

KENWOOD

Rapid▷▷bake

BM250 series

TYPE BM25

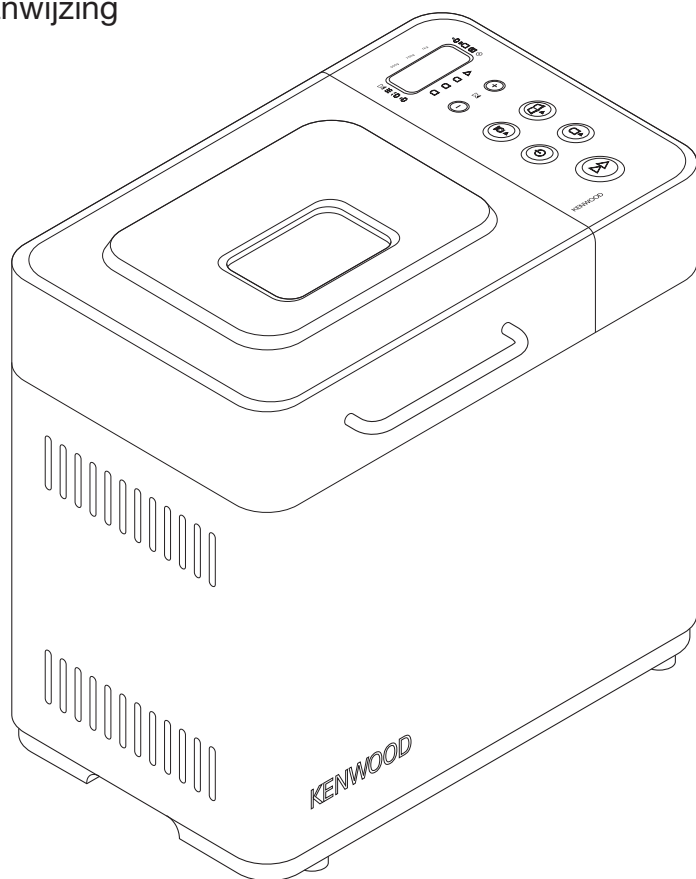
instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing



Português 3 - 15

Español 16 - 30

Türkçe 31 - 41

Česky 42 - 52

Magyar 53 - 63

Polski 64 - 78

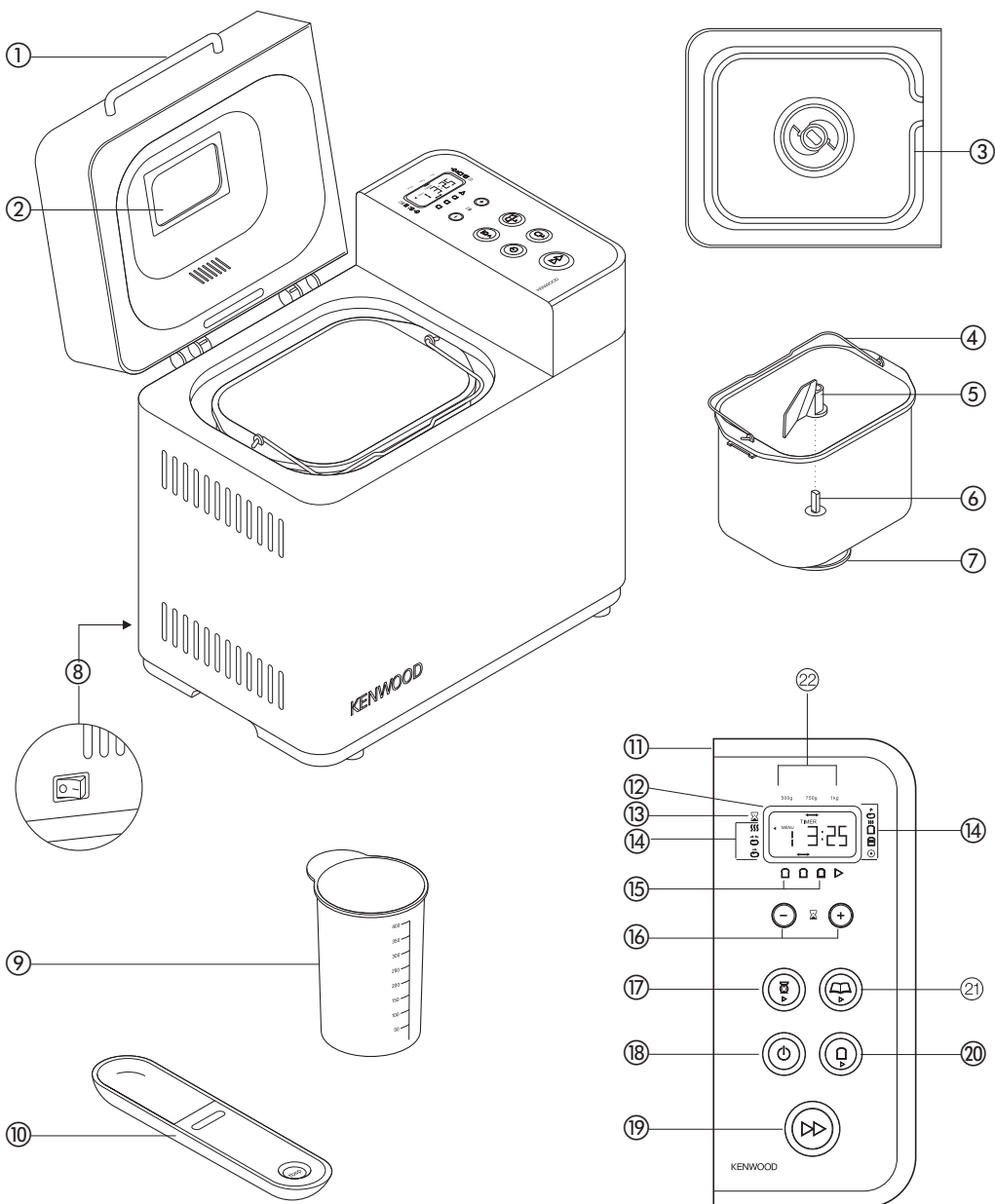
Ελληνικά 79 - 93

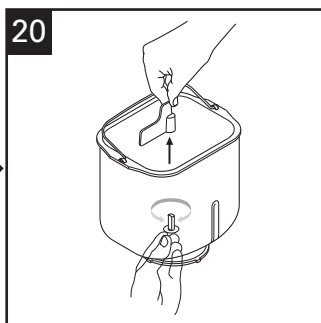
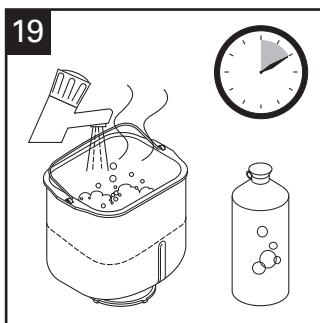
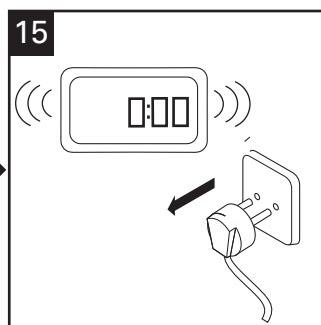
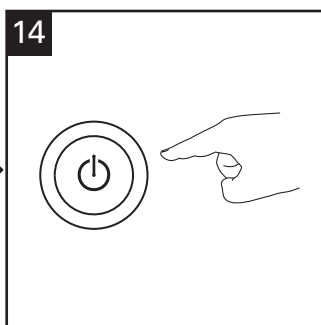
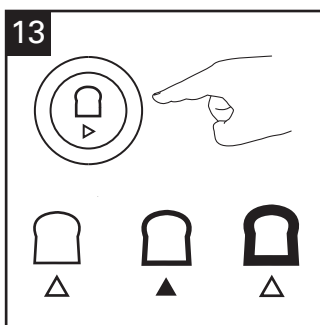
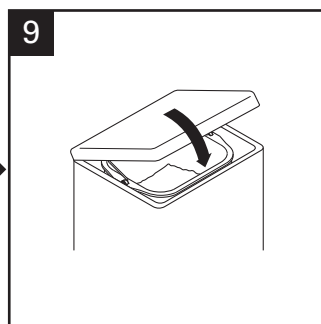
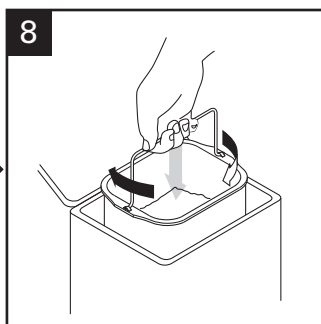
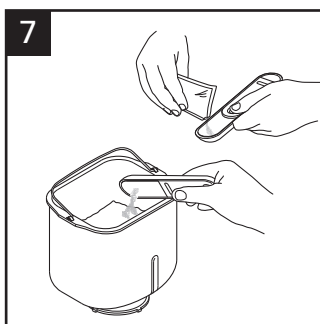
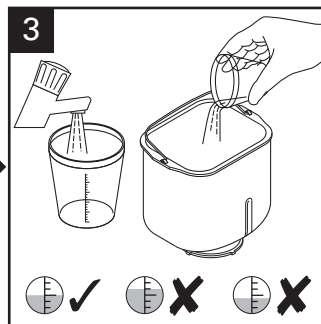
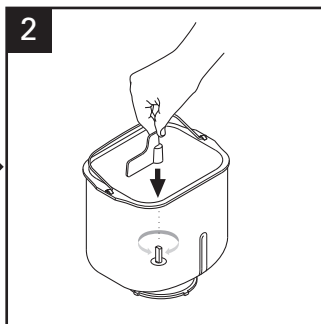
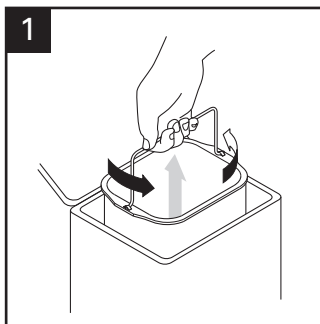
Slovenčina 94 - 108

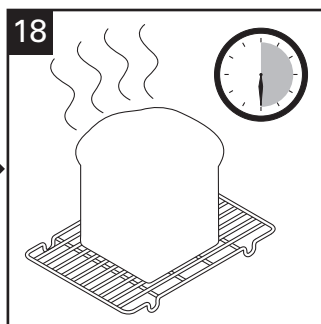
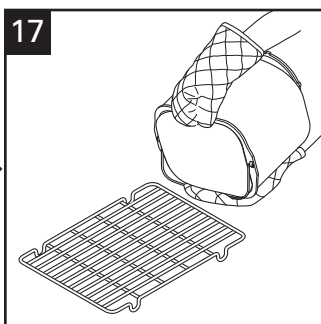
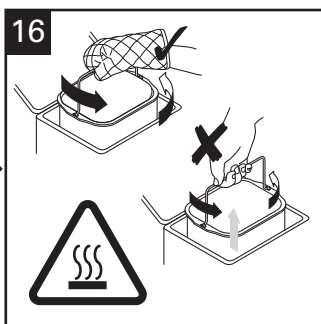
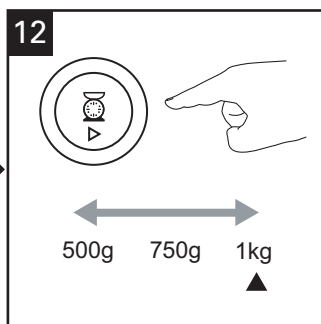
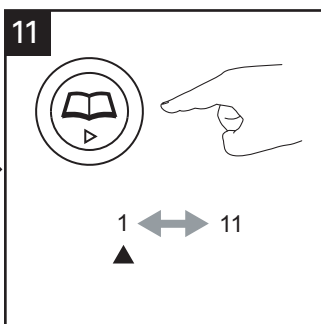
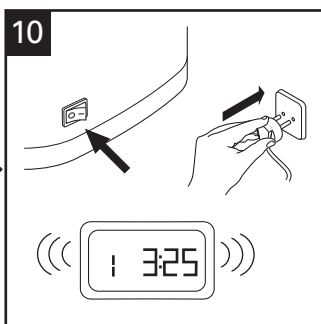
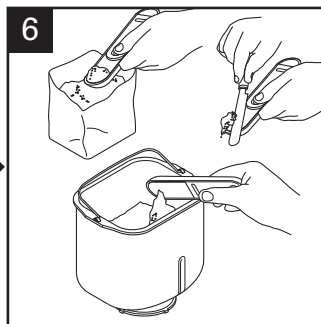
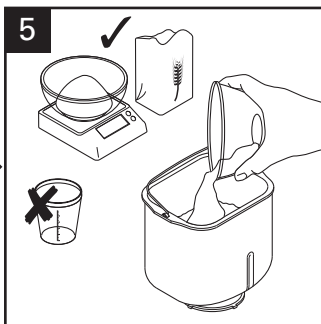
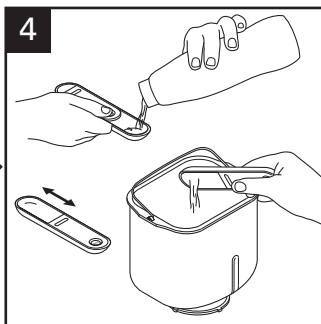
Українська 109 - 123

عربي ١٢٤ - ١٣٤









Português

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

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- 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 a capacidade máxima de farinha e quantidade de fermento especificados nas receitas fornecidas.

- 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.
- 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.
- Este aparelho não foi concebido para operar com temporizadores externos nem por sistema de controlo remoto separado.
- Não mergulhe a Máquina de Pão nem a base exterior da forma de pão em água.
- Crianças com 8 ou mais anos de idade podem utilizar, limpar e manter este electrodoméstico de acordo com as Instruções do Utilizador desde que sejam supervisionadas por pessoa responsável relativamente à sua segurança e que tenham recebido instrução sobre a forma de utilizar o electrodoméstico e estejam conscientes dos riscos.
- Pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, devem ter supervisão ou serem instruídas sobre o uso em segurança do electrodoméstico e estar conscientes dos riscos.
- As crianças não devem brincar com o electrodoméstico e com o respectivo fio eléctrico e ambos devem ser mantidos fora do alcance de crianças menores de 8 anos de idade.
- Desligue a máquina de fazer pão e da tomada eléctrica e deixe arrefecer antes de limpar.

- 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 corrente

- Certifique-se de que a alimentação eléctrica corresponde ao valor indicado na parte inferior da Máquina de Pão.

● AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.

- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de usar a sua máquina de pão pela primeira vez

- Lave todas as peças (ver “cuidados e limpeza”).

chave

- ① puxador da tampa
- ② visor de controlo
- ③ elemento de aquecimento
- ④ pega da forma de pão
- ⑤ amassador
- ⑥ veio de accionamento
- ⑦ acoplamento de accionamento
- ⑧ botão ligar/desligar (on/off)
- ⑨ copo medidor
- ⑩ colher de medição dupla 1 clh. chá & 1 clh. sopa
- ⑪ painel de comando
- ⑫ visor
- ⑬ indicador do temporizador
- ⑭ indicador do estado do programa
- ⑮ indicadores da tonalidade da cõdea (claro, médio, escuro, rápido)
- ⑯ botões do temporizador
- ⑰ botão de tamanho do pão
- ⑱ botão de início/paragem
- ⑲ botão de cozedura rápida
- ⑳ botão de tonalidade da cõdea
- ㉑ botão do menu
- ㉒ indicadores do tamanho do pão

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. Use o comando deslizante para seleccionar entre as medidas - ½ clh. de chá, 1 clh. de chá, ½ clh. de sopa ou 1 clh. de sopa. Encha até cima e nivele a colher (ver 6 e 7).

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 prima o interruptor ON/OFF ⑧ situado na parte de trás da máquina de pão – a unidade apita e aparece 3:25 no visor.
- Desligue sempre a sua máquina de fazer pão e retire da tomada após a sua utilização.

indicador do estado do programa ⑭

O indicador do estado do programa está situado no visor e a seta indicadora aponta para o estado do ciclo que a máquina de pão atingiu, assim: -

Pré-aquecimento ∞ A função de pré-aquecimento funciona no início da regulação de farinha integral (30 minutos) e integral rápida (5 minutos) para aquecer os ingredientes antes de começar a fase de mistura prévia. Não há acção de amassar durante este período.

Amassadura 🍞 A massa está na primeira ou na segunda fase de amassadura ou a ser virada entre os ciclos de levedação. Durante os últimos 10 minutos do 2º ciclo de amassadura na regulação (1), (3), (4) soa um aviso para indicar que deve adicionar quaisquer ingredientes extra à mão.

Repouso 🛌 A massa está a repousar entre ciclos de amassadura.

Levedação 🍷 A massa está no 1º, no 2º ou no 3º ciclo de levedação.

Cozedura 🍞 O pão está no ciclo de cozedura final.

Manter quente 🔥 A máquina de pão entra automaticamente em 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. **Atenção: o elemento de aquecimento liga e desliga e brilha intermitentemente durante o ciclo de manter quente.**

Fim 🏠 Fim do programa.

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

- 1 Remova a forma de pão segurando-a pela pega e girando-a para trás do forno de cozedura.
- 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.
- 8 Insira a forma de pão dentro do forno de cozedura, posicionando-a numa posição angulada e girando-a para trás do forno. Prenda-a depois girando-a para a frente.
- 9 Baixe o manípulo e feche a tampa.
- 10 Ligue à tomada e ligue a máquina – a unidade irá apitar e por defeito iniciar na definição 1 (3:25).
- 11 Prima o botão de MENU 🍞 até o programa pretendido ficar seleccionado. A máquina de pão adoptará por defeito 1 kg e tonalidade média da còdea. Nota: Se usar “COZEDURA RÁPIDA” 🍞, basta premir o botão; o programa começa de imediato.
- 12 Seccione o tamanho do pão premindo o botão de TAMANHO DO PÃO 🍞 até o indicador indicar o tamanho de pão pretendido.

- 13 Seccione a tonalidade da còdea premindo o botão de CÔDEA 🍞 até o indicador indicar a tonalidade da còdea pretendida (claro, médio ou escuro).
- 14 Prima o botão de INÍCIO 🍞. Para parar ou cancelar o programa, prima o botão de INÍCIO/PARAGEM durante 2 a 3 segundos.
- 15 Desligue a máquina de pão da tomada no final do ciclo de cozedura.
- 16 Remova a forma de pão segurando-a pela pega e girando-a para trás do forno de cozedura. **Use sempre luvas de forno pois a pega da 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.
- 19 Limpe a forma de pão e o amassador imediatamente após a sua utilização (ver “cuidados e limpeza”).

temporizador ⌚

O temporizador permite-lhe atrasar o início do processo de cozedura do pão até um máximo de 15 horas. O início temporizado não pode ser usado com o programa “COZEDURA RÁPIDA” e não é recomendado para uso com os modos de massa, compota ou sem glúten.

