



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

57713/1

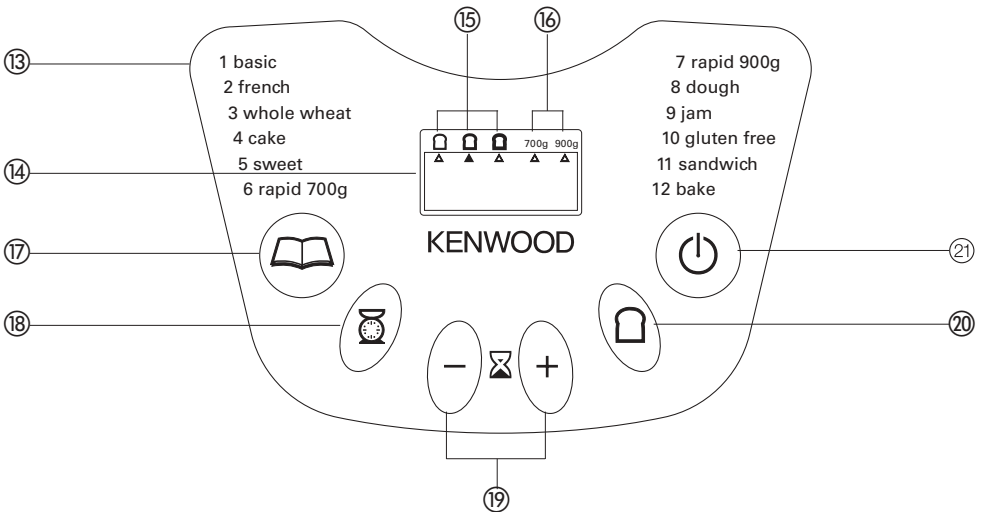
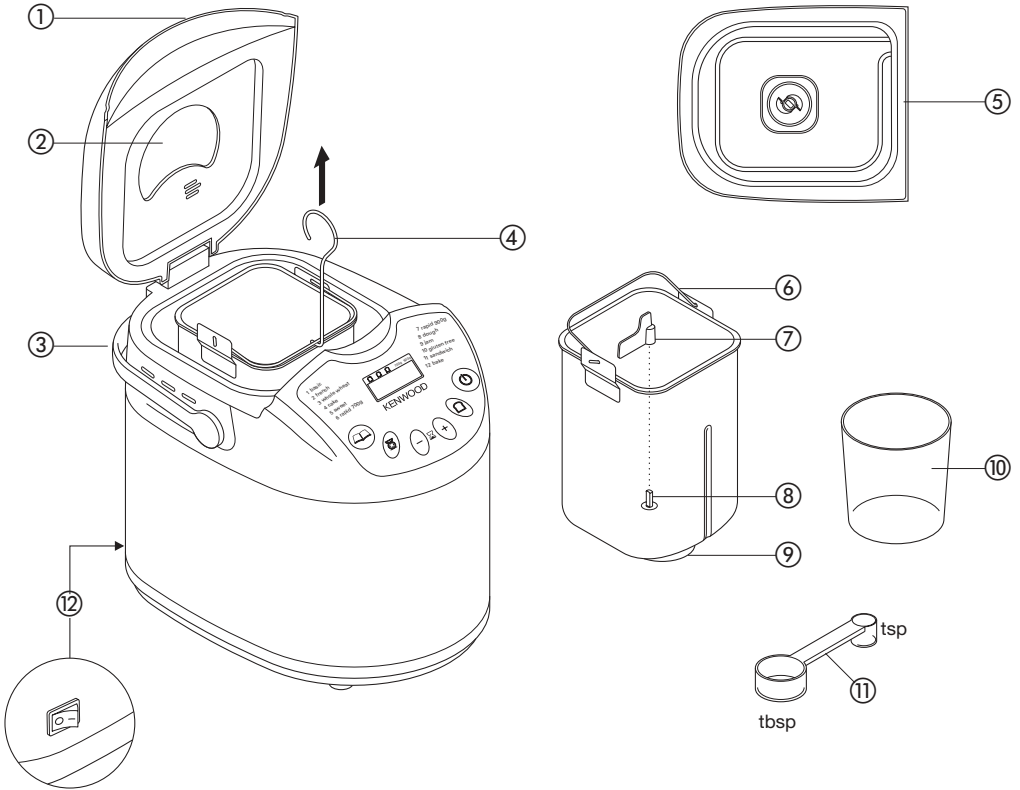
KENWOOD

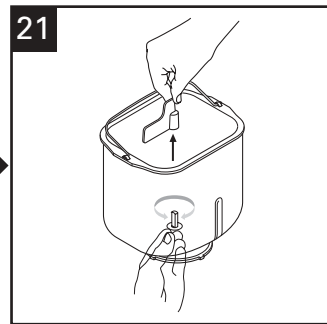
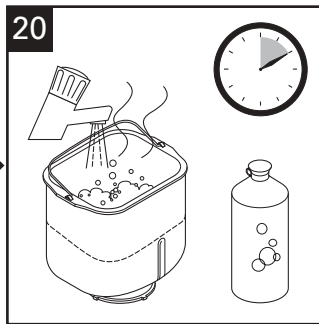
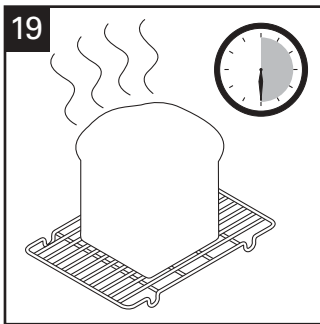
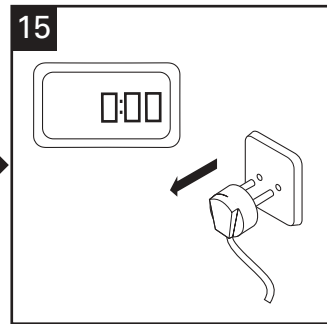
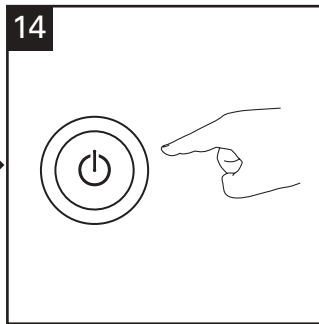
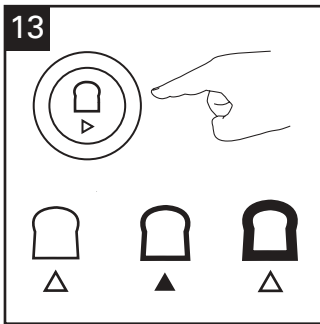
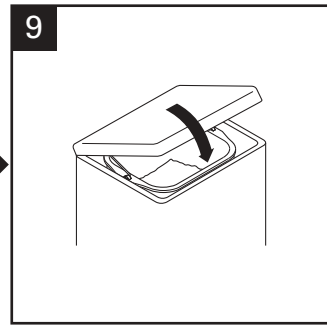
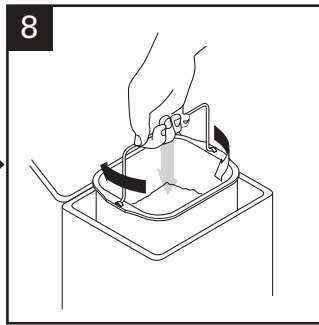
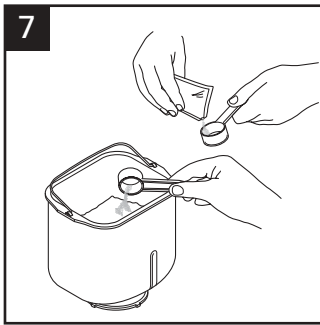
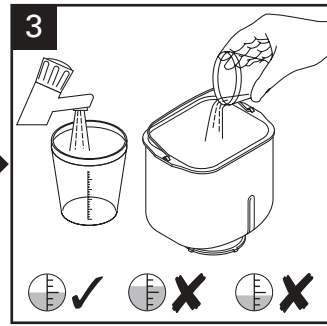
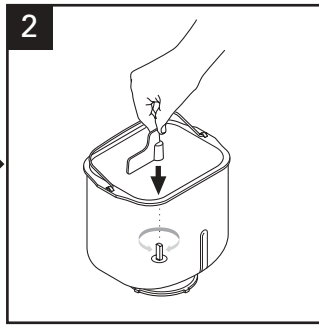
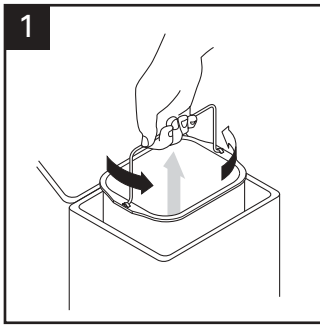
Rapid▷▷bake

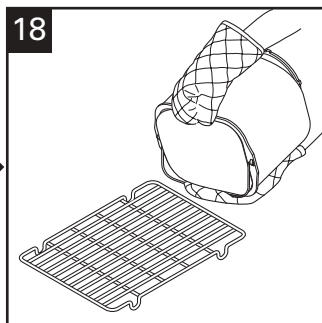
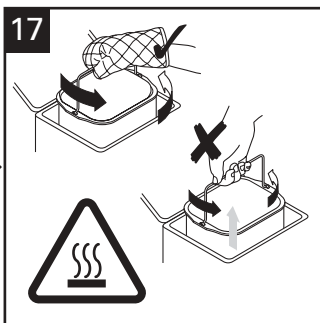
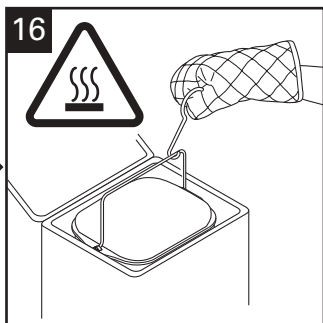
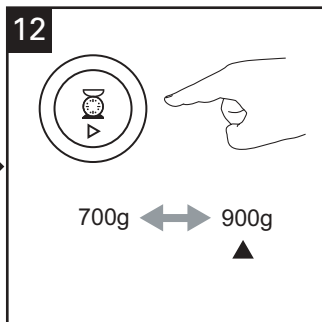
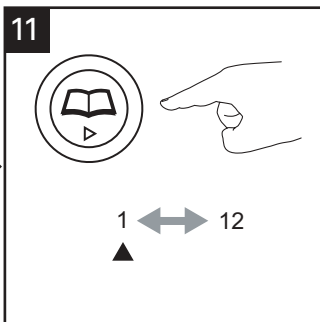
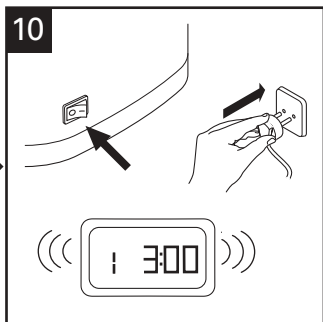
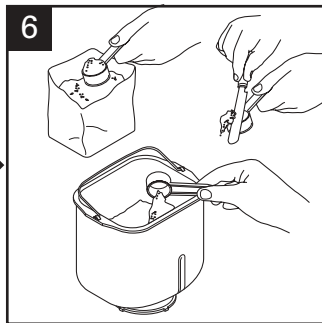
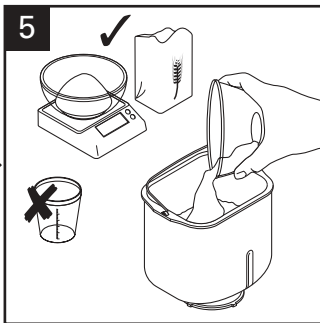
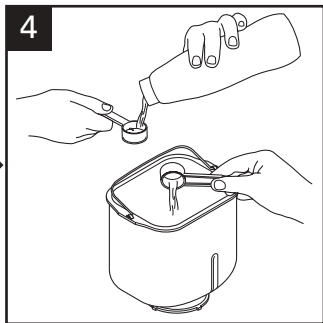


BM210

Português	2 - 11
Español	12 - 21
Türkçe	22 - 29
Česky	30 - 37
Magyar	38 - 46
Polski	47 - 56
Русский	57 - 67
Ελληνικά	68 - 78
عربي	٦٨ - ٩٧







Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todo o material de embalagem bem como os rótulos, incluindo o suporte de cartão existente no interior da cuba de cozedura.

segurança

- Não toque nas superfícies quentes. É provável que as superfícies expostas fiquem quentes durante a utilização. Use sempre luvas de forno para retirar a forma de pão quente.
- Para evitar salpicar o interior da cuba do forno, retire sempre a forma de pão da máquina antes de adicionar os ingredientes. Os ingredientes que se derramem sobre o elemento de aquecimento podem queimar e dar origem a fumo.
- Não use este aparelho se existirem sinais visíveis de danos no cabo de alimentação ou se o aparelho tiver caído ao chão acidentalmente.
- Não mergulhe este aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue sempre este aparelho da tomada depois de o usar, antes de colocar ou de retirar peças ou antes de o limpar.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da superfície de trabalho nem deixe que este toque em superfícies quentes tais como um bico de fogão a gás ou eléctrico.
- Este aparelho só deve ser usado sobre uma superfície plana resistente ao calor.
- Não ponha a sua mão dentro da cuba do forno depois de ter retirado a forma de pão pois a cuba estará muito quente.
- Não toque nas peças móveis existentes no interior da Máquina de Pão.
- Não exceda as capacidades máximas indicadas pois tal poderia resultar numa sobrecarga da Máquina de Pão.
- Não exponha a Máquina de Pão à luz directa do sol, nem a coloque perto de aparelhos quentes ou em sítios onde haja correntes de ar. Todos estes factores podem afectar a temperatura interna do forno, podendo estragar os resultados.
- No caso lamentável de corte de energia depois de os ingredientes terem sido parcialmente processados, terá de começar de novo.
- Não use este aparelho ao ar livre.

- Não ligue a Máquina de Pão com ela vazia pois isso daria origem a danos graves.
- Não use a cuba do forno para guardar seja o que for.
- Não cubra os ventiladores de vapor existentes na tampa e certifique-se de que há ventilação adequada em volta da Máquina de Pão enquanto esta está a funcionar.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto-suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com a máquina.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à tomada

- Certifique-se de que a alimentação eléctrica corresponde ao valor indicado na parte inferior da Máquina de Pão.
- Este aparelho cumpre a Directiva 89/336/EEC da Comunidade Económica Europeia.

antes de usar a sua máquina de pão pela primeira vez

- Lave todas as peças (ver “Limpeza”).

chave

- ① puxador da tampa
- ② visor de controlo
- ③ pega
- ④ gancho da forma
- ⑤ elemento de aquecimento
- ⑥ pega da forma de pão
- ⑦ amassador
- ⑧ veio de accionamento
- ⑨ acoplamento de accionamento
- ⑩ copo medidor
- ⑪ colher de medição dupla 1 clh. chá & 1 clh. sopa
- ⑫ botão ligar/desligar (on/off)
- ⑬ painel de comando
- ⑭ visor
- ⑮ indicadores da tonalidade da cõdea (claro, médio, escuro)
- ⑯ indicadores do tamanho do pão
- ⑰ tecla de menu
- ⑱ tecla de tamanho do pão
- ⑲ teclas do temporizador
- ⑳ tecla da tonalidade da cõdea
- ㉑ tecla de início/paragem


como medir os ingredientes (ver figuras 3 a 7)

É extremamente importante usar a quantidade exacta de ingredientes para obter os melhores resultados possíveis.

- Meça sempre os ingredientes líquidos no copo medidor transparente com as marcas graduadas, fornecido junto com o aparelho. O líquido deverá atingir a marca no copo, ao nível dos olhos, nem acima nem abaixo (ver 3).
- Use sempre os líquidos à temperatura ambiente (20 °C), excepto ao fazer pão usando o ciclo rápido de 1 hora. Siga as instruções fornecidas na secção das receitas.
- Use sempre a colher de medição fornecida para medir quantidades mais pequenas de ingredientes secos ou líquidos. Para obter 1 clh. de chá ou 1 clh. de sopa, encha até a colher ficar rasa (ver 6).

botão ligar/desligar (on/off)

A sua máquina de fazer pão Kenwood encontra-se equipada com um botão LIGAR/DESLIGAR (ON/OFF) e só começa a funcionar quando se pressiona no botão "ON" (Ligar).

- Ligue à tomada e pressione o botão LIGAR/DESLIGAR (ON/OFF)  situado na parte traseira da máquina de fazer pão – irá visualizar 3:00 no mostrador.
- Desligue sempre a sua máquina de fazer pão e retire da tomada após a sua utilização.

usar a sua Máquina de Pão (ver o painel de ilustrações)







- 1 Retire a forma de pão segurando pela pega e rodando ligeiramente para a esquerda.
- 2 Coloque o amassador.
- 3 Deite a água na forma de pão.
- 4 Adicione os restantes ingredientes na forma de pão pela ordem indicada nas receitas.
Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão dado que quantidades incorrectas produzirão fracos resultados.
- 7   Introduza a forma de pão na cuba do forno colocando-a na diagonal relativamente à parte de trás da máquina. Depois encaixe-a rodando ligeiramente para a direita.
- 8 Baixe o manípulo e feche a tampa.
- 9 Ligue à tomada e ligue a máquina – a unidade irá apitar e por defeito iniciar na definição 1 (3:00).
- 10 Prima a tecla de MENU  até o programa pretendido ficar seleccionado. A máquina de pão adoptará por defeito 900 g e tonalidade média da cõdea.
- 11 Seleccione o tamanho do pão premindo a tecla de TAMANHO DO PÃO  até o indicador indicar o tamanho de pão pretendido.
- 12 Seleccione a tonalidade da cõdea premindo a tecla de CÕDEA  até o indicador indicar a tonalidade da cõdea pretendida (claro, médio ou escuro).
- 13 Prima a tecla de INÍCIO . Para parar ou cancelar o programa, prima a tecla de INÍCIO/PARAGEM durante 2 a 3 segundos.
- 14 Desligue a máquina de pão da tomada no final do ciclo de cozedura.
- 15 Use o gancho fornecido para levantar a pega da forma.
- 16 Retire a forma de pão segurando pela pega e rodando ligeiramente para a esquerda. **Use sempre luvas de forno pois a forma está muito quente.**
- 17 Depois desenforme o pão sobre uma grelha, para arrefecer.
- 18 Deixe o pão arrefecer durante pelo menos 30 minutos antes de o cortar às fatias, para deixar sair o vapor. Se o pão estiver quente, será difícil cortá-lo.
- 20 Limpe a forma de pão e o amassador imediatamente após a sua utilização (ver “cuidados e limpeza”).

tabela de programas de pão/massa

programa		Tempo total do programa		Aviso para adicionar ingredientes★		Manter quente ★★
		900g	700g	900g	700g	
1 base	Receitas com farinha branca ou integral	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 francês	Produz uma cõdea mais estaladiça e é adequado para pães com baixo teor de gordura e de açúcar	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 integral	Receitas com farinha integral	3:40	3:32	-	-	60
4 bolo	Pães e bolos com massa não levedada	1:40		-		60
5 doce	Receitas de pão com muito açúcar	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 rápido 700g	Coze pães em menos de 1 hora. Os pães necessitam de água morna, mais fermento e menos sal.	0:58		-		60
7 rápido 900g		0:58		-		60
8 massa	Massa para ser moldada à mão e cozida no seu forno convencional.	1:30		-		-
9 compota	Para fazer compotas	1:20		-		-
10 sem glúten	Para usar com farinhas sem glúten e misturas para pão sem glúten.	2:50		-		60
11 sandwich	Pães com uma cõdea mais macia e uma textura mais densa.	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 cozer	Função só de cozedura. Pode também ser usada para aquecer pães já cozidos e arrefecidos ou torná-los mais estaladiços.	1:00		-		60

★ **Ouve-se um aviso antes do final do 2º ciclo de amassadura para adicionar ingredientes, caso a receita assim o recomende.**


★★ **A Máquina de Pão passa automaticamente para o modo de “manter quente” no final do ciclo de cozedura. Mantém-se em modo de “manter quente” durante o máximo de 1 hora ou até a máquina ser desligada, conforme o que acontecer primeiro.**

temporizador

O temporizador permite-lhe atrasar o início do processo de cozedura do pão até um máximo de 13 horas. Não se recomenda a utilização do início temporizado nos modos de “massa”, “compota”, “sem glúten” ou “rápido”.

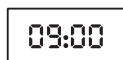
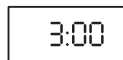
IMPORTANTE: Quando usar esta função de início temporizado não deverá utilizar ingredientes perecíveis – ou seja, alimentos que se possam “estragar” facilmente à temperatura ambiente, ou superior, tal como leite, ovos, queijo e iogurte, etc.

Para usar o TEMPORIZADOR basta colocar os ingredientes na forma de pão e encaixar a forma na máquina de pão. Depois:

- Prima a tecla de MENU  para escolher o programa pretendido – fica visível o tempo do ciclo do programa.
- Selecciona a tonalidade da cõdea e o tamanho de pão pretendido.
- Depois programe o temporizador.
- Prima a tecla (+) do TEMPORIZADOR e continue a carregar até ficar visível o tempo total necessário. Se passar o tempo necessário, prima a tecla (-) do TEMPORIZADOR para voltar atrás. Quando premida, a tecla do temporizador altera o tempo em incrementos de 10 minutos. Não precisa de calcular a diferença entre o tempo do programa seleccionado e o total de horas necessárias, dado que a máquina de pão inclui automaticamente o tempo do ciclo.

Exemplo: Pretende ter pão cozido às 7h00 da manhã. Se programar a máquina de pão com os ingredientes da receita pretendida às 22h00 do dia anterior, o tempo total a definir no temporizador será de 9 horas.

- Prima a tecla de MENU para escolher o programa (por ex. 1) e use a tecla (+) do temporizador para ver o tempo em incrementos de 10 minutos até o visor indicar “9:00”. Se passar a indicação “9:00”, basta premir a tecla (-) do temporizador até voltar a “9:00”.
- Prima a tecla de início; o sinal (;) no visor começará a piscar. O temporizador iniciará a contagem decrescente.
- Se se enganar ou pretender alterar a programação do temporizador, prima a tecla de INÍCIO/PARAGEM até o aparelho começar a apitar. Pode então voltar a programar o tempo.



protecção contra cortes de energia

A sua máquina de pão tem uma protecção contra cortes de energia de 15 minutos para o caso de o aparelho ser desligado acidentalmente da tomada enquanto está a funcionar. O aparelho continuará o programa se for ligado à tomada de imediato.

cuidados e limpeza

IMPORTANTE: antes de limpar, desligue a Máquina de Pão da tomada e deixe arrefecer.

- Não mergulhe a Máquina de Pão nem a base exterior da forma de pão em água.
- Não lave a forma de pão na máquina de lavar louça. A lavagem na máquina de lavar louça pode danificar as propriedades da superfície antiaderente da forma de pão fazendo com que o pão se pegue durante o processo de cozedura.
- Não use esfregões abrasivos nem utensílios metálicos.
- Limpe a forma de pão e o amassador **imediatamente** após cada utilização enchendo parcialmente a forma com água morna e detergente. Deixe amolecer durante 5 a 10 minutos. Para retirar o amassador, rode no sentido dos ponteiros do relógio e puxe para fora. Acabe de limpar com um pano macio, enxague e seque.

Se não conseguir retirar o amassador depois de decorridos 10 minutos, segure no veio pela parte inferior da forma e rode para um lado e para o outro até o amassador se soltar.

- Use um pano macio húmido para limpar as superfícies exteriores e interiores da Máquina de Pão, se necessário.

assistência e apoio ao cliente

- Por razões de segurança, se o cabo ficar danificado terá de ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador autorizado KENWOOD.

Se precisar de ajuda para:

- usar a sua Máquina de Pão
 - assistência ou reparações
- Contacte a loja onde adquiriu a sua Máquina de Pão.

