

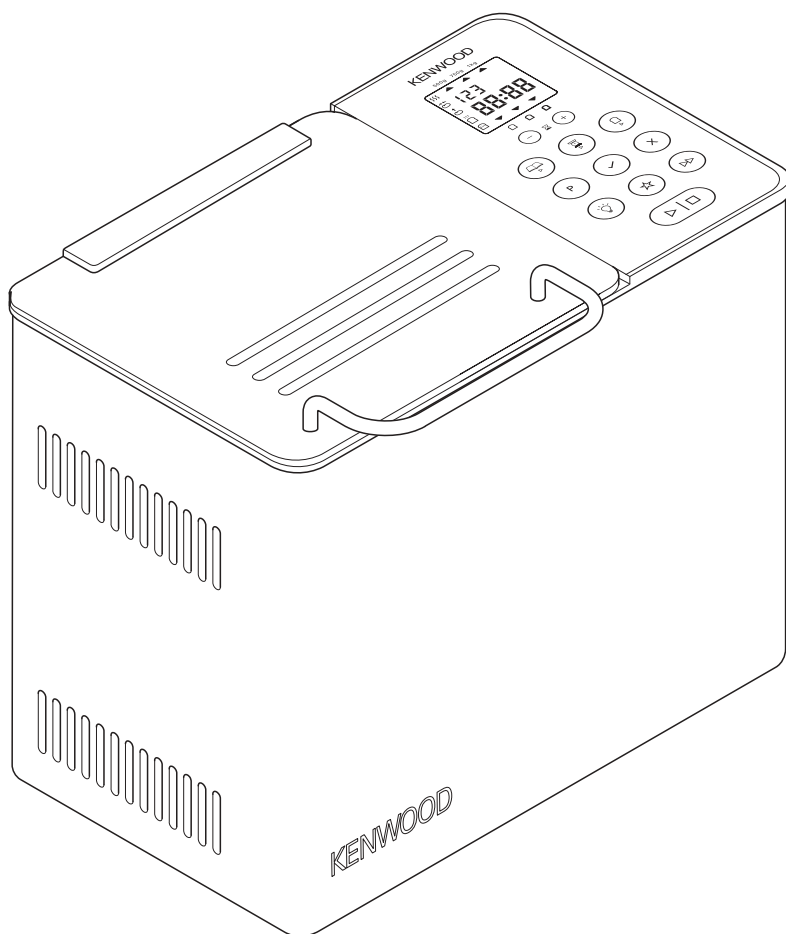


Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

19317/2

KENWOOD

Rapid▷▷bake

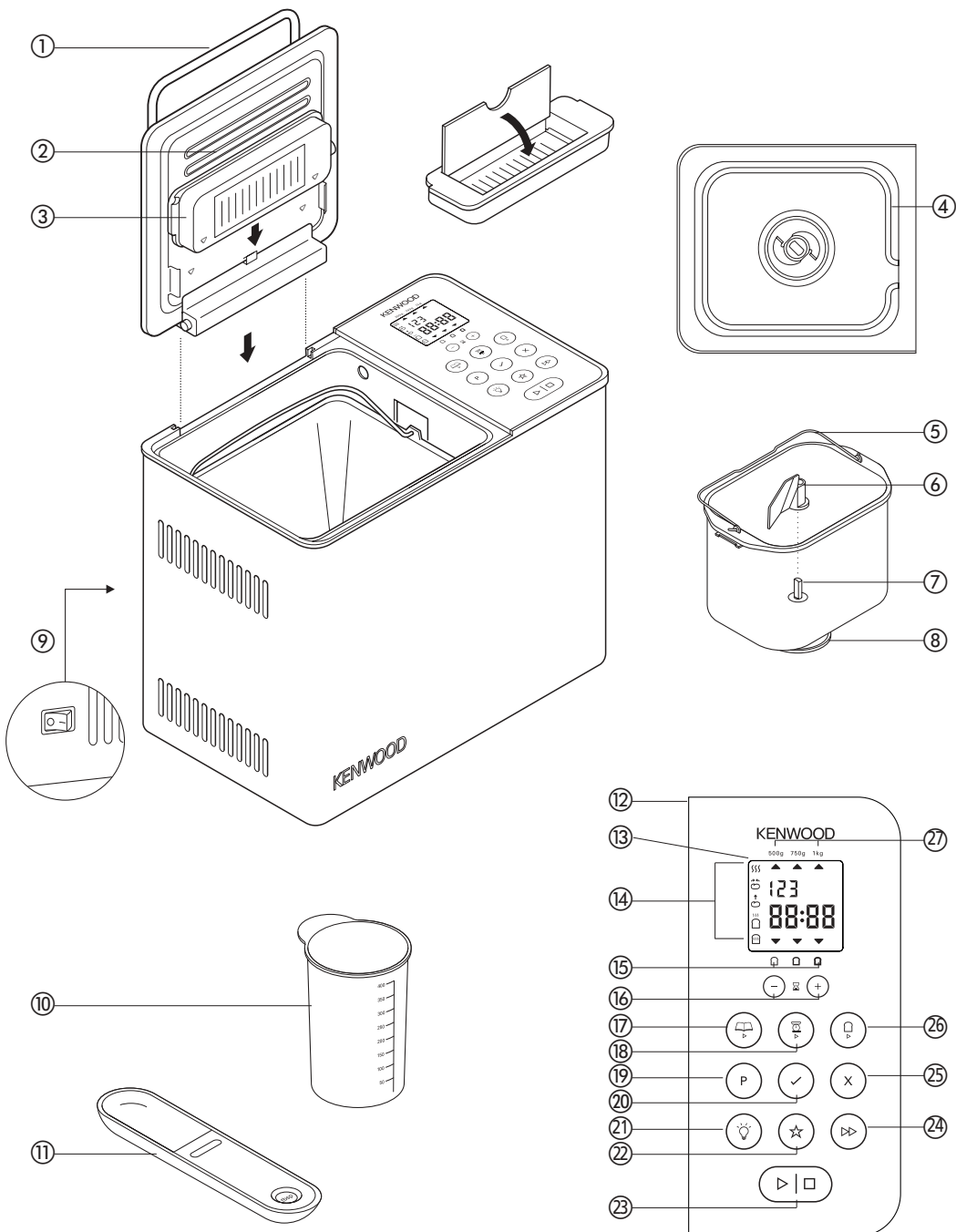


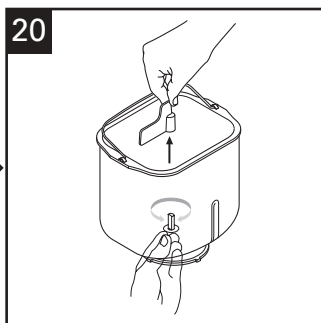
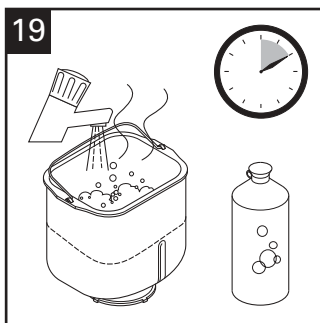
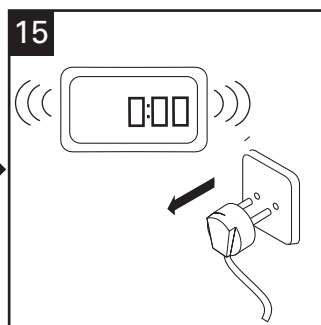
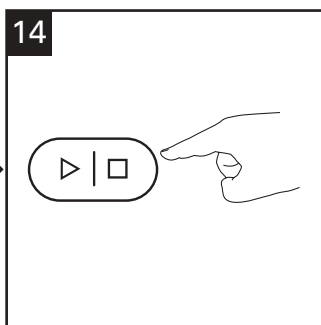
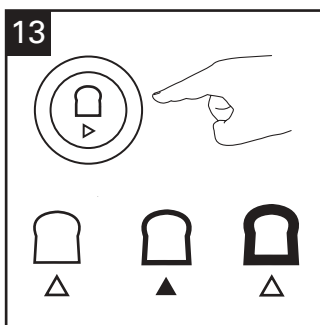
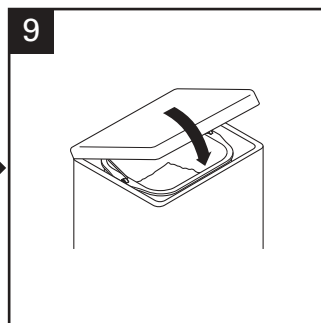
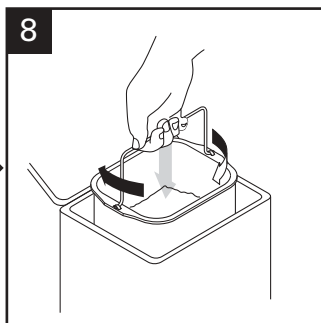
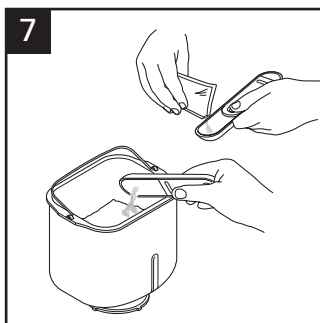
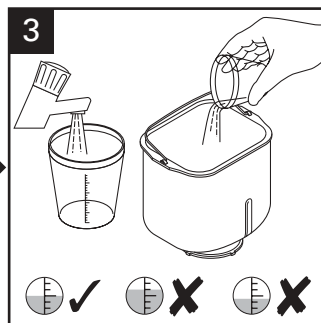
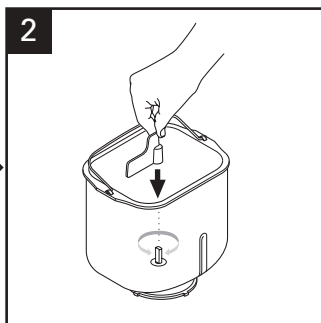
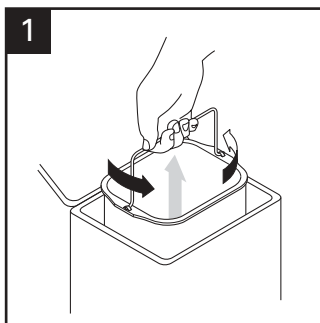
BM450