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.
- Seccione a tonalidade da còdea 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 "9:05". Se passar a indicação "9:05", basta premir a tecla (-) do temporizador até voltar a "9:05".



3:25

- Prima a tecla de início; o sinal (:) no visor começará a piscar. O temporizador iniciará a contagem decrescente.



09:05

- 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.



09:05

protecção contra cortes de energia

A sua máquina de pão tem uma protecção contra cortes de energia de 8 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.
- A tampa pode ser levantada para limpar.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção "guia de avarias" do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.

- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



**ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO
CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS
DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE
RELATIVA AOS RESÍDUOS DE
EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E
ELECTRÓNICOS (REEE)**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

tabela de programas de pão/massa

programa		Tempo total do programa			Aviso para adicionar ingredientes			Manter quente
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 base	Receitas com farinha branca ou integral	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60
2 francês	Produce uma cõdea mais estaladiça e é adequado para pães com baixo teor de gordura e de açúcar	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60
3 integral	Pães rápidos *	2:30	2:32	2:35	-	-	-	60
	Receitas com farinha integral pré-aquecimento de 30 minutos	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	
	Pães rápidos: pré-aquecimento * de 5 minutos	2:28	2:30	2:33	-	-	-	
4 doce	Receitas de pão com muito açúcar	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60
5 sem glúten	Para usar com farinhas sem glúten e misturas para pão sem glúten. Peso máx. de farinha: 500 g	2:24			-			60
6 mistura de pacote	Para misturas para pão já preparadas Máx. 500 g de mistura	2:24			-			60
7 bolo	Pães e bolos com massa não levedada	1:43			-			-
8 massa	Massa para ser moldada à mão e cozida no seu forno convencional.	1:30			-			-
9 massa italiana	Receitas para massa italiana	0:14			-			-
10 compota	Para fazer compotas	1:05			-			-
11 cozer	Função só de cozedura. Pode também ser usada para aquecer pães já cozidos e arrefecidos ou torná-los mais estaladiços.	1:00			-			60
botão de cozedura rápida	Coze pães em menos de 1 hora. Os pães necessitam de água morna, mais fermento e menos sal.	0:58			-			60

* Para seleccionar o programa de pães rápidos prima a tecla da tonalidade da cõdea até o indicador apontar para (▷).

** 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.

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

Pão branco básico **Programa 1**

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Água	245ml	290ml	380ml
Óleo vegetal	1 clh. sopa	1½ clh. sopa	1½ clh. sopa
Farinha para pão branco	350g	450g	600g
Leite magro em pó	1 clh. sopa	4 clh. chá	2 clh. sopa
Sal	1 clh. chá	1½ clh. chá	1½ clh. chá
Açúcar	2 clh. chá	1 clh. sopa	4 clh. chá
Fermento desidratado	1 clh. chá	1½ clh. chá	1½ clh. chá

clh. chá = colher de chá de 5 ml
clh. sopa = colher de sopa de 15 ml

Pão de leite **Programa 4**

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Leite	130ml	220ml	260ml
Ovos	1	2	2
Manteiga amolecida	80g	140g	180g
Farinha para pão branco	350g	500g	600g
Sal	1 clh. chá	1 clh. chá	1½ clh. chá
Açúcar	30g	60g	80g
Fermento desidratado	1½ clh. chá	2 clh. chá	2½ clh. chá

Pão integral com sementes **Programa 3**

Ingredientes	750g	1Kg
Água	300mls	380mls
Óleo vegetal	1 clh. sopa	1½ clh. sopa
Farinha para pão integral	400g	500g
Farinha para pão branco	50g	100g
Leite magro em pó	4 clh. chá	2 clh. sopa
Sal	1 clh. chá	1½ clh. chá
Açúcar	2 clh. chá	1 clh. sopa
Fermento desidratado	1 clh. chá	1 clh. chá
Sementes de abóbora	3 clh. chá	3 clh. chá
Sementes de girassol	3 clh. chá	3 clh. chá
Sementes de papoila	2 clh. chá	3 clh. chá
Sementes de sésamo ligeiramente torradas	2 clh. chá	3 clh. chá

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

Pão branco rápido

Botão de cozedura rápida

Ingredientes	1Kg
Leite, morno (32-35 °C)	350ml
Ovo	50ml
Óleo vegetal	1 clh. sopa
Farinha para pão branco	600g
Leite magro em pó	2 clh. sopa
Sal	1 clh. chá
Açúcar	4 clh. chá
Fermento desidratado	4 clh. chá

1 Prima o botão de COZEDURA RÁPIDA e o programa começa de imediato.

Pãezinhos

Programa 8

Ingredientes	1Kg
Água	240ml
Ovo	1
Farinha para pão branco	450g
Sal	1 clh. chá
Açúcar	2 clh. chá
Manteiga	25g
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.	• 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.	• 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.	• 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.	• 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.	• Demasiado fermento. • Demasiado açúcar. • Demasiada farinha. • Sal insuficiente. • Ambiente quente, húmido.	• 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.	• Demasiado líquido. • Demasiado fermento. • Demasiada humidade e tempo quente podem ter feito a massa levedar demasiado depressa.	• 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.	• 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.	• 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.	• 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.	• Coloque a máquina de pão noutra sítio. • Não use mais ingredientes do que os recomendados para o tamanho de pão maior (máx. 1Kg). • 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.	• Massa demasiado seca, não levedou de forma uniforme na forma.	• Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).
TEXTURA DO PÃO		
8. Textura pesada, densa.	• Demasiada farinha. • Fermento insuficiente. • Açúcar insuficiente.	• Meça com exactidão. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Meça com exactidão.
9. Textura aberta, grosseira ou com buracos.	• Não se usou sal. • Demasiado fermento. • Demasiado líquido.	• 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).
10. O centro do pão está cru, não cozeu por completo.	• Demasiado líquido. • Corte de energia durante o funcionamento. • As quantidades eram excessivas e a máquina não aguentou.	• Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Se houver um corte na alimentação durante o funcionamento da máquina, por mais de 8 minutos, terá de remover o pão não cozido da forma e começar de novo com outros ingredientes. • Reduza as quantidades para as quantidades permitidas.
11. É difícil partir o pão às fatias, pão muito pegajoso.	• O pão foi partido às fatias muito quente. • A faca usada não é adequada.	• 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.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TONALIDADE E ESPESSURA DA CÔDEA		
12. Côdea muito escura/demasiado grossa.	• Usou-se a opção de côdea ESCURA.	• Da próxima vez, use a opção de côdea de tonalidade média ou clara.
13. O pão está queimado.	• Máquina de pão avariada.	• Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.
14. Côdea demasiado clara.	• Pão não cozeu tempo suficiente. • A receita não tem leite em pó nem leite fresco.	• 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.	• Tem de colocar água dentro da forma de pão e deixar o amassador de molho antes de o poder retirar.	• 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.	• Pode acontecer após uso prolongado.	• 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.	• A máquina de fazer pão não se encontra ligada • Forma de pão mal colocada. • Temporizador seleccionado.	• Verifique se o botão ligar/desligar (on/off) (8) 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.	• Não ligou a máquina de pão. • Esqueceu-se de colocar o amassador na forma.	• 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.
19. Cheiro a queimado notado durante o funcionamento.	• Derramaram-se ingredientes no interior do forno. • A forma verte. • Capacidade da forma de pão excedida.	• 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.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
20. Máquina desligada da tomada por engano ou corte de energia durante a utilização. Como posso salvar o pão?	• 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 11 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 11 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 E:01 no visor e não é possível ligar a máquina.	• Cuba do forno demasiado quente.	• Desligue da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos.
22. Aparece a mensagem H:HH &E:EE no visor e a máquina não funciona.	• A máquina de pão está avariada. Erro no sensor de temperatura	• Ver secção "Assistência e apoio ao cliente".

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- 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 exceda las cantidades máximas de harina y de levadura recomendadas especificadas en las recetas que se facilitan.

- 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
- 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.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No introduzca en agua ni la carcasa de la panera ni la base externa del molde para pan.
- Los niños a partir de los 8 años de edad pueden utilizar, limpiar y realizar el mantenimiento de este aparato de acuerdo con las Instrucciones del usuario siempre que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad, reciban instrucciones relativas al uso del aparato y sean conscientes de los peligros.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos que utilicen este aparato deben haber recibido instrucciones o supervisión en relación con su uso seguro y ser conscientes de los peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato, y tanto el aparato como el cable deben estar fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

- 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 enchufar el aparato

- Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica tiene las mismas características que las que figuran en la parte inferior de la panera.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Lave todas las piezas (véase cuidado y limpieza).

clave

- ① asa de la tapa
- ② ventana de visualización
- ③ elemento térmico
- ④ asa del molde para pan
- ⑤ amasadora
- ⑥ eje impulsor
- ⑦ acoplamiento de propulsión
- ⑧ interruptor on/off
- ⑨ vaso de medida
- ⑩ cuchara dual de medida: 5 ml y 15 ml
- ⑪ panel de control
- ⑫ pantalla de visualización
- ⑬ indicador del temporizador
- ⑭ indicador de estatus de programa
- ⑮ indicadores del color de la corteza (claro, mediano, oscuro, rápido)
- ⑯ botones del temporizador de retraso
- ⑰ botón del tamaño del pan
- ⑱ botón start/stop (inicio/parada)
- ⑲ botón de cocción rápida
- ⑳ botón del color de la corteza
- ㉑ botón del menú
- ㉒ indicadores de tamaño de la barra

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. Utilice la corredera para seleccionar entre las siguientes medidas - ½ cucharadita, 1 cucharadita, ½ cucharada o 1 cucharada. Llene la cuchara hasta arriba y luego nivélela (véase 6 y 7).

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 ⑧ situado en la parte posterior de la máquina para hacer pan; la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 3:25.
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

indicador de estatus de programa ⑭

El indicador de estatus de programa está situado en la pantalla, y la flecha indicadora señalará la fase del ciclo que la máquina para hacer pan ha alcanzado del siguiente modo: -

Pre-heat (precalentamiento) ㉓ La función de precalentamiento sólo funciona al principio de los ajustes wholewheat (integral) (30 minutos) y wholemeal rapid integral rápido (5 minutos) para calentar los ingredientes antes de que empiece la primera fase de amasado. En este período, la amasadora no está en funcionamiento.

Knead (amasadora) ㉔ La masa está o bien en la primera o en la segunda fase de amasado o se está formando en una bola entre los ciclos de fermentación. Durante los últimos 10 minutos del segundo ciclo de amasado en los ajustes (1), (3), (4) sonará una alarma para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.

Rest (reposo) ㉕ la masa está en reposo entre los ciclos de amasado.

Rise (fermentación) ㉖ la masa está en el primer, segundo o tercer ciclo de fermentación.

Bake (cocción) ㉗ El pan está en el último ciclo de cocción.

Keep Warm (mantener caliente) ㉘ La máquina para hacer pan pasa automáticamente al modo Keep warm (mantener caliente) al final del ciclo de cocción. Se mantendrá en el modo mantenimiento durante un máximo de una hora o hasta que la máquina se apague, lo que antes ocurra. **Nota: el elemento térmico se conectará y desconectará y brillará intermitentemente durante el ciclo de mantenimiento de calor.**

End (fin) ㉙ fin del programa.

utilización de la panera automática (consulte los dibujos)

- 1 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.
- 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.
- 5 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 horno colocando el molde en un ángulo hacia la parte posterior de la unidad. Luego bloquee el molde girándolo hacia la parte delantera.
- 8 Baje el asa y cierre la tapa.
- 9 Enchufe y conecte – la unidad pitará y se colocará en la configuración predeterminada 1 (3:25).
- 11 Apriete el botón MENU ㉚ hasta que el programa requerido quede seleccionado. La máquina para hacer pan tomará por defecto el ajuste 1Kg y color de la corteza mediano. Nota: si utiliza la "RAPID BAKE" (cocción rápida) ㉙, apriete el botón y el programa se iniciará automáticamente.
- 12 Seleccione el tamaño del pan apretando el botón LOAF SIZE (tamaño del pan) ㉛ hasta que el indicador se mueva al tamaño de pan deseado.
- 13 Seleccione el color de la corteza apretando el botón CRUST (corteza) ㉜ hasta que el indicador se mueva al color de corteza deseado (claro, mediano u oscuro).
- 14 Apriete el botón START ㉝. Para detener o cancelar el programa apriete el botón START/STOP durante 2 – 3 segundos.
- 15 Al finalizar el ciclo de horneado, desconecte la panera automática de la corriente eléctrica.
- 16 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción. **Utilice siempre guantes ya que el asa de la bandeja estará caliente.**
- 17 Luego desmolde el pan sobre una rejilla de alambre para que se enfríe.
- 18 Deje que el pan se enfríe durante al menos 30 minutos antes de rebanarlo, para que así se vaya el vapor. Será más difícil rebanar el pan si está caliente.
- 19 Limpie la bandeja para el pan y la amasadora inmediatamente después de su uso (véase cuidado y limpieza).

teclas de inicio diferido ⌚

El Temporizador de retraso le permite retrasar el proceso de producción del pan hasta 15 horas. El inicio retrasado no se puede utilizar con el programa "RAPID BAKE" (cocción rápida) y no se recomienda su uso con los ajustes de masa, mermelada o sin gluten.

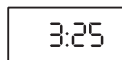
IMPORTANTE: al utilizar esta función de inicio diferido, no use ingredientes perecederos, es decir, ingredientes que se estropeen fácilmente a temperatura ambiente o a temperaturas más elevadas, como ocurre con la leche, los huevos, el queso o el yogur, por ejemplo.

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:

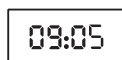
- Presione la tecla MENÚ  para seleccionar el programa que desee. Se visualiza entonces el tiempo del ciclo del programa.
- Seleccione el tamaño y el color de la corteza que desee.
- A continuación, configure el reloj de inicio diferido.
- Presione la tecla (+) de la función de inicio diferido y manténgala 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 '9:05'. Si se pasa de '9:05', basta presionar la tecla (-) de la función de inicio diferido hasta volver a '9:05'.



- 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.



protección contra interrupción de la corriente eléctrica

La panera automática dispone de una protección de 8 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.
- La tapa se puede dejar abierta para limpiar el aparato.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "guía de solución de problemas" en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

tabla de programas para pan/masa

programa		Tiempo total del programa				Alerta para añadir ingredientes			Mantener caliente
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg	☆☆☆
1 básico	Recetas con harina para plan blanco o integral	3:13	3:18	3:25		2:51	2:56	3:03	60
2 francés	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar	3:30	3:32	3:35		-	-	-	60
	Pan rápido ☆	2:30	2:32	2:35		-	-	-	
3 integral	Recetas con harina integral de trigo	3:43	3:45	3:48		2:56	2:58	3:01	60
	Precalentamiento durante 30 minutos								
	Pan rápido: Precalentamiento durante 5 minutos ☆	2:28	2:30	2:33		-	-	-	
4 dulce	Recetas de pan con gran contenido en azúcar	3:17	3:22	3:27		2:55	3:00	3:05	60
5 sin gluten	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten. Max 500g de harina		2:24				-		60
6 preparados de paquete	Para los preparados de pan Max 500g de preparado		2:24				-		60
7 tartas	Tartas y panes sin levadura		1:43				-		-
8 masa	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno.		1:30				-		-
9 masa para pasta	Recetas de masa para pasta		0:14				-		-
10 mermelada	Para elaborar mermeladas		1:05				-		-

tabla de programas para pan/masa

programa		Tiempo total del programa			Alerta para añadir ingredientes			Mantener caliente
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	☆☆☆
11 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
botón de bcocción rápida	Produce pan en menos de 1 hora. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.	0:58			-			60

- ☆☆ Para seleccionar el programa de pan rápido apriete la almohadilla de color de la corteza hasta que el indicador señale hacia (▷).
- ☆☆ 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.

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

Pan blanco básico

Programa 1

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Agua	245ml	290ml	380ml
Aceite vegetal	1 cuchara	1½ cuchara	1½ cuchara
Harina sin blanquear para pan blanco	350g	450g	600g
Leche en polvo desnatada	1 cuchara	4 cucharilla	2 cuchara
Sal	1 cucharilla	1½ cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	2 cucharilla	1 cuchara	4 cucharilla
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla	1½ cucharilla	1½ cucharilla

1 cucharilla = 5 ml

1 cuchara = 15 ml

Pan brioche

Programa 4

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Leche	130ml	220ml	260ml
Huevos	1	2	2
Mantequilla, fundida	80g	140g	180g
Harina sin blanquear para pan blanco	350g	500g	600g
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	30g	60g	80g
Levadura desecada fácil de mezclar	1½ cucharilla	2 cucharilla	2½ cucharilla

Pan integral con semillas

Programa 3

Ingredientes	750g	1Kg
Agua	300mls	380mls
Aceite vegetal	1 cuchara	1½ cuchara
Harina para pan integral	400g	500g
Harina sin blanquear para pan blanco	50g	100g
Leche en polvo desnatada	4 cucharilla	2 cuchara
Sal	1 cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	2 cucharilla	1 cuchara
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla	1 cucharilla
Semillas de calabaza	3 cucharilla	3 cucharilla
Semillas de girasol	3 cucharilla	3 cucharilla
Semillas de amapola	2 cucharilla	3 cucharilla
Semillas de sésamo ligeramente tostadas	2 cucharilla	3 cucharilla

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

Pan blanco rápido

Botón de cocción rápida

Ingredientes	1Kg
Leche, tibia (32-35°C)	350ml
Huevos	50ml
Aceite vegetal	1 cuchara
Harina sin blanquear para pan blanco	600g
Leche en polvo desnatada	2 cuchara
Sal	1 cucharilla
Azúcar	4 cucharilla
Levadura desecada fácil de mezclar	4 cucharilla

1 Apriete el botón RAPID BAKE (cocción rápida) y el programa se iniciará automáticamente.

Panecillos

Programa 8

Ingredientes	1Kg
Agua	240ml
Huevos	1
Harina sin blanquear para pan blanco	450g
Sal	1 cucharilla
Azúcar	2 cucharilla
Mantequilla	25g
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	• 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.	• Situación normal, no se necesita solución. • Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharaditas). • 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.	• 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.	• 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.	• Demasiada levadura. • Demasiada azúcar. • Demasiada harina. • No se ha echado sal suficiente. • El tiempo estaba húmedo y hacia calor.	• Reduzca la cantidad de levadura en ¼ de una cucharadita. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharadita. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharaditas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) y la de levadura en ¼ de una cucharadita.

guía para resolución de problemas (*continuación*)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
4. Parte superior y lados hundidos.	• Demasiado líquido. • Demasiada levadura. • Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas) 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.	• 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.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas). • 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.	• 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.	• Coloque la panera en otro lugar. • No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 1Kg). • 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 cucharitas) y la de levadura en ¼ de cucharita.
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	• La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente en el molde.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas).
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura densa y gruesa.	• Demasiada harina • No se ha echado suficiente levadura • No hay suficiente azúcar.	• Mida las cantidades con precisión. • Añada la cantidad exacta de levadura indicada. • Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	• No se ha echado sal. • Demasiada levadura. • Demasiado líquido.	• 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 cucharitas).
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	• Demasiado líquido. • Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba funcionando. • Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas). • Si el suministro de corriente eléctrica se cortó durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la bandeja y empezar otra vez con ingredientes nuevos. • Reduzca las cantidades al máximo permitido.