Receitas (coloque os ingredientes na forma pela ordem indicada nas receitas)

Pão branco básico

Programa 1

Ingredientes	900 g	700 g
Água	320 ml	270 ml
Óleo vegetal	1½ clh. sopa	1 clh. sopa
Farinha para pão branco	500 g	400 g
Leite magro em pó	5 clh. chá	1 clh. sopa
Sal	1½ clh. chá	1 clh. chá
Açúcar	1 clh. sopa	2 clh. chá
Fermento desidratado	7 g (2¼ clh. chá)	1½ clh. chá

clh. chá = colher de chá de 5 ml

clh. sopa = colher de sopa de 15 ml

Pão integral com sementes

Programa 3

Ingredientes	900 g	700 g
Água	310 ml	250 ml
Óleo vegetal	1½ clh. sopa	clh. sopa
Farinha para pão integral	450 g	370 g
Farinha para pão branco	50 g	30 g
Leite magro em pó	5 clh. chá	3 clh. chá
Sal	1 clh. chá	1 clh. chá
Açúcar	4 clh. chá	3 clh. chá
Fermento desidratado	1 clh. chá	1 clh. chá
Sementes de abóbora	1 clh. sopa	2 clh. chá
Sementes de girassol	1 clh. sopa	2 clh. chá
Sementes de papoila	2 clh. chá	2 clh. chá
Sementes de sésamo ligeiramente torradas	2 clh. chá	2 clh. chá

1. Adicione as sementes quando a máquina apitar durante o 2º ciclo de amassadura.

Pão de leite

Programa 5

Ingredientes	900 g	700 g
Leite	200 ml	160 ml
Ovos	2	1
Manteiga amolecida	140 g	80 g
Farinha para pão branco	500 g	400 g
Sal	1½ clh. chá	1 clh. chá
Açúcar	60 g	40 g
Fermento desidratado	2 clh. chá	1½ clh. chá

Pão branco rápido

Programa 6-7

Ingredientes	900 g	700 g
Água morna (32 a 35 °C)	320 ml	250 ml
Farinha para pão branco	500 g	400 g
Leite magro em pó	5 clh. chá	4 clh. chá
Sal	1 clh. chá	1 clh. chá
Açúcar	4 clh. chá	3 clh. chá
Manteiga	25 g	15 g
Fermento desidratado	4 clh. chá	3 clh. chá

Pãezinhos

Programa 8

Ingredientes	Para 12 pães
Água	240 ml
Ovo	1
Farinha para pão branco	450 g
Sal	1 clh. chá
Açúcar	2 clh. chá
Manteiga	25 g
Fermento desidratado	1½ clh. chá
Para a cobertura:	
Clara de ovo batida com 15 ml (1 clh. sopa) de água	1
Sementes de sésamo e sementes de papoila para decorar (opcional)	

1. No final do ciclo, retire a massa para cima de uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha. Manuseie a massa com cuidado, divida em 12 porções iguais e molde à mão.
2. Depois de moldar a massa, deixe-a repousar um pouco e depois leve a cozer no seu forno convencional.

guia de resolução de problemas


Seguem-se alguns dos problemas típicos que podem surgir ao fazer pão na sua máquina de pão. Analise o problema, a sua causa possível e a acção correctiva que deve ser posta em prática para garantir êxito ao cozer pão.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMATO DO PÃO		
1. O pão não sobe o suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Os pães de farinha integral ficam mais baixos que os pães brancos devido ao teor inferior de glúten originar a formação de proteína na farinha integral. • Líquido insuficiente. • Não se usou açúcar ou usou-se açúcar insuficiente. • Usou-se um tipo de farinha não adequada. • Usou-se um tipo de fermento não adequado. • Não se usou fermento suficiente ou o fermento era velho. • Escolheu-se o ciclo de pão rápido. • O fermento e o açúcar entraram em contacto um com o outro antes do ciclo de amassadura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situação normal, não há solução. • Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Pode ter usado farinha branca normal em vez de farinha para pão integral, que tem um teor de glúten mais elevado. • Não use farinha para todos os fins. • Para melhores resultados, use apenas fermento desidratado. • Meça a quantidade recomendada e verifique a data de validade na embalagem. • Este ciclo produz pães mais baixos. Isto é normal. • Certifique-se de que ficam separados ao colocar na forma de pão.
2. Pães baixos, que não sobem.	<ul style="list-style-type: none"> • Não se usou fermento. • O fermento era demasiado velho. • O líquido estava demasiado quente. • Usou-se demasiado sal. • Se se usou o temporizador, o fermento humedeceu antes do início do processo de fazer pão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Verifique a data de validade. • Use líquido à temperatura correcta para o programa de pão seleccionado. • Use a quantidade recomendada. • Coloque os ingredientes secos de forma a tapar os cantos da forma e faça uma pequena cavidade no centro dos ingredientes secos para o fermento, para o proteger dos líquidos.
3. Parte de cima levantada – aspecto de cogumelo.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado fermento. • Demasiado açúcar. • Demasiada farinha. • Sal insuficiente. • Ambiente quente, húmido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduza a quantidade de fermento em ¼ clh. chá. • Reduza a quantidade de açúcar em 1 clh. chá. • Reduza a quantidade de farinha em 6 a 9 clh. chá. • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) e a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMATO DO PÃO		
4. A parte de cima e os lados vão para dentro.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Demasiado fermento. • Demasiada humidade e tempo quente podem ter feito a massa levedar demasiado depressa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) da próxima vez ou adicione um pouco mais de farinha. • Use a quantidade recomendada na receita ou experimente um ciclo mais rápido da próxima vez. • Arrefeça a água ou adicione leite tirado directamente do frigorífico
5. Parte de cima irregular – não lisa.	<ul style="list-style-type: none"> • Líquido insuficiente. • Demasiada farinha. • A parte de cima dos pães pode nem sempre ser perfeita, no entanto isso não afecta o sabor maravilhoso do pão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Meça a farinha com exactidão. • Certifique-se de que a massa é feita nas melhores condições possíveis.
6. Abateu durante a cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina foi colocada num sítio com correntes de ar ou poderá ter sofrido um impacto quando a massa estava a levedar. • Capacidade da forma de pão excedida. • Não se usou sal suficiente ou não se usou sal nenhum. (o sal ajuda a evitar o levedar excessiva da massa) • Demasiado fermento. • Ambiente quente, húmido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque a máquina de pão noutra sítio. • Não use mais ingredientes do que os recomendados para o tamanho de pão maior (máx. 900 g). • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Meça o fermento com exactidão. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) e reduza a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.
7. Pão desigual, mais baixo de um dos lados.	<ul style="list-style-type: none"> • Massa demasiado seca, não levedou de forma uniforme na forma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).
TEXTURA DO PÃO		
8. Textura pesada, densa.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada farinha. • Fermento insuficiente. • Açúcar insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Meça com exactidão. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Meça com exactidão.
9. Textura aberta, grosseira ou com buracos.	<ul style="list-style-type: none"> • Não se usou sal. • Demasiado fermento. • Demasiado líquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TEXTURA DO PÃO		
10. O centro do pão está cru, não cozeu por completo.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Corte de energia durante o funcionamento. • As quantidades eram excessivas e a máquina não aguentou. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Se houver um corte de energia quando a máquina estiver a funcionar, a máquina de pão permanecerá desligada depois de a energia ser reposta. Terá de retirar o pão cru da forma e começar de novo com ingredientes novos. • Reduza as quantidades para as quantidades permitidas.
11. É difícil partir o pão às fatias, pão muito pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"> • O pão foi partido às fatias muito quente. • A faca usada não é adequada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de cortar o pão em fatias, deixe-o arrefecer sobre a grelha pelo menos 30 minutos, para libertar o vapor. • Use uma boa faca de pão.
TONALIDADE E ESPESSURA DA CÔDEA		
12. Côtrea muito escura/demasiado grossa.	<ul style="list-style-type: none"> • Usou-se a opção de cõtrea ESCURA. 	<ul style="list-style-type: none"> • Da próxima vez, use a opção de cõtrea de tonalidade média ou clara.
13. O pão está queimado.	<ul style="list-style-type: none"> • Máquina de pão avariada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.
14. Cõtrea demasiado clara.	<ul style="list-style-type: none"> • Pão não cozeu tempo suficiente. • A receita não tem leite em pó nem leite fresco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prolongue o tempo de cozedura. • Adicione 15 ml (3 clh. chá) de leite magro em pó ou substitua 50% da água por leite para incentivar o escurecimento.
PROBLEMAS COM A FORMA		
15. Não é possível retirar o amassador.	<ul style="list-style-type: none"> • Tem de colocar água dentro da forma de pão e deixar o amassador de molho antes de o poder retirar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siga as instruções de limpeza após a utilização. Poderá precisar de rodar ligeiramente o amassador depois de este estar de molho, para o soltar.
16. O pão cola à forma / é difícil de desenformar.	<ul style="list-style-type: none"> • Pode acontecer após uso prolongado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unte ligeiramente a superfície interior da forma de pão com óleo vegetal. • Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
17. Máquina de pão não funciona/amassador não mexe.	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina de fazer pão não se encontra ligada • Forma de pão mal colocada. • Temporizador seleccionado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se o botão ligar/desligar (on/off)  se encontra na posição LIGAR (ON). • Verifique se a forma está bem encaixada no sítio. • A máquina de pão não liga enquanto a contagem decrescente não atingir a hora de início do programa.
18. Ingredientes não são misturados.	<ul style="list-style-type: none"> • Não ligou a máquina de pão. • Esqueceu-se de colocar o amassador na forma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Depois de programar o painel de comando, prima o botão de início para ligar a máquina de pão. • Certifique-se sempre de que o amassador está fixo no veio, na parte inferior da forma, antes de adicionar os ingredientes.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
19. Cheiro a queimado notado durante o funcionamento.	<ul style="list-style-type: none"> • Derramaram-se ingredientes no interior do forno. • A forma verte. • Capacidade da forma de pão excedida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenha cuidado para não derramar ingredientes ao adicioná-los na forma. Os ingredientes podem queimar na unidade de aquecimento e dar origem a fumo. • Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”. • Não use mais ingredientes do que os recomendados na receita e meça sempre os ingredientes com exactidão.
20. Máquina desligada da tomada por engano ou corte de energia durante a utilização. Como posso salvar o pão?	<ul style="list-style-type: none"> • Se a máquina estiver no ciclo de amassadura, inutilize os ingredientes e comece de novo. • Se a máquina estiver no ciclo de levedura, retire a massa da forma de pão, molde-a e coloque-a numa forma de pão com 23 x 12,5 cm untada, cubra e deixe levedar até duplicar de tamanho. Use a opção de cozedura 12 ou coza num forno convencional a 200 °C durante 30 a 35 minutos ou até ficar dourado. • Se a máquina estiver no ciclo de cozedura, use o ciclo de cozedura 12 ou coza num forno convencional previamente aquecido a 200 °C retirando a grelha superior. Retire cuidadosamente a forma de pão da máquina e coloque-a na grelha inferior do forno. Deixe cozer até ficar dourado. 	
21. Aparece a mensagem H:HH no visor e não é possível ligar a máquina.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuba do forno demasiado quente. 	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina de pão está avariada. Erro no sensor de temperatura
22. Aparece a mensagem E:EE no visor e a máquina não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.

Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todos los materiales de embalaje y las etiquetas, incluido el embalaje de cartón en el interior del compartimento de horneado.

seguridad

- No toque las superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante la utilización del aparato. Use siempre guantes para horno para sacar el molde caliente para pan.
- Para evitar el vertido de cualquier sustancia en el interior del horno, saque siempre del aparato el molde para pan antes de añadir los ingredientes. Los ingredientes que salpiquen y caigan en el elemento térmico pueden quemarse y provocar humo.
- No utilice el aparato si observa algún signo visible de daño en el cable de alimentación o si el aparato se ha caído accidentalmente.
- No introduzca el aparato, ni el cable de alimentación ni la clavija en agua u otro líquido.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad después de utilizarlo, antes de poner o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando desde el borde de una superficie de trabajo ni permita que toque superficies calientes, como quemadores de gas o eléctricos.
- Este aparato sólo debe utilizarse sobre una superficie plana con resistencia al calor.
- No meta la mano en el horno después de sacar el molde para pan, ya que estará muy caliente.
- No toque las piezas móviles situadas en el interior de la panera automática.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas, ya que podría producirse una sobrecarga de la panera.
- No exponga la panera automática a los rayos del sol, ni la coloque cerca de aparatos calientes ni en medio de una corriente de aire. La temperatura interna del horno podría verse afectada y, por lo tanto, los resultados que obtuviera con el aparato
- En caso de que se produzca un corte de electricidad después de que los ingredientes se hayan procesado parcialmente, deberá empezar de nuevo.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.

- No utilice el compartimento del horno para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor situadas en la tapa y asegúrese de que la ventilación en torno a la panera es suficiente mientras está funcionando.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de conectar a la corriente eléctrica

- Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica tiene las mismas características que las que figuran en la parte inferior de la panera.
- Este aparato cumple la Directiva 89/336/CEE de la Comunidad Económica Europea

antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Limpie todas las piezas (véase el apartado Limpieza).

clave

- ① asa de la tapa
- ② ventana de visualización
- ③ asa para transporte
- ④ gancho para el molde
- ⑤ elemento térmico
- ⑥ asa del molde para pan
- ⑦ amasadora
- ⑧ eje impulsor
- ⑨ acoplamiento de propulsión
- ⑩ vaso de medida
- ⑪ cuchara dual de medida: 5 ml y 15 ml
- ⑫ interruptor on/off
- ⑬ panel de control
- ⑭ pantalla de visualización
- ⑮ indicadores de color de la corteza (clara, media, oscura)
- ⑯ indicadores de tamaño de la barra
- ⑰ tecla de menú
- ⑱ tecla de tamaño de barra
- ⑲ teclas de inicio diferido
- ⑳ teclas de color de la corteza
- ㉑ teclas de inicio/parada

cómo medir los ingredientes (consulte las ilustraciones 3 a 7)

Es muy importante utilizar medidas exactas de los ingredientes para obtener los mejores resultados.

- Mida siempre los ingredientes líquidos en el vaso transparente de medición que contiene marcas con medidas. Los líquidos deben quedar justo a la altura de la marca deseada, ni por encima ni por debajo (véase la ilustración 3).
- Utilice siempre los líquidos a temperatura ambiente (20 °C), salvo cuando quiera hacer pan utilizando el ciclo rápido de 1 hora. Siga las instrucciones incluidas en el apartado de recetas.
- Utilice siempre la cuchara de medida proporcionada para medir cantidades más pequeñas de ingredientes líquidos o sólidos. Para cantidades de 5 ml (1 cucharilla) y 15 ml (1 cucharada), llene hasta arriba la cuchara o cucharilla y utilice un rasero para igualar (véase la ilustración 6).

interruptor on/off

Su máquina para hacer pan Kenwood está equipada con un interruptor ON/OFF que no funcionará hasta que se apriete el interruptor “on” .

- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF ⑫ situado en la parte posterior de la máquina para hacer pan - aparecerá 3:00 en el visualizador.
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

utilización de la panera automática (consulte los dibujos)

- 1 Quite el molde para pan sujetando el asa y girando el molde hacia la parte posterior del aparato
- 2 Coloque la amasadora hasta que encaje.
- 3 Vierta el agua en el molde para pan.
- 4 Añada los demás ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas.
Asegúrese de que todos los ingredientes se añaden en las cantidades exactas, ya que, si la medición es incorrecta, la calidad del producto resultante será mala.
- 7 Introduzca el molde para pan en el compartimento del horno, colocando el molde en ángulo hacia la parte posterior del aparato. Luego, encaje el molde girándolo hacia la parte anterior.
- 9 Baje el asa y cierre la tapa.
- 10 Enchufe y conecte – la unidad pitará y se colocará en la configuración predeterminada 1 (3:00).
- 11 Presione la tecla MENÚ ⑰ hasta que se seleccione el programa que se desee. La configuración por defecto de la panera es 900 gr y color de la corteza medio.
- 12 Seleccione el tamaño de la barra presionando la tecla TAMAÑO DE LA BARRA ⑱ hasta que el indicador llegue al tamaño de barra deseado.
- 13 Seleccione el color de la corteza presionando la tecla CORTEZA ⑳, hasta que el indicador se coloque en el color de corteza deseado (claro, medio u oscuro).
- 14 Presione la tecla INICIO ㉑. Para detener o cancelar el programa, presione la tecla INICIO/PARADA durante 2 ó 3 segundos.
- 15 Al finalizar el ciclo de horneado, desconecte la panera automática de la corriente eléctrica.
- 16 Utilice el gancho proporcionado para levantar el asa del molde.
- 17 Saque el molde para pan sosteniendo el asa y girando el molde hacia la parte posterior del aparato.
Utilice siempre guantes para el horno, ya que el asa del molde estará caliente.
- 18 A continuación, coloque el molde en una rejilla de aluminio para que se enfríe.
- 19 Deje que el pan se enfríe durante al menos 30 minutos antes de cortarlo en rebanadas, para permitir que se elimine el vapor. Resultará difícil cortar el pan si está caliente.
- 20 Limpie la panera y la amasadora inmediatamente después de haberlas usado (véase el apartado cuidados y limpieza).

tabla de programas para pan/masa

programa		Tiempo total del programa		Alerta para añadir ingredientes★		Mantener caliente ★★
		900g	700g	900g	700g	
1 básico	Recetas con harina para pan blanco o integral	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 francés	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 integral	Recetas con harina integral de trigo	3:40	3:32	-		60
4 tartas	Tartas y panes sin levadura	1:40		-		60
5 dulce	Recetas de pan con gran contenido en azúcar	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 rápido 700 gr.	Produce barras de pan en menos de una hora. Es preciso añadir agua templada, más levadura y menos sal.	0:58		-		60
7 rápido 900 gr.		0:58		-		60
8 masa	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno.	1:30		-		-
9 mermelada	Para elaborar mermeladas	1:20		-		-
10 sin gluten	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten.	2:50		-		60
11 sándwich	Barras de textura más compacta y corteza más blanda	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 horneado	Sólo para horneado. También puede utilizarse para recalentar barras ya horneadas y enfriadas o para hacer que vuelvan a estar crujientes.	1:00		-		60

★ **Se escuchará un sonido de alerta antes del final del segundo ciclo de amasado para añadir ingredientes, si en la receta se indica que hay que añadir algún ingrediente.**


★★ **La panera se colocará automáticamente en el modo mantener caliente al final del ciclo de horneado. Se mantendrá en este modo durante un máximo de 1 hora o hasta que se apague el aparato, si esta operación se realiza antes de que transcurra 1 hora.**

teclas de inicio diferido


Las teclas de inicio diferido le permiten retrasar el proceso de elaboración de pan un máximo de 13 horas. El inicio diferido no está recomendado con los programas rápidos, sin gluten, mermelada o masa.

IMPORTANTE: al utilizar esta función de inicio diferido, no use ingredientes perecederos, es decir, ingredientes que se estropeen fácilmente a temperatura ambiente o a temperaturas más elevadas, como ocurre con la leche, los huevos, el queso o el yogur, por ejemplo.

Para utilizar la función de inicio diferido, coloque los ingredientes en el molde para pan y ajuste el molde en el interior de la panera. Luego:

- Presione la tecla MENÚ  para seleccionar el programa que desee. Se visualiza entonces el tiempo del ciclo del programa.
- Seleccione el tamaño y el color de la corteza que desee.
- A continuación, configure el reloj de inicio diferido.
- Presione la tecla (+) de la función de inicio diferido y manténgala presionada hasta que se visualice el número total de horas necesarias. Si se pasa del número de horas, presione la tecla (-) para retroceder. Al presionar la tecla para inicio diferido, el reloj se mueve en incrementos de 10 minutos. No es preciso calcular la diferencia entre el tiempo del programa seleccionado y el número total de horas necesarias, ya que la panera contará automáticamente el tiempo del ciclo.

Ejemplo: se necesita la barra de pan ya hecha a las 7 de la mañana. Si se prepara la panera con todos los ingredientes necesarios indicados en la receta a las 10 de la noche del día anterior, el número total de horas que se ajustará en el reloj de inicio diferido es 9 horas.

- Presione la tecla MENÚ  para seleccionar el programa que desee, por ejemplo, el 1, y utilice la tecla (+) de la función de inicio diferido para avanzar en incrementos de 10 minutos hasta visualizar '9:00'. Si se pasa de '9:00', basta presionar la tecla (-) de la función de inicio diferido hasta volver a '9:00'.
- Presione la tecla de inicio y parpadearán los dos puntos de la pantalla (:). La función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás.
- Si se equivoca o desea cambiar la configuración de tiempo, presione la tecla INICIO/PARADA hasta que se escuche un pitido. Entonces, puede volver a configurar el tiempo.



3:00



09:00



09:00

protección contra interrupción de la corriente eléctrica

La panera automática dispone de una protección de 15 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico, en el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar inmediatamente.

cuidados y limpieza

IMPORTANTE: antes de limpiar, desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe.

- No introduzca en agua ni la carcasa de la panera ni la base externa del molde para pan.
- No utilice un lavavajillas para limpiar la panera. Puede dañar las propiedades antiadherentes del molde para pan, lo que haría que el pan se adhiriese durante el horneado.
- No utilice herramientas de metal ni estropajos para frotar.
- Limpie el molde para pan y la amasadora inmediatamente después de su uso, llenando parcialmente el molde con agua templada con jabón. Déjelo así entre 5 y 10 minutos. Para sacar la amasadora, gírela en el sentido de las agujas del reloj y levántela. Termine de limpiar con un paño suave, aclare y seque. Si no puede sacar la amasadora trascurridos 10 minutos, sujete el eje situado debajo del molde y gírelo hacia delante y hacia atrás hasta que la amasadora quede suelta.
- Utilice un paño suave humedecido para limpiar las superficies internas y externas de la panera, en caso necesario.

mantenimiento y atención al cliente

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido, por razones de seguridad, por KENWOOD o una empresa de reparaciones autorizada por KENWOOD.
Si precisa ayuda:
 - para utilizar la panera automática
 - para su mantenimiento o reparaciónpóngase en contacto con el establecimiento en el que la compró

Recetas (añada los ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas)

Pan blanco básico

Programa 1

Ingredientes	900 gr	700 gr
Agua	320 ml	270 ml
Aceite vegetal	22½ ml	15 ml
Harina sin blanquear para pan blanco	500 gr	400 gr
Leche en polvo desnatada	1 cucharilla	1 cuchara
Sal	1½ cucharilla	1 cucharilla
Azúcar	1 cuchara	2 cucharillas
Levadura desecada fácil de mezclar	7 gr 2¼ cucharilla	1½ cucharilla

1 cucharilla = 5 ml

1 cuchara = 15 ml

Pan integral con semillas Programa 3

Ingredientes	900 gr	700 gr
Agua	310 ml	250 ml
Aceite vegetal	1½ cuchara	1 cuchara
Harina para pan integral	450 gr	370 gr
Harina sin blanquear para pan blanco	50 gr	30 gr
Leche en polvo desnatada	5 cucharillas	3 cucharillas
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Azúcar	4 cucharillas	3 cucharillas
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla	1 cucharilla
Semillas de calabaza	1 cuchara	2 cucharillas
Semillas de girasol	1 cuchara	2 cucharillas
Semillas de amapola	2 cucharillas	2 cucharillas
Semillas de sésamo ligeramente tostadas	2 cucharillas	2 cucharillas

1. Añada las semillas cuando el aparato emita un sonido audible durante el segundo ciclo de amasado.

Pan brioche

Programa 5

Ingredientes	900 gr	700 gr
Leche	200 ml	160 ml
Huevos	2	1
Mantequilla, fundida	140 gr	80 gr
Harina sin blanquear para pan blanco	500 gr	400 gr
Sal	1½ cucharilla	1 cucharilla
Azúcar	60 gr	40 gr
Levadura desecada fácil de mezclar	2 cucharillas	1½ cucharilla

Pan blanco rápido

Programas 6-7

Ingredientes	900 gr	700 gr
Agua, tibia (32 °C -35 °C)	320 ml	250 ml
Harina sin blanquear para pan blanco	500 gr	400 gr
Leche en polvo desnatada	5 cucharillas	4 cucharillas
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Azúcar	4 cucharillas	3 cucharillas
Mantequilla	25 gr	15 gr
Levadura desecada fácil de mezclar	4 cucharillas	3 cucharillas

Panecillos

Programa 8

Ingredientes	Para 12 personas
Agua	240 ml
Huevos	1
Harina sin blanquear para pan blanco	450 gr
Sal	1 cucharilla
Azúcar	2 cucharilla
Mantequilla	25 gr
Levadura desecada fácil de mezclar	1½ cucharilla
Para cubrir:	
Yema de huevo batida con 15 ml de agua	1
Semillas de sésamo y semillas de amapola, para espolvorear, opcional	

1 Al final del ciclo, coloque la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada de harina. Vuelva a amasar con suavidad y divida la masa en 12 trozos iguales y, después, de forma a cada uno de ellos

2 A continuación, deje la masa para que suba y, luego, hornéela en su horno.

guía para resolución de problemas


A continuación, se indican algunos problemas típicos que pueden presentarse al hacer pan en la panera automática. Consulte los problemas, su posible causa y las medidas correctivas que deberían adoptarse para garantizar una elaboración de pan perfecta.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
1. El pan no sube lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Los panes integrales subirán menos que los panes blancos debido a que la harina integral de trigo contiene menos proteína formadora de gluten. • No se ha utilizado líquido suficiente. • No se ha echado suficiente azúcar o no se ha echado nada. • Se ha utilizado el tipo equivocado de harina. • Se ha utilizado el tipo equivocado de levadura. • No se ha utilizado levadura suficiente o estaba caducada. • Se ha seleccionado un ciclo rápido para la elaboración del pan. • La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situación normal, no se necesita solución. • Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. • No utilice harina corriente para todo uso. • Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce barras más cortas. Es normal. • Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado levadura. • La levadura estaba caducada. • El líquido estaba demasiado caliente. • Se ha añadido demasiada sal. • Si se ha utilizado la función de inicio diferido, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de elaboración del pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Compruebe la fecha de caducidad. • Utilice líquido a la temperatura correcta para el tipo de pan que se está haciendo. • Utilice la cantidad recomendada. • Coloque ingredientes sólidos en los extremos del molde y, en el centro, haga un pequeño hueco y rellénelo de ingredientes sólidos para que la levadura lo proteja de los líquidos.
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada levadura. • Demasiada azúcar. • Demasiada harina. • No se ha echado sal suficiente. • El tiempo estaba húmedo y hacia calor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharilla. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharilla. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharillas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharilla.

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
4. Parte superior y lados hundidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Demasiada levadura. • Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) la próxima vez o añada algo de harina. • Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido. • Enfríe el agua o añada leche recién sacada del frigorífico
5. Parte superior nudosa, no lisa.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado suficiente líquido. • Demasiada harina. • La parte superior de las barras puede no tener una forma perfecta; sin embargo, esto no afecta al delicioso sabor del pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Eche la cantidad de harina exacta. • Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato se depositó en una zona con corriente de aire o puede haberse golpeado o sufrido una sacudida mientras subía la levadura. • Se ha excedido la capacidad del molde para pan. • No se ha echado nada de sal o no se ha echado la suficiente (la sal ayuda a impedir que la masa suba) • Demasiada levadura. • Tiempo caluroso y húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la panera en otro lugar. • No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 900 gr). • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Utilice la cantidad exacta de levadura indicada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en ¼ de cucharilla.
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	<ul style="list-style-type: none"> • La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente en el molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura densa y gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada harina • No se ha echado suficiente levadura • No hay suficiente azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mida las cantidades con precisión. • Añada la cantidad exacta de levadura indicada. • Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado sal. • Demasiada levadura. • Demasiado líquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Eche la cantidad exacta de levadura recomendada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
TEXTURA DEL PAN		
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba funcionando. • Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Si se produce un corte del suministro eléctrico mientras la panera está funcionando, esta permanecerá apagada cuando vuelva la corriente. Deberá sacar la barra sin hornear del molde y empezar de cero con nuevos ingredientes. • Reduzca las cantidades al máximo permitido.
11. El pan no se corta bien en rebanadas, muy viscoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha cortado en rebanadas cuando aún estaba demasiado caliente. • No se ha utilizado un cuchillo adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 30 minutos para que suelte el vapor antes de cortarlo en rebanadas. • Utilice un buen cuchillo para cortar pan.
GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA		
12. Color oscuro de la corteza/ demasiado gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha utilizado la opción OSCURA para corteza. 	<ul style="list-style-type: none"> • La próxima vez utilice la opción media o clara.
13. La barra de pan está quemada.	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamiento incorrecto de la panera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.
14. La corteza es demasiado clara.	<ul style="list-style-type: none"> • El pan no se ha horneado el tiempo suficiente. • Aumente el tiempo de horneado. 	<ul style="list-style-type: none"> • La receta no incluía leche en polvo ni leche fresca. • Añada 15 ml (3 cucharillas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
15. No es posible sacar la amasadora.	<ul style="list-style-type: none"> • Debe añadir agua al molde para el pan y dejar que la amasadora se empape antes de poder sacarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones de limpieza tras el uso. Puede ser preciso girar la amasadora ligeramente tras mojarla para despegarlo.
16. El pan se adhiere al molde / resulta difícil despegarlo.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede ocurrir tras un uso prolongado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Moje un poco el interior del molde para el pan con aceite vegetal. • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
17. La panera no funciona/ la amasadora no se mueve.	<ul style="list-style-type: none"> • Máquina para hacer pan no conectada • El molde no está colocado correctamente. • Se ha seleccionado la tecla de inicio diferido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el interruptor on/off  esté en la posición ON. • Compruebe que el molde está ajustado en la posición correcta. • La panera no se pondrá en marcha hasta que la cuenta atrás coincida con la hora de inicio del programa.
18. Los ingredientes no se mezclan.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha presionado la tecla de inicio de la panera. • Se olvidó colocar la amasadora en el molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tras programar el panel de control, presione la tecla de inicio para poner en marcha la panera. • Asegúrese siempre de que la amasadora está sobre el eje en la parte inferior del molde antes de añadir ingrediente alguno.

guía de resolución de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
19. Mientras está en funcionamiento, huele a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Se han derramado ingredientes dentro del horno. • Hay una filtración en el molde. • Se ha excedido la capacidad del molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenga cuidado para no derramar ingredientes al añadirlos al molde. Los ingredientes pueden quemarse en la unidad térmica y ocasionar humo. • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”. • No utilice más ingredientes de los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con exactitud.
20. El aparato se ha desconectado de la corriente por error o se ha producido un corte del suministro mientras se estaba utilizando. ¿Cómo puedo aprovechar el pan?	<ul style="list-style-type: none"> • Si el aparato está en el ciclo de amasado, elimine los ingredientes y vuelva a empezar. • Si el aparato está en el ciclo de subida de la masa, saque la masa del molde para pan, módelela y colóquela en una lata engrasada para barras de pan de 23 cm. x 12,5 cm; tápela y deje que suba hasta que su tamaño se haya multiplicado por dos. Utilice la opción 12 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) durante 30 ó 35 minutos o hasta que adquiera un tono dorado. • Si el aparato está en el ciclo de horneado, utilice la opción 12 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) y quite la rejilla superior. Retire con cuidado el molde del aparato y colóquelo en la rejilla inferior del horno. Hornee hasta que adquiera un tono dorado. 	
21. En la pantalla aparece H:HH y el aparato no puede encenderse.	<ul style="list-style-type: none"> • Compartimento del horno demasiado caliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe durante 30 minutos.
22. En la pantalla aparece E:EE y el aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • La panera no funciona correctamente. Error del sensor de temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Pişirme odası içindeki destek kartonları da dahil olmak üzere, tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartın, .

güvenlik

- Sıcak yüzeylere dokunmayın.. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak ekmek tavasını çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Fırın odası içine dökülmeyi önlemek için, malzemeleri eklemeyi önce ekmek tavasını makinenin içinden çıkartın. Isıtıcı elemanlar üzerine dökülecek malzemeler yanarak duman oluşturabilir.
- Elektrik kablosunda gözle görülebilir bir hasar varsa veya cihaz kazara düştüyse bu cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Bu cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya asla batırmayın.
- Kullanımdan sonra, parça takmadan veya çıkartmadan önce ya da temizlikten önce daima fişini çekin.
- Elektrik kablosunun çalışma yüzeyine temas etmesine izin vermeyin veya sıcak yüzeylere temas ettirmeyin.
- Bu cihaz sadece ısı rezistanslı düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Ekmek tavası çıkartıldıktan sonra ellerinizi fırın odasının içine sokmayın, .oda çok sıcak olacaktır.
- Ekmek Pişirici içindeki hareketli parçalara dokunmayın.
- Belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın, bu kapasitelerin aşılması Ekmek Pişiricinin aşırı yüklenmesine sebep olabilir.
- Ekmek Pişiriciyi direkt güneş ışığı altına, sıcak cihazların veya havalandırma.yakınına yerleştirmeyin. Bunların tümü fırının iç ısısını etkileyerek sonuçların istenilen şekilde olmamasına sebep olabilir.
- Malzemelerin kısmen işlenmesinden sonra olabilecek elektrik kesintisi gibi bir durumda yeniden başlamanız gereklidir.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Ekmek Pişiriciyi boş iken çalıştırmayın, ciddi hasar görebilir.
- Fırın odasını saklama kabı olarak kullanmayın.
- Kapaktaki buhar deliklerini kapatmayın ve çalışma sırasında ekmek pişirici etrafında yeterli havalandırma olmasını sağlayın.

- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın Ekmek Pişiricinin alt tarafında gösterilenle aynı olduğuna emin olun.
- Bu makina Avrupa Ekonomik Topluluğu Direktifi 89/336/EEC uyumludur.

ekmek pişiricinizin ilk kullanımından önce

- Tüm parçaları yıkayın (bkz temizlik).

bölümler

- ① kapak tutamağı
- ② izleme penceresi
- ③ taşıma tutamağı
- ④ tava kancası
- ⑤ ısıtıcı eleman
- ⑥ ekmek tavası tutamağı
- ⑦ yoğurucu
- ⑧ tahrik mili
- ⑨ tahrik bağlantısı
- ⑩ ölçü kabı
- ⑪ çift taraflı ölçü kaşığı 1çaykaşığı & 1yemekkaşığı
- ⑫ açma/kapatma anahtarı
- ⑬ kontrol paneli
- ⑭ gösterme penceresi
- ⑮ kabuk renk göstergeleri (açık, orta, koyu)
- ⑯ somun ebat göstergeleri
- ⑰ menü düğmesi
- ⑱ somun ebat düğmesi
- ⑲ gecikme zamanlayıcı düğmesi
- ⑳ kabuk renk düğmesi
- ㉑ başlat/durdur düğmesi

malzemeler nasıl ölçülür (çizimler 3 ile 7 ye bakın)

En iyi sonuç için ölçümleri tam olarak kullanmak son derece önemlidir.

- Sıvı malzemeleri daima üzerinde ölçek çizgileri bulunan ölçme kabı ile ölçün. Sıvı göz hizasında tam çizgide olmalıdır, üstünde veya altında değil (bkz 3).
- Hızlı 1 saatlik pişirmeyi kullanmadığınız sürece, sıvıları daima oda sıcaklığında kullanın, 20°C/68°F. Tarifler bölümünde verilen talimatlara uyun.
- Küçük miktardaki kuru ve toz malzemelerin ölçümü için daima ölçüm kaşığı kullanın. 1 çay kaşığı veya 1 yemek kaşığı için kaşığı tam doldurun ve silme hale getirin (bkz 6).

açma/kapatma anahtarı

Kenwood ekmeği pişiriciniz AÇMA/KAPATMA anahtarına sahiptir ve "Açma" anahtarına basılmadığı sürece çalışmaz.

- Fişi takın ve ekmeği pişiricinin arka tarafında bulunan AÇMA/KAPATMA anahtarına basın ⑫ – göstergede 3:00 belirecektir.
- Kullandıktan sonra daima ekmeği pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

Ekmeği Pişiricinizi kullanma (çizim paneline bakın)

- 1 Tutamağından tutarak ve tavayı makinenin arkasına döndürerek ekmeği tavasını çıkartın.
- 2 Yoğurucuyu takın.
- 3 Ekmeği tavasına suyu dökün.
- 4 Malzemelerin geri kalanını tarifteki sıraya göre ekleyin.
Tüm malzemelerin hassas şekilde ölçüldüğünden emin olun. yanlış ölçüm sonuçların kötü olmasına sebep olur
- 5
- 6
- 7
- 8 Makinenin arkası ile açılı oluşturarak ekmeği tavasını fırın odasına yerleştirin. Daha sonra öne doğru döndürerek tavayı kilitleyin.
- 9 Kolu indirin ve kapağı kapatın.
- 10 Fişi takın ve çalıştırın – cihaz bip sesi çıkartır ve varsayılan ayar olarak 1 (3:00) seçilir.
- 11 İstedığınız program seçilene kadar MENU düğmesine ⑰ basın. Ekmeği pişiricinin varsayılan ayarı 900g ve orta kabuk rengidir.
- 12 Somun ebatını LOAF SIZE düğmesine ⑱ gösterge istediğiniz ebata gelene kadar basarak seçin.
- 13 Kabuk rengini CRUST düğmesine ⑳ gösterge istediğiniz kabuk rengine gelene kadar basarak seçin renk (açık, orta veya koyu).
- 14 START düğmesine ㉑ basın. Durdurmak veya programı iptal etmek için START/STOP düğmesine 2 – 3 saniye basın.
- 15 Pişirme süresinin sonunda ekmeği pişiriciyi fişten çekin
- 16 Tava tutamağını kaldırmak için sağlanan kancayı kullanın.
- 17 Tutamağından tutarak ve tavayı makinenin arkasına döndürerek ekmeği tavasını çıkartın. **Tava tutamağı sıcak olacağı için daima fırın eldiveni kullanın.**
- 19 Daha sonra soğuması için tel üzerine koyun.
- 19 Dilimlemeden önce ekmeğin en az 30 dakika soğumasını, buharın çıkmasını bekleyin. Sıcakken ekmeği dilimlemek zordur.
- 20 Ekmeği tavasını ve yoğurucuyu kullandıktan sonra temizleyin (bkz bakım ve temizleme).

ekmek/hamur program tablosu

program		Toplam Program Süresi		Malzeme Ekleme için Uyarı*		Sıcak Tutun ★★
		900g	700g	900g	700g	
1 normal	Beyaz veya Esmer Ekmek Unu tarifleri	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 fransız	Daha çıtır kabuk oluşturur, yağ ve şekeri düşük ekmek için uygundur	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 tam buğday	Tam buğday veya doymun un tarifleri	3:40	3:32	-	-	60
4 pandispanya	Mayasız ekmek ve pandispanya	1:40		-		60
5 tatlı	Yüksek şekerli tarifler	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 hızlı 700g	1 saatten kısa sürede ekmek pişirmek için. Ekmek için sıcak su, ekstra maya ve daha az tuz gerekir	0:58		-		60
7 hızlı 900g		0:58		-		60
8 hamur	El ile şekillendirme ve kendi fırınıızda pişirmek için	1:30		-		-
9 reçel	Reçel yapmak için	1:20		-		-
10 glutensiz	Glutensiz un kullanmak ve glutensiz ekmek yapmak için	2:50		-		60
11 sandviç	Daha yumuşak kabuk ve içi olan ekmek	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 pişir	Sadece pişirme özelliği Pişirilmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya daha çıtır hale getirmek için kullanılabilir	1:00		-		60

- ★ Tarif bunu gerektiriyorsa, 2nci yoğurma döngüsünün öncesinde malzeme eklenmesi için bir uyarı sesi duyulacaktır.
- ★★ Ekmek pişirici pişirme süresinin sonunda otomatik olarak sıcak tutma moduna geçecektir. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekleşirse.


gecikme zamanlayıcı ⌚

Gecikme zamanlayıcı ekme pişirme sürecini 13 saate kadar gecikmeyle yapabilmeyi sağlar.

Gecikmeli başlatma, hamur, reçel, glutensiz veya hızlı pişirme ayarları için tavsiye edilmez.

ÖNEMLİ: Gecikmeli başlatma fonksiyonunu kullanırken, bozulabilir malzeme kullanmamalısınız – oda sıcaklığında kolaylıkla bozulabilecek süt, peynir ve yoğurt gibi.

GEÇİKMELİ ZAMANLAYICI kullanmak için malzemeleri ekme tavasına koyun ve tavayı ekme pişirici içine kilitleyin. Sonra:

- İstedığınız programı seçmek için **MENU**  düğmesine basın – program süresi görüntülenir.
- Gerekli kabuk rengi ve ebatı seçin.
- Sonra gecikme zamanlayıcıyı ayarlayın.
- Gereken toplam süre görüntülenene kadar (+) **TIMER** düğmesine basın. Eğer gereken süreyi geçerseniz (-) **TIMER** düğmesine basarak geri gelin. Zamanlayıcı düğmesine her basışta 10 dakikalık adımlarla ilerler. Seçilen program süresi ile gereken toplam saat arasındaki farkı hesaplamaz gerekli değildir, ekme pişirici bunu otomatik olarak ayarlayacaktır.

Örnek: Pişmiş ekme sabah 7'de gerekli. Eğer ekme pişirici tarif için gereken malzemeler ile akşam 10'da ayarlanırsa, gecikmeli zamanlayıcıda ayarlanması gereken süre 9 saattir.

- Programınızı seçmek için **MENU** düğmesine basın örn. 1 ve '9.00' görüntülenene kadar zamanı 10 dkaikalık adımlarla arttırmak için (+) zamanlayıcı düğmesini kullanın. Eğer '9:00' geçerseniz, sadece (-) zamanlayıcı düğmesine basarak '9:00' kadar geri dönün.



3:00



09:00



09:00

- Başlat düğmesine basın (:)
yanıp sönecektir. Zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
- Hata yaparsanız veya ayarlanan süreyi değiştirmek isterseniz, bip sesini duyana kadar **START/STOP** düğmesine basın. Bundan sonra süreyi sıfırlayabilirsiniz.

elektrik kesintisi koruması

Çalışma sırasında fişin yanlışlıkla çekilmesi durumlarına karşı ekme pişirici 15 dakikalık elektrik kesintisi koruma özelliğine sahiptir. Eğer fiş hemen takılırsa pişirici programına devam eder.

bakım ve temizlik

ÖNEMLİ: Ekme Pişiricinin fişini çekin ve temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

- Ne Ekme Pişiricinin gövdesini ne de ekme tavasının dış tabanını suya sokmayın.
- Ekme tavasını bulaşık makinasında yıkamayın. Bulaşık makinesi ekme tavasının yapışmaz yüzeyine zarar vererek pişirme sırasında ekmeğin yapışmasına neden olabilir.
- Aşındırıcı temizleyiciler veya metal kullanmayın.
- Ekme tavasını ve yoğurucuyu kullanımdan hemen sonra tavanın içini kısmen ılık sabunlu su ile doldurarak temizleyin. 5 ile 10 dakika bekletin. Yoğurucuyu çıkartmak için saat yönünde çevirin ve çekin. Yumuşak bir bez ile silip, durulayıp kurularak temizlemeyi bitirin. Eğer 10 dakikadan sonra yoğurucu çıkartılmıyorsa, tavanın altından mili tutun ve yoğurucu serbest kalana kadar ileri geri döndürün.
- Gerekirse Ekme Pişiricinin içini ve dışını silmek için nemli yumuşak bir bez kullanın.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, **KENWOOD** ya da yetkili bir **KENWOOD** tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olduğunda:
- Ekme pişiricinizi kullanma
- Servis veya tamir
- Ekme pişiricinizi satın aldığınız yerle temasa geçin.

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Normal Beyaz Ekmek

Program 1

Malzemeler	900g	700g
Su	320ml	270ml
Bitkisel yağ	1½tbsp	1tbsp
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	500g	400g
Yağı alınmış süt tozu	5tsp	1tbsp
Tuz	1½tsp	1tsp
Şeker	1tbsp	2tsp
Toz kuru maya	7g (2¼tsp)	1½tsp

tsp = 5 ml çay kaşığı

tbsp = 15ml yemek kaşığı

Tam Doymun Tohumlu Ekmek

Program 3

Malzemeler	900g	700g
Su	310mls	250mls
Bitkisel yağ	1½tbsp	1tbsp
Doymun ekmek unu	450g	370g
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	50g	30g
Yağı alınmış süt tozu	5tsp	3tsp
Tuz	1tsp	1tsp
Şeker	4tsp	3tsp
Toz kuru maya	1tsp	1tsp
Kabak çekirdeği	1tbsp	2tsp
Ayçekirdeği	1tbsp	2tsp
Haşhaş tohumu	2tsp	2tsp
Hafif kızartılmış susam tohumu	2tsp	2tsp

1. Makine ikinci yoğurma sırasında duyulabilir ses çıkarttığında tohumları ekleyin.

Brioche Ekmeği

Program 5

Malzemeler	900g	700g
Süt	200ml	160ml
Yumurta	2	1
Tereyağ, erimiş	140g	80g
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	500g	400g
Tuz	1½tsp	1tsp
Şeker	60g	40g
Toz kuru maya	2tsp	1½tsp

Hızlı Beyaz Ekmek

Program 6-7

Malzemeler	900g	700g
Su, ılık (32-35°C)	320ml	250ml
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	500g	400g
Yağı alınmış süt tozu	5tsp	4tsp
Tuz	1tsp	1tsp
Şeker	4tsp	3tsp
Tereyağ	25g	15g
Toz kuru maya	4tsp	3tsp

Ekmek ruloları

Program 8

Malzemeler	12 tane
Su	240ml
Yumurta	1
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	450g
Tuz	1tsp
Şeker	2tsp
Tereyağ	25g
Toz kuru maya	1½tsp
Üstü için	
15 ml (1tbsp) su ile çırpılmış yumurta sarısı	1
Serpmek için susam ve haşhaş tohumu, isteğe bağlı	

1. Döngünün sonunda hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın. Hamuru 12 eşit parçaya ayırın ve el ile şekillendirin.
2. Şekillendirdikten sonra tepsiye dizin ve normal fırında pişirin.

Sorun giderme kılavuzu

Aşağıdakiler ekmeğin pişiricinizde ekmeğin yaparken karşılaşılabileceğiniz bazı tipik sorunlardır. Ekmeğin pişirme konusunda başarılı olabilmek için lütfen sorunları, olası sebeplerini ve çözümleri gözden geçirin.

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
1. Ekmeğin yeteri kadar kabarmıyor	<ul style="list-style-type: none">Tam doymun ekmeğin beyaz ekmeğe göre daha az kabarıyor, çünkü tam doymun buğday ununda protein oluşturan gluten daha azdır.Yeterli sıvı yok.Şeker yok veya yeterli değil.Yanlış un kullanıldı. <ul style="list-style-type: none">Yanlış maya kullanıldı.Yeterli maya kullanılmadı veya maya çok eski.Hızlı ekmeğin pişirme seçildi.Maya ve şeker yoğurmadan önce birbirleri ile temas etti.	<ul style="list-style-type: none">Normal durum, çözüm yok.Sıvıyı 15ml/3tsp arttırın.Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin.Daha yüksek gluten içeriği olan güçlü ekmeğin unu yerine normal beyaz un kullanmış olabilirsiniz.Genel amaçlı un kullanmayın.En iyi sonuç için sadece hızlı "toz" maya kullanın.Tavsiye edilen miktarı ölçün ve paket üzerindeki son kullanma tarihini kontrol edin.Bu daha kısa somunlar üretir. Bu normaldirEkmeğin tavasına eklendiklerinde ayrı durdurklarından emin olun.
2. Hiç kabarmıyor	<ul style="list-style-type: none">Maya konmadı.Maya çok eski.Sıvı çok sıcak. <ul style="list-style-type: none">Çok fazla tuz eklendi.Zamanlayıcı kullanılıyorsa, maya ekmeğin yapma işleminden önce ıslandı.	<ul style="list-style-type: none">Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin.Son kullanma tarihini kontrol edin.Kullanılan ekmeğin ayarı için doğru sıcaklıkta sıvı kullanın.Tavsiye edilen miktarı kullanın.Kuru malzemeleri tavanın köşelerine doğru koyun, tavanın ortasında mayayı sıvılardan korumak için hafif bir çukur yapın.
3. Üstü açık, mantar biçimli	<ul style="list-style-type: none">Çok fazla maya.Çok fazla şeker.Çok fazla un.Yeteri kadar tuz konmadı.Ilık, nemli, hava.	<ul style="list-style-type: none">Mayayı 1/4 tsp azaltın.Şeker 1tsp azaltın.Unu 6 ile 9tsp azaltın.Tarıfta tavsiye edilen miktarda tuz kullanın.Sıvıyı 15ml/3 tsp ve mayayı 1/4 tsp azaltın.
4. Üst ve yan içe çökük	<ul style="list-style-type: none">Çok fazla sıvı.Çok fazla maya.Yüksek nem ve sıcak hava hamurun çok hızlı kabarmasına neden olmuş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">Sıvıyı bir sonraki seferde 15ml/3tsp azaltın veya biraz daha un katın.Tarıfta tavsiye edilen miktarda kullanın veya bir dahaki sefere daha hızlı program deneyin.Suyu soğutun veya dolaptan aldığınız sütü katın
5. Budaklı, üstü düğümlü, düzgün değil	<ul style="list-style-type: none">Yeterli sıvı yok.Çok fazla un.Somunların üst kısımları mükemmel şekilli olmayabilir, ancak bu ekmeğin mükemmel lezzetini etkilemez.	<ul style="list-style-type: none">Sıvıyı 15ml/3tsp arttırın.Unu hassas ölçün.Hamurun mümkün olan en iyi şartlarda yapıldığından emin olun.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
6. Pişirme sırasında çöktü	<ul style="list-style-type: none">• Makine havalandırma yakınına yerleştirilmiş veya kabarma sırasında düşürülmüş ya da sallanmış olabilir.• Ekmek tavası kapasitesini aşma.• Yetersiz tuz veya tuz konmamış. (tuz hamurun aşırı kabarmasını önler)• Çok fazla maya.• Ilık, nemli, hava.	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek pişiriciyi yeniden yerleştirin.• Büyük somun için önerilen fazla malzeme koymayın (maks. 900g).• Tarifte önerilen kadar tuz koyun.• Mayayı hassas ölçün.• Sıvıyı 15ml/3tsp ve mayayı 1/4tsp azaltın.
7. Somunların bir ucu düzensiz şekilde daha kısa.	<ul style="list-style-type: none">• Hamur çok kuru ve tava içerisinde eşit şekilde kabarmıyor.	<ul style="list-style-type: none">• Sıvıyı 15ml/3 tsp azaltın.
EKMEK DOKUSU		
8. Ağır yoğun doku.	<ul style="list-style-type: none">• Çok fazla un.• Yetersiz maya.• Yetersiz şeker.	<ul style="list-style-type: none">• Hassas ölçün.• Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün.• Hassas ölçün.
9. Açık, delikli doku	<ul style="list-style-type: none">• Tuz konmadı.• Çok fazla maya.• Çok fazla sıvı.	<ul style="list-style-type: none">• Malzemeleri tarifteki sıra ile katın.• Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün.• Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın.
10. Somunun ortası çığ, yeterince pişmemiş	<ul style="list-style-type: none">• Çok fazla sıvı.• Elektrik kesildi.• Miktarlar çok fazlaydı ve makine pişiremedi.	<ul style="list-style-type: none">• Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın.• Eğer çalışma sırasında elektrik kesildiyse, elektrik geri geldiğinde ekme pişirici kapalı kalacaktır. Tavada kalan pişmemiş ekmeği çıkartarak yeni malzemelerle baştan başlamanız gereklidir• Miktarları izin verilen maksimum seviyelere azaltın.
11. Ekmek düzgün dilimlenmiyor, yapış yapış	<ul style="list-style-type: none">• Çok sıcakken dilimlenmiş.• Uygun bıçak kullanılmamış.	<ul style="list-style-type: none">• Dilimlemeden önce buharını salması için ekmeğin en az 30 dakika soğumasını bekleyin.• Uygun ekme bıçağı kullanın.
KABUK RENGİ VE KALINLIĞI		
12. Koyu kabuk rengi/çok kalın	<ul style="list-style-type: none">• DARK kabuk ayarı kullanılmış.	<ul style="list-style-type: none">• Bir dahaki sefere orta veya açık ayar kullanın.
13. Ekmek yanık	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek pişirici arızalı.	<ul style="list-style-type: none">• "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
14. Kabuk çok açık	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek yeterince uzun pişirilmemiş.• Tarifte süt tozu veya taze süt yok.	<ul style="list-style-type: none">• Pişirme süresini uzatın.• 15ml/3tsp yağı alınmış süt tozu ekleyin veya karamayı sağlamak için sadece su yerine %50 su süt karışımı kullanın.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
TAVA SORUNLARI		
15. Yoğurucu çıkartılmıyor	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek tavasına su ilave etmelisiniz ve yoğurucu çıkartmadan önce yumuşamasını beklemelisiniz.	<ul style="list-style-type: none">• Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir
16. Ekmek tavaya yapıyor/çıkartması zor	<ul style="list-style-type: none">• Uzun süreli kullanımda olabilir.	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek tavaşının içini hafifçe yağlayın.• "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
MAKİNE MEKANİKLERİ		
17. Ekmek pişirici çalışmıyor/Yoğurucu hareket etmiyor	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek pişirici çalıştırılmamış• Tava düzgün yerleşmemiş.• Gecikmeli zamanlayıcı seçili.	<ul style="list-style-type: none">• Açma/kapatma ⑫ düğmesinin "ON" (AÇIK) konumda olup olmadığını kontrol edin.• Tavanın yerine oturduğundan emin olun.• Ekmek pişirici geri sayım programın başlangıç saatine gelene kadar çalışmaz.
18. Malzemeler karışmamış	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek pişirici çalıştırılmadı.• Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.	<ul style="list-style-type: none">• Kontrol paneli programlandıktan sonra, ekmek pişiriciyi çalıştırmak için başlatma düğmesine basın.• Malzemeleri eklemeyen önce yoğurucunun tava içindeki yerine oturduğundan emin olun.
19. Çalışma sırasında yanık kokusu	<ul style="list-style-type: none">• Malzemeler fitrının içine döküldü.• Tava sızdırıyor.• Ekmek tavaşı kapasitesini aşma.	<ul style="list-style-type: none">• Tavaya malzeme eklerken dökmemeye dikkat edin. Malzemeler ısıtıcı üzerinde yanarak duman yaratabilir.• Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü.• Tarifte tavsiye edilenden fazla malzeme kullanmayın ve malzemeleri hassas ölçün.
20. Fiş yanlışlıkla çekildi veya çalışırken elektrik kesildi Ekmeği nasıl kurtarabilirim?	<ul style="list-style-type: none">• Eğer makine yoğurma aşamasındaysa malzemeleri boşaltın ve tekrar başlayın.• Eğer makine kabarmadaysa hamuru ekmek tavaşından alın, biçimlendirin ve yağlanmış 23 x 12.5cm/9 x 5 in. tepsiye koyun ve iki kat olana kadar bekleyin. Sadece pişir 12 ayarını kullanın veya önceden 200°C/400°F ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.• Eğer makine pişirmeye başladıysa, sadece pişir 12 ayarını kullanın veya 200°C/400°F ısıtılmış fırında üst kısmını alarak pişirin Tavayı makineden dikkatle çıkartın ve fırının en alt rafına yerleştirin. Kızarana kadar pişirin	
21. Ekranda H:HH gözükür ve makine açılmaz	<ul style="list-style-type: none">• Fırın odası çok sıcak.	<ul style="list-style-type: none">• Fişten çekin 30 dakika soğumasını bekleyin.
22. Ekranda E:EE gözükür ve makine çalışmaz.	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek pişirici arızalı. Sıcaklık sensör hatası	<ul style="list-style-type: none">• Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte všechny součásti obalu a všechny štítky, včetně lepenky uvnitř pečicí komory.

bezpečnost

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Přístupné povrchy se při používání mohou zahřát. Pro vyjmutí pečicí formy vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Z důvodu zabránění rozlití ingrediencí v pečicí komoře před vložením ingrediencí do pečicí formy vždy formu z pekárny vyjměte. Ingredience, které se rozlijí na tepelné části se mohou při pečení připalovat a zapříčinit vznik kouře.
- Nepoužívejte spotřebič jestliže je viditelně poškozen napájecí kabel nebo pokud spotřebič upadl na zem a poškodil se.
- Pekárnu nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin, a to ani částečně. Rovněž nikdy neponořujte napájecí kabel do vody.
- Po použití, před vkládáním nebo vyjímáním součástí a před čištěním přístroj vždy vypněte.
- Nenechejte napájecí kabel viset přes okraj horkých povrchů, zabraňte doteku napájecího kabelu s horkými povrchy jako jsou např. elektrické a plynové varné povrchy.
- Před použitím přístroj postavte na vodorovný tepelně odolný povrch.
- Nevkládejte ruce do pečicí komory po vyjmutí chleba, neboť je velmi horká.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí pekárny.
- Nepřekračujte uvedené maximální kapacity, překročení mezi by mohlo vést k přeplnění pekárny.
- Nemísťte pekárnu na přímé sluneční světlo, do blízkosti tepelných spotřebičů nebo do průvanu. Všechny tyto faktory mohou ovlivnit vnitřní teplotu pekárny, což by mohlo nepříjemně ovlivnit výsledky pečení.
- V případě, že došlo k nepředvídanému výpadku elektrické energie a v pekárně jsou již všechny ingredience a proces byl zahájen, budete muset začít znovu.
- Nepoužívejte pekárnu venku.
- Nepoužívejte pekárnu jestliže je prázdná, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nepoužívejte pečicí komoru jako prostor ke skladování.