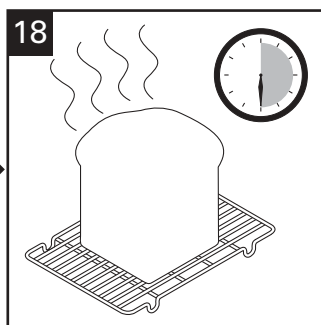
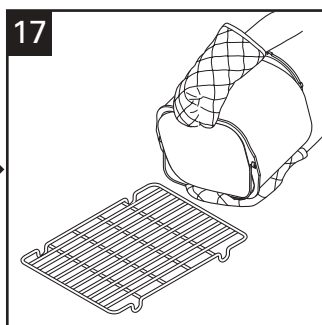
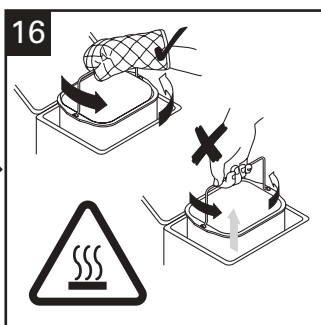
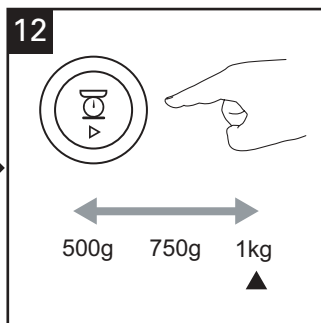
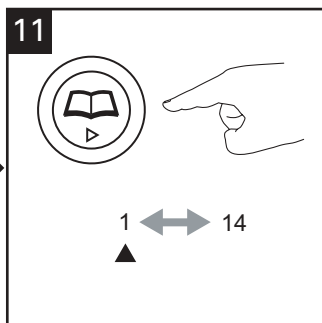
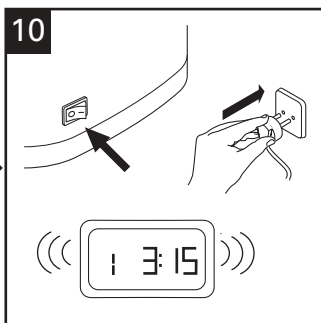
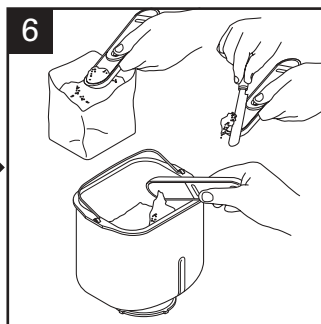
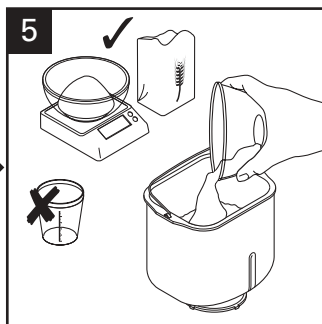
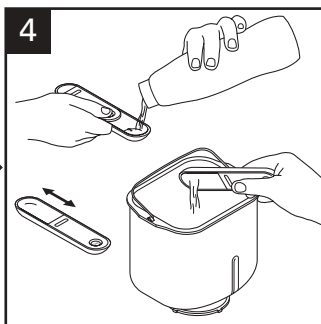
Русский 2 - 24

Українська 25 - 48

English 49 - 66







Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

- Не касайтесь горячих поверхностей. Внешние поверхности могут сильно нагреваться при эксплуатации печи. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печи, прежде чем добавлять в него ингредиенты. Ингредиенты, попавшие в виде брызг на нагревательный элемент, могут загореться и привести к возникновению дыма.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если вы случайно уронили устройство.
- Не погружайте данное устройство, сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не забывайте отсоединять вилку шнура из сети после применения данного устройства, а также перед установкой или снятием каких-либо деталей или очисткой.
- Не допускайте свисания сетевого шнура через край рабочей поверхности и не допускайте его касания горячих поверхностей, таких как конфорка газовой или электрической плиты.
- Данное устройство разрешается эксплуатировать только на плоской теплостойкой поверхности.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения поддона с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри хлебопечки.
- Не кладите муки и дрожжей больше, чем указано в прилагающихся рецептах.
- Не устанавливайте хлебопечку на прямом солнечном свете, рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество 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 закрывайте вентиляционные отверстия на боковой поверхности машины, чтобы обеспечить равномерную вентиляцию вокруг хлебопечки во время ее работы.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением сетевого шнура к розетке

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

Перед использованием хлебопечки в первый раз

- Вымойте все части прибора (см. раздел "Уход и очистка").
- Установите крышку (см. раздел «Уход и очистка»).
- Установите автоматический диспенсер под крышку (см. раздел «Автоматический диспенсер»).

Условные обозначения

- ① Ручка крышки
- ② Смотровое окно
- ③ Автоматический диспенсер
- ④ Нагревательный элемент
- ⑤ Ручка поддона для хлеба
- ⑥ Тестомешалка
- ⑦ Вал привода
- ⑧ Муфта привода
- ⑨ Выключатель питания
- ⑩ Мерная чашка
- ⑪ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑫ Панель управления
- ⑬ Дисплей-индикатор
- ⑭ Индикатор выполнения программы
- ⑮ Индикатор цвета корочки (светлая, средняя, темная, в ускоренном режиме)
- ⑯ Кнопки таймера временной остановки
- ⑰ Кнопка "меню"
- ⑱ Кнопка "размер буханки"
- ⑲ Кнопка программы
- ⑳ Кнопка подтверждения
- ㉑ Подсветка
- ㉒ Кнопка «любимая программа»
- ㉓ Кнопка «пуск/стоп»
- ㉔ Кнопка "ускоренная выпечка"
- ㉕ Кнопка «отмена»
- ㉖ Кнопка "цвет корочки"
- ㉗ 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 (20.С/68. F), если только вы не готовите хлеб по ускоренному 1-часовому циклу. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе рецептов.
- Всегда используйте мерную ложку, чтобы измерять небольшие объёмы жидкости и сыпучих ингредиентов. Используйте подвижную линейку мерной ложки, чтобы выбрать нужный объём: 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).

⑨ 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 ⑨, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:15).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

⑭ индикатор выполнения программы

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

Разогрев . Разогрев используется только при приготовлении хлеба из обойной муки (30 минут), быстрый выпечки хлеба из обойной муки (5 минут) или выпечки из низкопротеиновой муки (8 минут), для того, чтобы подогреть ингредиенты перед первым замесом. **При разогреве вымешивание не производится.**

Замешивание  – Тесто находится на первой или второй стадии замешивания, либо обминается между циклами подъема. В течение последних 20 минут второго замешивания при установках (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) и (13) сработает автоматический диспенсер, и прозвучит звуковой сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

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

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

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

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
- 2 Установите тестомешалку.
- 3 Налейте воду в поддон для хлеба.
- 4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов.
- ↑ Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут
- ↓ снизить качество хлеба.
- 7 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 (3:15).
- 11 Нажимайте кнопку "МЕНЮ" ⑰ до установки программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки в 1 кг, со средним цветом корочки. Внимание! При использовании режима "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" ⑳ просто нажмите на кнопку, и программа запустится автоматически.
- 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑱ до индикации требуемого размера.
- 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку "ЦВЕТ КОРОЧКИ" ㉑ до индикации требуемого цвета (светлый, средний или темный).
- 14 Нажмите кнопку ПУСК/СТОП ㉒. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите на кнопку ПУСК/СТОП ㉒ и удерживайте ее 2 - 3 секунды.
- 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.
При работе с горячей формой всегда используйте рукавицы, а также не касайтесь автоматического диспенсера под крышкой, так как он тоже 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").

⑳ Подсветка ㉓

- Кнопку ПОДСВЕТКА можно нажать в любой момент для просмотра статуса программы на дисплее или проверки состояния теста в камере.
- Подсветка камеры автоматически выключается через 60 секунд.
- Если лампочка подсветки перегорит, обратитесь в компанию KENWOOD или к авторизованному представителю KENWOOD для ее замены (см. раздел, посвященный обслуживанию).

㉑ Автоматический диспенсер

Хлебопечка BM450 оснащена автоматическим диспенсером для добавления дополнительных ингредиентов непосредственно в тесто во время замешивания. Диспенсер обеспечивает своевременное и равномерное добавление ингредиентов.

Установка автоматического диспенсера

- 1 Прикрепите диспенсер ㉑ к крышке, выравнивая их по стрелкам ㉒.
- Диспенсер не станет на место и не зафиксируется, если он не будет установлен в правильную позицию.
- Хлебопечка может работать и без автоматического диспенсера, но при этом прозвучит звуковой сигнал, предупреждающий о ручном добавлении ингредиентов.
- 2 Засыпьте необходимые ингредиенты в диспенсер.
- 3 Автоматический диспенсер срабатывает приблизительно через 15 - 20 минут после начала замешивания. При этом звучит сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

Полезные советы

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

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

Таблица использования автоматического диспенсера

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

Программы приготовления хлеба и теста									
Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Работа автоматического диспенсера и сигнал добавления ингредиентов вручную			Используйте огрева подогревания ***	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1 Основной вариант	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60	
2 быстрая выпечка белого хлеба.	Уменьшает срок приготовления белого хлеба примерно на 25 минут.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60	
3 Хлеб из цельного зерна	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60	
4 быстрое приготовление хлеба из обойной муки.	Используется при выпечке из обойной муки для быстрого приготовления хлеба. Не совместима с программой быстрого разогрева (5 минут) при приготовлении 100% хлеба из обойной муки	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60	
5 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60	
6 Сладкий хлеб	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60	
7 быстрая выпечка.	Для выпечки из бездрожжевого (пресного) теста - 1 кг смеси	2:08			-			22	
8 Пирожное	Хлеб и пирожные из бездрожжевого теста	1:22			-			22	
9 Без клейковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Максимум 500 г белой муки 8 минутный разогрев	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60	
10 Тесто	Тесто для ручного формования и запекания в духовке.	1:30			1:14			-	
11 Домашнее тесто	Увеличенный срок приготовления теста. Используется при приготовлении домашнего теста.	5:15			4:39			-	

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки				Работа автоматического диспенсера и сигнал добавления ингредиентов вручную				Используйте огрева подогревания **
						★				
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
12 Джем	Для приготовления джемов	1:25								20
13 Тесто для пиццы	Рецепты теста для пиццы	1:30				1:14				-
14 выпечка.	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлажденного хлеба. Для остановки продолжительности работы, используйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30				-				60
кнопка "ускоренная выпечка"	Позволяет выпечь хлеб в течение 1 часа. Требуется теплая вода, больше дрожжей и меньше соли.	0:58				-				60

★ Звуковой сигнал подается перед окончанием 2-го цикла перемешивания теста, предупреждая о необходимости добавления

★ ингредиентов, если это рекомендуется по рецепту.

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

16 Таймер задержки ⓧ

Таймер задержки позволяет задерживать начало процесса приготовления хлеба до 15 часов.

Задержку нельзя использовать в режиме "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" или режимах (7) — (13).

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.

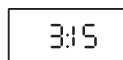
Чтобы использовать ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ, просто поместите ингредиенты на поддон для хлеба и зафиксируйте поддон в хлебопечке. Затем:

- 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.

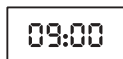
При нажатии кнопки таймера время добавляется в 10-минутных интервалах. Вам не нужно рассчитывать разницу между выбранным временем программы и общим необходимым временем, поскольку хлебопечка автоматически включает установку времени цикла.

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.



