки/900 г	Большой батон быстрого приготовления из цельнозерновой муки/900г	Французский хлеб	Сладкий хлеб	Приготовление теста	Быстрая выпечка хлеба	Джем	Цикл приготовления хлеба в течение часа
Пауза*	-	-	-	-	30 мин*	30 мин*	15 мин*	-	-	-	-	-	-
Размешивание 1	-	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	45 мин	-
Размешивание 2	-	27 мин	31 мин**	31 мин**	18 мин	25 мин	25 мин	22 мин	31 мин**	24 мин	14 мин	15 мин	11 мин
Поднятие теста 1	-	23 мин	29 мин	29 мин	76 мин	79 мин	39 мин	34 мин	40 мин	60 мин	-	-	17 мин
Взбивание 1	-	-	-	-	10 сек	15 сек	15 сек	5 сек	5 сек	-	-	-	-
Взбивание 2	-	-	-	-	-	-	-	10 сек	10 сек	-	-	-	-
Взбивание 3	-	-	-	-	-	-	-	5 сек	5 сек	-	-	-	-
Пауза	-	-	-	-	30 мин	30 мин	15 мин	29 мин	29 мин	-	-	-	-
Придание формы 1	-	5 сек	5 сек	5 сек	3 сек	3 сек	3 сек	5 сек	5 сек	-	-	-	-
Придание формы 2	-	10 сек	10 сек	10 сек	-	-	-	10 сек	10 сек	-	-	-	-
Придание формы 3	-	5 сек	5 сек	5 сек	-	-	-	5 сек	5 сек	-	-	-	-
Поднятие теста 2	-	64 мин	54 мин	54 мин	55 мин	45 мин	45 мин	54 мин	49 мин	-	-	-	-
Выпекание	60 мин	45 мин	50 мин	70 мин	45 мин	55 мин	55 мин	65 мин	50 мин	-	90 мин	-	31 мин
Поддержка тепла	-	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	-	60 мин	-	60 мин
Общее время***	1:00	2:45	2:50	3:10	4:20	4:30	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Время отложенного старта	-	14:45	14:50	15:10	16:20	16:30	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Цикл приготовления из цельнозерновой муки начинается с периода паузы, во время которого мука впитывает в себя жидкие ингредиенты. Этот процесс способствует лучшему перемешиванию и сочетанию ингредиентов.

** Во время размешивания раздается звуковой сигнал, оповещающий о том, что можно добавить ингредиенты, если это предусмотрено в рецепте.