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
TEXTURA DEL PAN		
11. El pan no se corta bien en rebanadas, muy viscoso.	• Se ha cortado en rebanadas cuando aún estaba demasiado caliente. • No se ha utilizado un cuchillo adecuado.	• 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.	• Se ha utilizado la opción OSCURA para corteza.	• La próxima vez utilice la opción media o clara.
13. La barra de pan está quemada.	• Funcionamiento incorrecto de la panera.	• Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
14. La corteza es demasiado clara.	• El pan no se ha horneado el tiempo suficiente. • Aumente el tiempo de horneado.	• La receta no incluía leche en polvo ni leche fresca. • Añada 15 ml (3 cucharitas) 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.	• Debe añadir agua al molde para el pan y dejar que la amasadora se empape antes de poder sacarlo.	• 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.	• Puede ocurrir tras un uso prolongado.	• 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.	• Máquina para hacer pan no conectada • El molde no está colocado correctamente. • Se ha seleccionado la tecla de inicio diferido.	• 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.	• No se ha presionado la tecla de inicio de la panera. • Se olvidó colocar la amasadora en el molde.	• 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.
19. Mientras está en funcionamiento, huele a quemado.	• Se han derramado ingredientes dentro del horno. • Hay una filtración en el molde. • Se ha excedido la capacidad del molde.	• 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.

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
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?	• 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 11 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 11 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 E:01 y el aparato no puede encenderse.	• Compartimento del horno demasiado caliente	• Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe durante 30 minutos.
22. En la pantalla aparece H:HH & E:EE y el aparato no funciona.	• La panera no funciona correctamente. Error del sensor de temperatura.	• Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- 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 eklemekten 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.
- Sunulan reçetelerdeki maksimum un ve kabartma tozu kapasitesini aşmayın.
- Ekmek Pişiriciyi direkt güneş ışığı altına, sıcak cihazların veya havalandırma.yakınına yerleştirmeyin. Bunların tümü fırının iç ısını etkileyerek sonuçların istenilen şekilde olmamasına sebep olabilir.
- 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.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanım için değildir.
- Ne Ekmek Pişiricinin gövdesini ne de ekmek tavaasının dış tabanını suya sokmayın.
- 8 yaş ve üzeri çocuklar bu cihazı Kullanma Talimatlarına uygun şekilde kullanabilir, temizleyebilir ve kullanıcı bakım işlemlerini gerçekleştirebilir, ancak bunun için güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaları ve cihazın kullanımına ilişkin talimatları ve mevcut tehlikeleri öğrenmiş olmaları gereklidir.
- Fiziki, algılama veya zihinsel yetersizliği olan kişiler ya da bu cihazı kullanmayı bilmeyen kişiler denetim altında kullanılmalı veya güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmeli ve olası tehlikeler öğretilmelidir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır, hem cihaz hem de kablosu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde olmalıdır.
- Ekmek pişiriciyi fişten çekin ve temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- 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.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

ekmek pişiricinizin ilk kullanımından önce

- Tüm parçaları yıkayın (bkz bakım ve temizlik).

parçalar

- ① kapak tutamağı
- ② izleme penceresi
- ③ ısıtıcı eleman
- ④ ekmek tavası tutamağı
- ⑤ yoğurucu
- ⑥ tahrik mili
- ⑦ tahrik bağlantısı
- ⑧ açma/kapatma anahtarı
- ⑨ ölçü kabı
- ⑩ çift taraflı ölçü kaşığı, 1çaykaşığı & 1yemekkaşığı
- ⑪ kontrol paneli
- ⑫ gösterme penceresi
- ⑬ zamanlayıcı göstergesi
- ⑭ program durum göstergesi
- ⑮ kabuk renk göstergeleri (açık, orta, koyu, hızlı)
- ⑯ gecikme zamanlayıcı düğmeleri
- ⑰ somun ebat düğmesi
- ⑱ başlat/durdur düğmesi
- ⑲ hızlı pişirme düğmesi
- ⑳ kabuk rengi düğmesi
- ㉑ menü düğmesi
- ㉒ somun ebat göstergeleri

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 kaşığını kullanın. Kaydırıcı ile - 1/2 tsp, 1 tsp, 1/2 tbsp veya 1 tbsp ölçülerinden birini seçin. Üste kadar doldurun ve ve düzleyin (bkz 6 ve 7)

açma/kapatma anahtarı

Kenwood ekmek pişiriciniz AÇMA/KAPATMA anahtarına sahiptir ve "Açma" anahtarına basıldığında sürece çalışmaz.

- Fişi takın ve ekmek pişiricinin arkasında bulunan AÇMA/KAPAMA anahtarına ⑧ basın – cihazdan bip sesi çıkar ve ekranda 3.25 görüntülenir.

- Kullandıktan sonra daima ekmek pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

program durum göstergesi ⑭

Program durum göstergesi gösterge penceresinde bulunur ve göstergenin oku ekmek pişiricinin ulaştığı aşamayı aşağıdaki şekilde gösterir: -

Ön ısıtma ㉑ Ön ısıtma özelliği sadece tam buğday ayarının (30 dakika) ve kepekli ekmek hızlı (5 dakika) başında ilk yoğurma aşamasından önce malzemeleri ılıtmak için kullanılır. Bu sürede yoğurma işlemi yapılmaz.

Yoğurma ㉒ Hamur ya birinci ya da ikinci yoğurma aşamasındadır veya kabarma döngüleri arasındadır. (1), (3), (4) ayarlarının ikinci yoğurma döngüsünün son 10 dakikasında bir uyarı sesi ilave malzemeleri manuel olarak eklemenizi belirtecektir.

Dinlenme ㉓ hamur yoğurma döngüleri arasında dinlendirilir.

Kabarma ㉔ Hamur birincii, ikinci veya üçüncü kabarma döngüsündedir.

Pişirme ㉕ Somun son pişirme döngüsündedir.

Sıcak Tut ㉖ Ekmek pişirici pişirme döngüsünün sonunda otomatik olarak sıcak tut moduna geçer. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekleşirse. **Lütfen unutmayın: sıcak tut döngüsü sırasında ısıtıcı eleman aralıklı olarak çalışacak ve duracaktır.**

Son ㉗ program sonu.

Ekmek Pişiricinizi kullanma (çizim paneline bakın)

- 1 Tutamaktan tutup tavayı ekmek pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmek tavasını çıkartın.
- 2 Yoğurucuyu takın.
- 3 Ekmek tavaasına suyu dökün.
- 4 Malzemelerin geri kalanını tariftaki sıraya göre ekleyin.
- ↑ Tüm malzemelerin hassas şekilde ölçüldüğünden emin olun. yanlış ölçüm sonuçların kötü olmasına sebep olur
- ↓
- 7
- 8 Ekmek tavasını ünitenin arkasına doğru açıyla yerleştirerek ekmek tavasını fırın odasına yerleştirin. Sonra tavayı öne doğru döndürerek kilitleyin.

- 9 Kolu indirin ve kapağı kapatın.
- 10 Fişi takın ve çalıştırın – cihaz bip sesi çıkartır ve varsayılan ayar olarak 1 (3:25) seçilir.
- 11 İstedığınız program seçilene kadar MENU düğmesine ⑫ basın. Ekmek pişiricinin varsayılan ayarı 1Kg ve orta kabuk rengidir. Not: "HIZLI PİŞİRME" ⑪ kullanılıyorsa, sadece düğmeye basın, program otomatik olarak başlar.
- 12 Somun ebatını LOAF SIZE düğmesine ⑬ gösterge istediğiniz ebata gelene kadar basarak seçin.
- 13 CRUST düğmesine ⑭ gösterge istediğiniz kabuk rengine gelene kadar basarak kabuk rengini seçin (açık, orta veya koyu).
- 14 START düğmesine ⑮ basın. Durdurmak veya programı iptal etmek için START/STOP düğmesine 2 – 3 saniye basın.
- 15 Pişirme süresinin sonunda ekmek pişiriciyi fişten çekin
- 16 Tutamaktan tutup tavayı ekmek pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmek tavasını çıkartın. **Tava tutamağı sıcak olacağı için daima fırın eldiveni kullanın.**
- 17 Daha sonra soğuması için tel üzerine koyun.
- 18 Dilimlemeden önce ekmeğin en az 30 dakika soğumasını, buharın çıkmasını bekleyin. Sıcakken ekmeği dilimlemek zordur.
- 19 Ekmek tavasını ve yoğurucuyu kullandıktan sonra temizleyin (bkz bakım ve temizleme).

gecikme zamanlayıcı ⌚

Gecikme zamanlayıcı ekmek pişirme sürecini 15 saate kadar gecikmeyle yapabilmenizi sağlar. Gecikmeli başlatma "HIZLI PİŞİRME" programı ile birlikte kullanılamaz ve hamur, reçel veya glutensiz ayarlarında kullanılması tavsiye edilmez.

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

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

- İsteddiğiniz programı seçmek için MENU ⑫ 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 hesaplamanız gerekli değildir, ekmek pişirici bunu otomatik olarak ayarlayacaktır.

Örnek: Pişmiş ekmek sabah 7'de gerekli. Eğer ekmek 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 '9:05'
görüntülenene kadar zamanı 10 dakikalık adımlarla arttırmak için (+) zamanlayıcı düğmesini kullanın. Eğer '9:05' geçerseniz, sadece (-) zamanlayıcı düğmesine basarak '9:05' kadar geri dönün.



3:25

- 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.



09:05



09:05

elektrik kesintisi koruması

Çalışma sırasında fişin yanlışlıkla çekilmesi durumlarına karşı ekmek pişirici 8 dakikalık elektrik kesintisi koruma özelliğine sahiptir. Eğer fiş hemen takılırsa pişirici programına devam eder.

bakım ve temizlik

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

- Ne Ekmek Pişiricinin gövdesini ne de ekmek tavaasının dış tabanını suya sokmayın.
- Ekmek tavaasını bulaşık makinasında yıkamayın. Bulaşık makinesi ekmek tavaasının yapışmaz yüzeyine zarar vererek pişirme sırasında ekmeğin yapışmasına neden olabilir.
- Aşındırıcı temizleyiciler veya metal kullanmayın.
- Ekmek tavaasını 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 çıkartılamıyorsa, tavanın altından mili tutun ve yoğurucu serbest kalana kadar ileri geri döndürün.
- Gerekirse Ekmek Pişiricinin içini ve dışını silmek için nemli yumuşak bir bez kullanın.
- Kapak temizlemek için kaldırılabilir.



ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

ekmek/hamur program tablosu

program		Toplam Program Süresi			Malzeme Ekleme için Uyarı **			Sıcak Tutun **
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 normal	Beyaz veya Esmer Ekmek Unu tarifleri	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60
2 fransız	Daha çtır kabuk oluřtur, yağ ve řekeri düşük ekmek için uygundur	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60
3 tam buğday	Hızlı Somunlar *	2:30	2:32	2:35	-	-	-	
	Tam buğday veya doygun un tarifleri 30 dakika ön ısıtma	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60
4 tatlı	Hızlı Somunlar 5 dakika ön ısıtma *	2:28	2:30	2:33	-	-	-	
5 glutensiz	Yüksek řekeri tarifler	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60
	Glutensiz un kullanmak ve glutensiz ekmek yapmak için Maks. 500 g un	2:24			-			60
6 paket karışım	Hazır ekmek karışımaları için Maks 500 g karışım	2:24			-			60
7 pandispanya	Mayasız ekmek ve pandispanya	1:43			-			-
8 hamur	El ile řekillendirme ve kendi fırınıızda piřirmek için	1:30			-			-
9 pasta hamuru	Pasta hamur tarifleri	0:14			-			-
10 reçel	Reçel yapmak için	1:05			-			-
11 piřir	Sadece piřirme özellięi Piřirilmiş ve soęutulmuř ekmekleri ısıtmak veya daha çtır hale getirmek için kullanılabilir	1:00			-			60
hızlı piřirme düęmesi	1 saaten kısa sürede ekmek piřirmek için Ekmek için sıcak su, ekstra maya ve daha az tuz gerekir	0:58			-			60

* Hızlı somun programını seçmek için, kabuk rengi düğmesine göstergede (>) gösterilene kadar basın.

** Tarif bunu gerektiriyorsa, 2nci yoğurma döngüsünün öncesinde malzeme eklenmesi için bir uyarı sesi duyulacaktır.

** Ekmek piřirici piřirme süresinin sonunda otomatik olarak sıcak tutma moduna geçecektir. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekteřirse.

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Normal Beyaz Ekmek

Program 1

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Su	245ml	290ml	380ml
Bitkisel yağ	1tbsp	1½tbsp	1½tbsp
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	350g	450g	600g
Yağı alınmış süt tozu	1tbsp	4tsp	2tbsp
Tuz	1tsp	1½tsp	1½tsp
Şeker	2tsp	1tbsp	4tsp
Toz kuru maya	1tsp	1½tsp	1½tsp

tsp = 5 ml çay kaşığı

tbsp = 15ml yemek kaşığı

Brioche Ekmeği

Program 4

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Süt	130ml	220ml	260ml
Yumurta	1	2	2
Tereyağ, erimiş	80g	140g	180g
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	350g	500g	600g
Tuz	1tsp	1tsp	1½tsp
Şeker	30g	60g	80g
Toz kuru maya	1½tsp	2tsp	2½tsp

Tam Doygun Tohumlu Ekmek

Program 3

Malzemeler	750g	1Kg
Su	300mls	380mls
Bitkisel yağ	1tbsp	1½tbsp
Doygun ekmek unu	400g	500g
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	50g	100g
Yağı alınmış süt tozu	4tsp	2tbsp
Tuz	1tsp	1½tsp
Şeker	2tsp	1tbsp
Toz kuru maya	1tsp	1tsp
Kabak çekirdeği	3tsp	3tsp
Ayçekirdeği	3tsp	3tsp
Haşhaş tohumu	2tsp	3tsp
Hafif kızartılmış susam tohumu	2tsp	3tsp

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

Hızlı Beyaz Ekmek

Hızlı pişirme düğmesi

Malzemeler	1Kg
Süt, ılık (32-35°C)	350ml
Yumurta	50ml
Bitkisel yağ	1tbsp
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	600g
Yağı alınmış süt tozu	2tbsp
Tuz	1tsp
Şeker	4tsp
Toz kuru maya	4tsp

1 RAPID BAKE düğmesine basın, program otomatik olarak başlar.

Ekmek ruloları

Program 8

Malzemeler	1Kg
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	

11Döngünün 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 ekmek pişiricinizde ekmek yaparken karşılaşılabileceğiniz bazı tipik sorunlardır. Ekmek pişirme konusunda başarılı olabilmek için lütfen sorunları, olası sebeplerini ve çözümleri gözden geçirin.