22) любимая программа ☆

Функция «Любимая программа» позволяет программировать и сохранять до 5 ваших любимых программ.

Задать/Изменить программу

- 1 Подключите прибор к сети и включите питание.
- 2 Нажимайте на кнопку FAVOURITE (Любимая программа), чтобы выбрать программу, которую вы хотите изменить, начиная от P1 до P5.
- 3 Нажмите кнопку (P) PROGRAM (Программа), чтобы начать процесс внесения изменений в программу.
- 4 Используйте кнопки DELAY TIMER (Таймер задержки включения) (-) и (+), чтобы изменить время, которое требуется для каждого этапа программы.
- 5 Нажмите кнопку CONFIRM (Подтвердить), чтобы сохранить внесенные изменения и переходите к следующему этапу программы.
- 6 Повторяйте шаги 3 - 5 до тех пор, пока все этапы программы не будут настроены. Индикатор статуса программы указывает, на какой этап программы вы перешли.
- 7 После того, как вы нажмете на кнопку CONFIRM (Подтвердить) последний раз и закончится этап нагревания прибора, прозвучит характерный сигнал и программа будет автоматически сохранена в памяти.
- 8 Если вы хотите вернуться к предыдущему этапу, нажмите кнопку CANCEL (Отменить), чтобы изменить временные показатели.

Использование функции «Любимая программа»

- 1 Подключите прибор к сети и включите питание.
- 2 Нажмите на кнопку FAVOURITE (Любимая программа), чтобы выбрать программу, которую вы хотите от P1 до P5.
- 3 Нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп) или выберите функцию таймера задержки включения прибора.

P1 – P5 Этапы любимых программ

Этап		Стандартные параметры	Доступные варианты минимального и максимального времени
1	Предварительный нагрев {{{	0 мин.	0 – 60 мин.
2	Замешивание 1 ⌚	3 мин.	0 – 10 мин.
3	Замешивание 2 ⌚	22 мин.	0 – 30 мин.
4	Подъем 1 ⬆ ⌚	20 мин.	20 – 60 мин.
5	Замешивание 3 ⌚	15 сек.	Не изменяется Если Подъем 2 установлен на 0, замешивание не будет осуществляться
6	Подъем 2 ⬆ ⌚	30 мин.	0 – 2 часа
7	Замешивание 4 ⌚	15 сек.	Не изменяется Если Подъем 3 установлен на 0, замешивание не будет осуществляться
8	Подъем 3 ⬆ ⌚	50 мин.	0 – 2 часа
9	Выпекание 🍞	60 мин.	0 – 1 ч. 30 мин.
10	Согревание 🍞	60 мин.	0 – 60 мин.

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 влажную тряпку для очистки наружных и внутренних поверхностей хлебопечки по мере необходимости.

Форма

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

Стеклопанель крышки

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

Автоматический диспенсер

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

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

Простой белый хлеб

Программа 1

Ингредиенты	500г	750г	1кг
Вода	245мл	300мл	380мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350г	450г	600г
Сухое обезжиренное молоко	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка	5 Чайная 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» (используйте светлый цвет корочки)

Программа 6

Ингредиенты	500г	750г	1кг
Молоко	130мл	200мл	280мл
Яйца	1	2	2
Масло, топленое	80г	120г	150г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350г	500г	600г
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	30г	60g	80g
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 Чайная ложка	2 Чайная ложка	2½ Чайная ложка

Хлеб из непросеянной муки

Программа 3

Ингредиенты	750г	1кг
Яйцо	1 плюс 1 желток	2
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Сок лимона	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка
Мед	2 Столовая ложка	2 Столовая ложка
Непросеянная мука	450 г	540 г
Неотбеленная мука высшего сорта	50 г	60 г
Соль	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Легкорастворимые сухие дрожжи	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка

1 Перелейте яйцо/яйца в мерный стакан и добавьте достаточно воды для получения:

Размер буханки	750г	1кг
Жидкость до	310 мл	380 мл

2 Влейте в форму вместе с медом и лимонным соком.

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

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

1 Нажмите кнопку "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" и программа запуститься автоматически

Хлебные булочки-«роллз»

Программа 10

Ингредиенты	1кг
Вода	240мл
Яйцо	1
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	450г
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка
Масло	25г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	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 запекут в обычной духовке.

Ингредиенты

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

Пшеничная мука обыкновенная

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

Пшеничная мука высшего сорта

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

Мука грубого помола

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

Темная мука твердых сортов

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

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

Мука для белого хлеба с добавлением солода

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

Другие виды муки

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

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

Соль

Малое количество соли очень важно для выпечки хлеба, так как она способствует хорошему формированию теста и приданию вкуса готовому хлебу. Используйте столовую соль мелкого помола или морскую соль, но не соль крупного помола, которой лучше посыпать сверху вылепленные вручную 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 обрваться.
- Слишком много соли не даст тесту как следует подняться.

Подсластители

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

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

Жиры и масла

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

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

Жидкость

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

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

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

Дрожжи

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

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

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

По собственному рецепту

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

Учтите, что вам понадобятся некоторые корректировки в процессе приготовления.

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

Как вынимать, нарезать и хранить хлеб

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

Хранение

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

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

Общие советы и маленькие хитрости

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

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

- В очень холодные дни дайте воде из-под крана в течение 30 минут постоять при комнатной температуре и только после этого используйте ее. Так же поступайте с ингредиентами, хранившимися в холодильнике.
- Используйте все ингредиенты при комнатной температуре, если не указано иное. Исключение составляет работа в режиме быстрой, за 1 час, выпечки: здесь, по рецепту, нужно брать подогретые жидкости.
- Помещайте все ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте. Сохраняйте дрожжи сухими и изолируйте их от всех жидкостей, добавляемых в форму, до начала этапа смешивания.
- Точная дозировка – возможно, самое важное условие получения удачного хлеба. Большинство проблем связано с неточностью дозировки или с тем, что какой-то ингредиент не был добавлен. Используйте метрическую или британскую систему мер: нельзя одновременно применять обе. Пользуйтесь прилагаемыми мерными чашкой и ложкой.
- Всегда используйте только свежие ингредиенты с неистекшим сроком годности. Скоропортящиеся продукты – молоко, сыр, овощи и свежие фрукты – могут испортиться, особенно в теплом месте. Поэтому их можно применять только непосредственно перед выпечкой хлеба.

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

Устранение проблем

Нижe 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. • Недостаточное количество жидкости. • Не добавили или добавили недостаточное количество сахара. • Использовали неподходящий сорт муки. • Использовали неподходящий сорт дрожжей. • Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми. • Был выбран режим ускоренного приготовления хлеба. • Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста.	• 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.
2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.	• 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.	• 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.	• 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 батончиков 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, корочка 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 удастся 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 поворачивать 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 Ⓢ 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" 14 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200.С/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" 14 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200.С/400. F/на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки.	
21. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	• 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.

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:

- использовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

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

Заходи безпеки

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

- Не перекривайте вентиляційні отвори, розташовані з одного боку приладу та забезпечте достатнє провітрювання навколо хлібопічки під час її роботи.
- Цей прилад не призначений для роботи від пульту дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- Не 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/ЕС «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»).
- Установіть кришку (дивись розділ «Догляд та чищення»).
- Установіть автоматичний дозатор на зворотний бік кришки (дивись розділ «Автоматичний дозатор»).

Покажчик

- ① держак кришки
- ② оглядове віконце
- ③ автоматичний дозатор
- ④ нагрівальний елемент
- ⑤ держак таці для хліба
- ⑥ тістомішалка
- ⑦ привідний вал
- ⑧ муфта приводу
- ⑨ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)
- ⑩ мірча чашка
- ⑪ подвійна мірча ложка (1 чайна ложка та 1 столова ложка)
- ⑫ панель керування
- ⑬ дисплей
- ⑭ індикатор статусу програми
- ⑮ індикатори кольору скоринки (світла, середня, темна)
- ⑯ кнопки таймера тимчасової затримки
- ⑰ кнопка «Меню»
- ⑱ кнопка «Розмір буханки»
- ⑲ кнопка «Програма»
- ⑳ кнопка «Підтвердити»
- ㉑ кнопка індикатора
- ㉒ кнопка «Улюблена програма»
- ㉓ кнопка «Пуск/стоп»
- ㉔ кнопка «Прискорене випікання»
- ㉕ кнопка «Скасувати»
- ㉖ кнопка «Колір скоринки»
- ㉗ індикатори розміру буханки

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 (20C/68F), за винятком приготування хліба за прискореним 1-годинним циклом. 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)

⑨ 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 - ⑨, розташований позаду. Ви почуєте звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться цифра 1 (3:15).
- Після використання завжди вимикайте та відключайте хлібопічку від мережі.

⑭ індикатор статусу програми

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

Розігрівання  Розігрівання використовується тільки для приготування хліба із цільного борошна (30 хвилин), прискореного випікання хліба із цільного борошна (5 хвилин) та приготування виробів із борошна з низьким вмістом протеїнів (8 хвилин) для підігрівання інгредієнтів перед першим вимішуванням. **Під час розігрівання вимішування не робиться.**

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), (6), (9), (10), (11) та (13) працюватиме автоматичний дозатор і ви почуєте звуковий сигнал, який означає, що ви можете вручну додати необхідні інгредієнти.

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

Випікання  Буханка знаходиться на останній стадії випікання.

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

Як користуватися хлібопечкою (дивись малюнки)

- 1 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.
- 2 Установіть тістомішалку.
- 3 Налийте воду у тацю.
- 4 Додайте інші інгредієнти згідно із порядком,  зазначеним у розділі рецептів.
- 7 Переконайтеся, що всі інгредієнти були точно відміряні, оскільки неправильний об'єм погіршує якість хліба, що випікається.
- 8 Установіть тацю до камери пічки 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 (3:15).
- 11 Натискайте кнопку «МЕНЮ» , доки ви не оберете потрібну програму. По замовчуванню опічка хліба налаштована на випікання буханки вагою 1 кг та середнім кольором скоринки. **Увага:** Якщо ви бажаєте скористатися режимом «ПРИСКОРЕНЕ ВИПІКАННЯ» , натисніть кнопку і програма запуститься автоматично.
- 12 Оберіть розмір буханки, натискаючи кнопку «РОЗМІР БУХАНКИ» , доки індикатор не покаже потрібний вам розмір.
- 13 Оберіть колір скоринки, натискаючи кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» , доки індикатор не покаже потрібний колір (світлий, середній або темний).
- 14 Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» . Щоби припинити або скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку «ПУСК/СТОП»  протягом 2-3 секунд.
- 15 Після закінчення циклу випікання, відключіть хлібопечку від мережі.

16 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.

Завжди використовуйте кухонні рукавички, оскільки таця стає дуже гарячою. Будьте обережні! Не торкайтеся автоматичного дозатора, розташованого на тильному боці приладу, він сильно нагрівається.

17 Покладіть хліб на грати та залиште охолонути.

18 Перед розрізанням остудіть 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»).