- Nezakrývejte větrací otvory ve víku a zajistěte při používání pekárny dostatečnou ventilaci kolem pekárny.
- Nemocní a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

dříve než pekárnu zapojíte do elektrické sítě:

- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku na spodní straně pekárny odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
- Toto zařízení vyhovuje směrnici Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

dříve než pekárnu poprvé použijete:

- Omyjte všechny části (viz čištění).

legenda

- ① držadlo víka
- ② průzor ve víku
- ③ držadlo k přenášení pekárny
- ④ háček k vytažení formy
- ⑤ topné těleso
- ⑥ držadlo formy
- ⑦ hnětací hák
- ⑧ hnací hřídel
- ⑨ spojka pohonu
- ⑩ odměrka - hrníček
- ⑪ dvojitá odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžice
- ⑫ hlavní vypínač

- ⑬ ovládací panel
- ⑭ displej
- ⑮ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá)
- ⑯ indikátory velikosti bochníku
- ⑰ tlačítko menu
- ⑱ tlačítko velikosti bochníku
- ⑲ tlačítka časovače
- ⑳ tlačítko barvy kůrky
- ㉑ tlačítko start/stop

jak odměřit suroviny (viz obr. 3 až 7)

Pro dosažení optimálních výsledků je mimořádně důležité dodržet správné množství surovin.

- Kapalné látky vždy odměřujte v průhledném odměřovacím poháru se stupnicí, který je součástí pekárny. Kapalina by vždy měla dosáhnout úrovně rysky v úrovni očí (viz 3).
- Vždy používejte kapaliny při pokojových teplotách, 20°C / 68°F, pokud nepoužíváte rychlý 1 hodinový cyklus pečení chleba. Řiďte se pokyny uvedenými v receptáři.
- Pro odměření malých množství suchých či kapalných ingrediencí vždy používejte odměřovací lžičku, která je součástí pekárny. Pro odměření 1 lžice či 1 lžičky odměřovací lžičku vždy naplňte a poté nožem zarovnejte. Pro odměření • množství odměřovací lžičku naplňte k uvedené rysce (viz 6).

hlavní vypínač

Domácí pekárna Kenwood funguje pouze tehdy, je-li hlavní vypínač (ON/OFF) nastaven v poloze „ON“.

- Zapojte přístroj do zásuvky a stiskněte hlavní vypínač ON/OFF ⑫ umístěný na jeho zadní straně. Na displeji se objeví údaj 3:00.
- Po použití přístroj vždy vypnete a vypojte ze zásuvky.

použití domácí pekárny (viz dvojstrana s obrázky)

- 1 Uchopte držadlo formy, formu sklopte dozadu a vytáhněte ji z pečicí komory..
- 2 Nasadte hnětací hák.
- 3 Do formy nalijte vodu.
- 4 Do formy přidejte další suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
↑ Všechny suroviny správně zvažte.
↓ Nesprávné dávkování surovin sníží výslednou kvalitu pečiva.
- 5 Do pečicí komory vložte formu skloněnou k zadní stěně přístroje. Sklopením do vodorovné polohy se forma zajistí před vytažením.
- 6 Sklopte držadlo formy a zavřete víko pekárny.
- 7 Zapojte přístroj do zásuvky a zapněte jej – ozve se akustický signál a nastaví se výchozí program 1 (3:00).
- 8 Tlačítkem MENU zvolte ⑰ požadovaný program. Výchozí nastavení přístroje je 900g bochník se středně propečenou kůrkou.
- 9 Tlačítkem VELIKOST BOCHNIKU zvolte ⑱ požadovanou velikost bochníku.
- 10 Tlačítkem KŮRKA vyberte ⑳ požadovanou barvu kůrky (světlá, střední, tmavá).
- 11 Stiskněte tlačítko START ㉑. Chcete-li program přerušit nebo ukončit, stiskněte tlačítko START/STOP na 2 - 3 sekundy.
- 12 Po dokončení programu vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 13 Pomocí háčku, který je součástí příslušenství, zdvihněte držadlo formy.
- 14 Uchopte držadlo, sklopte formu dozadu a vyjměte ji z pečicí komory. **Vždy použijte chňapku, držadlo formy bude horké.**
- 15 Formu položte na tepelně odolnou podložku a nechte vychladnout.
- 16 Než chléb nakrájíte, nechte jej alespoň 30 minut vychladnout, aby se odpařila voda. Horký chléb se krájí obtížně.
- 17 Ihned po použití vyčistěte formu a hnětací hák (viz údržba a čištění).

tabulka programů přípravy chleba/těsta

program		Celková doba přípravy		Signál pro přidání surovin★		Udržování teploty★★
		900g	700g	900g	700g	
1 základní	Světlý nebo tmavý chléb	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 francouzský	Křupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 celozrnný	Recepty na celozrnný chléb nebo chléb z celozrnné mouky	3:40	3:32	-		60
4 koláč	Chleby a koláče z nekynutého těsta	1:40		-		60
5 sladký	Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 rychlý 700 g	Příprava chleba do jedné hodiny. Vyžaduje přidání teplé vody, více droždí a méně soli.	0:58		-		60
7 rychlý 900 g		0:58		-		60
8 těsto	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě	1:30		-		-
9 marmeláda	Výroba marmelád	1:20		-		-
10 bezlepkový	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí	2:50		-		60
11 sendvičový	Chléb s měkčí kůrkou a hutnější konzistencí	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 pečení	Pouze pečení. Program lze použít též k rozpečení staršího pečiva.	1:00		-		60

★ Před ukončením druhého hnětacího cyklu se ozve akustický signál upozorňující na přidání dalších surovin, pokud je tak uvedeno v receptu.


★★ Na konci pečicího cyklu se přístroj automaticky přepne do režimu udržování teploty. V tomto režimu zůstane až jednu hodinu nebo do vypnutí.

opožděný start

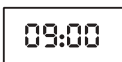
Časovač umožňuje zahájení přípravy pečiva až 13 hodin po naprogramování. Použití časovače se nedoporučuje pro přípravu těsta, marmelády, bezpečkového pečiva či rychlé pečení.

DŮLEŽITÉ: Jestliže používáte funkci opožděný start, nepoužívejte ingredience podléhající zkáze – věci, které se lehce kazí při pokojových nebo vyšších teplotách, jako například mléko, vejce, sýr a jogurt atd.

Používáte-li OPOŽDĚNÝ START, jednoduše vložte ingredience do pečicí formy a vložte formu do pekárný. Potom:

- Stiskněte tlačítko MENU  a nastavte požadované nastavení.
 - Nastavte požadovanou barvu kůrky a velikost.
 - Poté nastavte opožděný start.
 - Spočítejte, za jak dlouho má být pečivo hotové a tento údaj zadejte pomocí tlačítka (+) TIMER (časovače). Chcete-li časový údaj snížit, stiskněte tlačítko (-) TIMER (časovače). Jedním stisknutím tlačítka se doba pečení zvýší nebo sníží o deset minut. Dobu na přípravu těsta a pečení nemusíte od celkového času odečítat. Tento výpočet provede přístroj automaticky.
- Příklad:* Přejete si mít chléb upečený v 7 hodin ráno. Jestliže je na displeji po nastavení pekárný na požadovaný recept zobrazen čas 22.00, musí být celková doba opoždění startu nastavena na 9 hodin.

- Pomocí tlačítka MENU vyberte požadovaný program, např. 1, a pomocí tlačítka (+) časovače nastavte na displeji po desetiminutových krocích hodnotu „9:00“. Pokud tuto hodnotu překročíte, můžete se snadno vrátit stisknutím tlačítka (-).
- Stiskněte tlačítko START/STOP. Dvojtečka (:) časového údaje začne blikat a časovač začíná odpočítávat.
- Pokud zadáte chybný časový údaj nebo pokud jej chcete změnit, stiskněte a držte tlačítko START/STOP, dokud se neozve akustický signál. Poté můžete nastavit nový čas.



ochrana proti výpadku elektrické energie

Přístroj je vybaven patnáctiminutovou ochranou proti výpadku proudu. Pokud se do této doby obnoví napájecí napětí, program bude dále pokračovat.

údržba a čištění

DŮLEŽITÉ: před zahájením čištění pekárný nejdříve odpojte z elektrické sítě a nechte ji vychladnout.

- Neponořujte pekárný ani její vnější část pečicí formy do vody.
 - Pečicí formu neumývejte v myčce na nádobí. Mohlo by dojít k poškození její nepřilnavé vrstvy a pečivo by se mohlo k formě připékat.
 - Nepoužívejte brusné mycí houby ani kovové nástroje.
 - Pečicí formu a hnětač vyčistěte ihned po každém použití tak, že částečně pečicí formu naplníte teplou vodou s detergentem. Ponechteje odmočit 5 až 10 minut. Hnětač lze vyjmout jeho otočením ve směru hodinových ručiček a zvednutím. Čištění dokončete měkkým hadříkem, opláchnutím a vysušením.
- Jestliže hnětač nelze vyjmout ani po 10 minutách, uchopte hřídel pod pečicí formou a otáčejte jí dopředu a vzad až do uvolnění hnětače.
- Je-li to nutné, vnější a vnitřní povrchy pekárný očistěte vlhkým jemným hadříkem.

servis a služba zákazníkům

- Jestliže je poškozen napájecí kabel vaší pekárný, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn společností Kenwood nebo autorizovaným opravcem společnosti Kenwood.
- Pokud potřebujete pomoc s:
- Používáním vaší pekárný
 - Servisem nebo opravami (v i po záruce)
- kontaktujte obchod, ve kterém jste pekárný zakoupili.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Základní bílý chléb

Program 1

Suroviny	900 g	700 g
Voda	320 ml	270 ml
Rostlinný olej	1½ lžíce	1 lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	500 g	400 g
Sušené odstředěné mléko	5 lžičky	1 lžíce
Sůl	1½ lžičky	1 lžičky
Cukr	1 lžíce	2 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	7 g (2¼ lžičky)	1½ lžičky

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Celozrný chléb se semínky Program 3

Suroviny	900 g	700 g
voda	310 ml	250 ml
rostlinný olej	1½ lžíce	1 lžíce
celozrná mouka	450 g	370 g
bílá mouka - nebělená	50 g	30 g
sušené mléko	5 lžiček	3 lžičky
sůl	1 lžička	1 lžička
cukr	4 lžičky	3 lžičky
sušené droždí	1 lžička	1 lžička
dýňová semínka	1 lžíce	2 lžičky
slunečnicová semínka	1 lžíce	2 lžičky
mák	2 lžičky	2 lžičky
lehce opražená sezamová semínka	2 lžičky	2 lžičky

1. Semínka přidejte po zaznění akustického signálu během druhého hnětacího cyklu.

Briošky

Program 5

Suroviny	900 g	700 g
mléko	200 ml	160 ml
vejce	2	1
změklé máslo	140 g	80 g
bílá mouka - nebělená	500 g	400 g
sůl	1½ lžička	1 lžička
cukr	60 g	40 g
sušené droždí	2 lžičky	1½ lžička

Rychlý bílý chléb

Program 6-7

Suroviny	900 g	700 g
Voda, vlažná	320 ml	250 ml
Nebělená bílá chlebová mouka	500 g	400 g
Sušené odstředěné mléko	5 lžička	4 lžička
Sůl	1 lžička	1 lžička
Cukr	4 lžička	3 lžička
Máslo	25 g	15 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	4 lžička	3 lžička

Chlebové rohlíky

Program 8

Suroviny	12
Voda	240 ml
Vejce	1
Nebělená bílá chlebová mouka	450 g
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžička
Máslo	25 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½
Pro potření:	
Žloutek vajíčka našlehaný s 15 ml (1 lžící) vody	1
Sezamová semínka a mák pro posypání, volitelné	

- 1 Na konci cyklu pekárnou vypněte a odpojte ji z elektrické sítě. Lehce těsto vykletep z formy a rozdělte je na 12 stejných částí.
- 2 Z těsta vytvarujte bochník, nechte chvíli odstát a poté pečte v klasické troubě.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Níže jsou uvedeny typické problémy, které mohou nastat při výrobě chleba ve vaší pekárně. Pozorně si prostudujte problémy, jejich možné příčiny a také nápravné akce, které musí být učiněny pro zajištění úspěšné výroby chleba.

PROBLÉM	PRÁVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
VELIKOST A TVAR CHLEBA		
1. Chléb je nízký	<ul style="list-style-type: none"> • Celozrnný chléb je nižší než bílé chleby z důvodu menšího množství lepku, který tvoří proteiny v celozrnné mouce. • Nedostatek kapaliny. • Opomenutí cukru, nedostatečné množství. • Špatný typ používané mouky. • Špatný typ droždí. • Nedostatečné množství droždí, příliš staré droždí. • Nastavení rychlého cyklu pečení chleba. • Droždí a voda se dostaly do kontaktu ještě před zahájením hnětení. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normální situace, není řešení. • Zvyšte množství tekutin o 15 ml / 3 lžičky. • Vkládejte ingredience podle receptu. • Možná jste použili hladkou mouku namísto silné mouky, která má více lepku. • Pro nejlepší výsledky používejte pouze droždí s rychlým účinkem. • Odměřte doporučené množství a zkontrolujte dobu použití na balení. • Tento cyklus vyrábí menší bochníky, je to normální.
2. Nízký bochník, bez nakynutí	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomenutí droždí. • Staré droždí. • Příliš teplá tekutina. • Příliš mnoho přidané soli. • Při používání časovače, droždí navlhlo před zahájením procesu přípravy chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zajistěte, aby ke kontaktu v pečicí formě nedocházelo. • Vkládejte ingredience podle receptu. • Zkontrolujte dobu použití na balení. • Používejte tekutiny při správných teplotách. • Používejte doporučená množství. • Suché ingredience umístěte do rohů pečicí formy a ve středu suchých ingrediencí udělejte důlek, do kterého vložte droždí, tím bude chráněno proti zvlhnutí.
3. Příliš vykynuté – tvar houby	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho droždí • Příliš mnoho cukru • Příliš mnoho mouky. • Příliš mnoho přidané soli. • Teplé, vlhké počasí. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uberte 1/4 lžičky dro-dí. • Uberte 1 lžičku cukru. • Uberte 6 až 9 lžic mouky. • Používejte množství doporučená v receptu. • Uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny a 1/4 lžičky droždí.
4. Propadnutí vrchní části a stran	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho kapaliny. • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Příště uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny nebo přidejte trochu mouky. • Používejte množství doporučená v receptu, příště zkuste rychlejší cyklus. • Ochlaďte vodu nebo přidejte mléko přímo z lednice.
5. Drsná hrboilatá vrchní část – ne hladká	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatek kapaliny. • Příliš mnoho mouky. • Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výbornou chuť chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny. • Přesně odměřujte ingredience. • Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Zhroucení při pečení	<ul style="list-style-type: none"> • Pekárna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí . • Překročení kapacity pečící formy. • Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta) • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí 	<ul style="list-style-type: none"> • Změňte místo pekárny. • Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 900 g). • Použijte doporučená množství soli v receptu. • Odměřujte droždí přesně. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky a uberte 1/4 lžičky droždí.
7. Chléb není rovnoměrný, na konci je kratší.	<ul style="list-style-type: none"> • Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.

STRUKTURA CHLEBA

8. Těžká hustá struktura.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho mouky. • Nedostatek droždí. • Nedostatek cukru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odměřujte přesně. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Odměřujte přesně.
9. Otevřená, hrubá, děrovatá struktura.	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomenutí soli. • Příliš mnoho droždí. • Příliš mnoho tekutiny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vkládejte ingredience podle receptu. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky
10. Střed chleba je syrový, nedostatečně propečený.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho tekutiny. • Výpadek proudu v průběhu výroby chleba. • Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna nezvládne zpracovat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky. • Pokud v průběhu výroby chleba dojde k výpadku elektrické energie, pekárna zůstane i při obnovení dodávky vypnutá. Musíte z formy vyjmout neupečený chléb a začít celý proces znovu s novými ingrediencemi. • Snižte množství na maximální povolená množství.
11. Chléb nejde dobře krájet, je velmi lepivý.	<ul style="list-style-type: none"> • Chléb je krájen příliš horký • Používání nevhodného nože. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nechejte chléb vychladnout na chladicí mřížce alespoň 30 minut vychladnout, aby odešla pára, až poté chléb krájejte. • Použijte dobrý nůž na chleba.

BARVA A TLOUŠŤKA KŮRKY

12. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	<ul style="list-style-type: none"> • Používáte nastavení TMAVÁ kůrka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Příště použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.
13. Bochník je připálený.	<ul style="list-style-type: none"> • Špatná funkce pekárny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
14. Kůrka je příliš světlá.	<ul style="list-style-type: none"> • Chléb se nepeče dost dlouho. • V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prodlužte čas pečení. • Předějte 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
PROBLÉMY S FORMOU		
15. Hnětač nelze vyjmout.	<ul style="list-style-type: none"> Do pečicí formy přidejte vodu a nechte hnětač odmočit. Poté ho snadno vyjmete. 	<ul style="list-style-type: none"> Postupujte podle pokynů pro čištění po používání nádobí. Možná budete muset hnětačem po odmočení pootočit, aby došlo k jeho uvolnění.
16. Chléb se přichytává k pečicí formě / nelze ho snadno vyklopit.	<ul style="list-style-type: none"> Tento případ může nastat po delším používání pekárný. 	<ul style="list-style-type: none"> Jemně natřete vnitřní část pečicí formy rostlinným olejem. Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
STROJNÍ MECHANISMUS		
17. Pekařna nepracuje / hnětač se nepohybuje	<ul style="list-style-type: none"> Přístroj není zapnutý Pečicí forma není správně umístěna. Je nastaveno celodenní opoždění startu. 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač @ v poloze ON. Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna. Pekařna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.
18. Ingredience nejsou smíchány	<ul style="list-style-type: none"> Pekařna nezačala pracovat. Zapomněli jste vložit hnětač. 	<ul style="list-style-type: none"> Po naprogramování ovládacího panelu stiskněte tlačítko start pro zapnutí pekárný. Vždy se ujistěte, že hnětač je umístěn na spodní straně formy. Tuto kontrolu proveďte vždy před vložením ingrediencí.
19. Při provozu je detekován zápach spáleniny	<ul style="list-style-type: none"> Ingredience jsou vylity ve vnitřní části pece. Pečicí trouba teče. Překročení kapacity pečicí formy. 	<ul style="list-style-type: none"> Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevylili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“. Nepoužívejte více ingrediencí než jsou doporučená množství uvedená v receptu, vždy přesně odměřujte ingredience.
20. Pekařna je omylem vypojena z elektrické sítě nebo došlo k výpadku proudu. Jak můžu chleba zachránit?	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je pekařna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu. Pokud je pekařna v cyklu kynutí, vyjměte těsto z pečicí formy, vytvarujte je a vložte do vymaštěného pekáčku o rozměru 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryjte a nechte nakynout až do dosažení dvojnásobné velikosti. Použijte nastavení 12 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Doba pečení 30 -35 minut nebo až do dosažení zlatavé barvy. Jestliže je pekařna v cyklu pečení, použijte nastavení 12 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Vyjměte horní rošt trouby a umístěte ji na spodní rošt trouby. 	
21. Na displeji se objeví „H:HH“ a přístroj nelze zapnout.	<ul style="list-style-type: none"> Pečicí komora je příliš horká. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte pekařnu od zdroje elektrického proudu a nechte ji vychladnout.
22. Na displeji se objeví „E:EE“ a přístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Přístroj nefunguje správně. Chyba teplotního senzoru. 	<ul style="list-style-type: none"> Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtja ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolást és címkét, a sütőkamrában lévő karton elemet is.

biztonság

- Ne érintse a forró felületeket. A hozzáférhető felületek a használat során felforrósodhatnak. Mindig viseljen fogókesztyűt, amikor kiveszi a forró kenyérsütő formát.
- A sütőkamra szennyeződésének elkerülése érdekében, mindig vegye ki a kenyérsütő formát, mielőtt beletenné a hozzávalókat. A fűtélemre kerülő anyagok megégnek és füstölögnek.
- Ne használja ezt a készüléket, ha a tápkábel láthatóan megsérült, vagy ha véletlenül leejtették.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után, alkatrészek fel- vagy leszerelése, vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon a munkafelület pereméről, vagy hogy forró felületekkel érintkezzen, például gáz- vagy elektromos tűzhellyel.
- Ezt a készüléket csak sima, hőálló felületen szabad használni.
- Ne nyúljon a sütőkamrába, miután kivette a kenyérsütő formát, mivel az nagyon forró.
- Ne érintse meg a kenyérsütő mozgó alkatrészeit.
- Ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket, mivel az a kenyérsütő túlterheléséhez vezethet.
- Ne helyezze a kenyérsütőt közvetlen napfényre, forró készülékek mellé vagy huzatos helyre. Ezek mind befolyásolhatják a kenyérsütő belső hőmérsékletét, ami tönkretelheti a végeredményt.
- Ha áramszünet következik be, miután a hozzávalókat már részben feldolgozta, sajnos ellőről kell kezdenie.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne működtesse a kenyérsütőt üresen, mivel ez súlyos károsodáshoz vezethet.
- Ne használja a kenyérsütőt anyagok vagy eszközök tárolására.
- Ne fedje le a fedél gőz-nyílásait, és működtetés közben biztosítson megfelelő szellőzést a kenyérsütő körül.
- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.

- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a kenyérsütő alján feltüntetettnek.
- Ez a készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC Direktívájának.

mielőtt először készítené kenyeret a készülékkel

- Mosson el minden alkatrészt (lásd tisztítás).

jelmagyarázat

- ① fedél pereme
- ② figyelőablak
- ③ hordozó fogantyú
- ④ sütőforma horga
- ⑤ fűtélem
- ⑥ kenyérsütő forma füle
- ⑦ dagasztó
- ⑧ hajtótengely
- ⑨ áttétel
- ⑩ be/ki kapcsoló
- ⑪ mérőpohár
- ⑫ kettős mérőkanál: 1 tk és 1 ek
- ⑬ vezérlő panel
- ⑭ kijelző ablak
- ⑮ kenyérhéj színjelzők (világos, közepes, sötét)
- ⑯ kenyérméret jelzők
- ⑰ menü gomb
- ⑱ kenyérméret gomb
- ⑲ késleltető időzítő gomb
- ⑳ kenyérhéj színe gomb
- ㉑ start/stop gomb


hogyan mérjük ki a hozzávalókat (lásd 3 – 7. ábra)

A legjobb eredmény elérése érdekében nagyon fontos a hozzávalók pontos mérése.





- A folyadékokat mindig az átlátszó mérőpohárban mérje, amelyen jól láthatók a mérőrovátkák. A folyadékok felszínének szemmagasságban tartva pontosan a jelzés magasságában kell lennie, nem az alatt vagy a fölött (lásd 3).
- A folyadékokat mindig szobahőmérsékleten használja (20°C), kivéve ha a gyors 1 órás programmal süt kenyeret. Kövesse a recept utasításait.
- A kisebb mennyiségű szilárd és folyékony hozzávalókat mindig a mérőkanállal mérje. 1 teáskanálnyi vagy 1 evőkanálnyi mennyiség méréséhez töltsen tele csapotlan a kanalat (lásd 6).

be/ki kapcsoló

Az Ön Kenwood kenyérsütője BE/KI kapcsolóval van ellátva, és addig nem kezd el működni, amíg a “be” kapcsoló nincs megnyomva.

- Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és nyomja meg a kenyérsütő hátulján található BE/KI kapcsolót  - ekkor a kijelző ablakban a 3:00 jelenik meg.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózatról a kenyérsütőt.

a kenyérsütő használata (lásd az ábrákat)

- 1 Távolítsa el a kenyérsütő formát annak fogójánál fogva és a készülék hátsó része felé forgatva.
- 2 Helyezze fel a dagasztót.
- 3 Öntse a vizet a kenyérsütő formába.
- 4 Adja hozzá a többi hozzávalót a sütőformába a receptben feltüntetett sorrendben.
- ↑
↓
7 Ügyeljen az összes hozzávaló pontos mérésére, mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez vezethet.
- 8 Helyezze a kenyérsütő formát a sütőkamrába, a kenyérsütő formát a készülék hátsó része felé döntve. Ezután rögzítse a sütőformát előre döntve.
- 9 Engedje le a fogantyút és zárja le a fedelet.
- 10 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és kapcsolja be – a készülék bip hangot ad, és megjelenik az 1. beállítás (3:00).
- 11 Nyomja meg többször a MENÜ gombot , amíg kiválasztja a megfelelő programot. A kenyérsütő alapbeállítása 900 g és közepes kenyérhéj szín.
- 12 Válassza ki a kenyér méretét megnyomva a KENYÉRMÉRET gombot , amíg a jelzés a megfelelő kenyérméretre kerül.
- 13 Válassza ki a kenyérhéj színét megnyomva a KENYÉRHÉJ gombot , amíg a jelzés a megfelelő kenyérhéj színhez kerül (világos, közepes vagy sötét).
- 14 Nyomja meg a START gombot . A program megállításához vagy törléséhez nyomja le a START/STOP gombot 2 – 3 másodpercre.
- 15 A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőt.
- 16 A horog segítségével emelje fel a sütőforma fogantyúját.
- 17 Vegye ki a kenyérsütő formát a fogantyúnál fogva, a készülék hátsó része felé döntve. **Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőforma fogantyúja forró lesz.**
- 18 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
- 19 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
- 20 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

kenyér/tészta programtáblázat

program		Teljes programidő		Figyelmeztetés hozzávalók hozzáadására *		Melegen tartó mód ★★
		900g	700g	900g	700g	
1 alap	Fehér vagy barna kenyérliszt receptek	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 francia	Ropogósabb héjat eredményez, és alkalmas alacsony zsír- és cukortartalmú kenyér sütéséhez	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 teljes kiőrlésű	Teljes kiőrlésű, vagy korpásliszt alapú receptek	3:40	3:32	-	-	60
4 sütemény	Nem élesztős tészták és sütemények	1:40		-		60
5 édes	Magas cukortartalmú kenyéreceptekhez	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 gyors 700 g	Kevesebb mint 1 óra alatt süthet vele kenyeret. A kenyérhez meleg vizet, több élesztőt, és kevesebb sót kell adni.	0:58		-		60
7 gyors 900 g		0:58		-		60
8 tészta	Tésztakészítéshez, amit aztán kézzel megformázva sütőben készíthet el.	1:30		-		-
9 dzsem	Dzsem készítéséhez	1:20		-		-
10 gluténmentes	Gluténmentes liszthez és gluténmentes kenyértésztahoz.	2:50		-		60
11 szendvics	Puhább héjat és szilárdabb textúrát eredményez	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 sütés	Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehűlt kenyeret is.	1:00		-		60

★ A második dagasztási ciklus vége előtt hangjelzés szólal meg, ami figyelmeztet a hozzávalók hozzáadására, ha a recept szerint ez szükséges.