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
1. Ekmek yeteri kadar kabarmıyor	• Tam doygun ekmekler beyaz ekmeklere göre daha az kabarır, çünkü tam doygun buğday ununda protein oluşturan gluten daha azdır. • Yeterli sıvı yok. • Şeker yok veya yeterli değil. • Yanlış un kullanıldı. • Yanlış maya kullanıldı. • Yeterli maya kullanılmadı veya maya çok eski. • Hızlı ekmek pişirme seçildi. • Maya ve şeker yoğurmadan önce birbirleri ile temas etti.	• Normal durum, çözüm yok. • Sıvıyı 15ml/3tsp arttırın. • Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin. • Daha yüksek gluten içeriği olan güçlü kmeke 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 normaldir • Ekmek tavasına eklendiklerinde ayrı durdurklarından emin olun.
2. Hiç kabarmıyor	• Maya konmadı. • Maya çok eski. • Sıvı çok sıcak. • Çok fazla tuz eklendi. • Zamanlayıcı kullanılıyorsa, maya ekmek yapma işleminden önce ıslandı.	• Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin. • Son kullanma tarihini kontrol edin. • Kullanılan ekmek 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	• Çok fazla maya. • Çok fazla şeker. • Çok fazla un. • Yeteri kadar tuz konmadı. • Ilık, nemli, hava.	• Mayayı 1/4 tsp azaltın. • Şekeri 1tsp azaltın. • Unu 6 ile 9tsp azaltın. • Tarifte tavsiye edilen miktarda tuz kullanın. • Sıvıyı 15ml/3 tsp ve mayayı 1/4 tsp azaltın.
4. Üst ve yan içe çökük	• Çok fazla sıvı. • Çok fazla maya. • Yüksek nem ve sıcak hava hamurun çok hızlı kabarmasına neden olmuş olabilir.	• Sıvıyı bir sonraki seferde 15ml/3tsp azaltın veya biraz daha un katın. • Tarifte 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	• Yeterli sıvı yok. • Çok fazla un. • Somunların üst kısımları mükemmel şekilli olmayabilir, ancak bu ekmeğin mükemmel lezzetini etkilemez.	• Sıvıyı 15ml/3tsp arttırın. • Unu hassas ölçün. • Hamurun mümkün olan en iyi şartlarda yapıldığından emin olun.
6. Pişirme sırasında çöktü	• 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.	• Ekmek pişiriciyi yeniden yerleştirin. • Büyük somun için önerilen fazla malzeme koymayın (maks. 1Kg). • Tarifte önerilen kadar tuz koyun. • Mayayı hassas ölçün. • Sıvıyı 15ml/3tsp ve mayayı 1/4tsp azaltın.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
7. Somunların bir ucu düzensiz şekilde daha kısa.	• Hamur çok kuru ve tava içerisinde eşit şekilde kabarmıyor.	• Sıvıyı 15ml/3 tsp azaltın.
EKMEK DOKUSU		
8. Ağır yoğun doku.	• Çok fazla un. • Yetersiz maya. • Yetersiz şeker.	• Hassas ölçün. • Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. • Hassas ölçün.
9. Açık, delikli doku	• Tuz konmadı. • Çok fazla maya. • Çok fazla sıvı.	• Malzemeleri tarifteki sıra ile katın. • Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. • Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın.
10. Somunun ortası çiğ, yeterince pişmemiş	• Çok fazla sıvı. • Elektrik kesildi. • Miktarlar çok fazlaydı ve makine pişiremedi.	• Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın. • Eğer çalışma esnasında 8 dakikadan daha uzun elektrik kesintisi olursa, pişmemiş ekmeği pişiriciden çıkartarak yeni malzemelerle baştan başlamanız gerekecektir. • Miktarları izin verilen maksimum seviyelere azaltın.
11. Ekmek düzgün dilimlenmiyor, yapış yapış	• Çok sıcakken dilimlenmiş. • Uygun bıçak kullanılmamış.	• Dilimlemeden önce buharını salması için ekmeğin en az 30 dakika soğumasını bekleyin. • Uygun ekmek bıçağı kullanın.
KABUK RENGİ VE KALINLIĞI		
12. Koyu kabuk rengi/çok kalın	• DARK kabuk ayarı kullanılmış.	• Bir dahaki sefere orta veya açık ayar kullanın.
13. Ekmek yanık	• Ekmek pişirici arızalı.	• "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
14. Kabuk çok açık	• Ekmek yeterince uzun pişirilmemiş. • Tarifte süt tozu veya taze süt yok.	• Pişirme süresini uzatın. • 15ml/3tsp yağı alınmış süt tozu ekleyin veya kararmayı sağlamak için sadece su yerine %50 su süt karışımı kullanın.
TAVA SORUNLARI		
15. Yoğurucu çıkartılamıyor	• Ekmek tavasına su ilave etmelisiniz ve yoğurucu çıkartmadan önce yumuşamasını beklemelisiniz.	• Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucuyu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir
16. Ekmek tavaya yapışıyor/çıkartması zor	• Uzun süreli kullanımda olabilir.	• Ekmek tavasının içini hafifçe yağlayın. • "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
17. Ekmek pişirici çalışmıyor/Yoğurucu hareket etmiyor	• Ekmek pişirici çalıştırılmamış • Tava düzgün yerleşmemiş. • Gecikmeli zamanlayıcı seçili.	• Açma/kapatma ⑧ düğmesinin "ON" (AÇIK) konumda olup olmadığını kontrol edin. • Tavanın yerine oturduğundan emin olun. • Ekmek pişirici geri sayım programın başlangıç saatine gelene kadar çalışmaz.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
MAKİNE MEKANİKLERİ		
18. Malzemeler karışmamış	- Ekmek pişirici çalıştırılmadı. - Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.	- Kontrol paneli programlandıktan sonra, ekmek pişiriciyi çalıştırmak için başlatma düğmesine basın. - Malzemeleri eklemekten önce yoğurucunun tava içindeki yerine oturduğundan emin olun.
19. Çalışma sırasında yanık kokusu	- Malzemeler fırının içine döküldü. - Tava sızdırıyor. - Ekmek tavaşı kapasitesini aşma.	- Tavaya malzeme eklerken dökmemeye dikkatedin. 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?	- 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 14 ayarını kullanın veya önceden 200°C/400°F ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. - Eğer makine pişirmeye başladıysa, sadece pişir 14 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 E:01 gözüktür ve makine açılmaz	Fırın odası çok sıcak.	Fişten çekin 30 dakika soğumasını bekleyin.
22. Ekranda H:HH &E:EE gözüktür ve makine çalışmaz.	Ekmek pişirici arızalı. Sıcaklık sensör hatası	Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü.

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- 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 maximální množství mouky a kvasících prostředků uvedené v dodaném receptu.
- Nemisťujte 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.

- Nepoužívejte pekárnu venku.
- Nepoužívejte pekárnu jestliže je prázdná, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nepoužívejte pečící komoru jako prostor ke skladování.
- Nezakrývejte větrací otvory ve víku a zajistěte při používání pekárny dostatečnou ventilaci kolem pekárny.
- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Neponořujte pekárnu ani její vnější část pečící formy do vody.
- Děti starší 8 let mohou provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče v souladu s návodem k obsluze, pokud jsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost a byly poučeny o používání spotřebiče a vědí o hrozících nebezpečích.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem znalostí o používání tohoto spotřebiče musí být pod dozorem nebo poučeny o jeho bezpečném používání a rozumět tomu, jaká nebezpečí hrozí.
- Děti si s tímto spotřebičem nesmí hrát a spotřebič i napájecí kabel musí být používány a skladovány mimo dosah dětí do 8 let.
- Neponořujte pekárnu ani její vnější část pečící formy do vody.
- 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.

před zapojením

- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku na spodní straně pekárný odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.
- **dříve než pekárnou poprvé použijete:**
- Umyjte všechny součásti (viz údržba a čištění)

legenda

- ① držadlo víka
- ② průzor ve víku
- ③ topné těleso
- ④ držadlo formy
- ⑤ hnětací hák
- ⑥ hnací hřídel
- ⑦ spojka pohonu
- ⑧ hlavní vypínač
- ⑨ odměrka - hrníček
- ⑩ dvojité odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžíce
- ⑪ ovládací panel
- ⑫ displej
- ⑬ indikátor časovače
- ⑭ indikátor programu
- ⑮ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá, rychlé pečení)
- ⑯ tlačítka časovače
- ⑰ tlačítko velikosti bochníku
- ⑱ tlačítko start/stop
- ⑲ tlačítko rychlého pečení
- ⑳ tlačítko barvy kůrky
- ㉑ tlačítko MENU
- ㉒ indikátory velikosti bochníku

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 pekárný. 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 lžici, která je součástí pekárný. Posunutím jezdce odměrky nastavte požadované množství - 1/2 tsp (čajová lžička), 1 tsp, 1/2 tbsp (polévková lžíce) nebo 1 tbsp. Naplňte odměrku a zarovnejte vodorovně s okrajem (viz obr. 6 a 7).

hlavní vypínač

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

- Zapojte přístroj do zásuvky a hlavní vypínač ⑧ na zadní straně přepněte do polohy I – zapnuto. Ozve se akustický signál a na displeji se objeví 3:25.
- Po použití přístroj vždy vypněte a vypojte ze zásuvky.

indikátor programu ⑭

Indikátor programu na displeji informuje o fázi pečení. Šipka ukazuje na následující symboly:

Předeřhátí : Funkce předeřhátí se spouští pouze na počátku nastavení pro vypékání celozrného pečiva (30 minut) a nastavení pro zrychlené vypékání celozrného pečiva (5 minut), což umožňuje ohřátí přísad před započetím prvního stupně hnětení. Během této doby není hnětač v chodu.

Hnětení Těsto je v první nebo druhé fázi hnětení nebo se obrací mezi dvěma fázemi kynutí. V posledních 10 minutách druhého hnětení při nastavení (1), (3) a (4) se ozve akustický signál, který připomene ruční doplnění dalších surovin.

Odpočívání Těsto odpočívá mezi dvěma fázemi hnětení.

Kynutí Těsto je v první, druhé nebo třetí fázi kynutí.

Pečení Bochník je v poslední fázi pečení.

Udržování teploty Po ukončení fáze pečení se automaticky aktivuje funkce udržování teploty, která bude zapnutá 1 hodinu nebo do vypnutí přístroje. **Upozornění: Po tuto dobu se bude topné těleso střídavě zapínat a vypínat..**

Konec Konec programu.

použití domácí pekárny (viz dvojstrana s obrázky)

- 1 Při vyjímání formu uchopte rukojeť a otočte formu směrem k zadní části pečicí komory.
- 2 Nasaďte hnětací hák.
- 3 Do formy nalijte vodu.
- 4 Do formy přidejte další suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
- 5 Všechny suroviny správně zvažte.
- 6 Nesprávné dávkování surovin snižší výslednou kvalitu pečiva.
- 7 Vložte formu do pečicí komory tak, aby se nacházela v úhlu směrem k zadní části spotřebiče. Potom formu zajistíte otočením dopředu.
- 8 Sklopte držadlo formy a zavřete víko pekárny.
- 9 Zapojte přístroj do zásuvky a zapněte jej – ozve se akustický signál a nastaví se výchozí program 1 (3:25).
- 10 Tlačítkem MENU (2) nastavte požadovaný program. Přístroj ve výchozím nastavení peče 1kg chléb se středně propečenou kůrkou.
Upozornění: Chcete-li použít funkci RYCHLÉHO PEČENÍ (19) stačí stisknout tlačítko této funkce. Program se nastaví a spustí automaticky.
- 11 Tlačítkem (17) zvolte požadovanou velikost bochníku.
- 12 Tlačítkem (20) vyberte požadovanou barvu kůrky (světlá, střední, tmavá).
- 13 Stiskněte tlačítko START/STOP (18). Chcete-li program přerušit nebo ukončit, stiskněte tlačítko START/STOP na 2 - 3 sekundy.
- 14 Po dokončení programu vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 15 Při vyjímání formu uchopte rukojeť a otočte formu směrem k zadní části pečicí komory.
Vždy použijte chňapku, držadlo formy bude horké.
- 16 Formu položte na tepelně odolnou podložku a nechte vychladnout.
- 17 Než chléb nakrájíte, nechte jej alespoň 30 minut vychladnout, aby se odpařila voda. Horký chléb se krájí obtížně.
- 18 Ihned po použití vyčistěte formu a hnětací hák (viz údržba a čištění).

opožděný start (8)

Časovač umožňuje zahájení přípravy pečiva až 15 hodin po naprogramování. Časovač nelze použít při programu rychlého pečení. Použití časovače se nedoporučuje pro přípravu těsta, marmelády, bezlepkového 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 pekárny. Potom:

- Stiskněte tlačítko MENU (4) 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. Doba 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 pekárny 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 „9:05“. Pokud tuto hodnotu překročíte, můžete se snadno vrátit stisknutím tlačítka (-).
- Stiskněte tlačítko START/STOP. Dvojtečka (:) (8) 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.



3:25



09:05



09:05

ochrana proti výpadku elektrické energie

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

úbrzba a čištění

DŮLEŽITÉ: před zahájením čištění pekárnu nejprve odpojte z elektrické sítě a nechte ji vychladnout.

- Neponořujte pekárnou 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 to každém použití tak, že částečně pečicí formu naplníte teplou vodou s detergentem. Ponechtej 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 ji dopředu a vzad až do uvolnění hnětače.

- Je-li to nutné, vnější a vnitřní povrchy pekárnou očistěte vlhkým jemným hadříkem.
- Víko lze pro snadnější čištění odklopit.

servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.

- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označen symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

tabulka programů přípravy chleba/těsta									
program		Celková doba přípravy			Signál pro přidání surovin			Udržování teploty	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	***	
1 základní	Světlý nebo tmavý chléb	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60	
2 francouzský	Křupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60	
	Rychlé pečení *	2:30	2:32	2:35	-	-	-		
3 celozrnný	Recepty na celozrnný chléb nebo chléb z celozrnné mouky 30min. předehřátí	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60	
	Rychlé pečení: 5min. předehřátí *	2:28	2:30	2:33	-	-	-		
4 sladký	Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60	
5 bezlepkový	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí Max. 500 g mouky	2:24			-			60	
6 hotové směsi	K pečení chleba z hotových směsí Max. 500 g směsi	2:24			-			60	
7 koláč	Chleby a koláče z nekynutého těsta	1:43			-			-	
8 těsto	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě	1:30			-			-	
9 těstoviny	Recepty na přípravu těsta pro těstoviny	0:14			-			-	
10 marmeláda	Výroba marmelád	1:05			-			-	
11 pečení	Pouze pečení. Program lze použít též k rozpečení staršího pečiva.	1:00			-			60	
rychlé pečení	Příprava chleba do jedné hodiny. Třeba přidat teplou vodu, více droždí a méně soli.	0:58			-			60	

* Chcete-li zvolit program rychlého pečení, nastavte indikátor barvy kůrky pomocí příslušného tlačítka do polohy (▷).

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

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

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Základní bílý chléb

Program 1

Suroviny	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	290ml	380ml
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce	1½ lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	450g	600g
Sušené odstředěné mléko	1 lžíce	4 lžičky	2 lžíce
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
Cukr	2 lžičky	1 lžíce	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Briošky

Program 4

Suroviny	500g	750g	1Kg
Mléko	130ml	220ml	260ml
Vejce	1	2	2
Xměkklé máslo	80g	140g	180g
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	500g	600g
Důl	1 lžičky	1 lžičky	1½ lžičky
Vukr	30g	60g	80g
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1½ lžičky	2 lžičky	2½ lžičky

Celozrnný chléb se semínky

Program 3

Suroviny	750g	1Kg
Voda	300mls	380mls
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce
Celozrnná mouka	400g	500g
Nebělená bílá chlebová mouka	50g	100g
Sušené mléko	4 lžičky	2 lžíce
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky
Cukr	2 lžičky	1 lžíce
Sušené droždí	1 lžičky	1 lžičky
Dýňová semínka	3 lžičky	3 lžičky
Slunečnicová semínka	3 lžičky	3 lžičky
Mák	2 lžičky	3 lžičky
Lehce opražená sezamová semínka	2 lžičky	3 lžičky

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

Rychlý bílý chléb

Tlačítko rychlého pečení

Suroviny	1Kg
<i>Mléko, vlažné (32 - 35 °C)</i>	350ml
<i>Vejce</i>	50ml
<i>Rostlinný olej</i>	1 lžíce
<i>Nebělená bílá chlebová mouka</i>	600g
<i>Sušené odstředěné mléko</i>	2 lžíce
<i>Sůl</i>	1 lžičky
<i>Cukr</i>	4 lžičky
<i>Snadno smísitelné rozpustnédroždí</i>	4 lžičky

1 Stiskněte tlačítko RYCHLÉHO PEČENÍ. Program se automaticky spustí.

Chlebové rohlíky

Program 8

Suroviny	1Kg
<i>Voda</i>	240ml
<i>Vejce</i>	1
<i>Nebělená bílá chlebová mouka</i>	450g
<i>Sůl</i>	1 lžičky
<i>Cukr</i>	2 lžičky
<i>Máslo</i>	25g
<i>Snadno smísitelné rozpustnédroždí</i>	1½ lžičky
Pro potření:	
<i>Žloutek vajíčka našlehaný s 15 ml (1 lžíci) vody</i>	1
<i>Sezamová semínka a mák pro posypání, volitelné</i>	

1 Na konci cyklu pekárnou vypněte a odpojte ji z elektrické sítě. Lehce těsto vyklepte 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	• Celozrnný chléb je nižší než bílé chleby z důvodu menšího množství lepku, který tvoří proteiny v celozrnné mouce. • Nedostatek kapalin. • 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.	• 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. • Nepoužívejte univerzální mouk • 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. • Zajistěte, aby ke kontaktu v pečicí formě nedocházelo.
2. Nízký bochník, bez nakynutí	• Zapomenutí droždí. • Staré droždí. • Příliš teplá tekutina. • Příliš mnoho přidané soli. • Při používání časovače, droždí navlhlo před zahájením procesu přípravy chleba.	• Vkládejte ingredience podle receptu. • Zkontrolujte dobu použití na balení. • Používejte tekutiny při správných teplotách. • Používejte doporučená množství. • Suché ingredience umístěte do rohu pečicí formy a ve středu suchých ingrediencí udělejte důlek, do kterého vložte droždí, tím bude chráněno proti zvlhnutí.
3. Příliš vykytnuté – tvar houby	• Příliš mnoho droždí • Příliš mnoho cukru • Příliš mnoho mouky. • Příliš mnoho přidané soli. • Teplé, vlhké počasí.	• Uberte 1/4 lžičky droždí. • 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	• Příliš mnoho kapaliny. • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta.	• 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 hrbolatá vrchní část – ne hladká	• Nedostatek kapaliny. • Příliš mnoho mouky. • Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výbornou chuť chleba.	• 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	• Pekárna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí . • Překročení kapacity pečicí formy. • Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta) • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí	• Změňte místo pekárny. • Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 1kg). • Používejte 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.	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Těžká hustá struktura.	• Příliš mnoho mouky. • Nedostatek droždí. • Nedostatek cukru.	• Odměřujte přesně. • Odměňte správné množství doporučeného typu droždí. • Odměřujte přesně.
9. Otevřená, hrubá, děrovatá struktura.	• Zapomenutí soli. • Příliš mnoho droždí. • Příliš mnoho tekutiny.	• Vkládejte ingredience podle receptu. • Odměňte správné množství doporučeného typu droždí. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky
10. Střed chleba je syrový, nedostatečně propečený.	• Příliš mnoho tekutiny. • Výpadek proudu v průběhu výroby chleba. • Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna neovládne zpracovat.	• Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky. • Dojde-li při přípravě k více než osmiminutovému výpadku proudu, vyjměte nedokončený bochník z formy a začněte znovu s čerstvými surovinami. • Snižte množství na maximální povolená množství.
11. Chléb nejde dobře krájet, je velmi lepivý.	• Chléb je krájen příliš horký • Používání nevhodného nože.	• Nechejte chléb vychladnout na chladicí mřížce alespoň 30 minut vychladnout, aby odešla pára, až poté chléb krájejte. • Používejte dobrý nůž na chleba.
BARVA A TLOUŠŤKA KŮRKY		
12. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	• Používáte nastavení TMAVÁ kůrka.	• Příklad použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.
13. Bochník je připálený.	• Špatná funkce pekárny.	• Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
14. Kůrka je příliš světlá.	• Chléb se nepeče dost dlouho. • V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko.	• Prodlužte čas pečení. • Předejte 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.	Do pečicí formy přidejte vodu a nechtejte hnětač odmočit. Poté ho snadno vyjmete.	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.	Tento případ může nastat po delším používání pekárný.	- Jemně natřete vnitřní část pečicí formy rostlinným olejem. - Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
STROJNÍ MECHANISMUS		
17. Pékárna nepracuje / hnětač se nepohybuje	- Přístroj není zapnutý - Pečicí forma není správně umístěna. - Je nastaveno celodenní opoždění startu.	- Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač Ⓢ v poloze ON. - Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna. - Pékárna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.
18. Ingredience nejsou smíchány	- Pékárna nezačala pracovat. - Zapomněli jste vložit hnětač.	- Po naprogramování ovládacího panelu stiskněte tlačítko start pro zapnutí pekárný. - Vždy se ujistěte, že hnětač je umístěn v hřídeli na spodní straně formy. Tuto kontrolu proveďte vždy před vložením ingrediencí.
19. Při provozu je detekován zápach spáleniny	- Ingredience jsou vyliity ve vnitřní části pece. - Pečicí trouba teče. - Překročení kapacity pečicí formy.	- Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevyliili 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. Pékárna je omylem vypojena z elektrické sítě nebo došlo k výpadku proudu. Jak můžu chleba zachránit?	- Pokud je pékárna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu. - Pokud je pékárna 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 11 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 pékárna v cyklu pečení, použijte nastavení 11 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 „E:01“ a přístroj nelze zapnout.	Pečicí komora je příliš horká.	Odpojte pekárnou od zdroje elektrického proudu a nechte ji vychladnout.
22. Na displeji se objeví „H:HH“ & „E:EE“ a přístroj nefunguje.	Přístroj nefunguje správně. Chyba teplotního senzoru.	Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- 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 fűtőelemre 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 mellékelt receptekben meghatározott liszt és élesztő mennyiségeket.
- Ne helyezze a kenyérsütőt közvetlen napfényre, forró készülékek mellé vagy huzatos helyre. Ezek mind befolyásolhatják a kenyérsütő belső hőmérsékletét, ami tönkretelheti a végeredményt.
- 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.
- Ez a készülék rendeltetésszerűen nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- Ne merítse a kenyérsütő testet, vagy a kenyérsütő forma külső alapját vízbe.
- A 8 éves és annál idősebb gyermekek a használati utasításnak megfelelően kezelhetik, tisztíthatják és karbantarthatják a készüléket, amennyiben ezt a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, a készülék használatára kioktatták őket és tisztában vannak a veszélyekkel.
- Az olyan személyek, akiknek a fizikai, érzékelési vagy mentális képességei gyengébbek, vagy nincs kellő tapasztalatuk és tudásuk, csak felügyelet alatt használhatják a készüléket, vagy ha annak használatára megfelelően be vannak tanítva és tisztában vannak a veszélyekkel.
- A gyermekeknek tilos játszani a készülékkel, és ügyelni kell arra is, hogy a készülékhez és zsinórjához 8 év alatti gyermekek ne férjenek hozzá.
- Húzza ki a kenyérsütő áramcsatlakozóját, és teljesen hagyja lehűlni tisztítás előtt
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a kenyérsütő alján feltüntetettnek.
- **FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