21 кнопка індикатора

- Ви можете натиснути кнопку «ІНДИКАТОР» у будь-який час, щоби подивитися статус програми на дисплеї або перевірити стан тіста всередині камери.
- Світло у камері автоматично погасне за 60 секунд.
- Заміну перегорілої лампочки повинні виконувати представники компанії KENWOOD або авторизованого центру KENWOOD (дивись розділ «Технічне обслуговування»).

③ автоматичний дозатор

Хлібопічка BM450 має автоматичний дозатор, який дозволяє додавати інгредієнти до тіста під час вимішування. Це дозволяє уникнути надмірної обробки чи кришення інгредієнтів, а також дозволяє їх рівномірно розподіляти.

Як установити й користуватися автоматичним дозатором

- 1 Установіть дозатор ③ на кришку за допомогою позначок у вигляді стрілок ▽.
- Якщо дозатор було встановлено неправильно, він не заблокується на своєму місці.
- Якщо треба, можна використовувати хлібопічку, не встановлюючи дозатор, але прилад буде надавати попереджувальний сигнал.
- 2 Покладіть потрібні інгредієнти до дозатору.
- 3 Автоматичний дозатор почне працювати за приблизно 15-20 хвилин після початку процесу вимішування. При цьому прилад почне надавати характерний звук, такий же самий, як і у разі необхідності додавання будь-яких інгредієнтів вручну.

Корисні поради

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

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

Використання автоматичного дозатору

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

Програми приготування хліба/тіста									
Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки			Працює автоматичний дозатор та лунає попереджувальний сигнал, що вказує на необхідність додати інгредієнти *			Використовуйте режим підігрівання **	
		500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг		
1 Стандартна програма	Рецепти приготування білого або темного хліба з борошна.	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60	
2 Прискорене випікання білого хліба	Зменшує термін приготування білого хліба на приблизно 25 хвилин.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60	
3 Випікання хліба із цільного зерна	Рецепти приготування хліба із цільного зерна чи непросіяного борошна. Попередній підігрів – 30 хвилин.	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60	
4 Прискорене випікання хліба із цільного зерна	Використовується для приготування хліба із цільного борошна та прискореного випікання хліба із цільного зерна. Не підходить для випікання 100% буханки хліба із цільного борошна. Попередній підігрів – 5 хвилин.	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60	
5 Французький хліб	Прилад готує хліб із хрусткішою скоринкою. Цей режим підходить для випікання буханок із низьким вмістом жирів та цукру.	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60	
6 Солодкий хліб	Рецепти випікання хліба із високим вмістом цукру.	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60	
7 Прискорене випікання	Для випікання хлібу із бездріжджового тіста – 1 кг суміші	2:08				-		22	
8 Тістечка	Для випікання тістечок – 500 гр суміші	1:22				-		22	

Програми приготування хліба/тіста									
Програма		Загальний час роботи програми Середній копір скоринки			Працює автоматичний дозатор та лунає попереджувальний сигнал, що вказує на необхідність додати інгредієнти *				Використовуйте режим підігрівання **
		500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг	1 кг	
9 Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Цей режим призначений для приготування хліба з низьким вмістом рослинних білків, а також для випікання виробів із борошна, що не містить клейковину. Максимум 500 гр білого борошна. Попередній підігрів – 8 хвилин.	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42		60
10 Тісто	Цей режим використовується для приготування тіста для ручного формування та запікання у вашій духовці.	1:30			1:14				-
11 Домашнє тісто	Подовжений цикл приготування тіста. Використовується для приготування домашнього тіста.	5:15			4:39				-
12 Джем	Цей режим використовується для приготування джемів.	1:25			-				20
13 Тісто для піци	Рецепти приготування тіста для піци.	1:30			1:14				-
14 Випічка	Програма «Тільки випічка». Ця програма може використовуватися для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охолодженого хліба. Для установки терміну роботи, використовуйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30			-				60

Програми приготування хліба/тіста

Програми приготування хліба/тіста									
Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки			Працює автоматичний дозатор та лунає попереджувальний сигнал, що вказує на необхідність додати інгредієнти *			Використовуйте режим підігрівання ** *	
		500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг		
Кнопка «Прискорене випікання»	Дозволяє приготувати хліб менш, ніж за годину. Для приготування потрібна тепла вода, більше дріжджів та менше солі.	0:58			-			60	

- * Звуковий сигнал пролунає наприкінці 2-го циклу вимішування тіста, який попереджує про необхідність додати інгредієнти, якщо це рекомендовано у рецепті.
- ** Наприкінці циклу випікання хлібопічка автоматично переходить до режиму підігрівання хліба. Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібопічки.

16 кнопки таймера тимчасової затримки

Таймер тимчасової затримки дозволяє припинити процес випікання хліба на термін до 15 годин. Тимчасова затримка увімкнення приладу не може використовуватись під час роботи програми «ПРИСКОРЕНЕ ВИПІКАННЯ» або програм (7) - (13).

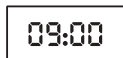
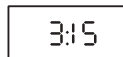
УВАГА: У разі застосування опції увімкнення із затримкою забороняється використовувати швидкопсувні інгредієнти, які швидко втрачають свої властивості при кімнатній температурі та вище, наприклад молоко, яйця, сир, йогурт та інші.

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.



22 **улюблена програма** ☆

- Режим «Улюблена програма» дозволяє налаштовувати та зберігати до 5 ваших улюблених програм.
- Як налаштувати/змінити улюблену програму**
- 1 Підключіть прилад до електромережі й увімкніть.
 - 2 Натисніть кнопку «УЛЮБЛЕНА ПРОГРАМА» та оберіть програму, яку ви бажаєте змінити, починаючи від P1 до P5.
 - 3 Натисніть кнопку (P) «ПРОГРАМА», щоб почати змінювати налаштування.
 - 4 Використовуйте кнопки «ТАЙМЕРУ ЗАТРИМКИ» (-) та (+), щоб змінити показники часу для того чи іншого етапу.
 - 5 Натисніть кнопку «ПІДТВЕРДИТИ», щоб зберегти внесені зміни та перейти на наступний етап програми.

- 6 Повторюйте етапи 3 – 5, доки всі етапи не будуть запрограмовані. Індикатор статусу програми покаже до якого етапу програми ви дійшли.
- 7 Коли ви натиснете кнопку «ПІДТВЕРДИТИ» в останній раз, після етапу підігрівання пролунає звуковий сигнал, і налаштування програми будуть автоматично внесені у пам'ять приладу.
- 8 Якщо вам потрібно повернутися до попереднього етапу, натисніть кнопку "СКАСУВАТИ", щоб змінити налаштування часу.

Як використовувати режим «Улюблена програма»

- 1 Підключіть прилад до електромережі й увімкніть.
- 2 Натисніть кнопку «УЛЮБЛЕНА ПРОГРАМА» та оберіть потрібну програму, починаючи від P1 до P5.
- 3 Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» або скористайтесь опцією таймеру тимчасової затримки.

P1 – P5 Етапи улюбленої програми

Етап		Налаштування по замовчуванню	Мінімальні та максимальні показники можливої зміни часу
1	Попереднє розігрівання {{{	0 хв.	0 – 60 хв.
2	Вимішування 1 ⬆️⬆️	3 хв.	0 – 10 хв.
3	Вимішування 2 ⬆️⬆️	22 хв.	0 – 30 хв.
4	Піднімання 1 ⬆️	20 хв.	20 – 60 хв.
5	Вимішування 3 ⬆️⬆️	15 секунд	Незмінне Тістомішалка не працюватиме, якщо Піднімання 2 налаштовано на 0.
6	Піднімання 2 ⬆️	30 хв.	0 – 2 години
7	Вимішування 4 ⬆️⬆️	15 секунд	Незмінне Тістомішалка не працюватиме, якщо Піднімання 3 налаштовано на 0.
8	Піднімання 3 ⬆️	50 хв.	0 – 2 години
9	Випікання ⌂	60 хв.	0 – 1 година 30 хв.
10	Підігрівання ⌂	60 хв.	0 – 60 хв.

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.
- Протріть зовнішню та внутрішню поверхні хліб опічки м'якою вологою ганчіркою.

Таця для хліба

- Не мийте тацю для хліба у посудомийній машині.
- **Одразу ж** після використання почистіть тацю для хліба та тістомішалку. Щоби помити тацю для хліба, налейте трошки теплої мильної води. Залиште її мокнути на 5 – 10 хвилин. Щоби витягти тістомішалку, поверніть її за годинникову 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.

Скляна кришка

- Зніміть скляну кришку та помийте у теплій мильній воді.
- **Заборонається мити кришку у посудомийній машині.**
- Перед установкою кришки на хлібопічку, просушіть її.

Автоматичний дозатор

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

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

Стандартний білий хліб

Програма 1

Інгредієнти	500 гр	750 гр	1 кг
Вода	245 мл	300 мл	380 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	11/2 столових ложки	11/2 столових ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	350 гр	450 гр	600 гр
Сухе знежирене молоко	1 столова ложка	4 чайних ложки	5 чайних ложок
Сіль	1 чайна ложка	11/2 чайних ложки	11/2 чайних ложки
Цукор	2 чайних ложки	1 столова ложка	4 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	11/2 чайних ложки	11/2 чайних ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Булочка «Бріош» (використовуйте світлий колір скоринки) Програма 6

Інгредієнти	500 гр	750 гр	1 кг
Молоко	130 мл	200 мл	280 мл
Яйця	1	2	2
Масло, топлене	80 гр	120 гр	150 гр
Невибілене борошно для приготування білого хліба	350 гр	500 гр	600 гр
Сіль	1 чайна ложка	11/2 чайних ложки	11/2 чайних ложки
Цукор	30 гр	60 гр	80 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	2 чайних ложки	21/2 чайних ложки

Хліб із непросіяного борошна

Програма 3

Інгредієнти	750 гр	1 кг
Яйце	1 та 1 яєчний жовток	2
Вода	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1
Лимонний сік	1 столова ложка	1 столова ложка
Мед	2 столових ложки	2 столових ложки
Непросіяне борошно для приготування хліба	450 гр	540 гр
Невибілене борошно для приготування білого хліба	50 гр	60 гр
Сіль	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	11/2 чайних ложки

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

Розмір буханки	750 гр	1 кг
Рідина не більше	310 мл	380 мл

2 Налийте у тацю разом із медом та лимонним соком.

Прискорене випікання білого хліба Кнопка «Прискорене випікання»

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

1 Натисніть кнопку «ПРИСКОРЕНЕ ВИПІКАННЯ» і програма автоматично запуститься.

Булочки

Програма 10

Інгредієнти	1 кг
Вода	240 мл
Яйце	1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 гр
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 чайних ложки
Масло	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	11/2 чайних ложки
Верхній шар (присипка):	
Яєчний жовток збитий з 15 мл (1столова ложка) води	1
Насіння кунжуту та маку для присипки (за власним бажанням)	

- 1 Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обмініть тісто та поділіть на 12 однакових частин. Надайте необхідну форму вручну.
- 2 Після надання потрібної форми, залиште тісто для остаточного витримування, а потім випікайте в своїй стаціонарній духовці.