★★ A kenyérsütő automatikusan melegen tartó módba lép a sütési ciklus végén. A készülék 1 óráig marad a melegen tartó módban, vagy a kikapcsolásig, ha ez előbb történik.

késleltető időzítés

A késleltető időzítés segítségével a kenyérsütést maximum 13 órával később indíthatja el. A késleltetett kezdés használata nem ajánlott a tészta, dzsem, gluténmentes vagy gyors beállításokkal.

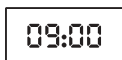
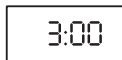
FONTOS: Ha a késleltetett időzítés funkciót használja, ne használjon szobahőmérsékleten, vagy melegben gyorsan romló élelmiszereket, például tejet, tojást, sajtot és joghurtot, stb.

A KÉSLELTETŐ IDŐZÍTÉS használatához egyszerűen helyezze az összetevőket a kenyérsütő formába, és helyezze a sütőformát a kenyérsütőbe. Ezután:

- Nyomja meg a MENÜ gombot  a megfelelő program kiválasztásához – megjelenik a program időtartama.
- Válassza ki a kívánt kenyérhéj szint és méretet.
- Ezután állítsa be a késleltető időzítést.
- Nyomja meg a (+) IDŐZÍTŐ gombot, és nyomkodja addig, amíg a kívánt időtartam láthatóvá nem válik a kijelzőn. Ha túllépi a szükséges időtartamot, nyomja meg a (-) IDŐZÍTŐ gombot a visszalépéshez. Az időzítő gomb lenyomásával 10 perces lépésekben haladhat. Nem kell figyelembe vennie az időkülönbséget a program időtartama és a teljes szükséges időtartam között, mivel a kenyérsütő automatikusan beszámolja a program időtartamát.

Példa: A kenyérnek reggel 7-re kell elkészülnie. Ha a kenyérsütőt a szükséges hozzávalókkal előző este 10-kor állítja be, az időzítőt 9 óras időtartamra kell beállítani.

- Nyomja meg a MENÜ gombot a program kiválasztásához, pl. 1 és a (+) időzítő gomb segítségével állítsa be 10 perces lépésekben a kijelzőt "9:00"-ra. Ha túllépi a "9:00"-et, csak nyomja meg a (-) időzítő gombot amíg újra eléri a "9:00"-et.
- Nyomja meg a start gombot és a kijelzőn villogni kezd a kettőspont (:). Az időzítő megkezdí a visszaszámlálást.
- Ha hibázott, vagy meg kívánja változtatni a beállított időtartamot, nyomja le a START/STOP gombot, amíg az hangjelzést ad. Ezután újra beállíthatja az időt.



áramkimaradás elleni védelem

A kenyérsütő 15 perces áramkimaradás elleni védelemmel rendelkezik, arra az esetre, ha működés közben véletlenül kihúzná. A készülék folytatja a programot, ha ezalatt újra bedugja.

karbantartás és tisztítás

FONTOS: Húzza ki és hagyja lehűlni a kenyérsütőt a tisztítás előtt.

- Ne merítse a kenyérsütő testet, vagy a kenyérsütő forma külső alapját vízbe.
- Ne tisztítsa mosogatógépben a kenyérsütő formát. A mosogatógép károsíthatja a kenyérsütő forma tapadásgátló rétegét, így az a kenyér leragadhat sütés közben.
- Ne használjon érdes súrolószivacsot vagy fém eszközt.
- A kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül használat után mossa el, félig megtöltve a sütőformát langyos mosószeres vízzel. Hagyja 5-10 percig ázni. A dagasztó eltávolításához, fordítsa el az óramutató járásnak irányába és húzza felfelé. Fejezze be a tisztítást egy puha ronggyal, öblítse el és szárítsa meg. Ha a dagasztó 10 perc után sem távolítható el, fogja meg a tengelyt a sütőforma alatt, és mozgassa előre-hátra, amíg a dagasztó kiszabadul.
- Szükség esetén használjon puha, nedves rongyot a kenyérsütő külső és belső felszínének tisztítására.

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a vezeték megsérül, biztonsági okokból egy KENWOOD vagy megbízott KENWOOD javítónak kell kicserélnie.

Ha segítségre szorul:

- a kenyérsütő használatával
 - szervizzel és javítással kapcsolatban,
- Forduljon az üzlethez, ahol vásárolta a kenyérsütőt.

Receptek (a hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően tegye a sütőformába)

Egyszerű fehér kenyér **Program: 1** Bríós Kenyér **Program: 5**

Hozzávalók	900 g	700 g
Víz	320 ml	270 ml
Növényi olaj	1½ ek	1 ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	500 g	400 g
Sovány tejpor	5 tk	1 ek
Só	1½ tk	1 tk
Cukor	1 ek	2 tk
Keverhető szárított élesztő	7 g (2¼ tk)	1½ tk

tk = 5 ml teáskanál

ek = 15ml evőkanál

Hozzávalók	900 g	700 g
Tej	200 ml	160 ml
Tojás	2	1
Vaj, olvasztott	140 g	80 g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	500 g	400 g
Só	1½ tk	1 tk
Cukor	60 g	40 g
Keverhető szárított élesztő	2 tk	1½ tk

Teljes kiőrlésű magos kenyér **Program: 3**

Hozzávalók	900 g	700 g
Víz	310 ml	250 ml
Növényi olaj	1½ ek	1 ek
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	450 g	370 g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	50 g	30 g
Sovány tejpor	5 tk	3 tk
Só	1 tk	1 tk
Cukor	4 tk	3 tk
Keverhető szárított élesztő	1 tk	1 tk
Tökmag	1 ek	2 tk
Napraforgómag	1 ek	2 tk
Mák	2 tk	2 tk
Enyhén piritott szezámmag	2 tk	2 tk

1. A magokat akkor adja hozzá, amikor a készülék hangjelzést ad a 2. dagasztási ciklus során.

Gyors fehér kenyér **Program: 6-7**

Hozzávalók	900 g	700 g
Víz, langyos (32-35°C)	320 ml	250 ml
Fehérítetlen búza kenyérliszt	500 g	400 g
Sovány tejpor	5 tk	4 tk
Só	1 tk	1 tk
Cukor	4 tk	3 tk
Vaj	25 g	15 g
Keverhető szárított élesztő	4 tk	3 tk

Kenyértekerecs **Program 8**

Hozzávalók	12 darabhoz
Víz	240 ml
Tojás	1
Fehérítetlen búza kenyérliszt	450 g
Só	1 tk
Cukor	2 tk
Vaj	25 g
Keverhető szárított élesztő	1½ tk
A tetejére:	
15 ml (1 ek) vízzel felvert tojássárgája	1
Ízlés szerint szezámmaggal vagy mákkal is megszórható	

- 1 A ciklus végén borítsa ki a tésztát egy enyhén lisztes felületre. Enyhén hajtsa át a tésztát, majd ossza 12 egyenlő részre és formázza meg kézzel.
- 2 A formázás után hagyja a tésztát még kissé kelni, majd süsse meg hagyományos sütőben.

hibaelhárítási útmutató


Az alábbiakban olyan tipikus problémák következnek, amelyek felmerülhetnek a kenyér készítése során a kenyérsütővel. Kérjük, tekintse át a problémákat, lehetséges okaikat és megfelelő kijavításukat a sikeres kenyérsütés érdekében.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
1. A kenyér nem kel meg eléggé	<ul style="list-style-type: none"> • A teljes kiőrlésű kenyerek nem kelnek meg annyira, mint a fehér kenyér, mert a teljes-kiőrlésű lisztben kevesebb gluténképző fehérje van. • Kevés folyadék. • Kihagyta a cukrot, vagy keveset tett bele. • Nem megfelelő típusú lisztet használ. • Nem megfelelő típusú élesztőt használ. • Kevés, vagy régi élesztőt használ. • Gyors kenyérsütő programot választott. • Az élesztő és a cukor már a dagasztás előtt érintkeztek. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normális szituáció, nincs megoldás. • Adjon hozzá még 15 ml/3 tk folyadékot. • A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Lehet, hogy sima finomlisztet használt a durvább kenyérliszt helyett, amelynek magasabb a gluténtartalma. • Ne használjon általános célú lisztet. • A legjobb eredmény érdekében használjon gyors élesztőt. • Mérje ki a szükséges adagot, és ellenőrizze a lejárat idejét. • Ez a program laposabb kenyeret eredményez. Ez normális. • Ügyeljen, hogy külön maradjanak, mikor a kenyérsütő formába teszi.
2. Lapos kenyér, nem kel meg.	<ul style="list-style-type: none"> • Kihagyta az élesztőt. • Az élesztő túl régi. • Túl forró folyadék. • Túl sok sót adott hozzá. • Ha időzítést használt, az élesztő átnedvesedett a kenyérfőzés megkezdése előtt. 	<ul style="list-style-type: none"> • A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Ellenőrizze a lejárat idejét. • A folyadékot a kiválasztott beállításnak megfelelő hőmérsékleten használja. • Tartsa be a megadott mennyiségeket. • Helyezze a száraz hozzávalókat a sütőforma sarkaiba, majd készítsen mélyedést a száraz hozzávalók közepén az élesztőnek, hogy védje azt a folyadéktól.
3. Felül felfújódott, gomba-alakú forma.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok élesztő. • Túl sok cukor. • Túl sok liszt. • Kevés a só. • Meleg, nedves időjárás. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal. • Csökkentse a cukor mennyiségét 1 tk-lal. • Csökkentse a liszt mennyiségét 6-9 tk-lal. • A receptben javasolt mennyiségű sót használjon. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és az élesztőt ¼ tk-lal.
4. A teteje és oldala beomlik.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok folyadék. • Túl sok élesztő. • A magas páratartalom és meleg idő miatt a tészta túl gyorsan kelt meg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, vagy adjon hozzá kicsit több lisztet. • Tartsa be a receptben megadott mennyiséget, vagy próbáljon ki egy gyorsabb programot legközelebb. • Hűtse le a vizet, vagy egyenesen a hűtőből használja a tejet.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
5. Felül csomós, egyenetlen – nem sima.	<ul style="list-style-type: none"> • Kevés a folyadék. • Túl sok a liszt. • A kenyér teteje nem mindig tökéletes, de ez nem befolyásolja a kenyér csodálatos ízét. 	<ul style="list-style-type: none"> • Növelje a folyadék mennyiségét 15ml/3 tk-lal. • Mérje ki pontosan a lisztet. • Igyekezzen a lehető legjobb körülmények közt készíteni a tésztát.
6. Összeomlik sütés közben.	<ul style="list-style-type: none"> • A készülék huzatban volt, vagy kelés közben meglökték vagy elmozdították. • Túllépte a kenyérsütő forma kapacitását. • Kevés sót használt, vagy kihagyta. (A só megelőzi a tészta túlzott megkelését) • Túl sok élesztő. • Meleg, párás idő. 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyezze át a kenyérsütőt. • Ne használjon több hozzávalót a nagy kenyérmérethez ajánlottnál (max. 900 g). • A receptnek megfelelő mennyiségű sót használjon. • Mérje ki pontosan az élesztőt. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal.
7. A kenyér egyenetlen, egyik felén kisebb.	<ul style="list-style-type: none"> • A tészta túl száraz és nem tud egyenletesen megkelni a formában. 	<ul style="list-style-type: none"> • Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
A KENYÉR ÁLLAGA		
8. Nehéz, sűrű textúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok liszt. • Kevés az élesztő. • Kevés a cukor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mérjen pontosan. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Mérjen pontosan.
9. Morzsás, lyukacsos textúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Kihagyta a sót. • Túl sok az élesztő. • Túl sok a folyadék. 	<ul style="list-style-type: none"> • A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
10. A kenyér közepe nyers, nem sült meg eléggé.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok folyadék. • Áramkimaradás működés közben. • Túl nagy mennyiséget használt, ami meghaladta a készülék teljesítményét. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal. • Ha működés közben áramkimaradás következik be, a kenyérsütő kikapcsolva marad, amikor az áram visszatér. Ki kell vennie a sületlen kenyeret a sütőformából, és új hozzávalókkal újrateknie. • Csökkentse a mennyiséget a maximálisan megengedettre.
11. A kenyér nehezen szelhető, nagyon ragadós.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl forrón szeli. • Nem megfelelő kést használ. 	<ul style="list-style-type: none"> • Szelés előtt hagyja a kenyeret legalább 30 percig rácson hűlni, hogy kiengedje a gőzt. • Használjon jó kenyérvágó kést.
A KENYÉRHÉJ SZÍNE ÉS VASTAGSÁGA		
12. Sötét héj/ túl vastag.	<ul style="list-style-type: none"> • A SÖTÉT kenyérhéj beállítást használja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Legközelebb használja a közepes vagy világos beállítást.
13. A kenyér megégett.	<ul style="list-style-type: none"> • A kenyérsütő meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tájékozódjon a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
14. Túl vékony a kenyérhéj.	<ul style="list-style-type: none"> • Nem sütötte elég ideig. • A recept nem tartalmaz tejpport vagy friss tejet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Süsse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejpport vagy helyettesítse tejjel a víz 50%-át a barnulás elősegítéséhez.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
SÜTŐFORMA PROBLÉMÁK		
15. A dagasztót nem lehet eltávolítani.	<ul style="list-style-type: none"> Vizet kell önteni a kenyérsütő formába és hagynia kell ázni a dagasztó, mielőtt eltávolítja. 	<ul style="list-style-type: none"> Kövesse a használat után a tisztítási útmutatót. Az áztatás után kissé csavargatnia kell a dagasztót, hogy meglazuljon.
16. A kenyér a formába ragad/ nehezen rázható ki.	<ul style="list-style-type: none"> Hosszabb használat után előfordulhat. 	<ul style="list-style-type: none"> Enyhén kenje be a forma belső felszínét növényi olajjal. Tájékozódjon a "szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
MECHANIKAI PROBLÉMÁK		
17. A kenyérsütő nem működik / A dagasztó nem mozog.	<ul style="list-style-type: none"> A kenyérsütő nincs bekapcsolva A sütőforma nem megfelelően van behelyezve. A késleltető időzítőt választotta. 	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló  BE helyzetben van-e. Ellenőrizze, hogy rögzül-e a helyén a forma. A kenyérsütő nem indul el, amíg a visszaszámlálás el nem éri a program kezdő idejét.
18. A hozzávalók nem keverednek el.	<ul style="list-style-type: none"> Nem indította el a kenyérsütőt. Elfelejtette a dagasztót a formába tenni. 	<ul style="list-style-type: none"> A vezérlőpanel beprogramozását követően nyomja meg a start gombot a kenyérsütő elindításához. A hozzávalók hozzáadása előtt mindig ellenőrizze, hogy a dagasztó a tengelyen legyen a forma aljában.
19. Működés közben égett szag érezhető.	<ul style="list-style-type: none"> A hozzávalók kiborultak a sütő belsejébe. A sütőforma ereszt. Tűllépte a sütőforma kapacitását. 	<ul style="list-style-type: none"> Ügyeljen rá, hogy ne öntse mellé a hozzávalókat a forma behelyezése során. A hozzávalók megéghetnek a fűtőelemen és füstöt okoznak. Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt. Ne használjon több hozzávalót a receptben javasoltnál, és mindig pontosan mérje a hozzávalókat.
20. A készüléket véletlenül kihúzták, vagy áramkimaradás volt használat közben. Hogy menthetem meg a kenyeret?.	<ul style="list-style-type: none"> Ha a készülék a dagasztó ciklusban van, dobja ki a hozzávalókat és kezdje újra. Ha a készülék a kelési időszakban van, vegye ki a tésztát a formából, formázza meg és helyezze egy enyhén kivajazott 23 x 12.5 cm-es tésztaformába, fedje le, és hagyja kétszeresére kelni. Használja a 12-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 percig, amíg aranybarna lesz. Használja a 12-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat), és vegye ki a felső rácsot. Óvatosan vegye ki a formát a készülékből, és helyezze a sütő alsó részére. Süsse aranybarnára. 	
21. A kijelzőn a H:HH felirat látható, és a készülék nem kapcsolható be.	<ul style="list-style-type: none"> A sütőkamra túl forró. 	<ul style="list-style-type: none"> Vegye ki, és hagyja hűlni 30 percig.
22. A kijelzőn az E:EE felirat látható, és a készülék nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> A kenyérsütő meghibásodott. Hőérzékelő hiba. 	<ul style="list-style-type: none"> Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt.

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Usuń opakowanie i wszystkie etykiety, w tym kartonową podstawkę wewnątrz piekarnika.

bezpieczeństwo

- Nie dotykać gorących powierzchni. Dostępne powierzchnie mogą ulec podczas używania nagrzaniu. Przy wyjmowaniu formy do pieczenia z piekarni należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W celu uniknięcia rozlania ingrediencji w piekarniku, należy zawsze przed włożeniem ingrediencji do formy do pieczenia, formę z piekarni wyjąć. Ingrediencje, które rozleją się na elementy termiczne, mogą podczas pieczenia przypalać i zaprzyczynić wydzielanie się dymu.
- Nie używać urządzenia w przypadku, kiedy widoczne jest uszkodzenia kabla zasilającego lub, kiedy urządzenie spadło i doszło do jego uszkodzenia.
- Wzbronione jest zanurzanie piekarni, i to również częściowo, do wody lub innych cieczy. Również nie należy zanurzać kabla zasilającego do wody.
- Przed instalacją lub usuwaniem części, oraz przed myciem zawsze odłączaj urządzenie od prądu.
- Nie dopuścić, by kabel zasilający wisiał przez skraj gorących powierzchni, wykluczyć należy również kontakt kabla zasilającego z gorącymi powierzchniami, np. palnikami elektrycznymi lub gazowymi
- Urządzenie powinno stać na płaskiej żaroodpornej powierzchni.
- Nie wkładać rąk do komory do pieczenia po wyjęciu chleba, bowiem panuje tam wysoka temperatura.
- Nie dotykać ruchomych części piekarni.
- Nie przekraczać dozwolonych maksymalnych objętości, bowiem mogło by to prowadzić do przepełnienia piekarni.
- Piekarni nie umieszczać tam, gdzie bezpośrednio działa na nią promieniowanie słoneczne lub w pobliżu odbiorników ciepłych, albo w przeciągu. Wszystkie podane powyżej czynniki mogą mieć wpływ na wewnętrzną temperetaurę piekarni, co mogło by mieć negatywny wpływ na wyniki pieczenia.
- W razie, że doszło do nieprzewidzianego przerwania dostawy energii elektrycznej i w piekarni znajdują się wszystkie ingrediencje, oraz proces pozostał już zapoczęty, należy niestety zacząć znowu.
- Nie używać piekarni na dworzu.
- Nie używać piekarni dokąd jest pusta, bowiem mogło by dojść do jej uszkodzenia.
- Nie wykorzystywać komory do pieczenia do przechowywania.

- Podczas używania piekarni nie zakrywać otworów wentylacyjnych w pokrywie i zapewnić w jej otoczeniu właściwą wentylację.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołążne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed podłączeniem piekarni do sieci elektrycznej należy :

- Skontrolować, czy informacja na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodniej części piekarni odpowiada napięciu używanej sieci elektrycznej.
 - Niniejsze urządzenie odpowiada Dyrektywie Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 83/336/EEC
- ### **przed pierwszym użyciem**
- #### **Przed pierwszym użyciem piekarni należy :**
- Przemyć wszystkie części (patrz czyszczenie).

legenda

- ① uchwyt na pokrywcę
- ② okienko obserwacyjne
- ③ uchwyt do przenoszenia
- ④ hak do wyciągania brytfanki
- ⑤ element grzewczy
- ⑥ uchwyt brytfanki do pieczenia chleba
- ⑦ urządzenie do ugniatania ciasta
- ⑧ wał napędowy
- ⑨ sprzęgło napędowe
- ⑩ miarka
- ⑪ podwójna łyżka do mierzenia 1 łyżeczka do herbaty & 1 łyżka stołowa
- ⑫ przycisk on/ off

- ⑬ panel sterowania
- ⑭ wyświetlacz
- ⑮ wskaźniki koloru skórki (jasna, lekko brązowa, ciemna)
- ⑯ wskaźniki rozmiaru bochenka
- ⑰ przycisk menu
- ⑱ przycisk wyboru rozmiaru bochenka
- ⑲ przyciski wydłużenia czasu
- ⑳ przycisk wyboru koloru skórki
- ㉑ przyciski start/ stop

jak mierzyć składniki (zobacz rysunki 3-7)

Dla osiągnięcia najlepszego wyniku bardzo ważne jest dokładne mierzenie składników

- Substancje ciekłe zawsze odmierzać należy w przejrzystym naczyniu do odmierzania z podziałką. Naczynie to należy do wyposażenia piekarni. Ciecz zawsze miała by zawsze osiągnąć poziomu kreski na poziomie oczu (patrz 3).
- Zawsze używać należy cieczy w temperaturach pokojowych, 20°C / 68°F, jeśli nie używa się szybkiego 1 godzinowego cyklu pieczenia chleba. Kierować się należy zaleceniami podanymi w receptariuszu.
- Do odmierzania małych ilości suchych lub ciekłych ingrediencji zawsze używać należy łyżki do odmierzania, która należy do wyposażenia piekarni. W celu odmierzenia 1 łyżki lub 1 łyżeczki, łyżkę do odmierzania należy odpowiednio napełnić oraz następnie wyrównać za pomocą noża. W celu odmierzenia ó ilości łyżki do odmierzania, napełnić należy do kreski (patrz 6).

przycisk on/off

Twój piekarnik Kenwood zaopatrzony jest w przycisk ON/OFF I nie będzie działał, dopóki nie wciśniesz przyciska "on".

- Podłącz piekarnik do prądu i wciśnij przycisk ON/OFF ⑫, który znajduje się w tylnej części piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się 3:00.
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

Eksploatacja piekarnika (zobacz rysunki)

- 1 Wyciągnij brytfankę na chleb, trzymając ją za uchwyt i obracając nią do tyłu urządzenia.
- 2 Zainstaluj urządzenie do ugniatania ciasta.
- 3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
- 4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności, podanej w przepisie.
- ▲
↓
Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą zepsuć produkt końcowy.
- 7
- 8 Włóż brytfankę na chleb do piekarnika, nachylając ją do tyłu urządzenia. Następnie umocuj brytfankę nachylając ją do przodu.
- 9 Opuść uchwyt i zamknij pokrywę.
- 10 Podłącz do prądu i włącz – urządzenie wyda charakterystyczny dźwięk i automatycznie wybierze program 1 (3:00).
- 11 Wciśnij przycisk MENU ⑰, póki nie zostanie dobrany odpowiedni program. W przypadku pieczenia chleba urządzenie automatycznie wybierze 900 g i lekko brązowy kolor skórki.
- 12 Wybierz rozmiar bochenka wciskając przycisk LOAF SIZE ⑱, póki nie zaświeci się wskaźnik odpowiedniego rozmiaru bochenka.
- 13 Wybierz kolor skórki wciskając przycisk CRUST ⑳, póki nie zaświeci się wskaźnik odpowiedniego koloru skórki (jasna, lekko brązowa, ciemna).
- 14 Wciśnij przycisk START ㉑. Aby zatrzymać lub odwołać program naciśnij przycisk START/STOP i trzymaj przez 2-3 sekundy.
- 15 Po skończeniu pieczenia odłącz piekarnik od prądu.
- 16 Użyj haka z zestawu, aby podnieść uchwyt brytfanki.
- 17 Wyciągnij brytfankę na chleb, trzymając ją za uchwyt i obracając nią do tyłu urządzenia. **Zawsze używaj żaroodpornych rękawic, ponieważ uchwyt brytfanki nagrzewa się.**
- 18 Następnie odwróć i zostaw na kratce do wystygnięcia.
- 19 Chleb powinien stygnąć co najmniej 30 minut, żeby przestał parować, zanim przystąpisz do krojenia. Gorący chleb ciężko jest pokroić.
- 20 Umyj brytfankę i urządzenie do ugniatania ciasta od razu po eksploatacji (zobacz konserwację i mycie).

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta

Program		Ogólny czas trwania programu		Alarm sygnalizujący porę dodawania składników*		Podgrzewaj ★★
		900g	700g	900g	700g	
1 podstawowy	Dla przepisów zawierających mąk pszenną lub żytnią	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 francuski	Chleb ma bardziej chrupiącą skórkę. Program dopasowany jest do ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru.	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 razowy	Przepisy na mąkę razową lub pełnoziarnistą	3:40	3:32			60
4 ciasto na słodko	Dla chleba i ciast z nie zawierającego drożdży ciasta	1:40		-		60
5 słodki	Przepisy z dużą zawartością cukru	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 na szybko 700g	Chleb da się upiec za mniej niż godzinę. Do ciasta należy dodać ciepłą wodę, dodatkowe drożdże i mniej soli.	0:58		-		60
7 na szybko 900g		0:58		-		60
8 ciasto	Ciasto do ręcznego nadawania kształtu i pieczenia w piekarniku.	1:30		-		-
9 konfitury	Do robienia konfitur	1:20		-		-
10 bez zawartości białka roślinnego	Do pieczenia z mąki i mieszanek zbóż bez zawartości białka roślinnego.	2:50		-		60
11 opiekacz	Bardziej miękka skórka i bochenki o bardziej zbitej fakturze	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 dopiekanie	Tylko dopieka. Można również korzystać z tego programu do odgrzewania lub nadania chrupkości już upieczonym i wystygłym bochenkom.	1:00		-		60

★ Alarm zabrmi przed zakończeniem drugiego cyklu ugniatania ciasta i zasygnalizuje porę dodania składników, jeśli przewiduje to przepis.


★★ Piekarnik automatycznie pozostanie w reżimie podgrzewania po zakończeniu pieczenia. Reżim ten będzie włączony przez godzinę, jeśli nie wyłączy się piekarnika wcześniej.

wydłużenie czasu

Przycisk wydłużania czasu pozwoli tobie wydłużyć czas pieczenia chleba do 13 godzin. Nie zaleca się wydłużać czasu przyrządzania ciast, konfitur, chleba bez zawartości białek roślinnych oraz w reżimach programów na szybko.

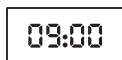
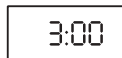
WAŻNE : Przy użyciu funkcji Opóźniony start, nie używać ingrediencji ulegających psuciu się – ingrediencji, które podlegają łatwemu psuciu się w temperaturach pokojowych lub wyższych, jak na przykład mleko, jaja, jogurt, itd.

Przy użyciu funkcji WYDŁUŻENIE CZASU, po prostu włożyć należy ingrediencje do formy do pieczenia oraz formę włożyć do piekarni. Następnie :

- Wcisnąć przycisk MENU  i ustawić wymagane ustawienie.
- Ustawić wybrane zabarwienie skórki oraz wielkość.
- Następnie ustawić wydłużania czasu.
- Wcisnąć przycisk (+) TIMER i wciskaj dotychczas, póki nie wyświetli się pożądaný czas pieczenia. Jeśli przegapiłeś pożądaný czas wcisnąć przycisk (-) TIMER, żeby wrócić. Po naciśnięciu przyciska wydłużania czasu będzie wyświetlał on czas z 10 minutowymi przerwami pomiędzy wyświetlanymi godzinami. Nie musisz obliczać różnicy pomiędzy wybranym przez program czasem i wymaganym czasem w całości, ponieważ piekarnik automatycznie wybierze zaprogramowany czas pieczenia.