mielőtt először készítené kenyeret a készülékkel

- Mosson el minden alkatrészt (lásd karbantartás és tisztítás).

jelmagyarázat

- ① fedél pereme
- ② figyelőablak
- ③ fűtőelem
- ④ kenyérsütő forma füle
- ⑤ dagasztó
- ⑥ hajtótengely
- ⑦ áttétel
- ⑧ be/ki kapcsoló
- ⑨ mérőpohár
- ⑩ kettős mérőkanál: 1 tk és 1 ek
- ⑪ vezérlő panel
- ⑫ kijelző ablak
- ⑬ időzítés jelző
- ⑭ program állapot kijelző
- ⑮ kenyérhéj színjelzők (világos, közepes, sötét, gyors)
- ⑯ késleltető időzítő gombok
- ⑰ kenyérméret gomb
- ⑱ start/stop gomb
- ⑲ gyors sütés gomb
- ⑳ kenyérhéj színe gomb
- ㉑ menü gomb
- ㉒ kenyérméret jelzők

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. A csúszkával válasszon az alábbi mértékegységek közül: ½ tk, 1 tk, ½ ek vagy 1 ek. Töltse tele csapottan a kanalat (lásd 6 & 7).

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 és nyomja meg a készülék hátulján található BE/KI kapcsolót ⑧ - a készülék sípol és a kijelző ablakon a 3:25 felirat jelenik meg.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózatból a kenyérsütőt.

program állapot kijelző ⑭

A program állapot kijelző a kijelző ablakon található, és a jelző nyíl az alábbiak szerint követi a kenyérsütés lépéseit, a készülék működésének megfelelően: -

Előmelegítő ☾ Az előmelegítő jellemző csak a korpás búzakenyér (30 perc) és a korpásliszt gyors

(5 perc) beállítás kezdetén működik, hogy felmelegítse az alkotóelemeket az első kelesztési szakasz előtt. Ekkor nincs dagasztás.

Dagasztás ☼ A tészta az első vagy a 2. dagasztási szakaszban van, vagy a kelesztési ciklusok között. A 2. dagasztási ciklus utolsó 10 percében az (1), (3), (4) beállítások esetén egy figyelmeztető hangjelzés emlékeztet a további összetevők hozzáadására.

Pihentetés ☼ a tészta pihen a dagasztási ciklusok között.

Kelesztés ☼ a tészta az 1., 2. vagy 3. kelesztési ciklusban van.

Sütés ☼ A kenyér a befejező sütési ciklusban van.

Melegen tartás ☼ A kenyérsütő automatikusan melegen tartó módba kapcsol a sütési ciklus végén. A melegen tartó módban marad 1 óráig, vagy amíg ki nem kapcsolják a készüléket, ha ez előbb megtörténik. **Megjegyzés: a fűtőelem váltakozva be- és kikapcsolva működik a melegen tartó ciklus közben.**

Vége ☼ a program vége.

a kenyérsütő használata
(lásd az ábrákat)

- 1 Vegye ki a kenyeret a fogóval, és tegye vissza a serpenyőt a sütőkamrába.
- 2 Helyezze fel a dagasztót.
- 3 Öntse a vizet a kenyérsütő formába.
- 4 Adja hozzá a többi hozzávalót a sütőformába a receptben feltüntetett sorrendben.
- 5  Ügyeljen az összes hozzávaló pontos mérésére,
- 6  mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez vezethet.
- 7
- 8 Tegye a kenyérsütő serpenyőt a sütőkamrába úgy, hogy a kenyérsütő serpenyő szőget zárjon be a készülék hátoldalával.
- 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 (3:25).
- 11 Nyomja meg többször a MENÜ gombot , amíg kiválasztja a megfelelő programot. A kenyérsütő alapbeállítása 1 kg és közepes kenyérhőj szín. Megjegyzés: Ha a "GYORS SÜTÉST" , használja, egyszerűen nyomja meg a gombot, és a program automatikusan elindul.
- 12 Válassza ki a kenyér méretet a KENYÉR MÉRET gomb  többszöri megnyomásával, amíg a jelzés a megfelelő kenyér mérethez nem kerül.
- 13 Válassza ki a kenyérhőj színét megnyomva a KENYÉRHŐJ gombot , amíg a jelzés a megfelelő kenyérhőj 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 Vegye ki a kenyeret a fogóval, és tegye vissza a serpenyőt a sütőkamrába. **Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőforma fogantyúja forró lesz.**
- 17 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
- 18 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
- 19 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

késleltető időzítés ⌚

A késleltető időzítés segítségével a kenyér készítés max. 15 órával késleltethető. A késleltetett indítás nem használható a "GYORS SÜTÉS" programmal és használata nem ajánlott a tészta, dzsem és gluténmentes beállításokkal.

FONTOS: Ha a késleltetett időzítés funkciót használja, ne használjon szobahőmérsékleten, vagy melegben gyorsan romló élelmiszereket, például tejet, tojáást, 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 kenyérhég 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 lépéseken a kijelzőt "9:05"-ra. Ha túllépi a "9:05"-et, csak nyomja meg a (-) időzítő gombot amíg újra eléri a "9:05"-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 8 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 mosószerves 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.
- A fedél tisztítás céljából levehető.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

kenyér/tészta programtáblázat

program		Teljes programidő			Figyelmeztetés hozzávalók hozzáadására			Melegen tartó mód ***
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 alap	Fehér vagy barna kenyérliszt receptek	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60
2 francia	Ropogósabb héjat eredményez, és alkalmas alacsony zsír- és cukortartalmú kenyér sütéséhez	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60
3 teljes kiőrlésű	Gyors kenyér *	2:30	2:32	2:35	-	-	-	
	Teljes kiőrlésű, vagy korpásliszt alapú receptek: 30 perc előmelegítés	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60
4 édes	Gyors kenyér: 5 perc előmelegítés *	2:28	2:30	2:33	-	-	-	
5 gluténmentes	Magas cukortartalmú kenyérreceptekhez	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60
	Gluténmentes liszthez és gluténmentes kenyértésztához. Max. 500 g liszt	2:24			-			60
6 csomagolt keverék	Félkész kenyér-keverékekhez Max. 500 g keverék	2:24			-			60
7 sütemény	Nem élesztős tészták és sütemények	1:43			-			-
8 tészta	Tésztakészítéshez, amit aztán kézzel megformázva sütőben készíthet el.	1:30			-			-
9 száraztészta	Száraztészta receptekhez	0:14			-			-
10 dzsem	Dzsem készítéséhez	1:05			-			-
11 sütés	Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehűlt kenyeret is.	1:00			-			60
gyors sütés gomb	Kevesebb mint 1 óra alatt készíthet kenyérrel. A kenyérhez meleg vizet, több élesztőt és kevesebb sót kell adni.	0:58			-			60

★ A gyors kenyérsütő program kiválasztásához nyomja meg többször a kenyérhéj szín gombot, amíg a jelzés a (▷)-ra mutat.

★★ 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.

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

Egyszerű fehér kenyér

Program: 1

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Víz	245ml	290ml	380ml
Növényi olaj	1 ek	1½ ek	1½ ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	350g	450g	600g
Sovány tejpor	1 ek	4 tk	2 ek
Só	1 tk	1½ tk	1½ tk
Cukor	2 tk	1 ek	4tsp
Keverhető szárított élesztő	1 tk	1½ tk	1½ tk

tk = 5 ml teáskanál

ek = 15ml evőkanál

Briós Kenyér

Program: 4

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Tej	130ml	220ml	260ml
Tojás	1	2	2
Vaj, olvasztott	80g	140g	180g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	350g	500g	600g
Só	1 tk	1 tk	1½ tk
Cukor	30g	60g	80g
Keverhető szárított élesztő	1½ tk	2 tk	2½ tk

Teljes kiőrlésű magos kenyér

Program: 3

Hozzávalók	750g	1Kg
Víz	300mls	380mls
Növényi olaj	1 ek	1½ ek
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	400g	500g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	50g	100g
Sovány tejpor	4 tk	2 ek
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	2 tk	1 ek
Keverhető szárított élesztő	1 tk	1 tk
Tökmag	3 tk	3 tk
Napraforgómag	3 tk	3 tk
Mák	2 tk	3 tk
Enyhén pírított szezámag	2 tk	3 tk

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

Gyors fehér kenyér

Gyors sütés gomb

Hozzávalók	1Kg
Tej, langyos (32-35°C)	350ml
Tojás	50ml
Növényi olaj	1 ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	600g
Savány tejpör	2 ek
Só	1 tk
Cukor	4 tk
Keverhető szárított élesztő	4 tk

1 Nyomja meg a GYORS SÜTÉS gombot, és a program automatikusan elindul.

Kenyértekercs

Program: 8

Hozzávalók	1Kg
Víz	240ml
Tojás	1
Fehérítetlen búza kenyérliszt	450g
Só	1 tk
Cukor	2 tk
Vaj	25g
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 süssse 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	• 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.	• 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 lejárati idejét. • Ez a program laposabb kenyeret eredményez. Ez normális. • Ügyeljen, hogy külön maradjanak, mikor a kenyérsütő formába teszi.
2. Lapos kenyér, nem kel meg.	• Kihagyta az élesztőt. • Az élesztő túl régi. • Túl forró folyadék. • Túl sok sót adott hozzá. • Ha időzítést használt, az élesztő átnedvesedett a kenyérkészítés megkezdése előtt.	• A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Ellenőrizze a lejárati idejét. • A folyadékot a kiválasztott beállításnak megfelelő hőmérsékleten használja. • Tartsa be a megadott mennyiségeket. • Helyezze a száraz hozzávalókat a sütőforma sarkába, majd készítsen mélyedést a száraz hozzávalók közepén az élesztőnek, hogy védje azt a folyadéktól.
3. Felül felfújódott, gomba-alakú forma.	• Túl sok élesztő. • Túl sok cukor. • Túl sok liszt. • Kevés a só. • Meleg, nedves időjárás.	• 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 só használjon. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és az élesztőét ¼ tk-lal.
4. A teteje és oldala beomlik.	• Túl sok folyadék. • Túl sok élesztő. • A magas páratartalom és meleg idő miatt a tészta túl gyorsan kelt meg.	• 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.	• Kevés a folyadék. • Túl sok a liszt. • A kenyér teteje nem mindig tökéletes, de ez nem befolyásolja a kenyér csodálatos ízét.	• 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.	• A készülék huzatban volt, vagy kelés közben meglökték vagy elmozdították. • Túllépte a kenyérsütő forma kapacitását. • Kevés sóot használt, vagy kihagyta. (A só megelőzi a tészta túlzott megkelését) • Túl sok élesztő. • Meleg, párás idő.	• Helyezze át a kenyérsütőt. • Ne használjon több hozzávalót a nagy kenyérmérethez ajánlottnál (max. 1Kg). • A receptnek megfelelő mennyiségű sóot 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.	• A tészta túl száraz és nem tud egyenletesen megkelti a formában.	• Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
A KENYÉR ÁLLAGA		
8. Nehéz, sűrű textúra.	• Túl sok liszt. • Kevés az élesztő. • Kevés a cukor.	• Mérjen pontosan. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Mérjen pontosan.
9. Morzsás, lyukacsos textúra.	• Kihagyta a sóot. • Túl sok az élesztő. • Túl sok a folyadék.	• 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.	• Túl sok folyadék. • Áramkimaradás működés közben. • Túl nagy mennyiséget használt, ami meghaladta a készülék teljesítményét.	• Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal. • Ha működés közben 8 percnél hosszabb áramkimaradás következik be, ki kell vennie a sületlen kenyeret a sütőformából, és új hozzávalókkal újakezdenie. • Csökkentse a mennyiséget a maximálisan megengedettre.
11. A kenyér nehezen szelhető, nagyon ragadós.	• Túl forróan szeli. • Nem megfelelő kést használ.	• 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.	• A SÖTÉT kenyérhéj beállítását használja.	• Legközelebb használja a közepes vagy világos beállítást.
13. A kenyér megégett.	• A kenyérsütő meghibásodott.	• Tájékozódjon a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
14. Túl vékony a kenyérhéj.	• Nem sütötte elég ideig. • A recept nem tartalmaz tejpört vagy friss tejet.	• Süssse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejpört 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.	Vizet kell önteni a kenyérsütő formába és hagynia kell ázni a dagasztó, mielőtt eltávolítja.	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.	Hosszabb használat után előfordulhat.	- 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.	- A kenyérsütő nincs bekapcsolva - A sütőforma nem megfelelően van behelyezve. - A késleltető időzítőt választotta.	- Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló ⑧ 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.	- Nem indította el a kenyérsütőt. - Elfelejtette a dagasztót a formába tenni.	- 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.	- A hozzávalók kiborultak a sütő belsejébe. - A sütőforma ereszt. - Túllépte a sütőforma kapacitását.	- Ügyeljen rá, hogy ne öntse mellé a hozzávalókat a forma behelyezése során. A hozzávalók megéghetnek a fűtélelemen és fűstöt 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?.	- 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 14-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 perccig, amíg aranybarna lesz. - Használja a 14-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat), és vegye ki a felső rácst. Óvatosan vegye ki a formát a készülékből, és helyezze a sütő alsó részére. Süsse aranybarnára.	
21. A kijelzőn a E:01 felirat látható, és a készülék nem kapcsolható be.	A sütőkamra túl forró.	Vegye ki, és hagyja hűlni 30 perccig.
22. A kijelzőn az H:HH & E:EE felirat látható, és a készülék nem működik.	A kenyérsütő meghibásodott. Hőérzékelő hiba.	Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt.

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- 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 należy przekraczać podanej w załączonych przepisach maksymalnej ilości mąki i środka spulchniającego.

- 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.
- 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.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy użyciu zewnętrznego zegara ani systemu zdalnego sterowania.
- Nie zanurzać piekarni ani jej zewnętrznej części formy do pieczenia do wody.
- Dzieci od 8. roku życia mogą korzystać z urządzenia, a także dokonywać jego czyszczenia i czynności konserwacyjnych zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi, pod warunkiem że nadzór nad nimi sprawuje odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo osoba dorosła, a one otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania niniejszego urządzenia i są świadome zagrożeń z tym związanych.
- Nad osobami o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub niemającymi doświadczenia ani wiedzy na temat użytkowania niniejszego urządzenia należy sprawować nadzór bądź udzielić im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i uświadomić zagrożenia z tym związane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

- Przed czyszczeniem należy odłączyć dopływ prądu z sieci i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- 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 do sieci

- Skontrolować, czy informacja na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodniej części piekarni odpowiada napięciu używanej sieci elektrycznej.

● OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem piekarni należy :

- Wymyć wszystkie części (patrz rozdział "Konserwacja i czyszczenie").

legenda

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

- ⑪ panel sterowania
- ⑫ wyświetlacz
- ⑬ indykator czasomierza
- ⑭ indykator statusu programowego
- ⑮ indykatory koloru skórki (jasny, średni, ciemny, "na szybko")
- ⑯ przyciski czasomierza opóźnienia
- ⑰ przycisk rozmiaru bochenka
- ⑱ przycisk start/stop
- ⑲ przycisk szybkiego pieczenia
- ⑳ przycisk koloru skórki
- ㉑ przycisk menu
- ㉒ wskaźniki rozmiaru bochenka

jak mierzyć składniki (zobacz rysunki 3-7)

Dla osiągnięcia najlepszego wyniku bardzo ważne jest dokładne mierzenie składników

- Substancje ciekłe zawsze odmierzają w przejrzystym naczyniu do odmierzania z podziałką. Naczynie to należy do wyposażenia piekarni. Ciecz zawsze miałaby 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. Za pomocą suwaka wybierz jedną z następujących miarek - 0,5 łyżki do herbaty, 1 łyżka do herbaty, 0,5 łyżki stołowej lub 1 łyżka stołowa. Wypełnij do wierzchu i wyrównaj łyżką (patrz 6 i 7).

przycisk on/off

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

- Wstaw wtyczkę do gniazda i naciśnij na wyłącznik ⑧, znajdujący się z tyłu maszyny - rozlegnie się sygnał dźwiękowy i w okienku monitora zjawi się 3:25.
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

indykator statusu programowego

⑭

Indykator statusu programowego znajduje się w okienku monitora i strzałka indykatora wskazuje etap cyklu, który piekarnik do chleba osiągnął jak następuje: -

Nagrzewanie ☺ Funkcja nagrzewania działa wyłącznie na początku programu pełnopiecznego (30 minut) oraz razowego szybkiego (5 minut) do podgrzewania składników przed rozpoczęciem pierwszej fazy zagniatania. W tym czasie zagniatanie ani mieszanie nie odbywa się.

Mieszanie ☺ Ciasto znajduje się bądź na pierwszej albo na drugiej etapie mieszania albo osiada pomiędzy cyklami pęcznienia. W ciągu ostatnich 10 minut drugiego cyklu mieszania przy stanach (1), (3), (4) rozlegnie się alarm dźwiękowy, podpowiadając, jakich składników należy dodać ręcznie.

Spokój ☺ ciasto odpoczywa między cyklami mieszania.

Wzrost ☺ ciasto znajduje się na pierwszym, drugim lub trzecim etapie pęcznienia.

Pieczenie ☺ Bochenek jest na końcowym etapie pieczenia.

Podtrzymywanie w ciepłym stanie ☺ Piekarnik do chleba automatycznie przełącza się podtrzymywania w ciepłym stanie w końcu cyklu pieczenia. On pozostaje w w stanie podtrzymywania ciepła w ciągu do 1 godziny lub do czasu wyłączenia urządzenia, cokolwiek nastąpi wcześniej. **Notabene: element grzejnikowy włącza się i wyłącza oraz raz po raz się świeci podczas cyklu podtrzymywania w ciepłym stanie.**

Koniec ☺ koniec programu.

Eksploatacja piekarnika (zobacz rysunki)

- 1 Wyjąć formę do chleba trzymając za uchwyt i przekręcając w kierunku tylnej ściany komory piecya.
- 2 Zainstaluj urządzenie do ugniatania ciasta.
- 3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
- 4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności, podanej w przepisie.
- ↑
↓
6 Upewnij się, że dokładnie odmierzyles wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą
- 7 zepsuć produkt końcowy.
- 8 Wstawić formę do komory piecya ustawiając ją po kątem w stosunku do tylnej ściany komory. Następnie zablokować w odpowiednim położeniu przekręcając formę w kierunku przedniej ściany komory.
- 9 Opuść uchwyt i zamknij pokrywę.
- 10 Podłącz do prądu i włącz – urządzenie wyda charakterystyczny dźwięk i automatycznie wybierze program 1 (3:25).
- 11 Naciskaj na przycisk MENU ⑫, dopóki nie wybierzesz wymaganego programu. Piekarnik do chleba automatycznie nastraja się na 1 kg i średni kolor skórki. Uwaga: przy użyciu "RAPID BAKE" ⑩ - szybkiego pieczenia - po prostu naciśnij przycisk i program się włączy automatycznie.
- 12 Wybierz rozmiar bochenka, naciskając na przycisk LOAF SIZE ⑪ - rozmiar bochenka - dopóki indykator nie przesunie się do wymaganego rozmiaru bochenka.
- 13 Wybierz kolor skórki, naciskając na przycisk CRUST ⑬ - skórka - dopóki indykator nie przysunie się do wymaganego koloru skórki (jasny, średni lub ciemny).
- 14 Naciśnij na przycisk START ⑭. W celu zatrzymania albo skasowania programu wciskaj przycisk START/STOP przez 2 – 3 sekundy.
- 15 Po skończeniu pieczenia odłącz piekarnik od prądu.
- 16 Wyjąć formę do chleba trzymając za uchwyt i przekręcając do tyłu komory piecya.
Koniecznle używaj zawsze kuchennych rękawic ochronnych, ponieważ uchwyt formy będzie gorący.
- 17 Potem wywróc na półkę drucianą dla stygnięcia.

- 18 Pozostaw chleb dla stygnięcia przez co najmniej 30 minut przed krojeniem, pozwól ułożyć się parze. Gorący chleb ciężko się kroi.
- 19 Wyczyść natychmiast po użyciu formę do chleba i naczynie do mieszania ciasta (patrz rozdział "Konserwacja i czyszczenie").

wydłużenie czasu ⌚

Czasomierz opóźnienia pozwala na opóźnienie procesu robienia chleba na okres do 15 godzin. Opóźniony start nie może być używany z programem "RAPID BAKE" ("szybkie pieczenie") i nie poleca się do wykorzystania przy nastawieniu na ciasto, konfitury lub produkt bezglutenowy.

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.

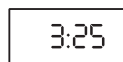
Przy użyciu funkcji WYDŁUŻENIE CZASU, po prostu włożyć należy ingrediencje do formy do pieczenia oraz formę włożyć do piekarni.

Następnie :

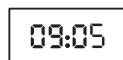
- Wcisnąć przycisk MENU ⌘ i ustawić wymagane ustawienie.
- Ustawić wybrane zabarwienie skórki oraz wielkość.
- Następnie ustawić wydłużania czasu.
- Wcisnąć przycisk (+) TIMER i wcisnąć dotychczas, póki nie wyświetli się pożądaný czas pieczenia. Jeśli przegapiłeś pożądaný czas wcisnąć przycisk (-) TIMER, 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 użyć przycisku (+) timer, żeby wyświetliło się '9:05'. Jeśli przegapiłeś '9:05', po prostu wcisnąć przycisk (-) timer, dopóki nie wrócisz do '9:05'.



- 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 8 minutową 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 odmożenia 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 odmożeniu, 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.
- Wieko można podnieść dla czyszczenia.

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.

- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta									
program		Ogólny czas trwania programu			Alarm sygnalizujący porę dodawania składników			Podgrzewaj	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	☆☆☆	
1 podstawowy	Dla przepisów zawierających mąk pszenną lub żytnią	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60	
2 francuski	Chleb ma bardziej chrupiącą skórkę. Program dopasowany jest do ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru. "Szybkie" bochenki ☆	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60	
3 razowy	Przepisy na mąkę razową lub pełnoziarnistą 30 minut poprzedniego nagrzewania	2:30	2:32	2:35	-	-	-		
	"Szybkie" bochenki: 5 minut poprzedniego nagrzewania ☆	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60	
	Przepisy z dużą zawartością cukru	2:28	2:30	2:33	-	-	-		
4 słodki	Przepisy z dużą zawartością cukru	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60	
5 bez zawartości białka roślinnego	Do pieczenia z mąki i mieszanek zbóż bez zawartości białka roślinnego. Maksymalnie 500g mąki (na wagę)	2:24			-			60	
6 mieszanka w woreczkach	Do gotowych mieszanek chlebowych Maksymalnie 500g mieszanki	2:24			-			60	
7 ciasto na słodko	Dla chleba i ciast z nie zawierającego drożdży ciasta	1:43			-			-	
8 ciasto	Ciasto do ręcznego nadawania kształtu i pieczenia w piekarniku.	1:30			-			-	
9 ciasto makaronowe	Przepisy na ciasto makaronowe	0:14			-			-	
10 konfitury	Do robienia konfitur	1:05			-			-	

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta									
program		Ogólny czas trwania programu			Alarm sygnalizujący porę dodawania składników				Podgrzewaj
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	***	
11 dopiekanie	Tylko dopieka. Można również korzystać z tego programu do odgrzewania lub nadania chrupkości już upieczonym i wystyglm bochenkom.	1:00			-				60
przysiek szybkiego pieczenia	Pozwala na wypiekanie bochenków chleba w czasie poniżej 1 godziny. Wymaga ciepłej wody, więcej drożdży i mniej soli.	0:58			-				60

★ Dla wybrania programu "szybkiego bochenka" wciskaj sterowanie koloru skórki, dopóki indykator nie zacznie wskazywać (△).
 ★ Alarm zabrzmi przed zakończeniem drugiego cyklu ugniatacia ciasta i zasignalizuje porę dodania składników, jeśli przewiduje to przepis.
 ★ ★ ★ Piekarnik automatycznie pozostanie w reżimie podgrzewania po zakończeniu pieczenia. Reżim ten będzie włączony przez godzinę, jeśli nie wyłączysz się piekarnika wcześniej.

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

Podstawowy biały chleb

Program 1

Składniki	500g	750g	1Kg
<i>Letnia woda</i>	245ml	290ml	380ml
<i>Olej roślinny</i>	1 łyżka st.	1½ łyżka st.	1½ łyżka st.
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	350g	450g	600g
<i>Suszone mleko odtłuszczone</i>	1 łyżka st.	4 łyżeczki	2 łyżka st.
<i>Sól</i>	1 łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
<i>Cukier</i>	2 łyżeczki	1 łyżka st.	4 łyżeczki
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	1 łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

łyżeczki = 5 ml łyżeczki

łyżka st. = 15ml łyżka st.

Chleb Brioche

Program 4

Składniki	500g	750g	1Kg
<i>Mleko</i>	130ml	220ml	260ml
<i>Jajka</i>	1	2	2
<i>Roztopione masło</i>	80g	140g	180g
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	350g	500g	600g
<i>Sól</i>	1 łyżeczki	1 łyżeczki	1½ łyżeczki
<i>Cukier</i>	30g	60g	80g
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	2½ łyżeczki

Składniki	750g	1Kg
Woda	300mls	380mls
Olej roślinny	1 łyżka st.	1½ łyżka st.
Mąka razowa	400g	500g
Niebielona biała mąka chlebowa	50g	100g
Odtłuszczone suche mleko	4 łyżeczki	2 łyżka st.
Sól	1 łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki	1 łyżka st.
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1 łyżeczki	1 łyżeczki
Ziarna dyni	3 łyżeczki	3 łyżeczki
Pestki słonecznika	3 łyżeczki	3 łyżeczki
Ziarenka maku	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Lekko zrumienione ziarenka sezamu	2 łyżeczki	3 łyżeczki

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

Biały chleb na szybko

Przycisk szybkiego pieczenia

Składniki	1Kg
Mleko o temperaturze letniej (32-35°C)	350ml
Jajka	50ml
Olej roślinny	1 łyżka st.
Niebielona biała mąka chlebowa	600g
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżka st.
Sól	1 łyżeczki
Cukier	4 łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	4 łyżeczki

1 Naciśnij na przycisk RAPID BAKE (szybkie pieczenie) i program automatycznie zacznie pracę.

Rogale chlebowe

Program 8

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

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 rozwarstiło, 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	• 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 wyginięcia.	• 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. • Nie używać mąki uniwersalnej • 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	• Całkowicie brakuje drożdży • Stare drożdże • Zbyt ciepła ciecz • Zbyt dużo soli. • Przy używaniu timera, drożdże zwilgotniało przed zapoczęciem procesu przygotowania chleba.	• 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 ingrediencji zrobić zagłębienie, w które należy włożyć drożdże, tak będzie chronione przed zwilgotnieniem.
3. Zbyt wyrośnięty – kształt grzyba	• Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cukru • Zbyt dużo mąki • Zbyt dużo soli • Ciepła, wilgotna pogoda	• 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	• Zbyt dużo cieczy. • Zbyt wiele drożdży. • Ciepła, wilgotna pogoda mogło spowodować zbyt szybkie wyrośnięcie ciasta.	• Przyszyłem razem 0 15 ml / 3 łyżeczki cieczy mniej lub dodać trochę mąki. • Używać ilości zalecanych w przepisie, przyszyłem 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	• Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy dokładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba.
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	• Piekarnia umieszczona w przeciągu lub przewrócona, albo zrzucona 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	• Przenieść piekarnię • Nie dodawać więcej składników, niż zaleca się dla większego bochenka (maks. 1Kg). • Używać zalecanej w przepisie ilości soli • Dokładnie 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	• Tęsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Ciężka, gęsta struktura	• Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru	• Odmierzać dokładnie • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie
9. Otwarta, gruba, porowata struktura	• Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy	• 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	• Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrobić	• Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki • Jeżeli podczas pracy prąd wyłączy się na czas dłuższy niż 8 minut, niedopieczony bochenek trzeba będzie usunąć z formy i wszystko rozpocząć od nowa z nowymi składnikami. • Obniżyć ilość na maksymalnie dozwolone
11. Chleba nie można dobrze pokroić, bardzo klei się	• Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża	• 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
12. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba	• Użycie ustawienia CIEMNA skórka	• Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
13. Bochenek jest przypalony	• Nieprawidłowe działanie piekarni	• Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
14. Skórka jest zbyt jasna	- Chleb nie piecze się przez określony czas. - W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka	- Przedłużyć czas pieczenia - Dodać 15 ml/ 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50 % wody zastąpić mlekiem, prze co osiągnięty pozostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
15. Wygniatacza nie można wyjąć	Do formy do pieczenia wlać wodę i pozostawić wygniatacz do odmożenia. Potem można go łatwo wyjąć.	Postępować wg zaleceń odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniataczem po odmożeniu, by doszło do jego obluźnienia.
16. Chleb przykleja się do formy do pieczenia / nie można go wyjąć	Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni	- 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	- Piekarnik nie jest włączony - Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie - Ustawiono jest całodzienne opóźnienie startu	- Sprawdź, czy przycisk on/ off ⑧ 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 zmieszane	- Piekarnia nie zaczęła pracować - Brak wygniatacza	- 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. Kontroli dokonać należy zawsze przed włożeniem składników.
19. Podczas działania czuć jest spaleniznę	- Składniki są wylane w wewnętrzną część pieca - Z piekarnika wycieka - Przekroczenie objętości formy do pieczenia	- Dejte pozor, aby ste ve vnitřní části pece nevyliili 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 ?	• Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie wygniatania, 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 11 – 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 11 - 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 E:01, urządzenia nie da się włączyć.	• Komora do pieczenia jest zbyt gorąca	• Wyłączyć piekarnię z sieci i pozostawić do wystygnięcia
22. Kiedy na ekranie pojawia się H:HH & E:EE, urządzenie nie działa.	• Piekarnik nie działa. Problemy z czujnikiem temperatury.	• Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Kilita“

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Κατά τη χρήση είναι πιθανό να ζεσταθούν οι επιφάνειες τις οποίες μπορείτε να αγγίζετε. 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 φινιρίσμα 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 ποσότητα αλευριού και διογκωτικής ύλης που ορίζεται στις παρεχόμενες συνταγές.

- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τον Παρασκευαστή Ψωμιού όταν είναι άδειος, διότι μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά.
- 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 αυτή δεν προορίζεται για να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην βυθίζετε το κύριο σώμα του Παρασκευαστή Ψωμιού ή την εξωτερική βάση της φόρμας ψωμιού σε νερό.
- Τα παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών μπορούν να χρησιμοποιούν, να καθαρίζουν και να πραγματοποιούν συντήρηση χρήστη σε αυτή τη συσκευή σύμφωνα με τις Οδηγίες χρήστη, εφόσον βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων.
- Τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας που χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της και να έχουν επίγνωση των κινδύνων.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή, ενώ τόσο η συσκευή όσο και το καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

- Αποσυνδέστε τον παρασκευαστή ψωμιού από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς προτού τον καθαρίσετε.
- 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.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος του Παρασκευαστή Ψωμιού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση του παρασκευαστή ψωμιού

- Να πλένετε όλα τα εξαρτήματα (βλ. την ενότητα Φροντίδα και καθαρισμός).

επεξήγηση συμβόλων

- ① λαβή καπακιού
- ② παραθυράκι
- ③ θερμοαντικό στοιχείο
- ④ χειρολαβή φόρμας
- ⑤ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑥ άζοντας κίνησης
- ⑦ συζευκτήρας μετάδοσης κίνησης
- ⑧ διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος
- ⑨ δοσομετρητής
- ⑩ διπλή μεζούρα-κουτάλι για 1 κουταλιά της σούπας και 1 κουταλάκι του γλυκού
- ⑪ πίνακας ελέγχου
- ⑫ οθόνη ψησίματος
- ⑬ Ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη
- ⑭ Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος
- ⑮ Ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο, γρήγορο ψήσιμο)
- ⑯ Κουμπιά χρονοδιακόπτη καθυστέρησης
- ⑰ Κουμπί καθορισμού μεγέθους φρατζόλας
- ⑱ Κουμπί Start/Stop (εκκίνησης/τερματισμού λειτουργίας)
- ⑲ Κουμπί γρήγορου ψησίματος
- ⑳ Κουμπί χρώματος κόρας
- ㉑ Κουμπί Menu (Μενού)
- ㉒ δείκτες μεγέθους φραντζόλας

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°C, 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. Χρησιμοποιήστε το συρόμενο δείκτη για να επιλέξετε μία από τις εξής μεζούρες: ½ κουτ. γλυκού, 1 κουτ. γλυκού, ½ κουτ. σούπας ή 1 κουτ. σούπας. Γεμίστε μέχρι πάνω και καθαρίστε το κουτάλι (βλ. 6 & 7).

διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος

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

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το διακόπτη ON/OFF ⑧, που βρίσκεται στο πίσω μέρος του παρασκευαστή ψωμιού. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη μονάδα και θα εμφανιστεί η ένδειξη 3:25 στην οθόνη.
- Πάντα να σβήνετε και να βγάξετε από την πρίζα τον αρτοποιητή σας μετά τη χρήση.

Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος ⑭

Η ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος βρίσκεται στο παράθυρο της οθόνης και το ενδεικτικό βέλος πρέπει να δείχνει τη φάση του κύκλου παρασκευής ψωμιού, στην οποία έχει φτάσει η συσκευή: -

Προθέρμανση ☿ Η προθέρμανση λειτουργεί μόνο στη ρύθμιση ολικής αλέσεως (30 λεπτά) και γρήγορου κύκλου ολικής αλέσεως (5 λεπτά) για να θερμάνετε τα υλικά προτού ξεκινήσει το πρώτο στάδιο ζυμώματος. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου δεν πραγματοποιείται ζύμωμα.