інгредієнти

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

Пшеничне борошно

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

Біле борошно

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

Непросіяне борошно

Непросіяне борошно має висівки та пшеничний зародок, що надає борошну горіховий присмак та дозволяє готувати хліб з більш крупною текстурою. Дуже важливо використовувати борошно із цільного зерна чи непросіяне борошно. Буханки хліба, виготовлені із 100% непросіяного борошна, матимуть щільнішу текстуру, ніж буханки білого хліба. Висівкам, що присутні у борошні, притаманні властивості виділяти глютен, і тому тісто на основі непросіяного борошна піднімається повільніше. Використовуйте спеціальні програми для приготування хліба з непросіяного борошна, які дозволяють йому піднятися. Щоби випекти менш щільну буханку, замініть частину непросіяного борошна білим борошном. Щоби швидко приготувати буханку на основі непросіяного

борошна, скористуйтеся програмою прискореного випікання цільного хліба.

Насичене жовте борошно

Можна використовувати цей вид борошна у комбінації з білим борошном, або окремо. Воно містить близько 80-90% пшеничного зерна, і тому хліб виходить легкішим, з дуже насиченим смаком. Спробуйте приготувати хліб на основі цього борошна в режимі випікання стандартного білого хліба, замінивши 50% насиченого білого борошна жовтим. Можливо вам доведеться додати більше рідини.

Борошно із цільного зерна

Комбінація білого, непросіяного та житнього борошна, змішаних із солодовими цільними зернами надають хлібу особливий присмак та текстуру. Використовуйте окремо або у комбінації із білим борошном.

Інші види борошна

Інші види борошна таке, як, наприклад, житнє борошно можна використовувати з білим та непросіяним борошном для випікання чорного хліба із зернами чи житнього хліба. Навіть невелика кількість такого борошна надає особливий присмак. Не використовуйте це борошно окремо, оскільки тісто буде клейким і хліб вийде кволим, крупної структури. Інші види зернових такі, як просо, ячмінь, гречка та овес містять невелику кількість протеїнів, і тому не виробляють достатньо глютену, щоби приготувати звичайний хліб.

Такі види борошна можна використовувати у незначній кількості. Спробуйте замінити 10-20% білого борошна одним із цих видів.

Сіль

Невелика кількість солі – необхідний інгредієнт під час приготування хліба, оскільки її додають у тісто для надання смаку. Використовуйте звичайну столову сіль чи морську сіль, але ні в якому разі грубодроблену, Грубодроблена сіль використовується для присипання булочок, сформованих вручну, для отримання хрусткішої текстури. Не використовуйте заміники 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 сплюснюванню тіста.
- Однак, забагато солі не дасть тісту достатньо піднятися.

Підсолоджувачі

Використовуйте білий або чорний цукор, мед, екстракт солоду, світлу патоку, кленовий сироп, чорну патоку чи патоку.

- Цукрові та рідкі підсолоджувачі надають насиченість кольору, а скоринка стає золотавою.
- Цукор сприяє появі вологи, що добре впливає на якість зберігання.
- Цукор - необхідний елемент для дріжджів, хоча і не самий важливий. Природний цукор та крохмаль, який міститься у борошні активують роботу сучасних видів сухих дріжджів. В такому випадку, тісто стає активнішим.
- Солодкий хліб містить помірний рівень цукру, а фрукти, глазур чи цукрова глазур додають ще більше солодкості. Для приготування такого хліба, 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 невеликій кількості, не більше 25 гр (1 унції) або 22 мл (112 столової ложки) рослинної олії. Якщо у рецепті зазначена більша кількість жирів чи олії, то в такому разі краще додавати масло, оскільки смак олії стає дуже помітним.

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

Рідина

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

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Якщо ви використовуєте молоко з холодильника, зробіть теж саме.
- Щоби отримати м'якішу кришку, можна використовувати пахту, йогурт, сметану, м'які види сирів такий, як рікотта, наприклад. Пахта надає особливий, приємний, трохи кислий смак, який відрізняється від смаку сільського домашнього хліба та кислого тіста.
- Щоби зробити тісто більш пружним, поліпшити колір хліба, структуру та надати стабільності глютену під час піднімання, можна додати яйця. Якщо ви використовуєте яйця, візьміть менший об'єм рідини. Покладіть яйце до мірної 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 у 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

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 хлібopічках. Такі дріжджі звiсно сприятимуть кращим результатам, але спершу ви повинні розрахувати правильну кількість.

Розробка власних рецептів

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 хлібopічки. 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 хлібopічці, 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 тачу для хліба із приладу. Використовуйте для цього кухонні рукавички, навіть якщо ви робите це під час циклу підігрівання. Переверніть тачу догори дном та потрясіть декілька разів, щоби вийняти готовий хліб. Якщо хліб не виймається, спробуйте легенько постукувати по дерев'яній частині тачі, або покрутіть основу валу, розташовану на тильному боці форми для випікання.
- Під час виймання хліба, тістомішалка повинна залишатися всередині тачі, 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 подрпати антипригаре 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'якішим під час зберігання, і тому до початку процесу розрізання його краще не накривати.
 - Якщо ви бажаєте, щоби ваш хліб залишався свіжим протягом декілька днів, зберігайте його у холодильнику. Перед тим, як покласти хліб у холодильник, розріжте його на шматочки, щоби вам було легше діставати потрібну кількість.

Загальна інформація та корисні поради

Результати випікання хліба у 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.
- Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури, адже виключення становлять тільки випадки, коли показники температури зазначені у рецепті, наприклад, для прискореного циклу 1-годинного випікання потрібно підігріти рідину.
- Додавайте інгредієнти до тачі 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 залипили 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	• 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 ґ'атунку. • Використали дріжджі невідповідного типу. • Додали недостатню кількість дріжджів або дріжджі були дуже застарілі. • Обрали режим прискореного випікання. • Дріжджі та цукор вступили у взаємодію до початку циклу вимішування.	• 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 ґ'атунку, 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.	• 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.	• 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.	• Забагато дріжджів. • Забагато цукру. • Забагато борошна. • Недостатня кількість солі. • Тепла, волога погода.	• 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.	• Забагато рідини. • Забагато дріжджів. • Висока вологість та тепла погода спричинили дуже швидке піднімання тіста.	• Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки наступного разу або додайте трохи борошна. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість або спробуйте прискорений цикл наступного разу. • Остудіть воду або додайте холодного молока
5. Скривлена вузлувата верхівка, нерівна поверхня.	• Недостатня кількість рідини. • Забагато борошна. • Верхівка буханок може не зберігати ідеальну форму, але це не впливатиме на чудовий смак хліба.	• Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Уважно відміряйте кількість борошна. • Зробіть усе необхідне, щоби приготувати тісто в якомога кращих умовах.
6. Під час випікання, буханка осідає.	• 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 витримуванию) • Забагато дріжджів. • Тепла, волога погода.	• Поставте хлібopічку 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. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.
7. Буханки виходять нерівними, коротшими з одного боку.	• Тісто було дуже сухим або не було умов для його рівномірного піднімання у таці.	• Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
СТРУКТУРА ХЛІБА		
8. Дуже щільна структура.	• Забагато борошна. • Недостатня кількість дріжджів. • Недостатня кількість цукру.	• Точно відмірте необхідну кількість. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Точно відмірте необхідну кількість.
9. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	• Не поклали сіль. • Забагато дріжджів. • Забагато рідини.	• Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
10. Середина буханки виходить сирою, непропеченою.	• Забагато рідини. • Ви поклали велику кількість інгредієнтів і прилад не зміг їх обробити. • Ви розрізаєте хліб, коли він ще гарячий.	• Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • У разі, якщо в процесі випікання хліба живлення було відключено більше, ніж на 8 хвилин, вийміть непропечену буханку із форми та почніть процес випікання знов з новими інгредієнтами. • Зменшити об'єм інгредієнтів до максимально припустимої кількості.
11. Хліб погано розрізається, дуже липкий.	• Під час роботи сталося відключення живлення. • Ви використовуєте невідповідний ніж.	• Остудіть буханку на підставці протягом не менше 30 хвилин. Перед розрізанням із буханки повинен вийти пар. • Використовуйте відповідний ніж для розрізання хліба.
КОЛІР ТА ТОВЩИНА СКОРИНКИ		
12. Темний колір скоринки/ скоринка дуже товста	• Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	• Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
13. Буханка підгоріла.	• Несправна робота приладу.	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».
14. Скоринка дуже світлого кольору.	• Хліб випікався недостатньо довго. • У рецепті не зазначено застосування сухого або свіжого молока.	• Збільшити час випікання. • Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого нежирного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоб отримати більш насичений брунатний колір.
ПРОБЛЕМИ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ТАЦЕЮ ДЛЯ ХЛІБА		
15. Ви не можете витягти тістомішалку.	• Додайте воду до таці для хліба й залиште тістомішалку, щоб вона відмокла, і тільки після цього її можна буде витягти.	• Виконуйте інструкції стосовно чищення після кожного використання. Можливо вам знадобиться трохи покрутити тістомішалку після відмокання, щоб усунути заїдання.
16. Хліб прилипає до таці/ його важко зняти за допомогою струшування.	• Це може трапитися після тривалого застосування приладу.	• Протріть внутрішню поверхню таці рослинною олією. • Дивись розділ «Технічне обслуговування».
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
17. Хлібопічка не працює/ тістомішалка не рухається.	• Хлібопічку не увімкнуто. • Тацю було встановлено неправильно. • Активовано режим роботи таймеру із затримкою.	• Переконайтеся, що перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) ⑨ знаходиться в положенні ON (увімкнути). • Переконайтеся, що тацю було зафіксовано. • Хлібопічка не запуститься, доки зворотний відлік не дійде встановленого часу запуску програми.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
18.Інгредієнти не перемішані.	• Ви не запустили програму. • Ви забули встановити тістомішалку до таці.	• Після налаштування програми за допомогою панелі управління, натисніть кнопку запуску, щоб увімкнути хлібопічку. • Перед завантаженням інгредієнтів, переконайтеся, що тістомішалку було встановлено на вал, розташований у нижній частині таці.
19.Під час роботи відчувається запах гару.	• Інгредієнти опинилися всередині пічки. • Таця протікає. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба.	• 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 спокатку.
20.Прилад було випадково відключено від мережі, або сталося відключення живлення під час роботи. Як можна врятувати хліб?	• Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спокатку. • 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» 13 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» 14 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.	
21. На дисплеї з'являється надпис «E:01», і прилад не вмикається.	• Камера пічки перегрілася.	• Відключіть прилад від мережі та залиште охолонути на 30 хвилин.
22. На дисплеї з'являється надпис «N:NN + E:EE», і прилад не працює.	• Несправна робота хлібопічки. Помилка давача температури	• 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.



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.