*** Общее время не включает в себя время «Поддержания тепла».

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Внизу приведен список некоторых неисправностей, которые могут возникнуть во время приготовления хлеба в хлебопечке. Пожалуйста, ознакомьтесь со списком неисправностей и рекомендациями по их устранению; это поможет Вам использовать хлебопечку максимально эффективно.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
ДЛИНА И РАЗМЕР БАТОНА		
1. Хлеб недостаточно поднимается	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб, изготавливаемый из цельнозерновой муки, будет ниже, чем хлеб из пшеничной муки • Недостаточно жидкости • Недостаточно сахара • Используется неподходящий тип муки • Используются неподходящие или высохшие дрожжи • Недостаточное количество дрожжей или они слишком старые • Выбран режим быстрой выпечки • Дрожжи и сахар вступили в контакт друг с другом до начала цикла размешивания 	<ul style="list-style-type: none"> • Все нормально, нет никаких рекомендаций • Добавьте 15 мл (3 ч.л.) жидкости • Добавляйте ингредиенты так, как это описано в рецепте • Возможно, Вы используете тип муки с более высоким процентом содержания клейковины • Не используйте универсальную муку • Используйте только сухие дрожжи. Не пользуйтесь прессованными дрожжами. • Отмеряйте рекомендованное количество дрожжей и проверяйте срок их годности на упаковке • Этот цикл служит для приготовления батонов меньшего размера. Это совершенно нормально • Убедитесь, что они находятся отдельно друг от друга при добавлении их в форму для выпечки
2. Батоны плоские, тесто не поднимается	<ul style="list-style-type: none"> • Дрожжи высохли • Дрожжи слишком старые • Жидкость слишком горячая • Добавлено слишком много соли • При использовании таймера дрожжи намокли раньше, чем начался процесс приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавляйте ингредиенты так, как это описано в рецепте • Проверяйте срок годности • Используйте жидкость необходимой для данного режима приготовления температуры • Кладите рекомендованное количество • Поместите сухие ингредиенты по углам формы для выпечки, сделайте небольшое углубление в центре для дрожжей, защищенное от воздействия жидкостей
3. Верхушка раздувается батон по форме похож на гриб	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей • Слишком много сахара • Слишком много муки • Недостаточно соли • Теплая влажная погода 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество дрожжей на 1/4 ч.л. • Уменьшите количество сахара на 1 ч.л. • Уменьшите количество муки на 6-9 ч.л. • Кладите рекомендованное в рецепте количество соли • Уменьшите количество жидкости на 15 мл (3 ч.л.) и дрожжей на 1/4 ч.л.
4. Верх и боковые стороны проваливаются	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости • Слишком много дрожжей • Высокая влажность и теплая погода могут быть причиной того, что тесто поднялось слишком быстро 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество жидкости до 15 мл (3 ч.л.) в следующий раз или добавьте немного муки • В следующий раз кладите рекомендованное в рецепте количество или попробуйте применить более быстрый цикл • Остудите воду или добавьте молоко прямо из холодильника
5. Неровная, шишковатая верхняя корочка	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточно жидкости • Слишком много муки • Верхние части батонов не всегда идеальной формы, это никак не влияет на прекрасный вкус хлеба 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте 15 мл (3 ч.л.) жидкости • Аккуратно отмеряйте муку • Убедитесь, что тесто приготовлено в максимально подходящих условиях. См. советы и рекомендации и в книге рецептов

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
6. Хлеб выплезает за границы во время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор стоит на сквозняке или его встряхивали в то время, как хлеб поднимался • Превышение объема формы для выпечки хлеба • Недостаточно или вообще нет соли (соль помогает предотвратить чрезмерное расширение теста) • Слишком много дрожжей • Теплая влажная погода 	<ul style="list-style-type: none"> • Переустановите хлебopечку в другое место • Не кладите больше, чем рекомендовано, количество ингредиентов • Кладите рекомендованное в рецепте количество соли • Аккуратно отмеряйте дрожжи • Уменьшите количество жидкости на 15 мл (3 ч.л.) и дрожжей на 1/4 ч.л.
7. Батоны с одной стороны короче	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто слишком сухое и поднимается неравномерно 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте количество жидкости на 15 мл (3 ч.л.)
ТЕКСТУРА ХЛЕБА		
8. Тяжелая текстура хлеба	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много муки • Недостаточно дрожжей • Недостаточно сахара 	<ul style="list-style-type: none"> • Аккуратно отмеряйте (см. стр. 6) • Кладите рекомендованное в рецепте количество • Аккуратно отмеряйте (см. стр. 6)
9. Дряблая текстура хлеба	<ul style="list-style-type: none"> • Нет соли • Слишком много дрожжей • Слишком много жидкости 	<ul style="list-style-type: none"> • Кладите рекомендованное в рецепте количество ингредиентов • Аккуратно отмеряйте дрожжи • Уменьшите количество жидкости на 15 мл (3 ч.л.)
10. Середина батона плохо пропечена	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости • В процессе приготовления отключалось электричество • Слишком большие количества ингредиентов, прибор не справляется с их переработкой 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество жидкости на 15 мл (3 ч.л.) • Если электричество было отключено в процессе приготовления, хлебopечка автоматически выключится. Необходимо вынуть неприготовившийся батон и заложить свежие ингредиенты • Уменьшите количества ингредиентов до рекомендованных в рецепте
11. Хлеб плохо режется, прилипает	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб слишком горячий для того, чтобы его резать • Используется неподходящий нож 	<ul style="list-style-type: none"> • Поместите хлеб на подставку, дайте ему остыть в течение 30 минут • Подберите другой нож
ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРОЧКИ		
12. Темная твердая /слишком толстая корочка	<ul style="list-style-type: none"> • Выбран режим приготовления поджаристой корочки 	<ul style="list-style-type: none"> • В следующий раз используйте режим 2.
13. Батон подгорел	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебopечка неисправна 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к главе «Сервисное обслуживание»
14. Корочка слишком светлая	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное время приготовления • Рецепт не содержит сухого или свежего молока 	<ul style="list-style-type: none"> • Продлите время приготовления • Добавьте 15 мл/3 столовые ложки сухого молока или замените 50% воды молоком
ПРОБЛЕМЫ С ФОРМОЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ		
15. Насадка для размешивания не вынимается	<ul style="list-style-type: none"> • Необходимо добавить воды в форму для выпечки и дать насадке отмокнуть 	<ul style="list-style-type: none"> • Следуйте рекомендациям по очистке. Возможно, необходимо слегка прокрутить насадку
16. Хлеб прилип к форме/плохо вынимается	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком долгое приготовление 	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка смажьте растительным маслом внутренние стенки формы для выпечки • Обратитесь к главе «Сервисное обслуживание»