Ζύμωμα ☼ Η ζύμη βρίσκεται στη φάση του πρώτου ή του δεύτερου ζυμώματος ή γίνεται έντονο ζύμωμα πριν από τον κύκλο φουσκώματος. Κατά τα τελευταία 10 λεπτά του δεύτερου κύκλου ζυμώματος στη ρύθμιση (1), (3), (4), ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος που υποδεικνύει ότι πρέπει να ρίξετε τα υπόλοιπα συστατικά με το χέρι.

Παραμονή ☼ Η ζύμη αφήνεται για μικρά διαστήματα ανάμεσα στους κύκλους ζυμώματος.

Φούσκωμα ☼ Η ζύμη βρίσκεται στον 1ο, στο 2ο ή στον 3ο κύκλο φουσκώματος.

Ψήσιμο ☼ Η φρατζόλα βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος.

Διατήρηση θερμοκρασίας ☼ Στο τέλος του κύκλου ψησίματος ο παρασκευαστής ψωμιού εισέρχεται αυτόματα στον τρόπο λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας. Θα παραμείνει σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για έως και 1 ώρα ή μέχρις ότου η συσκευή τεθεί εκτός λειτουργίας, ανάλογα με το τι γίνει συντομότερα. **Έχετε υπ' όψιν: Το θερμαντικό στοιχείο θα ανάβει και θα σβήνει ενώ θα φωτίζεται περιοδικά κατά τη διάρκεια του κύκλου διατήρησης θερμοκρασίας.**

Τέλος ☼ Λήξη του προγράμματος.

πώς να χρησιμοποιείτε τον Παρασκευαστή Ψωμιού (βλέπε σχέδιο με εικόνες)

- 1 Βγάλτε τον κάδο ψωμιού ανασηκώνοντάς τον από τη λαβή και στρέφοντάς τον προς την πίσω πλευρά του θαλάμου ψησίματος.
- 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 Τοποθετήστε τον κάδο για ψωμί μέσα στο θάλαμο του φούρνου τοποθετώντας την με κλίση προς το πίσω μέρος της συσκευής. Έπειτα ασφαλίστε τον κάδο στρέφοντάς τον 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 (3:25).
- 11 Πατήστε το κουμπί MENU ②, για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα. Η προκαθορισμένη ρύθμιση του παρασκευαστή ψωμιού είναι το 1 Λη το μέτριο χρώμα κόρας. Σημείωση: Εάν χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση «RAPID BAKE» ⑨ (Γρήγορο ψήσιμο), πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα.
- 12 Επιλέξτε το μέγεθος της φρατζόλας πατώντας το κουμπί LOAF SIZE ⑦, έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο επιθυμητό μέγεθος φρατζόλας.
- 13 Επιλέξτε το χρώμα κόρας πατώντας το κουμπί CRUST ⑩, έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο χρώμα κόρας (ανοιχτό, μέτριο ή σκούρο) που θέλετε.
- 14 Πατήστε το κουμπί START ⑧. Για να διακόψετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί START/STOP επί 2-3 δευτερόλεπτα.
- 15 Όταν τελειώσει ο κύκλος ψησίματος, βγάλτε τον παρασκευαστή ψωμιού από την πρίζα.
- 16 Βγάλτε τον κάδο για ψωμί, σηκώνοντάς τον από τη λαβή και στρέφοντάς τον προς την πίσω πλευρά του θαλάμου ψησίματος. **Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου, καθώς η λαβή του κάδου είναι καυτή.**
- 17 Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον κάδο σε μια σχάρα για να κρυώσει.
- 18 Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί 30 λεπτά προτού το κόψετε, για να φύγει ο ατμός. Εάν το ψωμί είναι ζεστό, δεν θα κόβεται εύκολα.
- 19 Να καθαρίζετε τον κάδο ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος αμέσως μετά τη χρήση (βλ. την ενότητα Φροντίδα και καθαρισμός).

χρονοδιακόπτης καθυστέρησης



Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας δίνει τη δυνατότητα να καθυστερείτε τη διαδικασία παρασκευής ψωμιού για έως και 15 ώρες. Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο πρόγραμμα «RAPID BAKE» και δεν συνιστάται για τις ρυθμίσεις για ζύμη, μαρμελάδα ή μείγματα χωρίς γλουτένη.

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 **MENΟΥ**  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 αυτόματα σύμφωνα με το χρόνο του κύκλου που επιλέξατε.

Παράδειγμα: Η φραντζόλα πρέπει να είναι έτοιμη στις 7 π.μ.. Εάν ο παρασκευαστής ψωμιού ετοιμαστεί 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 **MENΟΥ** 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 «9:05». Εάν προσπεράσετε την ώρα «9:05», απλώς πατήστε το πλήκτρο **(-)** του χρονοδιακόπτη μέχρις ότου φτάσετε στις «9:05».



3:25

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



09:05



09:05

Λειτουργία ασφάλειας από διακοπή ρεύματος

Ο παρασκευαστής ψωμιού διαθέτει λειτουργία ασφάλειας διάρκειας 8 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 αντικολ्लीτική επίστρωση της φόρμας ψωμιού και το ψωμί να κολλά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάνια 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 αναστηλώστε 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.
- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, μπορείτε να αφαιρείτε το καπάκι.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Λεξωοδ στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη

πρόγραμμα			Συνολικός Χρόνος Προγράμματος			Προειδοποίηση για την Προσθήκη Ιγλικών **			Διατήρηση της Θερμοκρασίας ***	
			500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1	πολυτελείας	Συνταγές για ψωμί με λευκό ή σπαρένιο αλεύρι	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60	
2	γαλλικό	Τραγανιστή κόρα, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60	
3	ολικής αλέσεως	Γρήγορο ψήσιμο φρατζόλας *	2:30	2:32	2:35	-	-	-	60	
		Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως Προθέρμανση 30 λεπτών	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01		
4	γλυκά	Γρήγορο ψήσιμο φρατζόλας Προθέρμανση 5 λεπτών *	2:28	2:30	2:33	-	-	-	60	
5	χωρίς γλουτένη	Συνταγές για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60	
6	Συσκευασμένο μείγμα	Για χρήση αλεύρων και μειγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη. Έως 500 η αλεύρι το μέγιστο	2:24							60
7	κέικ	Ψωμιά και κέικ χωρίς προζύμι	2:24							-
8	ζύμη	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο.	1:43							-
9	Ζύμη ζυμαρικών	Συνταγές με ζύμη ζυμαρικών	1:30							-
10	μαρμελάδα	Για παρασκευή μαρμελάδων	0:14							-
			1:05							-

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος				Προειδοποίηση για την Προσθήκη Ιγλικών				Διατήρηση της Θερμοκρασίας ***
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
11 ψήσιμο		Μόνο ψήσιμο. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιείτε για να φρυγανίζετε και να ξαναζεσταίνετε ήδη ψημένες φραντζόλες.				1:00				60
Κουμπί γρήγορου ψησίματος		Παράγει φραντζόλες σε λιγότερο από 1 ώρα. Για να παρασκευαστούν οι φραντζόλες, χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι.				0:58				60

★ Για να επιλέξετε το πρόγραμμα γρήγορου ψησίματος φραντζόλας, πατήστε το πληκτρολόγιο χρώματος κόρας μέχρις ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο (>).

★★ 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.

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

Λευκό Ψωμί Πολυτελείας

Πρόγραμμα 1

Υλικά	500g	750g	1Kg
Νερό	245ml	290ml	380ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	350g	450g	600g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουτ. σούπας	4 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. σούπας	4 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού

κουτ. του γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί Μπριός

Πρόγραμμα 4

Υλικά	500g	750g	1Kg
Γάλα	130ml	220ml	260ml
Αυγά	1	2	2
Βούτυρο, λιωμένο	80g	140g	180g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	350g	500g	600g
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	30g	60g	80g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού	2½ κουτ. του γλυκού

Ψωμί Ολικής Αλέσεως

Πρόγραμμα 3

Υλικά	750g	1Kg
Νερό	300mls	380mls
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας
Αλεύρι ολικής αλέσεως για ψωμί	400g	500g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	50g	100g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	4 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. σούπας
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Σπόροι κολοκύθας	3 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Σπόροι ηλίανθου	3 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Σπόροι παπαρούνας	2 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Ελαφρώς καβουρνωμένο σουσάμι	2 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού

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

Γρήγορο Ψωμί Πολυτελείας

Κουμπί γρήγορου ψησίματος

Υλικά	1Kg
Γάλα, χλιαρό (32-35°C)	350ml
Αυγό	50ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. του γλυκού
Βξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. του γλυκού

1 Πατήστε το κουμπί RAPID BAKE, για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα.

Ψωμάκια

Πρόγραμμα 8

Υλικά	1Kg
Νερό	240ml
Αυγό	1
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450g
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. του γλυκού
Βούτυρο	25g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του 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 εξασφαλίζεται η επιτυχημένη παρασκευή του ψωμιού.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
1. Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά.	• 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 αναμείχθηκε με τη ζάχαρη πριν από τον κύκλο του ζυμώματος.	• 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.	• Λείπει η μαγιά. • Μπαγιάτικη μαγιά. • Τα υγρά ήταν καυτά. • Προστέθηκε πολύ αλάτι. • Εάν χρησιμοποιήθηκε χρονόμετρο, η μαγιά βράχθηκε προτού ξεκινήσει η παρασκευή του ψωμιού.	• 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.	• Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλή ζάχαρη. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερο αλάτι. • Ζεστός, υγρός καιρός.	• Μειώστε τη μαγιά κατά ¼ 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 ¼ 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.	• Πάρα πολλά υγρά. • Πάρα πολλή μαγιά. • Λόγω του υγρού και ζεστού καιρού, η ζύμη φούσκωσε πολύ γρήγορα.	• 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.	• 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 υπέρροχη γεύση του ψωμιού.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι. • Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψηνεται.	• 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. (Υο αλάτι βοηθά στο να μην φουσκώνει υπερβολικά η ζύμη) • Πάρα πολλή μαγιά. • Ζεστός, υγρός καιρός.	• Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε σωστή θέση. • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από τις συνιστώμενες για τις μεγάλες φραντζόλες (μεγ. 1kg). • 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.	• Η ζύμη είναι πολύ ξηρή και δεν μπορεί να φουσκώσει ομοιόμορφα μέσα στη φόρμα.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 νμ/3 κουτ. γλυκού.
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
8. Πολύ σφιχτό.	• Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερη μαγιά. • Λιγότερη ζάχαρη.	• Μετρήστε με ακρίβεια. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μετρήστε με ακρίβεια.
9. Ζύμη που έχει σκάσει με τρύπες.	• Λείπει το αλάτι. • Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλά υγρά.	• 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.	• Πάρα πολλά υγρά. • Διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία. • Οι ποσότητες ήταν πολύ μεγάλες και η συσκευή δεν μπόρεσε να δουλέψει τα υλικά.	• Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Εάν διακοπεί το ρεύμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για διάστημα μεγαλύτερο των 8 λεπτών, θα πρέπει να αφαιρέσετε την άψητη φραντζόλα από τον κάδο και να ξεκινήσετε πάλι τη διαδικασία με καινούργια συστατικά. • 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.	• Κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν πολύ ζεστό. • Δεν χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι.	• Πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, αφήστε το να κρυώσει πάνω σε σχάρα για τουλάχιστον 30 λεπτά ώστε να εξαμιστούν 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.	• Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό χρόνο. • Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	• 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.	• 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.	• Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος • Η φόρμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. • Έχει επιλεγεί ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης.	• Ελέγξτε πως ο διακόπτης ανάμματος/σβησίματος (®) είναι στη θέση ΑΝΑΜΜΕΝΟΣ. • 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.	• Δεν έχετε θέσει σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού. • Ξεχάσατε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος στη φόρμα.	• Αφού 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.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
19. Μυρωδιά καμένου κατά τη λειτουργία.	• Τα υλικά ξεχειλίζουν από τη φόρμα στο εσωτερικό του φούρνου. • Η φόρμα έχει διαρροή. • Έχετε υπερβεί το όριο χωρητικότητας της φόρμας ψωμιού.	• Προσέξτε να μην στάζουν τα υλικά όταν τα ρίχνετε μέσα στη φόρμα. Τα υλικά που έχουν στάξει πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνός. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες ζυλικών από εκείνες που συνιστώνται στη συνταγή και μετράτε πάντα με ακρίβεια τα υλικά.
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;	• 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 11 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 11 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 E:01 εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.	• Ο θάλαμος ψησίματος είναι πολύ ζεστός.	• Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 30 λεπτά.
22. Η ένδειξη H:HH E:EE εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν λειτουργεί.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δε λειτουργεί σωστά. Σφάλμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Nedotýkajte sa povrchu horúcich dielov. Povrchy dosiahnuteľných dielov sa pri používaní môžu veľmi rozohriať. Pri vyberaní nádoby na pečenie chleba používajte vždy ochranné rukavice.
- Aby sa zabránilo znečisteniu vnútrajška komory pece, vždy pred vkladáním ingrediencií vytiahnite nádobu na pečenie von zo stroja. Ingrediencie, ktoré by sa dostali na povrch vyhrievacieho elementu by mohli prihorieť a zapríčiniť zadymenie.
- Toto zariadenie nepoužívajte, pokiaľ prírodná šnúra nesie viditeľné známky poškodenia alebo ak zariadenie spadlo na zem.
- Toto zariadenie, prírodnú šnúru alebo zástrčku nikdy neponárajte do vody, ani do inej tekutiny.
- Zástrčku tohto zariadenia vytiahnite zo zásuvky vždy po použití, pred zakladaním alebo odkladaním jednotlivých častí alebo pred čistením.
- Nenechajte elektrickú šnúru visieť cez hrany pracovného stola a nepripustite jej dotyk s horúcimi predmetmi, ako sú elektrické alebo plynové variče.
- Toto zariadenie sa smie používať len vtedy, ak je umiestnené na rovnej, teplovzdornej ploche.
- Po vybratí nádoby na pečenie chleba nestrkajte ruky do komory pece, lebo môže byť veľmi horúca.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí vo vnútri piecky na chlieb (Bread Maker).
- Neprekračujte maximálne množstvá múky a kvasiacich prostriedkov, špecifikovaných v dodaných receptoch.

- Neumiestňujte piecku na chlieb (Bread Maker) na priame slnečné svetlo, do blízkosti horúcich predmetov, ani do prievanu. Všetky tieto podmienky môžu negatívne ovplyvniť vnútornú teplotu v peci a pokaziť výsledný produkt.
- Toto zariadenie nepoužívajte vonku.
- Nezapínajte toto zariadenie pokiaľ je prázdne, lebo by to mohlo zapríčiniť vážne škody.
- Toto zariadenie nepoužívajte na žiadny druh skladovania predmetov.
- Nezakrývajte ventilačné otvory na paru na veku a zabezpečte dostatočné vetranie okolia piecky na chlieb počas jej činnosti.
- Toto zariadenie nie je ovládateľné externým časovačom, ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Teleso piecky na chlieb, ani vonkajší základ nádoby na pečenie, nesmiete ponárať do vody.
- Deti vo veku od 8 rokov môžu používať a čistiť toto zariadenie, ako aj vykonávať jeho používateľskú údržbu podľa pokynov pre používateľov za predpokladu, že to budú robiť pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, že budú poučené o obsluhu tohto zariadenia a že budú poznať súvisiace riziká.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti alebo majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia poznať súvisiace riziká.
- Deti sa s týmto zariadením nesmú hrať a zariadenie aj jeho elektrická šnúra musia byť mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- Pred každým čistením odpojte piecku na chlieb od prívodu elektrickej energie a nechajte ju úplne vychladnúť.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na bočnej strane tohto zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.
- **pred prvým použitím piecky na chlieb**
- Poumýňajte všetky diely (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

legenda

- ① rukoväť veka
- ② priezor
- ③ vyhrievací element
- ④ rukoväť nádoby na pečenie chleba
- ⑤ miesič
- ⑥ pohonný hriadeľ
- ⑦ spojka pohonu
- ⑧ vypínač zap/vyp
- ⑨ odmerka
- ⑩ duálna meracia lyžica – 1 čaj.lyž. a 1 pol.lyž.
- ⑪ riadiaci panel
- ⑫ displej
- ⑬ indikátor časovača
- ⑭ indikátor stavu programu
- ⑮ indikátor farby kôrky (light- svetlá, medium- stredná, dark- tmavá)
- ⑯ tlačidlá časovača oneskorenia
- ⑰ tlačidlo veľkosti bochníka
- ⑱ tlačidlo start/stop
- ⑲ tlačidlo rapid na rýchle pečenie
- ⑳ tlačidlo farba kôrky
- ㉑ tlačidlo menu
- ㉒ indikátory veľkosti bochníka

ako odmerať množstvá ingrediencií (viď obrázky 3 až 7)

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

- Tekuté ingrediencie merajte pomocou priehľadnej odmerky s vyznačenou stupnicou. Hladina tekutiny v odmerke musí dosiahnuť presne úroveň požadovanej značky, nesmie jej byť viac, ani menej (viď 3).

- Vždy používajte tekutiny pri izbovej teplote 20°C, s vnikom rýchleho jednodinového cyklu pečenia chleba. Postupujte podľa inštrukcií v odseku receptov.
- Na meranie menších množstiev tekutých alebo tuhých ingrediencií používajte meraciu lyžicu. Používajte posuvný jazdec na výber medzi nasledovnými meraniami - ½ čaj.lyž., 1 čaj.lyž., ½ pol.lyž alebo 1 pol.lyž. Naplňte lyžicu do vrchu a zarovnajete s okrajom lyžice (viď 6 & 7).

vypínač zap/vyp

Piecka na chlieb od firmy Kenwood je vybavená prepínačom typu zap./vyp. a pracuje vtedy, keď je prepínač v polohe „on“ („zap“).

- Zastrčte zástrčku do zásuvky a stlačte prepínač zap./vyp. ⑧, ktorý je umiestnený na zadnej časti piecky na chlieb – jednotka pípne a na displeji sa objaví 3:25.
- Piecku na chlieb vždy po použití vypnite a vytiahnite zo zásuvky.

indikátor stavu programu ⑭

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

Predohrev ⏻. Táto funkcia je aktívna len pri spustení programu pre celozrnnú múku (30 minút) a rýchleho programu pre celozrnnú múku (5 minút), ide o ohriatie ingrediencií pred začiatkom prvého stupňa miesenia. Počas tejto fázy nie je miesič v činnosti.