English

Please unfold the front page illustrations

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not use this appliance if there is any visible sign of damage to the supply cord or if it has been accidentally dropped.
- Do not immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- Always unplug this appliance after use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Do not let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric hob.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the Bread Maker.
- Do not exceed the maximum flour and raising agent quantities specified in the recipes supplied.
- Do not place the Bread Maker in direct sun light, near hot appliances or in a draught. All these things can affect the internal temperature of the oven, which could spoil the results.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not operate the Bread Maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the vents on the side of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your Bread Maker.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using your bread maker for the first time

- Wash all parts (see care and cleaning).
- Fit the lid (see care & cleaning).
- Fit the automatic dispenser to the underside of the lid (see automatic dispenser).

key

- ① lid handle
- ② viewing window
- ③ automatic dispenser
- ④ heating element
- ⑤ bread pan handle
- ⑥ kneader
- ⑦ drive shaft
- ⑧ drive coupling
- ⑨ on/off switch
- ⑩ measuring cup
- ⑪ dual measuring spoon 1tsp & 1tbsp
- ⑫ control panel
- ⑬ display window
- ⑭ program status indicator
- ⑮ crust colour indicators (light, medium, dark)
- ⑯ delay timer buttons
- ⑰ menu button
- ⑱ loaf size button
- ⑲ program button
- ⑳ confirm button
- ㉑ viewing light
- ㉒ favourite button
- ㉓ start/stop button
- ㉔ rapid bake button
- ㉕ cancel button
- ㉖ crust colour button
- ㉗ loaf size indicators

⑨ on/off switch

Your Kenwood breadmaker is fitted with an ON/OFF switch and will not operate until the “on” switch is pressed.

- Plug in and press the ON/OFF switch ⑨ situated at the back of the breadmaker - the unit will beep and 1 (3:15) will appear in the display window.
- Always switch off and unplug your breadmaker after use.

⑭ program status indicator

The program status indicator is situated in the display window and the indicator arrow will point to the stage of the cycle the breadmaker has reached as follows: -

Pre-heat  – The pre-heat feature only operates at the start of the wholewheat (30 minutes), wholewheat rapid (5 minutes) and gluten free (8 minutes) settings to warm the ingredients before the first kneading stage begins.

There is no kneader action during this period.

Knead  – The dough is either in the first or 2nd kneading stage or being knocked back between the rising cycles. During the last 20 minutes of the 2nd Kneading cycle on setting (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) and (13) the automatic dispenser will operate and an alert will sound to tell you to add any additional ingredients manually.

Rise  – the dough is in either the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

Bake  – The loaf is in the final baking cycle.

Keep Warm  – The bread maker automatically goes into the Keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay on the keep warm mode for up to 1hour or until the machine is turned off, which ever is soonest. **Please note: the heating element will switch on and off and will glow intermittently during the keep warm cycle.**

how to measure ingredients (refer to illustrations 3 to 7)

It is extremely important to use the exact measure of ingredients for best results.

- Always measure liquid ingredients in the see-through measuring cup with graduated markings provided. Liquid should just reach marking on cup at eye level, not above or below (see 3).
- Always use liquids at room temperature, 20°C/68°F, unless making bread using the rapid 1 hour cycle. Follow the instructions given in the recipe section.
- Always use the measuring spoon provided to measure smaller quantities of dry and liquid ingredients. Use the slider to select between the following measure - ½ tsp, 1 tsp, ½ tbsp or 1 tbsp. Fill to the top and level off the spoon (see 6).

using your Bread Maker

(refer to illustration panel)

- 1 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber.
- 2 Fit the kneader.
- 3 Pour the water into the bread pan.
- 4 Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes.
- 5 Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results.
- 6 Insert the bread pan into the oven chamber by positioning the bread pan at an angle towards the back of the unit. Then lock the pan by turning it towards the front.
- 7 Lower the handle and close the lid.
- 8 Plug in and switch on - the unit will beep and default to setting 1 (3:15).
- 9 Press the MENU button ⑰ until the required program is selected. The breadmaker will default to 1Kg & medium crust colour. Note: If using the "RAPID BAKE" ⑳, just press the button and the program will start automatically.
- 10 Select the loaf size by pressing the LOAF SIZE button ㉑ until the indicator moves to the required loaf size.
- 11 Select the crust colour by pressing the CRUST button ㉒ until the indicator moves to the required crust colour (light, medium or dark).
- 12 Press the START/STOP button ㉓. To stop or cancel the program press the START/STOP button ㉓ for 2 -3 seconds.
- 13 At the end of the baking cycle unplug the breadmaker.
- 14 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber.
Always use oven gloves as the pan handle will be hot and take care not to touch the automatic dispenser on the underside of the lid as this will also be hot.
- 15 Then turn out onto a wire rack to cool.
- 16 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before slicing, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if hot.
- 17 Clean the bread pan and kneader immediately after use (see care and cleaning).

㉑ viewing light ㉑

- The LIGHT button can be pressed at any time to view the program status in the display window or to check the progress of the dough inside the baking chamber.
- The baking chamber viewing light will automatically switch off after 60 seconds..
- If the light bulb stops working it must be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer (see service and customer care).

㉓ automatic dispenser

Your BM450 breadmaker is fitted with an automatic dispenser for releasing additional ingredients directly into the dough during the kneading cycle. This ensures that the ingredients are not overprocessed or crushed and are evenly distributed.

to fit and use the automatic dispenser

- 1 Fit the dispenser ㉓ to the lid using the alignment arrows ▽.
 - The dispenser will not locate and lock into position unless fitted the correct way round.
 - The breadmaker can be used without the dispenser fitted if required but the manual alert will still sound.
- 2 Fill the dispenser with the required ingredients.
 - 3 The Automatic dispenser operates after approx. 15-20 minutes of kneading and an audible alert sounds as well in case you need to add ingredients manually.

hints & tips

Not all ingredients are suitable for use with the automatic dispenser and for best results follow the guidelines below: -

- Do not overfill the dispenser – follow the recommended quantities specified in the recipes supplied.
- Keep the dispenser clean and dry to prevent ingredients sticking.
- Cut ingredients roughly or lightly dust with flour to reduce stickiness, which may prevent the ingredients from being released.

automatic dispenser usage chart

ingredients	suitable for use with the automatic dispenser	comments
Dried Fruit i.e Sultanas, Raisins, Mixed Peel & Glace Cherries	Yes	Roughly chop and do not chop too small. Do not use fruit soaked in syrup or alcohol. Lightly dust with flour to stop fruit sticking. Pieces cut too small may stick to the dispenser and may not be added to the dough.
Nuts	Yes	Roughly chop and do not chop too small.
Large Seeds i.e. Sunflower & Pumpkin Seeds	Yes	
Small Seeds i.e. Poppy & Sesame Seeds	No	Very small seeds may fall out through the gap around the dispenser door. Best added manually or with other ingredients.
Herbs – Fresh & Dried	No	Due to the small chopped size may fall out of the dispenser. Herbs are very light in weight and may not be released from the dispenser. Best added manually or with other ingredients.
Fruit/Vegetables in Oil/Tomatoes/Olives	No	Oil may cause the ingredients to stick to the dispenser. May be used if well drained and dried thoroughly before adding to the dispenser.
Ingredients with a high water content i.e. raw fruit	No	May stick to the dispenser.
Cheese	No	May melt in dispenser. Add with other ingredients directly into the pan.
Chocolate/Chocolate Chips	No	May melt in the dispenser. Added manually when alert sounds.

bread/dough program chart

program		Total Program Time Medium Crust Colour				Automatic Dispenser operates & manual alert for adding ingredients				Keep Warm ☆☆
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
1 basic	White or Brown Bread Flour recipes	3:05	3:10	3:15		2:45	2:50	2:55		60
2 white rapid	Reduces the white cycle by approx. 25 minutes	2:40	2:45	2:50		2:20	2:25	2:30		60
3 wholewheat	Wholewheat or wholemeal flour recipes: 30 minute preheat	4:25	4:30	4:35		3:39	3:44	3:49		60
4 wholewheat rapid	For use with granary flour and for a quicker wholewheat loaf. Not suitable for 100% wholemeal loaves	2:34	2:39	2:44		2:15	2:20	2:25		60
5 french	Produces a crisper crust and suited to loaves low in fat and sugar	3:32	3:36	3:40		3:13	3:17	3:21		60
6 sweet	High sugar bread recipes	3:19	3:22	3:25		2:59	3:02	3:05		60
7 quick bread	Non-yeast batter breads - 1Kg mix	2:08								22
8 cake	Cake mixes - 500g mix	1:22								22
9 gluten free	For use with gluten free flours and gluten free bread mixes. Max 500g flour wt: 8 minute preheat	-	2:54	2:59		-	2:37	2:42		60
10 dough	Dough for hand shaping and baking in your own oven.	1:30				1:14				-
11 Artisan dough	Long dough cycle for preparation of Artisan doughs	5:15				4:39				-
12 jam	For making jams	1:25								20
13 pizza dough	Pizza dough recipes	1:30				1:14				-
14 bake	Bake only feature. Can also be used to rewarm or crisp loaves already baked and cooled. Use timer buttons to change time required.	0:10 - 1:30								60
rapid bake button	Produces loaves of bread in under 1 hour. Loaves require warm water, extra yeast and less salt.	0:58								60

☆ An alert will sound before the end of the 2nd kneading cycle to add ingredients if the recipe recommends doing so.
 ☆☆ The Bread maker will automatically go in to the keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay in the keep warm mode for up to 1 hour or until the machine is turned off, whichever ever is soonest.

⑩ delay timer ⓧ

The Delay timer allows you to delay the bread making process up to 15 hours. The delayed start cannot be used with the "RAPID BAKE" program or programs (7) to (13).

IMPORTANT: When using this delayed start function you must not use perishable ingredients – things that 'go off' easily at room temperature or above, such as milk, egg, cheese and yoghurt etc.

To use the DELAY TIMER simply place the ingredients in the bread pan and lock the pan into the bread maker. Then:

- Press the MENU button Ⓜ to choose the required program – the program cycle time is displayed.
- Select the crust colour and size required.
- Then set the delay timer.
- Press the (+) TIMER button and keep pressing until the total time required is displayed. If you go past the required time press the (-) TIMER button to go back. The timer button when pressed, moves in 10 minute increments. You do not need to work out the difference between the program time selected and the total hours required as the bread maker will automatically include the setting cycle time.

Example: Finished loaf required at 7am. If the breadmaker is set up with the required recipe ingredients at 10pm the evening before, total time to be set on the delayed timer is 9 hours.

- Press the MENU button to choose your program e.g. 1 and use the (+) TIMER button to scroll the time in 10 minute increments to display '9:00'. If you go past '9:00', simply press the (-) TIMER button until you return to '9:00'.



3:15

- Press the START/STOP button and the display colon (:) will flash. The timer will start to count down.



09:00

- If you make a mistake or wish to change the time set, press the START/STOP button until the screen clears. You can then reset the time.