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
МЕХАНИЗМ ПРИБОРА		
17. Ингредиенты не перемешиваются	<ul style="list-style-type: none"> • Не нажали на старт • Забыли установить насадку для размешивания 	<ul style="list-style-type: none"> • После программирования на панели управления нажмите на кнопку старта, чтобы хлебопечка начала работать • Прежде чем добавлять ингредиенты, убедитесь, что насадка для размешивания установлена на наконечник привода.
18. Во время работы прибора распространяется запах гари	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перелились через край • Форма для выпечки протекает • Превышен объем ингредиентов форме для выпечки 	<ul style="list-style-type: none"> • Будьте аккуратны, не разливайте ингредиенты, когда добавляете их. Продукты могут попадать на нагревательный элемент и быть причиной задымления. • Для замены свяжитесь с сервисным центром • Кладите рекомендованные в рецепте количества, всегда аккуратно их отмеряйте. (см. стр. 6)
19. Прибор отключен по ошибке или во время работы хлебопечки отключилось электричество. Как я могу сохранить хлеб?..	<ul style="list-style-type: none"> • Если прибор находится на стадии размешивания, выньте все ингредиенты и начните сначала • Если прибор на стадии поднятия теста, выньте тесто из формы для выпечки, придайте ему форму 23x12,5 см, накройте и подождите, пока оно увеличится в размере в два раза. Выпекайте в предварительно нагретой конвекционной духовке при 200°C в течение 30-35 минут до образования золотистой корочки. • Если прибор находится на стадии выпекания, разогрейте конвекционную духовку до 200°C. Аккуратно выньте форму для выпечки из хлебопечки и поставьте на верхнюю полку в духовке. Выпекайте до образования золотистой корочки. 	
20. На дисплее появляется надпись EH, и прибор не включается	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком горячая камера внутри прибора 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите прибор и дайте ему остыть в течении 30 минут
21. На дисплее появляются надписи E-L или E-S, и прибор не включается	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка неисправна 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к разделу «Сервисное обслуживание»

УХОД И ОЧИСТКА

ВАЖНО: перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

- **НЕ** погружайте в воду ни хлебопечку, ни форму для выпечки хлеба
- **НЕ** мойте форму для выпечки хлеба в посудомоечной машине, так как можно повредить непригораемое покрытие
- **НЕ** используйте абразивные чистящие вещества или металлические мочалки

- Очищайте форму для выпечки хлеба и насадку для размешивания после каждого использования, частично наполняя форму теплой мыльной водой. Оставьте ее мочнуть на 5-10 минут. Для того чтобы снять насадку для размешивания, поверните ее по часовой стрелке и потяните. Закончите очистку, ополоснув и высушив форму, при помощи мягкой тряпочки.
- При необходимости используйте влажную тряпочку для того, чтобы очистить внешние и внутренние стенки хлебопечки.

Как снять насадку для размешивания



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае повреждения шнура питания в целях безопасности необходимо, чтобы его заменил техник, уполномоченный сервисным центром.

Для выяснения вопросов сервисного обслуживания свяжитесь с магазином, в котором Вы приобрели хлебопечку.