Przykład : Chleb ma być upieczony o 7 rano. Jeżeli na wyświetlaczu dla ustawienia piekarni na wymagany przepis zobrazowany jest czas 22.00, łączny czas opóźnienia startu ustawiony musi być na 9 godz.

- Wcisnąć przycisk MENU, żeby wybrać odpowiedni program, np., 1 i użyj przycisku (+) timer, żeby wyświetliło się '9:00'. Jeśli przegapiłeś '9:00', po prostu wcisnąć przycisk (-) timer, dopóki nie wrócisz do '9:00'.
- Wcisnąć przycisk start, zaświeci się dwukropek (:). Timer zacznie odliczenie czasu.
- Jeśli pomyliłeś się lub chcesz zmienić czas, naciskaj przycisk START/STOP, dopóki nie wyda charakterystycznego dźwięku. Po tym możesz ustawić inny czas.



ochrona przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej

Twój piekarnik ma 15minutową ochronę na wypadek, gdyby urządzenie zostało przypadkowo odłączone od prądu w czasie działania. Urządzenie będzie kontynuowało pracę od razu po ponownym podłączeniu.

konserwacja i czyszczenie

WAŻNE : Przed początkiem czyszczenia należy najpierw piekarnię wyłączyć z sieci elektrycznej oraz pozostawić ją do wystygnięcia.

- NIE ZANURZAĆ piekarni ani jej zewnętrznej części formy do pieczenia do wody.
- Do mycia brytfanki na chleb nie używaj zmywarki. Mycie w zmywarce może zepsuć właściwości gwarantujące nie przypalanie się chleba, co spowoduje, że chleb będzie się przypalał podczas pieczenia.
- NIE STOSOWAĆ do mycia gąbek ściernych oraz narzędzi metalowych.
- Formę do pieczenia oraz ugniatacz należy po każdym użyciu natychmiast wyczyścić poprzez częściowe napełnienie formy do pieczenia wodą z środkiem myjącym. Pozostawić do odmoczenia na 5-10 minut. Ugniatacz można wyjąć poprzez jego obrócenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz podniesieniem. Czyszczenie zakończyć należy przepłukaniem i osuszeniem za pomocą miękkiej szmatki.

Jeżeli ugniatacza nie można wyjąć nawet po 10 minutach po odmoczeniu, należy chwycić wał pod formą do pieczenia i obracać ją naprzód i w tył, do momentu obluźnienia ugniatacza.

- Jeżeli jest to konieczne, zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię piekarni należy wyczyścić za pomocą wilgotnej oraz miękkiej szmatki.

serwis i ośrodki troski o klienta

- W razie uszkodzenia kabla, jego wymiana ze względu na bezpieczeństwo należy do kompetencji wyłącznie autoryzowanego pracownika firmy KENWOOD.

Jeżeli potrzebna jest rada co do używania urządzenia, należy zwrócić się do sprzedawcy, od którego urządzenie to pozostało nabyte.

Przepisy (dodawaj składniki do brytfanki w kolejności, podanej w przepisach)

Podstawowy biały chleb **Program 1** Chleb Brioche **Program 5**

Składniki	900g	700g
Letnia woda	320 ml	270 ml
Olej roślinny	1½ łyżka st.	1 łyżka st.
Niebielona biała mąka chlebowa	500g	400g
Suszone mleko odtłuszczone	5 łyżeczki	1 łyżka st.
Sól	1½ łyżeczki	1 łyżeczki
Cukier	1 łyżka st.	2 łyżeczki
Łatwe do wmięszania drożdże rozpuszczalne	7g (2½ łyżeczki)	1½ łyżeczki

łyżeczki = 5 ml łyżeczki

łyżka st. = 15ml łyżka st.

Składniki	900g	700g
Mleko	200ml	160ml
Jajka	2	1
Roztopione masło	140g	80g
Niewybielona mąka pszenna	500g	400g
Sól	1½ łyżeczki	1 łyżeczki
Cukier	60g	40g
Wymieszane suche drożdże	2 łyżeczki	1½ łyżeczki

Biały chleb na szybko **Program 6-7**

Chleb pełnoziarnisty **Program 3**

Składniki	900g	700g
Woda	310mls	250mls
Olej roślinny	1½ łyżka st.	1 łyżka st.
Mąka razowa	450g	370g
Niewybielona mąka pszenna	50g	30g
Odtłuszczone suche mleko	5 łyżeczek	3 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki	3 łyżeczki
Wymieszane suche drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Ziarna dyni	1 łyżka	2 łyżki
Pestki słonecznika	1 łyżka	2 łyżka
Ziarenka maku	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Lekko zrumienione ziarenka sezamu	2 łyżeczki	2 łyżeczki

1. Dodawaj ziarna, kiedy urządzenie wyda wyraźny dźwięk podczas drugiego cyklu ugniatania ciasta.

Składniki	900g	700g
Letnia woda (32-35°C)	320 ml	270 ml
Niebielona biała mąka chlebowa	500g	400g
Suszone mleko odtłuszczone	5 łyżeczki	4 łyżeczki
Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki
Cukier	4 łyżeczki	3 łyżeczki
Masło	25g	15g
Łatwe do wmięszania drożdże rozpuszczalne	4 łyżeczki	3 łyżeczki

Rogale chlebowe **Program 8**

Składniki	12
Woda	240 ml
Jajka	1
Niebielona biała mąka chlebowa	450 g
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżeczka
Masło	25 g
Łatwe do wmięszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczka
Na potarcie	
Zółtko z jajka ubite z 15 ml wody	1
Siemiona sezamu i mak do posypania, do wyboru	1 łyżeczka

- 1 Na końcu cyklu piekarnię wyłączyć i odłączyć z sieci elektrycznej. Ciasto lekko wyłożyć z formy i podzielić na 12równych.
- 2 Po nadaniu formy pozostaw ciasto, aby się rozwarstwiło, a później upiecz w zwykłym piekarniku.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


Poniżej podane są typowe problemy, które powstać mogą podczas wyrobu chleba w piekarni. Należy dokładnie zapoznać się z tymi problemami, ich możliwymi przyczynami oraz sposobami postępowania, które zapewnią sprawne działanie piekarni.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
WIELKOŚĆ I KSZTAŁT CHLEBA		
1. Chleb jest niski	<ul style="list-style-type: none"> • Z powodu niższej ilości glutenu, który tworzy proteiny w mące pełnoziarnistej, chleb pełnoziarnisty jest niższy niż chleb biały. • Niewystarczający ilość cieczy. • Brakuje cukru lub zbyt mała ilość cukru. • Niewłaściwy typ używanej do wypieku mąki. • Niewłaściwy typ drożdży • Zbyt mała ilość drożdży, drożdże zbyt stare. • Ustawienie szybkiego cyklu pieczenia chleba. • Doszło do połączenia drożdży i wody jeszcze przed początkiem procesu wygniatania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sytuacja normalna, rozwiązania nie ma. • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki. • Wkładać składniki zgodnie z przepisem. • Można doszło do użycia gładkiej mąki zamiast silnej mąki, które zawiera więcej glutenu. • W celu uzyskania najlepszych wyników używać należy tylko drożdży o szybkim działaniu. • Odmierzać zalecane ilości i kontrolować zalecany okres zużycia na opakowaniu. • Cykl ten wytwarza mniejsze bochenki, jest to normalne. • Zapewnić, by nie dochodziło do kontaktu w formie do pieczenia.
2. Niski bochenek, bez wyrośnięcia	<ul style="list-style-type: none"> • Całkowicie brakuje drożdży • Stare drożdże • Zbyt ciepła cieć • Zbyt dużo soli. • Przy używaniu timera, drożdże zwilgotniało przed zapoczęciem procesu przygotowania chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wkładać składniki wg przepisu • Skontrolować okres gwarancyjny na opakowaniu. • Używać cieczy będących we właściwych temperaturach. • Używać zalecanych ilości. • Składniki suche umieścić w rogach formy do pieczenia, oraz w środku suchych składników zrobić zagłębienie, w które należy włożyć drożdże, tak będzie chronione przed zwilgotnieniem.
3. Zbyt wyrośnięty – kształt grzyba	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cukru • Zbyt dużo mąki • Zbyt dużo soli • Ciepła, wilgotna pogoda 	<ul style="list-style-type: none"> • O 1/4 łyżeczki drożdży mniej • O 1 łyżeczkę cukru mniej. • O 6 do 9 łyżek mąki mniej. • Używać ilości zalecanych w przepisie. • O 15 ml / 3 łyżeczki cieczy i 1/4 łyżeczki drożdży mniej.
4. Zapadnięcie się wierzchu i boków	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo cieczy. • Zbyt wiele drożdży. • Ciepła, wilgotna pogoda mogło spowodować zbyt szybkie wyrośnięcie ciasta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przyszlzym razem o 15 ml / 3 łyżeczki cieczy mniej lub dodać trochę mąki. • Używać ilości zalecanych w przepisie, przyszlzym razem wypróbować szybszy cykl. • Schłodzić wodę lub dodać mleka z lodówki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - ciąg dalszy

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
5. Szorstka i nierówna powierzchnia – nie gładka	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy doładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba.
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnia umieszczona w przeciągu lub przewrócona, albo zrzucana podczas rośnięcia • Przekroczenie pojemności formy do pieczenia • Zbyt mała ilość soli, zupełny brak soli (sól pomaga przeciwko przerośnięciu ciasta) • Zbyt dużo drożdży • Ciepła, wilgotna pogoda 	<ul style="list-style-type: none"> • Przemieścić piekarnię • Nie dodawaj więcej składników, niż zaleca się dla większego bochenka (maks. 900 g). • Używać zalecanej w przepisie ilości soli • Doładnie odmierzać drożdże • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o ¼ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	<ul style="list-style-type: none"> • Tęsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Ciężka, gęsta struktura	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru 	<ul style="list-style-type: none"> • Odmierzać dokładnie • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie
9. Otwarta, gruba, porowata struktura	<ul style="list-style-type: none"> • Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy 	<ul style="list-style-type: none"> • Wkładać składniki wg przepisu • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki
10. Chleb jest w środku surowy, mało wypieczony	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrócić 	<ul style="list-style-type: none"> • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki • Jeżeli w ciągu wyrobu chleba dojdzie do przerwania dostawy energii elektrycznej, piekarnia pozostanie wyłączona również po wznowieniu dostaw energii. Należy wyjąć z formy nieupieczony chleb i powtórzyć cały proces, używając nowych składników. • Obniżyć ilość na maksymalnie dozwolone
11. Chleba nie można dobrze pokroić, bardzo klei się	<ul style="list-style-type: none"> • Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozostawić chleb na kratce do wystygnięcia na co najmniej 30 minut, by odeszła para. Dopiero potem można chleb kroić. • Do krojenia chleba używać dobrego noża

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - ciąg dalszy

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
12. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba	<ul style="list-style-type: none"> • Użycie ustawienia CIEMNA skórka 	<ul style="list-style-type: none"> • Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
13. Bochenek jest przypalony	<ul style="list-style-type: none"> • Nieprawidłowe działanie piekarni 	<ul style="list-style-type: none"> • Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
14. Skórka jest zbyt jasna	<ul style="list-style-type: none"> • Chleb nie piecze się przez określony czas. • W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka 	<ul style="list-style-type: none"> • Przedłużyć czas pieczenia • Dodać 15 ml / 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50 % wody zastąpić mlekiem, prze co osiągnięty zostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
15. Wygniatacza nie można wyjąć	<ul style="list-style-type: none"> • Do formy do pieczenia wlać wodę i pozostawić wygniatacz do odmoczenia. Potem można go łatwo wyjąć. 	<ul style="list-style-type: none"> • Postępować wg zaleceń odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniataczem po odmoczeniu, by doszło do jego obluźnienia.
16. Chleb przykleja się do formy do pieczenia / nie można go wyjąć	<ul style="list-style-type: none"> • Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni 	<ul style="list-style-type: none"> • Umiarkowanie posmarować wewnętrzną część formy do pieczenia olejem roślinnym. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta”
CZĘŚCI MECHANICZNE		
17. Piekarnia nie pracuje / wygniatacz nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnik nie jest włączony • Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie • Ustawiono jest całodzienne opóźnienie startu 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy przycisk on/ off  znajduje się w pozycji ON. • Skontrolować, czy forma do pieczenia jest właściwie umieszczona) • Piekarnia nie zacznie działać, dokąd odliczanie nie osiągnie ustawionego czasu.
18. Ingredience nie są mieszane	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnia nie zaczęła pracować • Brak wygniatacza 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zaprogramowaniu panelu sterującego należy wcisnąć przycisk start w celu włączenia piekarni. • Zawsze upewnić się należy, czy wygniatacz umieszczony jest na wale n spodnie części formy. Kontrola dokonana należy zawsze przed włożeniem składników.
19. Podczas działania czuć jest spalenię	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki są wylane w wewnętrznej części pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevyllili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta” • Nie używać większej ilości składników, niż ilość zalecana w przepisie. Składniki należy zawsze dokładnie odmierzać.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
20. Piekarnia pozostała przez pomyłkę wyłączona z sieci elektrycznej lub doszło do przerwania dostawy prądu. Jak uratować chleb ?	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie wygnięcia, wyjąć należy składniki i zacząć ponownie. • Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie rośnięcia, należy wyjąć ciasto z formy do pieczenia, uformować i włożyć do wysmarowanej brytfanny o rozmiarach P 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryć i pozostawić do do wyrośnięcia do osiągnięcia podwójnej wielkości. Użyć ustawienia 12 – tylko pieczenie lub chleb upiec w zagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Czas pieczenia 30 -35 minut lub do osiągnięcia złocistego koloru. • Jeżeli piekarnia znajduje się w trakcie cyklu pieczenia, należy użyć ustawienia 12 - tylko pieczenie lub chleb upiec w zagrzanym wstępnie piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Wyjąć górny ruszt oraz umieścić go na spodni ruszt piekarnika. 	
21. Kiedy na ekranie pojawia się H:HH, urządzenie nie da się włączyć.	<ul style="list-style-type: none"> • Komora do pieczenia jest zbyt gorąca 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć piekarnię z sieci i pozostawić do wystygnięcia
22. Kiedy na ekranie pojawia się E:EE, urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnik nie działa. Problemy z czujnikiem temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta”

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Удалите упаковку и все этикетки, включая поддерживающие картонные элементы внутри камеры печки.

Меры безопасности

- Не касайтесь горячих поверхностей. Внешние поверхности могут сильно нагреваться при эксплуатации печки. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печки, прежде чем добавлять в него ингредиенты. Ингредиенты, попавшие в виде брызг на нагревательный элемент, могут загореться и привести к возникновению дыма.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если вы случайно уронили устройство.
- Не погружайте данное устройство, сетевого шнура 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 превышайте максимальные указанные объемы приготовления хлеба, так как это может вызвать перегрузку хлебопечки.
- 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.
- В случае непредвиденного отключения электропитания в момент, когда продукты были только частично приготовлены, необходимо начать приготовление заново.
- Не используйте данное устройство на улице.

- Запрещается включать хлебопечку без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке и убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечивается достаточное проветривание во время ее работы.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением сетевого шнура к розетке

- Убедитесь, что электрическое питание соответствует указанному с нижней стороны хлебопечки.
- Данное устройство соответствует требованиям Директивы 89/336/ЕЕС Европейского экономического сообщества

Перед использованием хлебопечки в первый раз

- Промойте все части машины (см. раздел "Очистка").

Условные обозначения

- ① Ручка крышки
- ② Смотровое окно
- ③ Ручка для переноски
- ④ Крюк поддона
- ⑤ Нагревательный элемент
- ⑥ Ручка поддона для хлеба
- ⑦ Тестомешалка
- ⑧ Вал привода
- ⑨ Муфта привода
- ⑩ Мерная чашка
- ⑪ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑫ Выключатель питания
- ⑬ Панель управления
- ⑭ Дисплей-индикатор
- ⑮ Индикаторы цвета корки (светлая, средняя, темная)
- ⑯ Индикаторы размера батона
- ⑰ Клавиша меню
- ⑱ Клавиша установки размера батона
- ⑲ Клавиша таймера задержки
- ⑳ Клавиша выбора цвета корки
- ㉑ Клавиша запуска/остановки

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

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



- Всегда определяйте объем жидких ингредиентов при помощи прозрачной мерной чашки с градуированными отметками. Уровень жидкости должен точно соответствовать отметке на чашке на уровне глаз, не выше и не ниже (см. 3).
- Всегда используйте жидкости при комнатной температуре (20°C/68°F), если только вы не готовите хлеб по ускоренному 1-часовому циклу. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе рецептов.
- Всегда используйте прилагаемую мерную ложку для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Отмеривая 1 чайную или 1 столовую ложку, заполняйте ее до краев, но «без горочки» (см. 6).

Выключатель питания

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

- Вставьте вилку в розетку и нажмите выключатель ON/OFF (12), который расположен на задней панели хлебопечки. На дисплее появится «3:00».
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Извлеките поддон для хлеба, держа за ручку и поворачивая поддон в сторону задней части машины.
- 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 поддон для хлеба в камеру печи, расположив поддон под углом в сторону задней части машины. Затем зафиксируйте поддон, повернув его в сторону передней части.
- 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 (3:00).
- 11 Нажмите кнопку МЕНЮ (17) несколько раз, пока не будет выбрана нужная программа. Хлебопечка по умолчанию рассчитана на приготовление батона весом 900 г. с коркой средней окраски.
- 12 Выберите размер батона, нажав кнопку РАЗМЕР БАТОНА (18) несколько раз, пока индикатор не покажет нужный размер.
- 13 Выберите цвет корки, нажав кнопку КОРКА (20) несколько раз, пока индикатор не покажет нужный цвет корки (светлая, средняя или темная)
- 14 Нажмите кнопку ПУСК (21). Для остановки или отмены программы нажмите кнопку ЗАПУСК/ОСТАНОВКА и держите ее нажатой 2-3 секунды.
- 15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
- 16 Используйте прилагаемый крюк, чтобы поднять ручку поддона.
- 17 Извлеките поддон для хлеба, держа за ручку и повернув поддон в сторону задней части машины. **Всегда используйте кухонные перчатки, так как ручка поддона будет очень горячей.**
- 18 После этого переверните поддон, уложив батон на проволочную подставку для остывания.
- 19 Оставьте батон остывать по крайней мере в течение 30 минут до нарезания, чтобы из него вышел пар. Батон будет трудно разрезать, если он горячий.
- 20 Очистите поддон для хлеба и тестомешалку немедленно после использования (см. раздел по уходу и очистке).

Программы приготовления хлеба и теста						
Программа		Общее время работы программы		Звуковое предупреждение о необходимости добавления ингредиентов*		Используйте режим подогревания ★★
		900г	700г	900г	700г	
1 Основной вариант	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 Хлеб из цельного зерна	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки	3:40	3:32	-	-	60
4 Пирожное	Хлеб и пирожные из бездрожжевого теста	1:40		-		60
5 Сладкий хлеб	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 Быстрое приготовление 700 г	Время приготовления батона не превышает 1 часа. Для такого хлеба требуется теплая вода, дополнительное количество дрожжей и меньше соли.	0:58		-		60
7 Быстрое приготовление 900 г		0:58		-		60
8 Тесто	Тесто для ручного формования и запекания в духовке.	1:30		-		-
9 Джем	Для приготовления джемов	1:20		-		-
10 Без клейковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину.	2:50		-		60
11 Сэндвич	Батоны с более мягкой коркой и уплотненной структурой	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 Запеченный хлеб	Только функция запекания. Ее также можно использовать для повторного подогрева или получения хрустящей корки у ранее приготовленного и остывшего хлеба.	1:00		-		60

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

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

Таймер задержки

Таймер задержки позволит вам отложить процесс приготовления хлеба до 13 часов. Запуск с задержкой не рекомендуется использовать для режимов приготовления теста, джема, хлеба без клейковины или ускоренных режимов.

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

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

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

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

- Нажмите кнопку МЕНЮ для выбора нужной программы, например "1", и нажимайте кнопку (+) таймера, увеличивая время при каждом нажатии на 10 минут, пока дисплей не покажет "9:00". Если вы набрали время, превышающее "9:00", нажмите кнопку (-) ТАЙМЕРА для возврата к "9:00".
- Нажмите кнопку запуска, и две точки (:) на дисплее замигают. Таймер начнет обратный отсчет.
- Если вы ошиблись при наборе или хотите изменить установленное время, нажимайте кнопку ЗАПУСК/ОСТАНОВКА до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. После этого вы сможете заново переустановить время.



3:00



09:00



09:00

Защита от прерывания электропитания

Хлебопечка имеет защиту от прерывания электрического питания, действующую в течение 15 минут, в случае, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе.

Уход и очистка

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

- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Не используйте посудомоечную машину для очистки поддона для хлеба. Мойка в посудомоечной машине может нарушить свойства непригорающего покрытия поддона для хлеба, и хлеб будет прилипать к поддону в процессе запекания.
- Не используйте абразивные губки или металлические кухонные принадлежности.
- Производите очистку поддона для хлеба и тестомешалки немедленно после каждого использования. Заполнив поддон наполовину теплой мыльной водой, оставьте его для отмочания 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.
- Используйте влажную тряпку для очистки наружных и внутренних поверхностей хлебопечки по мере необходимости.

Техническое обслуживание и работа с клиентами

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

Если вам нужна помощь:

- в связи с использованием хлебопечки,
 - в связи с техническим обслуживанием или ремонтом,
- обратитесь в магазин, где вы приобрели хлебопечку.

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

Простой белый хлеб

Программа 1

Ингредиенты	900 г	700 г
Вода	320 мл	270 мл
Растительное масло	1 1/2 стол. ложки	1 стол. ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	500 г	400 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложек	1 стол. ложка
Соль	1 1/2 чайн. ложки	1 чайн. ложка
Сахар	1 стол. ложка	2 чайн. ложки
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	7 г (2 1/4 чайн. ложки)	1 1/2 чайн. ложки

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Белый хлеб из очищенной непросеянной муки

Программа 3

Ингредиенты	900 г	700 г
Вода	310 мл	250 мл
Растительное масло	1 1/2 стол. ложки	1 стол. ложка
Непросеянная мука для приготовления хлеба	450 г	370 г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	50 г	30 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложек	3 чайн. ложки
Соль	1 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	4 чайн. ложки	3 чайн. ложки
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Тыквенные семечки	1 стол. ложка	2 чайн. ложки
Семечки подсолнуха	1 стол. ложка	2 чайн. ложки
Маковые семена	2 чайн. ложки	2 чайн. ложки
Слегка поджаренные семена кунжута	2 чайн. ложки	2 чайн. ложки

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

Булочки «бриош»

Программа 5

Ингредиенты	900 г	700 г
Молоко	200 мл	160 мл
Яйца	2	1
Масло, топленое	140 г	80 г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	500 г	400 г
Соль	1 1/2 чайн. ложки	1 чайн. ложка
Сахар	60 г	40 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 чайн. ложки	1 1/2 чайн. ложки

Быстрое приготовление белого хлеба

Программы 6-7

Ингредиенты	900 г	700 г
Теплая вода (32-35°C)	320 мл	250 мл
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	500 г	400 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложек	4 чайн. ложки
Соль	1 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	4 чайн. ложки	3 чайн. ложки
Масло	25 г	15 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	4 чайн. ложки	3 чайн. ложки

Хлебные булочки-«роллз» Программа 8

Ингредиенты	12 порций
Вода	240 мл
Яйцо	1
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	450 г
Соль	1 чайн. ложка
Сахар	2 чайн. ложка
Масло	25 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 1/2 чайн. ложки
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 запекайте в обычной духовке.

Устранение проблем

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

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

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточное количество соли. • Теплая и влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 чайной ложки. • Уменьшите содержание сахара на 1 чайную ложку. • Уменьшите содержание муки на 6-9 чайных ложек. • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
4. Верхняя и боковые части оседают.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки. • Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз. • Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника
5. Искривленная и узловая верхняя часть - неровная поверхность.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батончиков может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Точно отмерьте количество муки. • Постарайтесь приготовить тесто при как можно лучших условиях.
6. При запекании происходит сильное оседание батона.	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, машина работала на сквозняке или подверглась толчкам или тряске во время подъема теста. • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Недостаточное количество соли или ее отсутствие. (Соль способствует предотвращению слишком сильной расстойки теста.) • Слишком много дрожжей. • Теплая и влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Измените место расположения хлебобочки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 900 г). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, корочка с одной стороны.	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.

Устранение проблем (продолжение)

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

Устранение проблем (продолжение)

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

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία, τυχόν ετικέτες και τη χάρτινη ενίσχυση από τον θάλαμο ψησίματος.

ασφάλεια

- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Κατά τη χρήση είναι πιθανό να ζεσταθούν οι επιφάνειες τις οποίες μπορείτε να αγγίξετε. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάξετε τη ζεστή φόρμα ψωμιού.
- Αφαιρείτε πάντα τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή προτού προσθέσετε τα υλικά, ώστε να μην χυθούν υλικά μέσα στο θάλαμο ψησίματος. Τα υλικά που στάζουν πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να δημιουργήσουν καπνό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχουν φανερές ενδείξεις βλάβης στο ηλεκτρικό καλώδιο ή εάν κατά λάθος πέσει κάτω.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση, πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ηλεκτρικού ρεύματος να κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας και να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες, όπως εστίες γκαζιού ή ηλεκτρικές εστίες.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πάνω σε επίπεδες επιφάνειες, ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο θάλαμο ψησίματος αφού βγάλετε τη φόρμα ψωμιού, γιατί μπορεί να καείτε.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη που βρίσκονται μέσα στον Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη αναγραφόμενη δοσολογία, διότι τα υλικά μπορεί να αρχίσουν να ξεχειλίζουν από τον Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Μην εκθέτετε τον Παρασκευαστή Ψωμιού στο άμεσο ηλιακό φως και μην τον τοποθετείτε κοντά σε θερμές συσκευές ή σε ρεύματα αέρα. Όλα τα παραπάνω μπορεί να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου και να αλλοιώσουν το αποτέλεσμα.
- Εάν, παρ'επιβάρυνση, συμβεί διακοπή ρεύματος, ενώ τα υλικά έχουν ήδη υποστεί κάποια επεξεργασία, θα πρέπει να ξεκινήσετε τη διαδικασία από την αρχή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

- Μην θέτετε σε λειτουργία τον Παρασκευαστή Ψωμιού όταν είναι άδειος, διότι μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημία.
- Μην χρησιμοποιείτε το θάλαμο ψησίματος ως χώρο αποθήκευσης.
- Μην καλύπτετε τις γρίλιες για τους υδρατμούς που υπάρχουν στο καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός στο χώρο όπου βρίσκεται ο παρασκευαστής ψωμιού είναι επαρκής κατά τη λειτουργία του.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος του Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ

πριν από την πρώτη χρήση του παρασκευαστή ψωμιού

- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα (βλ. καθαρισμό).