09:00

② favourite program ☆

The Favourite program allows you to create and store up to 5 of your own programs.

to Create/Modify Own Program

- 1 Plug in and switch on.
- 2 Press the FAVOURITE button to select the program you wish to change from P1 to P5.
- 3 Press the (P) PROGRAM button to start modifying the program.
- 4 Use the DELAY TIMER buttons (-) & (+) to change the time required for each stage.
- 5 Press the CONFIRM button to save the change and move to the next stage of the program.
- 6 Repeat stage 3 to 5 until all stages have been programmed as required. The program status indicator shows what stage of the program you have reached.

7 When the CONFIRM button is pressed for the last time after the keep warm stage a beep will sound and the program will be automatically saved.

8 If you want to move back to the previous stage press the CANCEL button to change the time.

to use the favourite program

- 1 Plug in and switch on.
- 2 Press the FAVOURITE button to choose the required program P1 to P5.
- 3 Press the START/STOP button or select the delay timer function.

P1 – P5 Favourite Pad Program Stages			
Stage		Default Setting	Min and Max Time Change Available
1	Pre-Heat ⏏	0mins	0 – 60mins
2	Knead 1 ⏏	3mins	0 – 10mins
3	Knead 2 ⏏	22mins	0 – 30mins
4	Rise 1 ⏏	20mins	20 – 60mins
5	Knead 3 ⏏	15secs	Non changeable Kneader will not operate if Rise 2 set to 0
6	Rise 2 ⏏	30mins	0 – 2hrs
7	Knead 4 ⏏	15secs	Non changeable Kneader will not operate if Rise 3 set to 0
8	Rise 3 ⏏	50mins	0 – 2hrs
9	Baking ⏏	60mins	0 – 1hr 30mins
10	Keep Warm ⏏	60mins	0 – 60mins

power interruption protection

Your Bread Maker has an 8 minute power interruption protection in case the unit is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the program if plugged back in straight away.

care and cleaning

- **Unplug the bread maker and allow to cool completely before cleaning.**
- Do not immerse either the bread maker body or the outside base of the bread pan in water.
- Do not use abrasive scouring pads or metal implements.
- Use a soft damp cloth to clean the outside and inside surfaces of the bread maker if necessary.

bread pan

- Do not dishwash the bread pan.
- Clean the bread pan and the kneader **immediately** after each use by partially filling the pan with warm soapy water. Leave to soak for 5 to 10 minutes. To remove the kneader, turn clockwise and lift off. Finish cleaning with a soft cloth, rinse and dry.
If the kneader cannot be removed after 10 minutes, hold the shaft from underneath the pan and twist back and forth until the kneader is released.

glass lid

- Lift off the glass lid and clean with warm soapy water.
- **Do not dishwash the lid.**
- Ensure the lid is completely dry before refitting to the bread maker.

automatic dispenser

- Remove the automatic dispenser from the lid and wash in warm soapy water and if required use a soft brush to clean. Ensure the dispenser is completely dry before refitting to the lid.

Recipes (add the ingredients to the pan in the order listed in the recipes)

Basic White Bread **Program 1**

Ingredients	500g	750g	1Kg
Water	245ml	300ml	380ml
Vegetable oil	1tbsp	1½tbsp	1½tbsp
Unbleached white bread flour	350g	450g	600g
Skimmed milk powder	1tbsp	4tsp	5tsp
Salt	1tsp	1½tsp	1½tsp
Sugar	2tsp	1tbsp	4tsp
Easy blend dried yeast	1tsp	1½tsp	1½tsp

tsp = 5 ml teaspoon
tbsp = 15ml tablespoon

Brioche Bread (use light crust colour) **Program 6**

Ingredients	500g	750g	1Kg
Milk	130ml	200ml	280ml
Eggs	1	2	2
Butter, melted	80g	120g	150g
Unbleached white bread flour	350g	500g	600g
Salt	1tsp	1½tsp	1½tsp
Sugar	30g	60g	80g
Easy blend dried yeast	1tsp	2tsp	2½tsp

Wholemeal Bread **Program 3**

Ingredients	750g	1Kg
Egg	1 plus 1 egg yolk	2
Water	See point 1	See point 1
Lemon juice	1tbsp	1tbsp
Honey	2tbsp	2tbsp
Wholemeal bread flour	450g	540g
Unbleached white bread flour	50g	60g
Salt	2tsp	2tsp
Easy blend dried yeast	1tsp	1½tsp

1 Put the egg/eggs into the measuring cup and add sufficient water to give: -

Loaf size	750g	1Kg
Liquid up to	310 mls	380 mls

2 Pour into the bread pan with the honey and lemon juice.

Rapid White Bread

Rapid Bake Button

Ingredients	1Kg
Water, lukewarm (32-35°C)	350ml
Vegetable oil	1tbsp
Unbleached white bread flour	600g
Skimmed milk powder	2tbsp
Salt	1tsp
Sugar	4tsp
Easy blend dried yeast	4tsp

1 Press the RAPID BAKE button and the program will start automatically.

Bread rolls

Program 10

Ingredients	1Kg
Water	240ml
Egg	1
Unbleached white bread flour	450g
Salt	1tsp
Sugar	2tsp
Butter	25g
Easy blend dried yeast	1½tsp
For the topping:	
Egg yolk beaten with 15ml (1tbsp) water	1
Sesame seeds and poppy seeds, for sprinkling, optional	

- 1 At the end of the cycle, turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently knock back the dough and divide into 12 equal pieces and hand shape.
- 2 After shaping, leave the dough for a final proving then bake in your conventional oven.

ingredients

The major ingredient in bread making is flour, so selecting the right one is the key to a successful loaf.

wheat flours

Wheat flours make the best loaves. Wheat consists of an outer husk, often referred to as bran, and an inner kernel, which contains the wheat germ and endosperm. It is the protein within the endosperm which, when mixed with water, forms gluten. Gluten stretches like elastic and the gases given off by the yeast during fermentation are trapped, making the dough rise.

white flours

These flours have the outer bran and wheat germ removed, leaving the endosperm which is milled into a white flour. It is essential to use strong white flour or white bread flour, because this has a higher protein level, necessary for gluten development. Do not use plain white flour or self-raising flour for making yeast risen breads in your bread maker, as inferior loaves will be produced. There are several brands of white bread flour available, use a good quality one, preferably unbleached, for the best results.

wholemeal flours

Wholemeal flours include the bran and wheat germ, which gives the flour a nutty flavour and produces a coarser textured bread. Again strong wholemeal or wholemeal bread flour must be used. Loaves made with 100% wholemeal flour will be more dense than white loaves. The bran present in the flour inhibits the release of gluten, so wholemeal doughs rise more slowly. Use the special wholewheat programs to allow time for the bread to rise. For a lighter loaf, replace part of the wholemeal flour with white bread flour. You can make a quick wholemeal loaf using the rapid whole wheat setting.

strong brown flour

This can be used in combination with white flour, or on its own. It contains about 80-90% of the wheat kernel and so it produces a lighter loaf, which is still full of flavour. Try using this flour on the basic white cycle, replacing 50% of the strong white flour with strong brown flour. You may need to add a little extra liquid.

granary bread flour

A combination of white, wholemeal and rye flours mixed with malted whole wheat grains, which adds both texture and flavour. Use on its own or in combination with strong white flour.

non-wheat flours

Other flours such as rye can be used with white and wholemeal bread flours to make traditional breads like pumpernickel or rye bread. Adding even a small amount adds a distinctive tang. Do not use on its own, as it will produce a sticky dough, which will produce a dense heavy loaf. Other grains such as millet, barley, buckwheat, cornmeal and oatmeal are low in protein and therefore do not develop sufficient gluten to produce a traditional loaf.

These flours can be used successfully in small quantities. Try replacing 10-20% of white bread flour with any of these alternatives.

salt

A small quantity of salt is essential in bread making for dough development and flavour. Use fine table salt or sea salt, not coarsely ground salt which is best kept for sprinkling on top of hand-shaped rolls, to give a crunchy texture. Low-salt substitutes are best avoided as most do not contain sodium.

- Salt strengthens the gluten structure and makes the dough more elastic.
- Salt inhibits yeast growth to prevent over-rising and stops the dough collapsing.
- Too much salt will prevent the dough rising sufficiently.

sweeteners

Use white or brown sugars, honey, malt extract, golden syrup, maple syrup, molasses or treacle.

- Sugar and liquid sweeteners contribute to the colour of bread, helping to add a golden finish to the crust.
- Sugar attracts moisture, so improving the keeping qualities.
- Sugar provides food for the yeast, although not essential, as modern types of dried yeast are able to feed on the natural sugars and starches found in the flour, it will make the dough more active.
- Sweet breads have a moderate level of sugar with the fruit, glaze or icing adding extra sweetness. Use the sweet bread cycle for these breads.
- If substituting a liquid sweetener for sugar then the total liquid content of the recipe will need to be reduced slightly.

fats and oils

A small amount of fat or oil is often added to bread to give a softer crumb. It also helps to extend the freshness of the loaf. Use butter, margarine or even lard in small quantities up to 25 g (1 oz) or 22ml (1 1/2 tbsp.) vegetable oil. Where a recipe uses larger amounts so the flavour is more noticeable, butter will provide the best result.

- Olive oil or sunflower oil can be used instead of butter, adjust the liquid content for amounts over 15ml (3 tsp) accordingly. Sunflower oil is a good alternative if you are concerned about the cholesterol level.
- Do not use low fat spreads as they contain up to 40% water so do not have the same properties as butter.

liquid

Some form of liquid is essential; usually water or milk is used. Water produces a crisper crust than milk. Water is often combined with skimmed milk powder. This is essential if using the time delay as fresh milk will deteriorate. For most programs water straight from the tap is fine, however on the rapid one-hour cycle it needs to be lukewarm.

- On very cold days measure the water and leave to stand at room temperature for 30 minutes before use. If using milk straight from the fridge do likewise.
- Buttermilk, yoghurt, soured cream and soft cheeses such as ricotta, cottage and fromage fraise can all be used as part of the liquid content to produce a more moist, tender crumb. Buttermilk adds a pleasant, slightly sour note, not unlike that found in country style breads and sour doughs.
- Eggs may be added to enrich the dough, improve the colour of the bread and help to add structure and stability to the gluten during rising. If using eggs reduce the liquid content accordingly. Place the egg in a measuring cup and top up with liquid to the correct level for the recipe.

yeast

Yeast is available both fresh and dried. All the recipes in this book have been tested using easy blend, fast action dried yeast which does not require dissolving in water first. It is placed in a well in the flour where it is kept dry and separate from the liquid until mixing commences.

- For best results use dried yeast. The use of fresh yeast is not recommended as it tends to give more variable results than dried yeast. Do not use fresh yeast with the delay timer.

If you wish to use fresh yeast note the following:

6g fresh yeast = 1tsp dried yeast

Mix the fresh yeast with 1tsp sugar and 2tbsp of the water (warm). Leave for 5 minutes until frothy.

Then add to the rest of the ingredients in the pan.

To get the best results the yeast quantity may need to be adjusted.

- Use the amounts stated in the recipes; too much could cause the bread to over-rise and spill over the top of the bread pan.
- Once a sachet of yeast is opened, it should be used within 48 hours, unless stated otherwise by the manufacturer. Re-seal after use. Resealed opened sachets can be stored in the freezer until required.
- Use dried yeast before its use by date, as the potency gradually deteriorates with time.
- You may find dried yeast, which has been manufactured especially for use in bread machines. This will also produce good results, though you may need to adjust the quantities recommended.

adapting your own recipes

After you have baked some of the recipes supplied, you may wish to adapt a few of your own favourites, which previously have been mixed and kneaded by hand. Start by selecting one of the recipes in this booklet, which is similar to your recipe, and use it as a guide.

Read through the following guidelines to help you, and be prepared to make adjustments as you go along.

- Make sure you use the correct quantities for the bread maker. Do not exceed the recommended maximum. If necessary, reduce the recipe to match the flour and liquid quantities in the breadmaker recipes.
- Always add the liquid to the bread pan first. Separate the yeast from the liquid by adding after the flour.
- Replace fresh yeast with easy blend dried yeast. Note: 6g fresh yeast = 1tsp (5ml) dried yeast.
- Use skimmed milk powder and water instead of fresh milk, if using the timer delay setting.
- If your conventional recipe uses egg, add the egg as part of the total liquid measurement.
- Keep the yeast separate from the other ingredients in the pan until mixing commences.
- Check the consistency of the dough during the first few minutes of mixing. Bread machines require a slightly softer dough, so you may need to add extra liquid. The dough should be wet enough to gradually relax back.

removing, slicing and storing bread

- For best results, once your loaf is baked, remove it from the machine and turn out of the bread pan immediately, although your bread maker will keep it warm for up to 1 hour if you are not around.
- Remove the bread pan from the machine using oven gloves, even if it is during the keep warm cycle. Turn the pan upside-down and shake several times to release the cooked bread. If the bread is difficult to remove, try gently knocking the corner of the bread pan on a wooden board, or rotate the base of the shaft underneath the bread pan.
- The kneader should remain inside the bread pan when the bread is released, however occasionally it may remain inside the loaf of bread. If so, remove it before slicing the bread, using a heat resistant plastic utensil to prise it out. Do not use a metal implement as this may scratch the non-stick coating on the kneader.
- Leave the bread to cool for at least 30 minutes on a wire rack, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if cut hot.

storing

Home-made bread does not contain any preservatives so should be eaten within 2-3 days of baking. If not eating immediately, wrap in foil or place in a plastic bag and seal.

- Crispy French-style bread will soften on storage, so is best left uncovered until sliced.
- If you wish to keep your bread for a few days, store in the freezer. Slice the bread before freezing, for easy removal of the amount required.

general hints and tips

The results of your bread making are dependent on a number of different factors, such as the quality of ingredients, careful measuring, temperature and humidity. To help ensure successful results, there are a few hints and tips worth noting.

The bread machine is not a sealed unit and will be affected by temperature. If it is a very hot day or the machine is used in a hot kitchen, then the bread is likely to rise more, than if it is cold. The optimum room temperature is between 20°C /68°F and 24°C/75°F.

- On very cold days let the water from the tap stand at room temperature for 30 minutes before use. Likewise with ingredients from the fridge.
- Use all ingredients at room temperature unless stated otherwise in the recipe eg. for the rapid 1 hour cycle you will need to warm the liquid.
- Add ingredients to the bread pan in the order suggested in the recipe. Keep the yeast dry and separate from any other liquids added to the pan, until mixing commences.
- Accurate measuring is probably the most crucial factor for a successful loaf. Most problems are due to inaccurate measuring or omitting an ingredient. Follow either metric or imperial measurements; they are not interchangeable. Use the measuring cup and spoon provided.
- Always use fresh ingredients, within their use by date. Perishable ingredients such as milk, cheese, vegetables and fresh fruits may deteriorate, especially in warm conditions. These should only be used in breads, which are made immediately.
- Do not add too much fat as it forms a barrier between the yeast and flour, slowing down the action of the yeast, which could result in a heavy compact loaf.
- Cut butter and other fats into small pieces before adding to the bread pan.
- Replace part of the water with fruit juices such as orange, apple or pineapple when making fruit flavoured breads.
- Vegetable cooking juices can be added as part of the liquid. Water from cooking potatoes contains starch, which is an additional source of food for the yeast, and helps to produce a well-risen, softer, longer lasting loaf.
- Vegetables such as grated carrot, courgette or cooked mashed potato can be added for flavour. You will need to reduce the liquid content of the recipe as these foods contain water. Start with less water and check the dough as it begins to mix and adjust if it is necessary.
- Do not exceed the quantities given in recipes as you may damage your bread machine.
- If the bread does not rise well try replacing the tap water with bottled water or boiled and cooled water. If your tap water is heavily chlorinated and fluorinated it may affect the bread rising. Hard water can also have this effect.
- It is worth checking the dough after about 5 minutes of continuous kneading. Keep a flexible rubber spatula next to the machine, so you can scrape down the sides of the pan if some of the ingredients stick to the corners. Do not place near the kneader, or impede its movement. Also check the dough to see if it is the correct consistency. If the dough is crumbly or the machine seems to be labouring, add a little extra water. If the dough is sticking to the sides of the pan and doesn't form a ball, add a little extra flour.
- Do not open the lid during the proving or baking cycle as this may cause the bread to collapse.

troubleshooting guide

Following are some typical problems that can occur when making bread in your bread maker. Please review the problems, their possible cause and the corrective action that should be taken to ensure successful bread making.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
1. Bread does not rise enough	- Wholemeal breads will be lower than white breads due to less gluten forming protein in whole wheat flour. - Not enough liquid. - Sugar omitted or not enough added. - Wrong type of flour used. - Wrong type of yeast used. - Not enough yeast added or too old. - Rapid bread cycle chosen. - Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle.	- Normal situation, no solution. - Increase liquid by 15ml/3tsp. - Assemble ingredients as listed in recipe. - You may have used plain white flour instead of strong bread flour which has a higher gluten content. - Do not use all-purpose flour. - For best results use only fast action "easy blend" yeast. - Measure amount recommended and check expiry date on package. - This cycle produces shorter loaves. This is normal. - Make sure they remain separate when added to the bread pan.
2. Flat loaves, no rising.	- Yeast omitted. - Yeast too old. - Liquid too hot. - Too much salt added. - If using timer, yeast got wet before bread making process started.	- Assemble ingredients as listed in recipe. - Check expiry date. - Use liquid at correct temperature for bread setting being used. - Use amount recommended. - Place dry ingredients into corners of pan and make slight well in centre of dry ingredients for yeast to protect it from liquids.
3. Top inflated - mushroom-like in appearance.	- Too much yeast. - Too much sugar. - Too much flour. - Not enough salt. - Warm, humid weather.	- Reduce yeast by 1/4tsp. - Reduce sugar by 1tsp. - Reduce flour by 6 to 9tsp. - Use amount of salt recommended in recipe. - Reduce liquid by 15ml/3 tsp and yeast by 1/4 tsp.
4. Top and sides cave in.	- Too much liquid. - Too much yeast. - High humidity and warm weather may have caused the dough to rise too fast.	- Reduce liquid by 15ml/3tsp next time or add a little extra flour. - Use amount recommended in recipe or try a quicker cycle next time. - Chill the water or add milk straight from the fridge
5. Gnarly, knotted top - not smooth.	- Not enough liquid. - Too much flour. - Tops of loaves may not all be perfectly shaped, however, this does not affect wonderful flavour of bread.	- Increase liquid by 15ml/3tsp. - Measure flour accurately. - Make sure dough is made under the best possible conditions.

troubleshooting guide (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
6. Collapsed while baking.	- Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising. - Exceeding capacity of bread pan. - Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving) - Too much yeast. - Warm, humid weather.	- Reposition bread maker. - Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 1Kg). - Use amount of salt recommended in recipe. - Measure yeast accurately. - Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by 1/4tsp.
7. Loaves uneven shorter on one end.	Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.	Increase liquid by 15ml/3 tsp.
BREAD TEXTURE		
8. Heavy dense texture.	- Too much flour. - Not enough yeast. - Not enough sugar.	- Measure accurately. - Measure right amount of recommended yeast. - Measure accurately.
9. Open, course, holey texture.	- Salt omitted. - Too much yeast. - Too much liquid.	- Assemble ingredients as listed in recipe. - Measure right amount of recommended yeast. - Reduce liquid by 15ml/3tsp.
10. Centre of loaf is raw, not baked enough.	- Too much liquid. - Power cut during operation. - Quantities were too large and machine could not cope.	- Reduce liquid by 15ml/3tsp. - If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove the unbaked loaf from the pan and start again with fresh ingredients. - Reduce amounts to maximum quantities allowed.
11. Bread doesn't slice well, very sticky.	- Sliced while too hot. - Not using proper knife.	- Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. - Use a good bread knife.
CRUST COLOUR AND THICKNESS		
12. Dark crust colour/ too thick.	DARK crust setting used.	Use medium or light setting the next time.
13. Loaf of bread is burnt.	Bread maker malfunctioning.	Refer to "Service and customer care" section.
14. Crust too light.	- Bread not baked long enough. - No milk powder or fresh milk in recipe.	- Extend baking time. - Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
PAN PROBLEMS		
15. Kneader cannot be removed.	You must add water to bread pan and allow kneader to soak before it can be removed.	Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneader slightly after soaking to loosen.
16. Bread sticks to pan/ difficult to shake out.	Can happen over prolonged use.	- Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil. - Refer to "Service and customer care" section.
MACHINE MECHANICS		
17. Breadmaker not operating/Kneader not moving.	- Breadmaker not switched on - Pan not correctly located. - Delay timer selected.	- Check on/off switch ⑨ is in the ON position. - Check the pan is locked in place. - Breadmaker will not start until the countdown reaches the program start time.
18. Ingredients not mixed.	- Did not start bread maker. - Forgot to put kneader in pan.	- After programming control panel, press start button to turn bread maker on. - Always make sure kneader is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.
19. Burning odour noted during operation.	- Ingredients spilled inside oven. - Pan leaks. - Exceeding capacity of bread pan.	- Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke. - See "Service and Customer care" section. - Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.
20. Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?.	- If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again. - If machine is in rise cycle, remove dough from bread pan, shape and place in greased 23 x 12.5cm/9 x 5 in. loaf tin, cover and allow to rise until doubled in size. Use bake only setting 13 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown. - If machine is in bake cycle, use the bake only setting 14 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.	
21. E:01 appears on display and machine cannot be turned on.	Oven chamber too hot.	Unplug and allow to cool down for 30 minutes.
22. H:HH & E:EE appears in display and machine does not operate.	Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error	See "Service and Customer care" section.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your Bread Maker.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.