επεξήγηση συμβόλων

- ① λαβή καπακιού
- ② παραθυράκι
- ③ χειρολαβή
- ④ γάντζος φόρμας
- ⑤ θερμαντικό στοιχείο
- ⑥ χειρολαβή φόρμας
- ⑦ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑧ άξονας κίνησης
- ⑨ συζευκτήρας μετάδοσης κίνησης
- ⑩ δοσομετρητής
- ⑪ διπλή μεζούρα-κουτάλι για 1 κουταλιά της σούπας και 1 κουταλάκι του γλυκού
- ⑫ διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος
- ⑬ πίνακας ελέγχου
- ⑭ οθόνη ψησίματος
- ⑮ δείκτες ψησίματος κόρας (ανοικτή, μέτρια, σκούρα)
- ⑯ δείκτες μεγέθους φραντζόλας
- ⑰ πλήκτρο μενού
- ⑱ πλήκτρο μεγέθους φραντζόλας
- ⑲ χρονοδιακόπτες καθυστέρησης
- ⑳ πλήκτρο χρώματος κόρας
- ㉑ πλήκτρο έναρξης / τερματισμού

πώς να μετράτε τα υλικά (βλέπε εικόνες 3 έως 7)

Είναι πάρα πολύ σημαντικό να χρησιμοποιούνται οι σωστές ποσότητες των υλικών για καλύτερα αποτελέσματα.

- Να μετράτε πάντα τα υγρά με το διαφανές κύπελλο-μεζούρα με τις διαβαθμίσεις. Τα υγρά θα πρέπει να φτάνουν ακριβώς στη γραμμή διαβάθμισης του κυπέλλου, ούτε παραπάνω ούτε παρακάτω (βλέπε εικόνα 3).
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα υγρά όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή 20°C/68°F, εκτός εάν ψήνετε ψωμί χρησιμοποιώντας το σύντομο κύκλο της 1 ώρας. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα των συνταγών.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το κουτάλι-μεζούρα για να μετράτε μικρότερες ποσότητες στερεών και υγρών υλικών. Για 1 κουταλάκι του γλυκού ή 1 κουταλιά της σούπας, γεμίστε το μέχρι επάνω και ισιώστε την επιφάνειά του (βλέπε εικόνα 6).

διακόπτης ανάμματος/σβησίματος

Ο αρτοποιητής σας Kenwood έχει ένα διακόπτη ΑΝΑΜΜΑΤΟΣ/ΣΒΗΣΙΜΑΤΟΣ και δε θα λειτουργήσει μέχρι να πατηθεί ο διακόπτης “ανάμματος”.

- Συνδέστε το στην πρίζα και πατήστε το διακόπτη ΑΝΑΜΜΑΤΟΣ/ΣΒΗΣΙΜΑΤΟΣ ⑫ που βρίσκεται στο πίσω μέρος του αρτοποιητή – στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 3:00.
- Πάντα να σβήνετε και να βγάξετε από την πρίζα τον αρτοποιητή σας μετά τη χρήση.

πώς να χρησιμοποιείτε τον Παρασκευαστή Ψωμιού

(βλέπε σχέδιο με εικόνες)

- 1 Αφαιρείτε τη φόρμα ψωμιού ανασκλώνοντάς την από τη χειρολαβή και στρέφοντάς την προς την πίσω πλευρά της συσκευής.
- 2 Προσαρμόζετε το εξάρτημα του ζυμώματος.
- 3 Ρίξτε το νερό μέσα στη φόρμα ψωμιού.
- 4 Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στις συνταγές. Βεβαιώνετε ότι όλα τα υλικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια, διότι οι λανθασμένες ποσότητες δε θα δώσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 7 Εισάγετε τη φόρμα ψωμιού μέσα στο θάλαμο ψησίματος τοποθετώντας την με κλίση προς το πίσω μέρος της συσκευής. Έπειτα ασφαλίστε τη φόρμα στρέφοντάς την προς τα εμπρός.
- 9 Χαμηλώστε το χερούλι και κλείστε το καπάκι.
- 10 Συνδέστε το στην πρίζα και ανάψτε το – η συσκευή θα παράγει έναν ήχο και θα ξεκινήσει τη λειτουργία της με προεπιλεγμένη τη ρύθμιση 1 (3:00).
- 11 Πατάτε το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ ⑰ μέχρις ότου επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα. Ο παρασκευαστής ψωμιού θα μεταβεί στην προεπιλεγμένη ρύθμιση για 900 g και μέτριο χρώμα κόρας.
- 12 Επιλέξτε το μέγεθος της φραντζόλας πατώντας το πλήκτρο ΜΕΓΕΘΟΣ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ ⑱ μέχρις ότου ο δείκτης φτάσει στο επιθυμητό μέγεθος φραντζόλας.
- 13 Επιλέξτε το χρώμα της κόρας πατώντας το πλήκτρο ΚΟΡΑ ⑳ μέχρις ότου ο δείκτης φτάσει στο επιθυμητό χρώμα κόρας (ανοικτή, μέτρια ή σκούρα).
- 14 Πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ ㉑. Για να τερματίσετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ για 2–3 δευτερόλεπτα.
- 15 Όταν τελειώσει ο κύκλος ψησίματος, βγάλτε τον παρασκευαστή ψωμιού από την πρίζα.
- 16 Χρησιμοποιήστε τον γάντζο για να ανασκώσετε τη χειρολαβή της φόρμας.

- 17 Βγάλτε τη φόρμα ψωμιού ανασηκώνοντάς την από τη χειρολαβή και στρέφοντάς την προς την πίσω πλευρά της μηχανής. **Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου διότι η χειρολαβή της φόρμας θα καίει.**
- 18 Στη συνέχεια αναποδογυρίστε το περιεχόμενο της φόρμας πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει.
- 19 Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά προτού το κόψετε σε φέτες για να ελευθερωθούν οι υδρατμοί. Θα δυσκολευτείτε να κόψετε το ψωμί όσο είναι καυτό.
- 20 Καθαρίζετε τη φόρμα ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος αμέσως μετά τη χρήση (βλ. ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός»).

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος		Προειδοποίηση για την Προσθήκη Υλικών *		Διατήρηση της Θερμοκρασίας **
		900 g	700 g	900 g	700 g	
1 πολυτελείας	Συνταγές για ψωμί με λευκό ή σταρένιο αλεύρι	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 γαλλικό	Τραγανιστή κόρα, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 ολικής αλέσεως	Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως	3:40	3:32	-	-	60
4 κέικ	Ψωμιά και κέικ χωρίς προζύμι	1:40		-		60
5 γλυκά	Συνταγές για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 γρήγορο 700 g	Παρασκευάζει φραντζόλες ψωμιού σε λιγότερο από 1 ώρα, για τις οποίες χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι.	0:58		-		60
7 γρήγορο 900 g		0:58		-		60
8 ζύμη	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο.	1:30		-		-
9 μαρμελάδα	Για παρασκευή μαρμελάδων	1:20		-		-
10 χωρίς γλουτένη	Για χρήση αλεύρων και μειγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη.	2:50		-		60
11 σάντουιτς	Μαλακότερη κόρα και φραντζόλες πιο συμπαγούς υφής	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 ψήσιμο	Μόνο ψήσιμο. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιείτε για να φρυγανίζετε και να ξαναζεσταίνετε ήδη ψημένες φραντζόλες.	1:00		-		60

* Θα ακουστεί προειδοποιητικός ήχος πριν από την ολοκλήρωση του 2ου κύκλου ζυμώματος, για να προσθέσετε τα υλικά εάν έτσι ορίζεται στη συνταγή.


** Ο Παρασκευαστής Ψωμιού θα μεταβεί αυτόματα στον τρόπο λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας μετά την ολοκλήρωση του κύκλου ψησίματος. Παραμένει στη λειτουργία αυτή για 1 ώρα ή μέχρις ότου η συσκευή τεθεί εκτός λειτουργίας, όποιο από τα δύο συμβεί πιο σύντομα.

χρονοδιακόπτης καθυστέρησης

Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την παρασκευή του ψωμιού έως και 13 ώρες. Η καθυστερημένη εκκίνηση δε συνιστάται για τις ρυθμίσεις για ζύμη, μαρμελάδες, για τις συνταγές χωρίς γλουτένη ή τη γρήγορη παρασκευή ψωμιού.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης εκκίνησης, μην χρησιμοποιείτε αλλοιώσιμα υλικά – υλικά που αλλοιώνονται εύκολα σε θερμοκρασία δωματίου ή υψηλότερη θερμοκρασία, όπως γάλα, αυγά, τυρί, γιαούρτι κ.λπ.

Για να χρησιμοποιήσετε το ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ, απλώς τοποθετήστε τα υλικά μέσα στη φόρμα ψωμιού και ασφαλίστε την μέσα στον παρασκευαστή ψωμιού. Στη συνέχεια:

- Πατήστε το πλήκτρο MENOY  για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα – θα εμφανιστεί ο χρόνος του κύκλου του προγράμματος.
- Επιλέξτε το χρώμα κόρας και το μέγεθος ψωμιού που επιθυμείτε.
- Έπειτα ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
- Πατήστε το πλήκτρο (+) του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ και κρατήστε το πατημένο μέχρις ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός συνολικός χρόνος. Εάν προσπεράσετε τον επιθυμητό χρόνο, πατήστε το πλήκτρο (-) του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ για να τον μειώσετε. Κρατώντας το χρονοδιακόπτη πατημένο, ο χρόνος μεταβάλλεται κατά 10 λεπτά. Δεν χρειάζεται να υπολογίσετε τη διαφορά ανάμεσα στην ώρα του προγράμματος που επιλέγετε και στο συνολικό χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο, διότι ο παρασκευαστής ψωμιού ρυθμίζεται αυτομάτως σύμφωνα με το χρόνο του κύκλου που επιλέξατε.

Παράδειγμα: Η φραντζόλα πρέπει να είναι έτοιμη στις 7 π.μ.. Εάν ο παρασκευαστής ψωμιού ετοιμαστέ με τα απαραίτητα υλικά της συνταγής στις 10 μ.μ. το προηγούμενο βράδυ, ο συνολικός χρόνος που θα ρυθμιστεί στο χρονοδιακόπτη καθυστέρησης θα είναι 9 ώρες.

- Πατήστε το πλήκτρο MENOY για να επιλέξετε το πρόγραμμα, π.χ. το 1, και χρησιμοποιήστε το πλήκτρο (+) του χρονοδιακόπτη για να προχωρήσει κατά διαστήματα των 10 λεπτά και να εμφανιστεί η ώρα «9:00». Εάν προσπεράσετε την ώρα «9:00», απλώς πατήστε το πλήκτρο (-) του χρονοδιακόπτη μέχρις ότου φτάσετε στις «9:00».



3:00

- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης και θα αναβοσβήσει η άνω και κάτω τελεία (:) στην οθόνη. Το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.



09:00

- Εάν κάνετε κάποιο λάθος ή επιθυμείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση του χρόνου, πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ έως ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Τώρα, μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά το χρόνο.



09:00

Λειτουργία ασφάλειας από διακοπή ρεύματος

Ο παρασκευαστής ψωμιού διαθέτει λειτουργία ασφάλειας διάρκειας 15 λεπτών, σε περίπτωση που η μονάδα αποσυνδεθεί κατά λάθος ενώ λειτουργεί και διακοπεί η παροχή ρεύματος. Η μονάδα θα συνεχίσει να λειτουργεί στο ίδιο πρόγραμμα, αμέσως μόλις τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα.

φροντίδα και καθαρισμός

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αποσυνδέστε τον Παρασκευαστή Ψωμιού από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε.

- Μην βυθίζετε το κύριο σώμα του Παρασκευαστή Ψωμιού ή την εξωτερική βάση της φόρμας ψωμιού σε νερό.
- Μην πλένετε τη φόρμα ψωμιού στο πλυντήριο πιάτων. Το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων μπορεί να καταστρέψει την αντικολητική επιστρώση της φόρμας ψωμιού και το ψωμί να κολλά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή μεταλλικά εργαλεία.
- Καθαρίστε αμέσως τη φόρμα ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος μετά από κάθε χρήση γεμίζοντας μέχρι κάποιο σημείο τη φόρμα με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε την να μουλιάσει για 5 έως 10 λεπτά. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα ζυμώματος, στρέψτε τον δεξιόστροφα και ανασηκώστε το. Ολοκληρώστε το καθαρίσμα με ένα μαλακό πανί, ξεπλύνετε και αφήστε την να στεγνώσει. Εάν δεν μπορείτε να αφαιρέσετε το εξάρτημα ζυμώματος μετά από 10 λεπτά, κρατήστε τον άξονα από το κάτω μέρος της φόρμας και στρέψτε τον εμπρός και πίσω έως ότου το εξάρτημα ζυμώματος αποδεσμευτεί.
- Χρησιμοποιήστε μαλακό υγρό πανί για να καθαρίσετε, εάν χρειάζεται, τις εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες του Παρασκευαστή Ψωμιού.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- το πώς να χρησιμοποιείτε τον δικό σας παρασκευαστή ψωμιού
- το σέρβις ή τις επισκευές

Επικοινωνήστε με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τον παρασκευαστή ψωμιού.

Συνταγές (Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρεται στις συνταγές)

Λευκό Ψωμί Πολυτελείας *Πρόγραμμα 1*

Υλικά	900 g	700 g
Νερό	320 ml	270 ml
Φυτικό λάδι	1½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	500 g	400 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας
Αλάτι	1½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	7 g (2¼ κουτ. γλυκού)	1 ½ κουτ. γλυκού

κουτ. του γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί Ολικής Αλέσεως *Πρόγραμμα 3*

Υλικά	900 g	700 g
Νερό	310 ml	250 ml
Φυτικό λάδι	1½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύρι ολικής αλέσεως για ψωμί	450 g	370 g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	50 g	30 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. γλυκού	3 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού	3 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Σπόροι κολοκύθας	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας
Σπόροι ηλιάνθου	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Σπόροι παπαρούνας	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ελαφρώς καβουρντισμένο σουσάμι	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού

1. Προσθέστε τους σπόρους όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο κατά τη διάρκεια του 2ου κύκλου ζυμώματος.

Ψωμί Μπριός

Πρόγραμμα 5

Υλικά	900 g	700 g
Γάλα	200 ml	160 ml
Αυγά	2	1
Βούτυρο, λιωμένο	140 g	80 g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	500 g	400 g
Αλάτι	1½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	60 g	40 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού	1½ κουτ. γλυκού

Γρήγορο Ψωμί Πολυτελείας

Πρόγραμμα 6-7

Υλικά	900 g	700 g
Νερό, χλιαρό (32-35°C)	320 ml	250 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	500 g	400 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. γλυκού	4 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού	3 κουτ. γλυκού
Βούτυρο	25 g	15 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. γλυκού	3 κουτ. γλυκού

Ψωμάκια

Πρόγραμμα 8

Υλικά	12 Ψωμάκια
Νερό	240 ml
Αυγό	1
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 g
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. γλυκού
Βούτυρο	25 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού
Για το γαρνίρισμα:	
Κρόκος αυγού χτυπημένος με 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό	1
Σουσάμι και σπόροι παπαρούνας, για πασπάλισμα, προαιρετικό	

- 1 Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος, αναποδογυρίστε τη ζύμη πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Ζυμώστε ελαφρά τη ζύμη για να φύγει ο αέρας, χωρίστε την σε 12 ίσα μέρη και πλάστε τα με τα χέρια.
- 2 Μετά το πλάσιμο, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για τελευταία φορά και μετά ψήστε τα ψωμάκια στο συμβατικό φούρνο.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Παρακάτω αναφέρονται κάποια συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να προκύψουν όταν φτιάχνετε ψωμί στον παρασκευαστή ψωμιού. Διαβάστε τα προβλήματα, τις πιθανές αιτίες και τι πρέπει να κάνετε ώστε να εξασφαλιζεται η επιτυχημένη παρασκευή του ψωμιού.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
1. Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά.	<ul style="list-style-type: none"> • Τα ψωμιά ολικής αλέσεως φουσκώνουν λιγότερο από τα λευκά ψωμιά εξαιτίας της λιγότερης γλουτένης που περιέχει το αλεύρι ολικής αλέσεως. • Τα υγρά δεν είναι αρκετά. • Λείπει ζάχαρη ή δεν έχει προστεθεί αρκετή. • Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος αλευριού. • Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος μαγιάς. • Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά ή ήταν μπαγιάτικη. • Επιλέχθηκε ο γρήγορος κύκλος παρασκευής ψωμιού. • Η μαγιά αναμειχθηκε με τη ζάχαρη πριν από τον κύκλο του ζυμώματος. 	<ul style="list-style-type: none"> • Φυσιολογική περίπτωση, καμία λύση. • Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Ίσως να χρησιμοποιήσατε απλό αλεύρι αντί για το σκληρό αλεύρι για ψωμί που έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη. • Μην χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις. • Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μόνο μαγιά που ενεργεί γρήγορα και «αναμειγνύεται εύκολα». • Μετρήστε την ποσότητα που συνιστάται και ελέγξτε την ημερομηνία λήξης στη συσκευασία. • Σε αυτόν τον κύκλο παρασκευάζονται μικρότερες φραντζόλες. Φυσιολογικό. • Βεβαιωθείτε ότι δεν αναμειγνύονται όταν προστίθενται στη φόρμα ψωμιού.
2. Επίπεδες φραντζόλες, δεν έχουν φουσκώσει.	<ul style="list-style-type: none"> • Λείπει η μαγιά. • Μπαγιάτικη μαγιά. • Τα υγρά ήταν καυτά. • Προστέθηκε πολύ αλάτι. • Εάν χρησιμοποιήθηκε χρονόμετρο, η μαγιά βράχθηκε προτού ξεκινήσει η παρασκευή του ψωμιού. 	<ul style="list-style-type: none"> • Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης. • Τα υγρά πρέπει να είναι στη σωστή θερμοκρασία για τη ρύθμιση που χρησιμοποιείται. • Χρησιμοποιήστε τις συνιστώμενες ποσότητες. • Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στις γωνίες της φόρμας και ανοίξτε μια λακουβίτσα στη μέση ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά.
3. Φραντζόλα που έχει φουσκώσει στο επάνω μέρος, σαν μανιτάρι.	<ul style="list-style-type: none"> • Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλή ζάχαρη. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερο αλάτι. • Ζεστός, υγρός καιρός. 	<ul style="list-style-type: none"> • Μειώστε τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού. • Μειώστε τη ζάχαρη κατά 1 κουτ. γλυκού. • Μειώστε το αλεύρι κατά 6 με 9 κουτ. γλυκού. • Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
4. Το πάνω μέρος και οι πλευρές της φραντζόλας μπαίνουν προς τα μέσα.	<ul style="list-style-type: none"> • Πάρα πολλά υγρά. • Πάρα πολλή μαγιά. • Λόγω του υγρού και ζεστού καιρού, η ζύμη φούσκωσε πολύ γρήγορα. 	<ul style="list-style-type: none"> • Μειώστε την επόμενη φορά τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού ή προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι. • Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα ή δοκιμάστε τον γρήγορο κύκλο. • Βάλτε στο ψυγείο το νερό ή προσθέστε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο.
5. Ανώμαλη επιφάνεια – όχι λεία.	<ul style="list-style-type: none"> • Τα υγρά δεν ήταν αρκετά. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Το επάνω μέρος της φραντζόλας μπορεί να μην έχει το τέλειο σχήμα, αυτό όμως δεν επηρεάζει την υπέροχη γεύση του ψωμιού. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3κουτ. γλυκού. • Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι. • Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψήνεται.	<ul style="list-style-type: none"> • Η συσκευή ήταν τοποθετημένη κοντά σε ρεύμα αέρα ή πιθανόν να χτυπήθηκε ή να τραντάχτηκε κατά τον κύκλο του φουσκώματος. • Έχετε υπερβεί τη χωρητικότητα της φόρμας ψωμιού. • Δεν έχει χρησιμοποιηθεί αρκετό ή καθόλου αλάτι. (Το αλάτι βοηθά στο να μην φουσκώνει υπερβολικά η ζύμη) • Πάρα πολλή μαγιά. • Ζεστός, υγρός καιρός. 	<ul style="list-style-type: none"> • Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε σωστή θέση. • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από τις συνιστώμενες για τις μεγάλες φραντζόλες (μεγ. 900 g). • Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη από τη συνταγή ποσότητα αλατιού. • Μετρήστε με ακρίβεια τη μαγιά. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
7. Φραντζόλες ανομοιόμορφα μικρότερες από τη μια πλευρά.	<ul style="list-style-type: none"> • Η ζύμη είναι πολύ ξηρή και δεν μπορεί να φουσκώσει ομοιόμορφα μέσα στη φόρμα. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
8. Πολύ σφιχτό.	<ul style="list-style-type: none"> • Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερη μαγιά. • Λιγότερη ζάχαρη. 	<ul style="list-style-type: none"> • Μετρήστε με ακρίβεια. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μετρήστε με ακρίβεια.
9. Ζύμη που έχει σκάσει με τρύπες.	<ul style="list-style-type: none"> • Λείπει το αλάτι. • Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλά υγρά. 	<ul style="list-style-type: none"> • Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
10. Η φραντζόλα στο κέντρο είναι ωμή, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	<ul style="list-style-type: none"> • Πάρα πολλά υγρά. • Διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία. • Οι ποσότητες ήταν πολύ μεγάλες και η συσκευή δεν μπόρεσε να δουλέψει τα υλικά. 	<ul style="list-style-type: none"> • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Εάν το ρεύμα διακοπεί την ώρα που η συσκευή λειτουργεί, ο παρασκευαστής ψωμιού θα παραμείνει εκτός λειτουργίας ακόμη και όταν αποκατασταθεί η ηλεκτροδότηση. Πρέπει να βγάλετε την άψητη φραντζόλα από τη φόρμα και να φτιάξετε άλλη με φρέσκα υλικά. • Μειώστε τις ποσότητες σύμφωνα με τις μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
11. Το ψωμί δεν κόβεται καλά, κολλάει στο μαχαίρι.	<ul style="list-style-type: none"> • Κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν πολύ ζεστό. • Δεν χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι. 	<ul style="list-style-type: none"> • Πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, αφήστε το να κρυώσει πάνω σε σχάρα για τουλάχιστον 30 λεπτά ώστε να εξατμιστούν οι υδατμοί. • Χρησιμοποιήστε ένα καλό μαχαίρι για ψωμί.
ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ		
12. Σκούρο χρώμα κόρας / πολύ παχιά.	• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση για ΣΚΟΥΡΟΧΡΩΜΗ κόρα.	• Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά τη ρύθμιση «μέτρια» αντί της «ανοικτής».
13. Η φραντζόλα κάηκε.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί σωστά.	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
14. Πολύ ανοιχτόχρωμη κόρα.	<ul style="list-style-type: none"> • Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό χρόνο. • Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα. 	<ul style="list-style-type: none"> • Παρατείνετε το χρόνο ψησίματος. • Προσθέστε 15 ml/3 κουτ. του γλυκού αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να ενισχυθεί το χρώμα.
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΜΕ ΤΗ ΦΟΡΜΑ		
15. Το εξάρτημα ζυμώματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί.	• Προσθέστε νερό στη φόρμα ψωμιού και αφήστε το εξάρτημα ζυμώματος να μουλιάσει πριν προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.	• Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού μετά τη χρήση. Ίσως χρειάζεται να πρέπει να περιστρέψετε ελαφρώς το εξάρτημα ζυμώματος αφού μουλιάσει για να χαλαρώσει.
16. Το ψωμί κολλάει στα τοιχώματα της φόρμας / δύσκολα βγαίνει από τη φόρμα.	• Μπορεί να συμβεί λόγω εκτεταμένης χρήσης.	<ul style="list-style-type: none"> • Αλείψτε ελαφρά το εσωτερικό της φόρμας ψωμιού με φυτικό λάδι. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
17. Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί / Το εξάρτημα ζυμώματος δεν κινείται.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος • Η φόρμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. • Έχει επιλεγεί ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε πως ο διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος (Ⓜ) είναι στη θέση ANAMMENOΣ. • Ελέγξτε εάν η φόρμα έχει ασφαλίσει στη θέση της. • Η λειτουργία του παρασκευαστή ψωμιού δεν ξεκινά έως ότου η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο χρόνο έναρξης του προγράμματος.
18. Τα υλικά δεν αναμειγνύονται.	<ul style="list-style-type: none"> • Δεν έχετε θέσει σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού. • Ξεχάσατε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος στη φόρμα. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφότου ρυθμίσετε το πρόγραμμα από τον πίνακα ελέγχου, πατήστε το πλήκτρο έναρξης για να ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ψωμιού. • Πριν προσθέσετε τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα του ζυμώματος εφαρμόζει πάνω στον άξονα στη βάση της φόρμας.
19. Μυρωδιά καμένου κατά τη λειτουργία.	<ul style="list-style-type: none"> • Τα υλικά ξεχειλίζουν από τη φόρμα στο εσωτερικό του φούρνου. • Η φόρμα έχει διαρροή. • Έχετε υπερβεί το όριο χωρητικότητας της φόρμας ψωμιού. 	<ul style="list-style-type: none"> • Προσέξτε να μην στάζουν τα υλικά όταν τα ρίχνετε μέσα στη φόρμα. Τα υλικά που έχουν στάξει πάνω στο θερμομαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνός. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από εκείνες που συνιστώνται στη συνταγή και μετράτε πάντα με ακρίβεια τα υλικά.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
20. Η μηχανή αποσυνδέθηκε από την πρίζα κατά λάθος ή έγινε διακοπή ρεύματος την ώρα που λειτουργούσε. Τι μπορώ να κάνω για να μην χαλάσει το ψωμί;	<ul style="list-style-type: none"> • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο ζυμώματος, πετάξτε τα υλικά και ξεκινήστε τη διαδικασία από την αρχή. • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο φουσκώματος, αφαιρέστε ζύμη από τη φόρμα ψωμιού, πλάστε την και τοποθετήστε την σε φόρμα για ψωμί διαστάσεων 23 x 12.5 cm/9 x 5 in., σκεπάστε την και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρις ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Χρησιμοποιήστε μόνο τη ρύθμιση 12 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6, για 30-35 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει. • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο του ψησίματος, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση 12 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6 αφαιρώντας την επάνω σχάρα. Βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα από τη συσκευή και τοποθετήστε τη στην κάτω σχάρα του φούρνου. Ψήστε το ψωμί μέχρι να ροδίσει. 	
21. Η ένδειξη H:HH εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο θάλαμος ψησίματος είναι πολύ ζεστός. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 30 λεπτά.
22. Η ένδειξη E:EE εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν λειτουργεί.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο παρασκευαστής ψωμιού δε λειτουργεί σωστά. Σφάλμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας 	<ul style="list-style-type: none"> • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
مشاكل المقلاة		
١٥. لا يمكن إخراج العجين.	<ul style="list-style-type: none"> يجب إضافة ماء إلى مقلاة الخبز ونقع العجين قبل إخراجها. يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطول. 	<ul style="list-style-type: none"> اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجين قليلاً بعد نفعه لتحريره. مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت الخضراوات. راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
١٦. الخبز يلتصق بالمقلاة / من الصعب إزالته.		
العناصر الفنية في الجهاز		
١٧. الجهاز لا يعمل / العجين لا يتحرك.	<ul style="list-style-type: none"> الجهاز ليس قيد التشغيل. لم يتم وضع المقلاة بالشكل الصحيح. تم تحديد موقت التأخير. 	<ul style="list-style-type: none"> افحص مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑫ وتأكد بأنه في وضع التشغيل. تحقق بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح. لن يعمل الجهاز حتى يصل العد التنازلي إلى وقت بدء البرنامج.
١٨. لم يتم خلط المكونات.	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم بدء تشغيل الجهاز. نسي وضع العجين في المقلاة. 	<ul style="list-style-type: none"> بعد برمجة لوحة التحكم، اضغط على زر بدء التشغيل لتشغيل الجهاز. تأكد دائماً من وجود العجين على العمود في أسفل المقلاة قبل إضافة المكونات.
١٩. ملاحظة رائحة احتراق أثناء العملية.	<ul style="list-style-type: none"> تم سكب المكونات داخل الفرن. المقلاة ترشّح. يتجاوز سعة مقلاة الخبز. 	<ul style="list-style-type: none"> احذر من سكب المكونات عند إضافتها إلى المقلاة. يمكن أن تحرق المكونات عند تسخين الوحدة وتسبب دخان. انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء". لا تستخدم مكونات تزيد عن الحد الموصى به في الوصفة وقم بقياس المكونات دائماً بدقة.
٢٠. تم فصل الجهاز عن طريق الخطأ أو انقطاع التيار أثناء الاستخدام. كيف يمكنني إنقاذ الخبز؟		<ul style="list-style-type: none"> إذا كان الجهاز في دورة عجن، فتخلص من المكونات وأبدأ من جديد. إذا كان الجهاز في دورة ارتفاع، فأخرج العجين من مقلاة الخبز، وشكله وضعه في علبه أرغفة وضع عليها زيت وحجمها ٢٣x١٢ سم / ٩x٥ بوصة، مع تغطيتها والسماح لها بالارتفاع حتى يتضاعف حجمها. استخدم الخبز عند الإعداد ١٢ فقط أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي. إذا كان الجهاز في دورة خبز، فاستخدم الخبز فقط في الإعداد ١٢ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ وانزع الحامل العلوي. أخرج المقلاة بحرص من الجهاز وضعها على الحامل الأسفل في الفرن. اخبز حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي.
٢١. يظهر H:HH على الشاشة ولا يمكن تشغيل الجهاز.	<ul style="list-style-type: none"> غرفة الفرن ساخنة جداً. 	<ul style="list-style-type: none"> افصل الجهاز ودعه يبرد لمدة ٣٠ دقيقة.
٢٢. يظهر E:EE على الشاشة والجهاز لا يعمل.	<ul style="list-style-type: none"> جهاز الخبز معطل. خطأ في أداة الاستشعار. 	<ul style="list-style-type: none"> انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
٦. الانهيار أثناء الخبز.	<ul style="list-style-type: none"> تم وضع الجهاز بالقرب من جهاز تحويل الهواء الساخن أو ربما ضرب أو نقر أثناء الانتفاخ. يتجاوز سعة مقلاة الخبز. لم يتم استخدام كمية الملح الكافية أو التخلص منها. (يساعد الملح على منع زيادة حجم العجين بمقدار كبير). الكثير من الخميرة. جو دافئ ورطب. 	<ul style="list-style-type: none"> تغيير موضع الجهاز. لا تستخدم مكونات أكثر من الموصى به للرغيف الكبير (بحد أقصى ٩٠٠ جرام). استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. قياس الخميرة بدقة. تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي وتقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي. زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
٧. الأرغفة غير متساوية وأقصر في طرف واحد.	<ul style="list-style-type: none"> العجين جاف جداً ولم يتم السماح له بالانتفاخ بشكل متساو في المقلاة. 	
نسيج الخبز		
٨. نسيج كثيف.	<ul style="list-style-type: none"> الكثير من الطحين. لم يتم استخدام كمية كافية من الخميرة. لم يتم استخدام كمية كافية من السكر. 	<ul style="list-style-type: none"> القياس بدقة. قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. القياس بدقة.
٩. نسيج مفتوح ويحتوي ثقوب.	<ul style="list-style-type: none"> تم إهمال الملح. الكثير من الخميرة. الكثير من السوائل. 	<ul style="list-style-type: none"> تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
١٠. وسط الرغيف نبي؛ لم يتم خبزه بالقدر الكافي.	<ul style="list-style-type: none"> الكثير من السوائل. انقطاع التيار الكهربائي أثناء العملية. الكميات كانت كبيرة جداً ولم يتمكن الجهاز من العمل معها. 	<ul style="list-style-type: none"> تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. إذا حدث انقطاع للتيار الكهربائي أثناء العملية، فسيظل الجهاز متوقفاً عن العمل عند عودة التيار. ستحتاج إلى إخراج الرغيف غير المخبوز من المقلاة والبدء من جديد مع مكونات طازجة. تقليل الكميات إلى الحد الأقصى المسموح به.
١١. لا يتم تقطيع الخبز بشكل جيد، دبق جداً.	<ul style="list-style-type: none"> تم التقطيع وهو ساخن جداً. عدم استخدام السكين المناسب. 	<ul style="list-style-type: none"> السماح للرغيف بأن يبرد على حامل لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل لتحرير البخار، قبل التقطيع. استخدم سكين خبز جيدة.
لون القشرة والسّمك		
١٢. قشرة داكنة اللون / سمكية جداً	<ul style="list-style-type: none"> تم استخدام إعداد القشرة الداكنة. 	<ul style="list-style-type: none"> استخدم متوسط الإعداد الخفيف في المرة القادمة.
١٣. رغيف خبز احترق.	<ul style="list-style-type: none"> يوجد عطل في الجهاز. 	<ul style="list-style-type: none"> راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
١٤. القشرة خفيفة جداً.	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم الخبز مدة كافية. لا يوجد مسحوق حليب أو حليب طازج في الوصفة. 	<ul style="list-style-type: none"> زيادة وقت الخبز. إضافة ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي من مسحوق الحليب المقشود أو استبدال ٥٠٪ من الماء بالحليب للمساعدة على التحميص.

دليل حل المشاكل

فيما يلي بعض المشاكل التقليدية التي يمكن أن تحدث أثناء إعداد الخبز في الجهاز. يرجى مراجعة المشاكل وأسبابها المحتملة والحل الذي يجب القيام به لضمان العمل بنجاح.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
١. الخبز لا ينتفخ بالحجم الكافي	<ul style="list-style-type: none"> خبز القمح الكامل سيكون أقل انتفاخاً عن الخبز الأبيض بسبب وجود كمية أقل من الروتين الذي يشكل الجلوتين أو المادة الدبقة في الطحين ذو القمح الكامل. لا توجد سوائل كافية. تم إهمال السكر أو لم يضاف بالكمية المناسبة. استخدام نوع خاطئ من الطحين. استخدام نوع خاطئ من الخميرة. عدم إضافة خميرة كافية أو أنها قديمة جداً. اختيار دورة خبز سريعة. حدث مزج بين السكر والخميرة قبل دورة العجن. 	<ul style="list-style-type: none"> في الوضع العادي، لا يوجد حل. زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. ربما استخدمت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز القوي الذي يحتوي على محتوى جلوتين أعلى. لا تستخدم الطحين المستخدم لكل الأغراض. للحصول على أفضل النتائج استخدم فقط خميرة "سهلة المزج" وسريعة التفاعل. يجب قياس الكميات الموصى بها وتفقد تاريخ الصلاحية على العبوة. هذه الدورة تنتج أرغفة أقل. هذا أمر عادي. تأكد بأن تظل متفرقة عند إضافتها إلى مقلاة الخبز.
٢. أرغفة مسطحة، دون انتفاخ.	<ul style="list-style-type: none"> تم إهمال الخميرة. الخميرة قديمة للغاية. السائل ساخن جداً. تم إضافة الكثير من الملح. إذا تم استخدام الموقت، فقد أصبحت الخميرة رطبة قبل بدء عملية إعداد الخبز. 	<ul style="list-style-type: none"> تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. تحقق من تاريخ الصلاحية. استخدم سائل في درجات الحرارة المناسبة لإعداد الخبز المستخدم. استخدم الكمية الموصى بها. ضع مكونات جافة في زوايا المقلاة مع عمل فجوة صغيرة في منتصف المكونات الجافة للخميرة لحمايتها من السوائل.
٣. القمة منتفخة - وتأخذ شكل الفطر.	<ul style="list-style-type: none"> الكثير من الخميرة. الكثير من السكر. الكثير من الطحين. لم يتم استخدام كمية كافية من الملح. جوداقي ورطب. 	<ul style="list-style-type: none"> تقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي. تقليل السكر بمقدار ملء ملعقة شاي. تقليل الطحين بمقدار ملء ٦ إلى ٩ ملاعق. استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار ملء ربع كوب شاي.
٤. القمة والأطراف مجوفة إلى الداخل.	<ul style="list-style-type: none"> الكثير من السوائل. الكثير من الخميرة. ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة. 	<ul style="list-style-type: none"> تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي في المرة القادمة أو أضف القليل من الطحين الإضافي. استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة. برد الماء أو أضف الحليب مباشرة من الثلاجة.
٥. قمة مشوهة ومنتفخة - ليست ملساء.	<ul style="list-style-type: none"> لا توجد سوائل كافية. الكثير من الطحين. قد لا يتم تأخذ قمة الأرغفة الشكل المناسب، رغم ذلك فإن ذلك لا يؤثر في طعم الخبز الرائع. 	<ul style="list-style-type: none"> زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. قياس الطحين بدقة. تأكد بأن العجين يتم إعداده في أفضل ظروف ممكنة.

الوصفات (أضف المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات)

الخبز الأبيض الأساسي

المكونات		٩٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
الماء	٢٦٠ مللي	٢٦٠ مللي	٧٠٠ جرام
زيت الخضراوات	١,٥ tbsp	١,٥ tbsp	١
طحين الخبز الأبيض غير المبيض	٥٠٠ جرام	٤٠٠ جرام	١٠٠
مسحوق الحليب المقشود	٥ tsp	١ tbsp	١
ملح	١,٥ tsp	١ tsp	١
سكر	١ tbsp	٢ tsp	١
خميرة مجففة سهلة المزج	٢,٥ tsp	١,٥ tsp	١

tsp = ملعقة شاي ٥ مللي

tbsp = ملعقة طعام ١٥ مللي

خبز البريوش برنامج ١

المكونات		٩٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
حليب	٢٠٠ مللي	١٦٠ مللي	١٠٠
بيض	٢	١	١
زبدة مذوبة	١٤٠ جرام	٨٠ جرام	١٠٠
طحين الخبز الأبيض غير المبيض	٥٠٠ جرام	٤٠٠ جرام	١٠٠
ملح	١,٥ tsp	١ tsp	١
سكر	٦٠ جرام	٤٠ جرام	١٠٠
خميرة مجففة سهلة المزج	٢ tsp	١,٥ tsp	١

البرنامج ٦-٧

الخبز الأبيض السريع

المكونات		٩٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
ماء، فاتر (٣٢-٣٥ درجة مئوية)	٣٢٠ مللي	٢٥٠ مللي	١٠٠
طحين الخبز الأبيض غير المبيض	٥٠٠ جرام	٤٠٠ جرام	١٠٠
مسحوق الحليب المقشود	٥ tsp	٤ tsp	١
ملح	١ tsp	١ tsp	١
سكر	٤ tsp	٣ tsp	١
زبدة	٢٥ جرام	١٥ جرام	١٠٠
خميرة جافة سهلة المزج	٤ tsp	٣ tsp	١

البرنامج ٣

خبز القمح الكامل المحلى

المكونات		٩٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
ماء	٣١٠ مللي	٢٥٠ مللي	١٠٠
زيت الخضراوات	١,٥ tbsp	١ tbsp	١
طحين خبز القمح الكامل	٤٥٠ جرام	٣٧٠ جرام	١٠٠
طحين الخبز الأبيض غير المبيض	٥٠ جرام	٣٠ جرام	١٠٠
مسحوق الحليب المقشود	٥ tsp	٣ tsp	١
ملح	١ tsp	١ tsp	١
سكر	٤ tsp	٣ tsp	١
خميرة مجففة سهلة المزج	١ tsp	١ tsp	١
بذور اليقطين	١ tbsp	٢ tsp	١
بذور دوار الشمس	١ tbsp	٢ tsp	١
بذور نباتية	٢ tsp	٢ tsp	١
بذور سمسم محمص قليلاً	٢ tsp	٢ tsp	١

١. أضف البذور عندما يحدث الجهان صوتاً مسموعاً أثناء دورة العجن الثانية.

البرنامج ٨

ملفوفات الخبز

المكونات		١٢ تصنع
ماء	٢٤٠ مللي	١
بيض	١	١
طحين الخبز الأبيض غير المبيض	٤٥٠ جرام	١
ملح	١ tsp	١
سكر	٢ tsp	١
زبدة	٢٥ جرام	١
خميرة مجففة سهلة المزج	١,٥ tsp	١
للطبقة العلوية:		
صفار البيض مضروب مع ١٥ مللي (١ tsp) من الماء	١	١
بذور السمسم وبذور نباتية، لرشها على السطح، اختياري		

١. في نهاية الدورة، أخرج العجين إلى سطح عليه القليل من الطحين. اضرب برفق على ظهر العجين وقسمه إلى ١٢ قطعة متساوية مع تشكيله يدوياً.

٢. بعد التشكيل، دع العجين ليزيد إلى الحجم الأخير ثم اخبزه في فرنك الخاص.

تخطيط برنامج الخبز / العجين

الاحتفاظ به دافئاً **	تنبيه لإضافة المكونات *		إجمالي وقت البرنامج		البرنامج
	ج ٧٠٠	ج ٩٠٠	ج ٧٠٠	ج ٩٠٠	
٦٠	٢:١٥	٢:٢٠	٢:٥٣	٣:٠٠	١ أساسي وصفات طحين الخبز الأبيض أو الأسمر
٦٠	٢:٣٠	٢:٣٥	٣:٤٠	٣:٥٠	٢ فرنسي ينتج قشرة هشّة ومناسب للأرغفة منخفضة الدهون والسكر
٦٠	-	-	٣:٢٢	٣:٤٠	٣ قمح كامل وصفات الطحين ذو القمح الكامل أو الأسمر
٦٠	-	-	١:٤٠	١:٤٠	٤ كعك للخبز والكعك بدون الخميرة
٦٠	٢:٢٥	٢:٣٠	٢:٥٠	٢:٥٥	٥ حلويات وصفات الخبز التي تحتوي كمية كبيرة من السكر
٦٠	-	-	٠:٥٨	٠:٥٨	٦ سريع ٧٠٠ جرام ينتج أرغفة خبز في أقل من ساعة واحدة. تحتاج الأرغفة إلى مياه دافئة وخميرة إضافية وملح أقل.
٦٠	-	-	٠:٥٨	٠:٥٨	٧ سريع ٩٠٠ جرام
-	-	-	١:٣٠	١:٣٠	٨ عججين عججين للتشكيل اليدوي والخبز في الفرن الخاص بك.
-	-	-	١:٢٠	١:٢٠	٩ مربى لعمل المربيات.
٦٠	-	-	٢:٥٠	٢:٥٠	١٠ خالي من مواد دبقة للاستخدام مع الطحين الخالي من المواد الدبقة وخليط الخبز الخالي من المواد الدبقة.
٦٠	١:٣٠	٢:٠٤	٢:٥٥	٣:٠٠	١١ الشطائر الأرغفة ذات القشرة الرقيقة والأرفع
٦٠	-	-	١:٠٠	١:٠٠	١٢ الخبز ميزة للخبز فقط. يمكن استخدامها أيضاً لإعادة تدفئة الأرغفة التي تم خبزها بالفعل وبردت أو جعلها هشّة.

* سيتم إصدار صوت تنبيه قبل نهاية دورة العجين الثانية لإضافة المكونات إذا كانت الوصفة تنصح بذلك.
** سينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. ستظل في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيل الجهاز، أيهما أقرب.

وقت التأخير Ⓜ

يسمح مؤقت التأخير بتأخير عملية صنع الخبز حتى ١٣ ساعة. لا ينصح باستخدام البداية المتأخرة مع العجين أو المرابي أو المكونات الخالية من المواد الدبقة أو الإعدادات السريعة. هام: عند استخدام وظيفة البداية المتأخرة هذه يجب عدم استخدام مكونات قابلة للفساد - وهي المكونات التي تفسد بسهولة في درجة حرارة الغرفة أو فوقها، مثل الحليب والبيض والجبنه واللبن المصفى والزبادي وغيرها.

لاستخدام مؤقت التأخير DELAY TIMER فقط ضع المكونات في مقلاة الخبز واقفل المقلاة في الجهاز. ثم قم بالتالي:

- اضغط على لوحة القائمة MENU Ⓜ واختر البرنامج المطلوب - يتم عرض وقت دورة البرنامج.
- حدد لون القشرة والحجم الذي تريد.
- ثم قم بإعداد مؤقت التأخير.
- اضغط على لوحة المؤقت (+) TIMER واستمر في الضغط حتى يتم عرض إجمالي الوقت المطلوب. إذا تجاوزت الوقت المطلوب فاضغط على لوحة المؤقت (-) TIMER للعودة. تتقدم لوحة الوقت عند الضغط عليها بزيادة عشر دقائق. لا تحتاج إلى تجريب الفرق بين وقت البرنامج المحدد وإجمالي عدد الساعات المطلوبة حيث سيتضمن الجهاز وقت دورة الإعداد تلقائياً.
- مثال: المطلوب الانتهاء من رغيف في ٧ صباحاً. إذا تم إعداد الجهاز بمكونات الوصفة المطلوبة على ١٠ مساءً في الليلة السابقة، فإن إجمالي الوقت الذي يجب إعداده على مؤقت التأخير هو ٩ ساعات.

- اضغط على لوحة القائمة MENU

لاختيار البرنامج، على سبيل

المثال ١ واستخدم لوحة المؤقت

(+) لتمديد الوقت بزيادة ١٠ دقائق

كل مرة لعرض "9:00". إذا

تجاوزت الساعة "9:00"، فاضغط

بكل بساطة على لوحة المؤقت (-)

حتى العودة إلى "9:00".

- اضغط على لوحة التشغيل

وستومض علامة النقطتين (:).

سيبدأ المؤقت في العد التنازلي.

● إذا قمت بأي خطأ أو كنت ترغب

في تغيير الوقت، فاضغط على لوحة

التشغيل / الإيقاف

START/STOP حتى تصدر

صوتاً. يمكنك عندئذ إعادة تعيين

الوقت.

الحماية من انقطاع التيار

يحتوي الجهاز على حماية ضد انقطاع التيار لمدة ١٥ دقيقة في حالة فصل الوحدة من غير قصد أثناء العمل. ستستمر الوحدة في البرنامج إذا تم توصيلها مرة أخرى على الفور.

العناية والتنظيف

هام: فك قابس الجهاز ودعه يبرد قبل التنظيف.

- لا تغمر جسم الجهاز أو القاعدة الخارجية لمقلاة الخبز في الماء.
- لا تستخدم غسالة الصحون لتنظيف مقلاة الخبز. يمكن أن تضر غسالة الصحون خاصية عدم الالتصاق في مقلاة الخبز ما قد يسبب الالتصاق أثناء الخبز.
- لا تستخدم ألواح صقل خشنة أو أدوات معدنية.
- نظف مقلاة الخبز والعجانة على مباشرة بعد كل استخدام بملء المقلاة جزئياً بماء صابوني دافئ. اتركها لتتقع لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. لإخراج العجانة، أدرها في اتجاه عقارب الساعة ثم ارفعها. استخدم قطعة قماش نظيفة للانتهاء من التنظيف ثم اشطفها وجففها. إذا تعذر إخراج العجانة بعد ١٠ دقائق، فأمسك العمود من أسفل المقلاة وأدره إلى الأمام والخلف حتى يتم تحرير العجانة.
- استخدم قماشاً رطبة ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية من الجهاز عند الضرورة.

الخدمة ورعاية العملاء

- إذا حدث تلف في السلك فيجب استبداله، لدواعي السلامة،

بواسطة KENWOOD أو عامل إصلاح معتمد من

KENWOOD.

- إذا أردت الحصول على المساعدة في أي مما يلي:

استخدم جهاز الخبز

خدمات الصيانة أو الإصلاح

فاتصل بالمحل حيث قمت بشراء الجهاز.



3:00



09:00



09:00

كيفية قياس المكونات (راجع الشكل التوضيحي

من ٣ إلى ٧)

من الهام استخدام المقياس الدقيق للمكونات للحصول على أفضل النتائج.

- يجب قياس مكونات السوائل دائماً في كوب القياس الشفاف الذي يحتوي على علامات مدرجة. يجب أن تصل السوائل إلى علامة في الكوب بمستوى العين، لا أكثر من ذلك ولا أقل (انظر ٣).
- استخدم دائماً السوائل بدرجة حرارة الغرفة، ٢٠ درجة مئوية أو ٦٨ درجة فهرنهايت، ما لم يتم عمل الخبز باستخدام الدورة السريعة التي تستغرق ساعة واحدة. اتبع الإرشادات الموضحة في قسم الوصفات.
- استخدم دائماً ملعقة القياس الموجودة لقياس الكميات الصغيرة للمكونات الجافة والسائلة. للحصول على ملء ملعقة شاي أو مائدة، املا حتى القمة ثم امسح الملعقة (انظر ٦).

مفتاح التشغيل / الإنهاء

يحتوي جهاز Kenwood على مفتاح التشغيل / الإيقاف ولن يعمل حتى يتم الضغط على مفتاح التشغيل.

- قم بتوصيل الجهاز واضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑫ الموجود في خلف الجهاز سيظهر 3:00 في شاشة العرض.
- أوقف عمل الجهاز دائماً وأفضله عن الكهرباء بعد الاستخدام.

استخدام جهاز الخبز (ارجع إلى لوحة الشكل التوضيحي)

- ١ أخرج مقلاة الخبز بإسك المقبض وتدوير المقلاة إلى خلف جهاز.
- ٢ ثبت العجانة.
- ٣ صب الماء على مقلاة الخبز.
- ٤ أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات.
- ٥ تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح.
- ٦ حيث يؤدي استخدام الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.
- ٧ أدخل مقلاة الخبز في غرفة الفرن بوضع جزء الخبز في زاوية في اتجاه ظهر الجهاز. ثم اقل المقلاة بتدويرها إلى الأمام.
- ٨ اخفض المقبض وأغلق الغطاء.
- ٩ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل بالإعداد ١ (3:00).
- ١١ اضغط على لوحة القائمة MENU ⑰ حتى يتم تحديد البرنامج المطلوب. يتم استخدام الإعداد ٩٠٠ جرام ولون القشرة المتوسط بشكل افتراضي في الجهاز.
- ١٢ حدد حجم الرغبة بالضغط على لوحة حجم الرغبة LOAF SIZE ⑱ حتى ينتقل المؤشر إلى حجم الرغبة المطلوب.
- ١٣ حدد لون القشرة بالضغط على لوحة القشرة CRUST ⑲ حتى ينتقل المؤشر إلى لون القشرة المطلوب (فاتحة أو متوسطة أو داكنة).
- ١٤ اضغط على لوحة بدء التشغيل START ⑳ للإيقاف أو إلغاء البرنامج اضغط على لوحة التشغيل / الإيقاف START/STOP من ثانيتين إلى ثلاث ثوان.
- ١٥ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.
- ١٦ استخدم الخطاف المرفق لرفع مقبض المقلاة.
- ١٧ أخرج مقلاة الخبز بإسك المقبض وتدوير المقلاة إلى خلف جهاز. استخدم دائماً القفازات حيث غالباً ما يكون مقبض المقلاة ساخناً.
- ١٨ ثم ضع المقلاة على حامل سلكي لتبرد.
- ١٩ اترك الخبز حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقطيع إلى شرائح، للسماح بتسريب البخار. سيكون من الصعب تقطيع الخبز إلى شرائح إذا كان ساخناً.
- ٢٠ نظف مقلاة الخبز والعجانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات جيداً واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- تخلص من مواد التغليف وأي بطاقات، بالإضافة إلى دعامة الورق المقوى الموجودة داخل حجرة الخبز.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون إشراف.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز أو اللعب به.
- استخدم هذا الجهاز في المنزل فقط كما هو معد له. لم تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.

السلامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة. الأسطح التي يمكن الوصول إليها عرضة لارتفاع درجة حرارتها أثناء الاستخدام. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج مقلاة الخبز الساخنة.
- لمنع أي انسكاب داخل غرفة الفرن، أخرج دائماً مقلاة الخبز من الجهاز قبل إضافة المكونات. المكونات التي تنسكب على العنصر الساخن يمكن أن تحترق وتسبب الدخان
- لا تستخدم هذا الجهاز إذا كانت هناك أي علامة مرئية على وجود تلف في سلك التيار أو إذا سقط من غير قصد.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التيار أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- افصل الجهاز دائماً من الكهرباء بعد الاستخدام أو قبل تركيبه أو إزالة الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي يتدلى على حافة سطح العمل أو السماح له بلمس الأسطح الساخنة مثل موقد الغاز أو مصباح كهربائي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على الأسطح المسطحة المقاومة للحرارة.
- لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إخراج مقلاة الخبز حيث ستكون ساخنة جداً.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة داخل الجهاز.
- لا تتجاوز السعة القصوى المذكورة حيث قد ينتج عن ذلك زيادة التحميل على الجهاز.
- لا تضع الجهاز أمام أشعة الشمس المباشرة أو بالقرب من أجهزة ساخنة أو جهاز تحويل الهواء الساخن. يمكن لكل هذه الأشياء أن تؤثر في درجة الحرارة الداخلية للفرن، ما قد يفسد النتائج.
- في حالة حدوث انقطاع في التيار الكهربائي بعد طهي المكونات جزئياً، ستضطر إلى البدء من جديد.
- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً حيث قد يتسبب ذلك في حدوث تلف كبير.
- لا تستخدم غرفة الفرن لأي نوع من التخزين.
- لا تغطي فتحات البخار في الغطاء وتأكد من وجود تهوية كافية حول الجهاز أثناء العمل.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموضع في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع مرسوم المؤسسة الاقتصادية الأوروبية 89/336/EEC

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسل كل الأجزاء (انظر التنظيف).

المفتاح

- ① مقبض الغطاء
- ② زجاج العرض
- ③ مقبض الحمل
- ④ خطاف المقلاة
- ⑤ عنصر التسخين
- ⑥ مقبض مقلاة الخبز
- ⑦ العجانة
- ⑧ عمود المحرك
- ⑨ توصيلة المحرك
- ⑩ كوب قياس
- ⑪ ملعقة قياس مزدوجة ملء، ملعقة شاي وملء، ملعقة مائدة
- ⑫ مفتاح التشغيل / الإيقاف
- ⑬ لوحة التحكم
- ⑭ شاشة العرض
- ⑮ مؤشرات لون القشرة (فاتحة، متوسطة، داكنة)
- ⑯ مؤشرات حجم الرغيف
- ⑰ لوحة القائمة
- ⑱ لوحة حجم الرغيف
- ⑲ لوحات مؤقت التأخير
- ⑳ لوحة لون القشرة
- ㉑ التشغيل / الإيقاف