Miesenie ⚙ – cesto je na prvom alebo na druhom stupni miesenia, alebo sa obracia medzi cyklami kysnutia. Počas posledných 10 minút druhého cyklu miesenia na nastavení (1), (3), (4) sa ozve zvukový signál, že treba manuálne pridať ďalšie ingrediencie.

Prestávka ⏸ – cesto odpočíva medzi dvoma cyklami miesenia.

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

Pečenie ⬆. Bochník je vo finálnom cykle pečenia.

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

Koniec ☺ – Koniec programu.

používanie piecky na chlieb (Bread Maker)

(viď ilustračný panel)

- 1 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
- 2 Založte miesič.
- 3 Nalejte vodu do nádoby na chlieb.
- 4 Do nádoby pridajte zvyšok ingrediencií v takom poradí, aké je uvedené v príslušnom recepte.
- 7 Postarajte sa o presné odváženie a odmeranie všetkých ingrediencií, pretože nesprávne odmeranie má za následok nekvalitný produkt.
- 8 Založte nádobu na chlieb do komory pece v uhle smerom k zadnej časti jednotky. Nádobu zaistíte natočením nádoby smerom k prednej časti.
- 9 Sklopte rukoväť a zatvorte veko.
- 10 Zastrčte zástrčku do zásuvky – zariadenie pípne a štandardne prejde na nastavenie 1 (3:25).
- 11 Stláčajte tlačidlo MENU , kým sa nevyberie požadovaný program. Piecka na chlieb sa štandardne nastaví na 1Kg a na strednú farbu kôrky. Poznámka: V prípade použitia režimu „RAPID BAKE“ („RÝCHLE PEČENIE“) stlačte dané tlačidlo a program sa spustí automaticky.
- 12 Vyberte si veľkosť bochníka stláčaním tlačidla LOAF SIZE (VEĽKOSŤ BOCHNÍKA) kým sa indikátor nedostane na požadovanú veľkosť bochníka.
- 13 Vyberte si požadovanú farbu kôrky stláčaním tlačidla CRUST (KÔRKA) kým sa indikátor nepresunie na požadovanú farbu kôrky (light-svetlá, medium- stredná alebo dark- tmavá).
- 14 Stlačte tlačidlo ŠTART . Na zastavenie alebo zrušenie programu stlačte tlačidlo ŠTART/STOP na 2 – 3 sekundy.
- 15 Na konci cyklu pečenia vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

- 16 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie. **Vždy používajte ochranné rukavice, pretože rukoväť nádoby bude horúca.**
- 17 Potom chlieb vyklopte na drôtený rošt, aby sa ochladil.
- 18 Pred krájaním nechajte chlieb ochladiť na dobu najmenej 30 minút, aby z neho mohla uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.
- 19 Nádobu na pečenie a miesič vyčistite ihneď po použití (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

časovač oneskorenia

Časovač oneskorenia umožňuje odložiť proces prípravy chleba až o 15 hodín. Oneskorený štart sa nedá použiť pri programe „RAPID BAKE“ („RÝCHLE PEČENIE“) a neodporúča sa použiť pri príprave cesta, džemu alebo bezpečnostnom programe.

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

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

- Stláčajte tlačidlo ponuky MENU a vyberte požadovaný program – zobrazí sa čas cyklu daného programu.
- Vyberte si požadovanú farbu kôrky a veľkosť.
- Potom nastavte časovač oneskorenia.
- Stlačte tlačidlo (+) ČASOVAČA (TIMER) a držte ho stlačené, kým sa nezobrazí celkový požadovaný čas. Ak ste prebehli požadovaný čas, stlačte tlačidlo časovača (-) a vráťte sa späť. Ak je stlačené tlačidlo časovača, čas sa posúva po 10 minútach. Nemusíte počítvať rozdiel medzi vybraným časom trvania programu a celkovým počtom požadovaných hodín, pretože piecka na chlieb automaticky do času zahrnie aj nastavený čas cyklu.

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

- Stlačte tlačidlo ponuky a vyberte požadovaný program, napríklad č. 1 a pomocou tlačidla časovača (+) posúvajte čas po 10 minútach, kým sa na displeji nezobrazí údaj „09:05“. Ak by ste požadovaný čas prebehli, jednoducho stlačte tlačidlo časovača (-), kým sa nevrátite na hodnotu „09:05“.
- Stlačte tlačidlo štart a dvojbodka na displeji (:) začne blikať. Časovač začne odpočítavať nastavený čas.
- Ak ste urobili chybu alebo chcete zmeniť nastavený čas, stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, kým sa nezozve zvukový signál. Teraz môžete znovu nastaviť čas.



3:25



09:05



09:05

ochrana proti prerušeniu napájania

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

ošetrovanie a čistenie

Dôležité upozornenie: pred čistením odpojte piecku na chlieb zo siete a nechajte ju vychladnúť.

- Teleso piecky na chlieb ani vonkajší podstavec nádoby na pečenie neponárajte do vody.
- Na čistenie nádoby na pečenie nepoužívajte umývačku riadu. V umývačke riadu by sa mohli narušiť nelepivé vlastnosti povrchu nádoby na pečenie, čo by mohlo spôsobiť prilepenie chleba počas pečenia.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani kovové nástroje.

- Nádobu na pečenie a miesič vyčistite hneď po každom použití tak, že nádobu čiastočne naplníte teplou mydlovou vodou. Nechajte 5 až 10 minút odmočiť. Miesič odnímte otáčaním v smere hodinových ručičiek a následným zdvihnutím. Nakoniec ich vyčistíte mäkkou utierkou, opláchnite a vysušte.

Ak by sa miesič nedal zložiť po 10 minútach, pridržte hriadeľ zo spodnej časti nádoby a točte ním dopredu a dozadu, kým sa miesič neuvolní.

- V prípade potreby čistenia vonkajšieho a vnútorného povrchu piecky na chlieb používajte mäkkú navlhčenú utierku.
- Veko sa dá odklopiť, aby ste ho mohli vyčistiť.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



**DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU
LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ
SMERNICE O ODPADÉ Z ELEKTRICKÝCH
A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

tabuľka programov pre miesenie cesta a pečenie chleba									
program		Celkový čas programu			Zvukový signál na vloženie ingrediencií			Udržiavanie v teple	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	***	
1 základný	Recepty na chlieb z bielej alebo tmavej múky	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60	
2 francúzsky	Bochníky s krehkou chrumkavou kôrkou s nízkym obsahom tuku a cukru	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60	
3 celozrnný	Rýchle bochníky *	2:30	2:32	2:35	-	-	-		
	Recepty z celozrnnnej múky: 30 minút predohrev	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60	
4 sladký	Rýchle bochníky: 5 minút predohrev *	2:28	2:30	2:33	-	-	-		
5 bezlepkový	Recepty s vyšším obsahom cukru	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60	
6 zmes baličkov	Na použitie s bezlepkovou múkou a bezlepkovou zmesou na prípravu chleba. Maximálna hmotnosť múky 500 g	2:24			-			60	
7 múčnik	Na zmes na prípravu chleba Maximálna hmotnosť zmesi 500 g	2:24			-			60	
8 cesto	Chleby a múčniky z nekysnutého šľahaného cesta	1:43			-			-	
9 cesto na cestoviny	Cesto na ručné tvarovanie a na pečenie v rúre.	1:30			-			-	
10 džem	Recepty na prípravu cesta na cestoviny	0:14			-			-	
	Na výrobu džemov	1:05			-			-	

tabuľka programov pre miesenie cesta a pečenie chleba								
program		Celkový čas programu			Zvukový signál na vloženie ingrediencií			Udržiavanie v teple ***
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
11 pečenie	Len pečenie. Dá sa použiť aj na opätovné ohriatie alebo zapečenie upečeného a vychladnutého bochníka.	1:00			-			60
tlačidlo na rýchle pečenie	Príprava bochníkov chleba za menej než jednu hodinu. Na prípravu bochníkov potrebujete teplú vodu, ďalšie droždie a menej soli.	0:58			-			60

★ Ak chcete vybrať program na rýchle pečenie bochníka, stlačte tlačidlo pre farbu kôrky, kým indikátor neukáže (>).

★★ Pred koncom druhého cyklu miesenia zaznie zvukový signál na manuálne pridanie ingrediencií, ak sa to odporúča v recepte.

★★★ Piecka na chlieb prejde automaticky na konci cyklu pečenia do režimu udržiavania v teple. V tomto režime zostane zariadenie až jednu hodinu alebo kým sa nevypne, podľa toho, čo nastane skôr.

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

Základný biely chlieb

Program 1

Ingrediencie	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	250ml	380ml
Rastlinný olej	1 pol.lyž.	1,5 pol.lyž.	1,5 pol.lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	350g	450g	600g
Odstredené sušené mlieko	1 pol.lyž.	4 čaj.lyž	2 pol.lyž.
Sol'	1 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.
Cukor	2 čaj.lyž.	1 pol.lyž.	4 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	1 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.

čaj.lyž. = 5 ml = čajová lyžička

pol.lyž. = 15ml = polievková lyžica

Brioškový chlieb

Program 4

Ingrediencie	500g	750g	1Kg
Mlieko	130ml	220ml	260ml
Vajcia	1	2	2
Maslo, rozpustené	80g	140g	180g
Nebieleňá biela chlebová múka	350g	500g	600g
Sol'	1 čaj.lyž.	1 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.
Cukor	30g	60g	80g
Sušené kvasnice	1,5 čaj.lyž.	2 čaj.lyž.	2,5 čaj.lyž.

Celozrnný chlieb so semienkami

Program 3

Ingrediencie	750 g	1 kg
Voda	300 ml	380 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	1,5 pol. lyž.
Celozrnná chlebová múka	400 g	500 g
Nebielená biela chlebová múka	50 g	100 g
Odstredené sušené mlieko	4 čaj. lyž.	2 pol. lyž.
Soľ	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	2 čaj. lyž.	1 pol. lyž.
Sušené droždie	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Tekvicové semienka	3 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.
Slnečnicové semienka	3 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.
Makové semienka	2 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.
Lahko opražené sezamové semienka	2 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.

1. Semienka pridajte vtedy, keď sa ozve zvukový signál počas druhého cyklu miesenia.

Biely chlieb Rapid

Tlačidlo rapid na rýchle pečenie

Ingrediencie	1Kg
Mlieko, vlažné (32°C – 35°C)	350ml
Vajce	50ml
Rastlinný olej	1 pol.lyž.
Nebielená biela chlebová múka	600g
Odstredené sušené mlieko	2 pol.lyž.
Soľ	1 čaj.lyž.
Cukor	4 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	4 čaj. lyž.

1 Stlačte tlačidlo rapid na rýchle pečenie a program sa spustí automaticky.

Ingrediencie	1Kg
Voda	240ml
Vajce	1
Nebieleňá biela chlebová múka	450g
Sol'	1 čaj.lyž.
Cukor	2 čaj.lyž.
Maslo	25g
Sušené kvasnice	1,5 čaj.lyž.
Na polevu:	
Vaječný žltok rozšľahajte s 15 ml (1 pol.lyž.) vody	1
Sezamové a makové semienka na posypanie, voliteľné)	

- 1 Na konci cyklu obráťte cesto na mierne pomúčenú plochu. Opatrne ho obráťte a rozdeľte ho na 12 rovnakých kusov a ručne vytvarujte.
- 2 Po vytvarovaní nechajte cesto vykysnúť a potom ho upečte v konvenčnej peci.

príručka na odstraňovanie problémov

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

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
1. Chlieb dostatočne nevyskysne	• Celozrnné chleby sú nižšie než biele chleby, následkom menšieho množstva proteínu tvoriaceho lepok v celozrnnnej múke. • Nedostatok tekutiny. • Nepridaný alebo nedostatočne pridaný cukor. • Nesprávny typ použitej múky. • Nesprávny typ použitých kvasníc. • Nedostatočné množstvo kvasníc alebo staré kvasnice. • Výber rýchleho cyklu výroby chleba. • Kvasnice a cukor prišli do kontaktu s ostatnými ingredienciami pred začiatkom cyklu miesenia.	• Normálna situácia, nevyžaduje si žiadne riešenie. • Pridajte 15ml = 3 čaj.lyž. tekutiny. • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Možno ste použili obyčajnú bielu múku namiesto čistej chlebovej múky, ktorá má vyšší obsah lepku. • Nepoužívajte viacúčelovú univerzálnu múku. • Pre najlepší výsledok používajte iba vložkové sušené droždle. • Odmerajte odporúčané množstvo a na obale skontrolujte dátum spotreby. • V tomto cykle sa vytvárajú kratšie bochníky. Je to normálne. • Postarajte sa o to, aby kvasnice po pridaní do nádoby zostali oddelené.
2. Ploché, nevyskysnuté bochníky.	• Nepridané kvasnice. • Kvasnice príliš staré. • Tekutina bola príliš teplá. • Príliš mnoho soli. • V prípade použitia časovača kvasnice navlhli skôr, než sa začal proces prípravy chleba.	• Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Skontrolujte dátum spotreby. • Používajte tekutinu so správnou teplotou, zodpovedajúcou nastaveniu. • Používajte odporúčané množstvo. • Umiestnite suché ingrediencie do rohov nádoby a v strede suchých ingrediencií nechajte priestor na uloženie kvasníc tak, aby boli chránené pred tekutinami.
3. Vršok je nafúknutý, vyzerá ako hrib.	• Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho cukru. • Príliš mnoho múky. • Nedostatok soli. • Teplé, vlhké počasie.	• Zmenšite množstvo kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky. • Zmenšite množstvo cukru o jednu kávovú lyžičku. • Zmenšite množstvo múky o 6 až 9 kávových lyžičiek. • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Zmenšite množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
4. Vršok a strany sú preliačené.	• Príliš mnoho tekutiny. • Príliš mnoho kvasníc. • Veľmi vlhké a teplé počasie mohlo zapríčiniť príliš rýchle kysnutie cesta.	• Zmenšíte množstvo tekutiny ešte raz o 15ml = 3 kávové lyžičky, alebo pridajte malé množstvo múky. • Použite množstvo, odporúčané v recepte, alebo skúste nabudúce rýchlejší cyklus. • Ochlaďte vodu alebo použite mlieko priamo z chladničky.
5. Vršok je hrbolatý, uzlovitý, nerovný.	• Nedostatok tekutiny. • Príliš mnoho múky. • Vršok bochníka nebol perfektne vyformovaný, ale neovplyvnilo to dobrú chuť chleba.	• Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Presne odmerajte množstvo múky. • Overte si, či sa cesto pripravovalo za optimálnych podmienok.
6. Kolaps počas pečenia	• Stroj bol umiestnený v prievane alebo bol vystavený nárazom, alebo otrasom. • Prekroenie kapacity nádoby na pečenie. • Nedostatočné množstvo soli. (soľ chráni pred prílišným nakysnutím) • Príliš mnoho kvasníc. • Teplé, vlhké počasie.	• Premiestnenie piecky na chlieb. • Nepoužívajte viac ingrediencií, než sa odporúča na veľké bochníky (max. 1Kg). • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Presne odmerajte množstvo kvasníc. • Zmenšíte množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasnic o štvrtinu kávovej lyžičky.
7. Bochníky sú nerovné a kratšie na jednom konci.	• Cesto je príliš suché a neumožňuje rovnomerné vykysnutie v nádobe.	• Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
8. Veľmi hustá štruktúra.	• Príliš mnoho múky. • Nedostatok kvasníc. • Nedostatok cukru.	• Merajte presne. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Merajte presne.
9. Otvorená, dieravá štruktúra.	• Zabudnulo sa na pridanie soli. • Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho tekutiny.	• Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
10. Stred bochníka je surový, nie je dobre prepečený.	• Príliš mnoho tekutiny. • Počas prípravy nastalo prerušenie dodávky elektrického prúdu. • Množstvo bolo príliš veľké, stroj ho nezvládol.	• Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Pokiaľ sa prerušil dodávka elektrického prúdu počas prípravy chleba na viac, než 8 minút, musíte vybrať neupečený chlieb z nádoby na pečenie a začať znovu s čerstvými ingredienciami. • Zredukujte množstvo na maximálne dovolené množstvo.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
11.Chlieb sa nedá dobre krájať, je veľmi lepkavý.	- Krájanie v príliš teplom stave. - Použitie nesprávneho noža.	- Nechajte chlieb vychladnúť na rošte najmenej 30 minút, aby sa uvoľnila para a až potom ho krájajte. - Použite dobrý nôž na chlieb.
FARBA A HRÚBK A KÔRKY		
12.Tmavá farba kôrky, kôrka je príliš hrubá.	Použilo sa nastavenie TMAVEJ kôrky.	Nabudúce použite nastavenie na svetlú alebo strednú farbu kôrky.
13.Bochník chleba je pripálený.	Porucha piecky na chlieb.	Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
14.Kôrka je príliš svetlá.	- Chlieb sa nepiekol dostatočne dlho. - V recepte nebolo sušené, ani čerstvé mlieko.	- Predĺženie času pečenia. - Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky sušeného odstredeného mlieka alebo nahraďte 50% vody mliekom na podporu zhnednutia.
PROBLÉMY S NÁDOBOU NA PEČENIE		
15.Miesič sa nedá vybrať.	Musíte pridať vodu do nádoby na pečenie a musíte nechať miesič, aby sa pred odobratím odmočil.	Po použití postupujte podľa inštrukcií na čistenie. Po odmočení musíte miesičom trochu pokývať, aby sa uvoľnil.
16.Chlieb sa prilepil na nádobu alebo sa dá ťažko vybrať.	Môže sa stať po dlhšom čase používania.	- Zľahka poutierajte vnútrajšok nádoby na pečenie rastlinným olejom. - Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
MECHANICKÉ PROBLÉMY STROJA		
17.Piecka na chlieb nepracuje/miesič sa nepohybuje.	- Výrobník chleba nie je zapnutý - Nádob a na pečenie nie je správne umiestnená. - Vybral sa časovač oneskorenia.	- Skontrolujte, či je vypínač (®) v polohe ON (zap.) - Skontrolujte, či je nádob a riadne zaistená na svojom mieste. - Výrobník chleba sa nespustí, keď časovač dosiahne nastavený čas oneskoreného štartu.
18.Ingrediencie sa nemixujú.	- Piecka na chlieb sa nespustí. - Zabudli ste založiť miesič do nádoby na pečenie.	- Po naprogramovaní riadiaceho panelu stlačením tlačidla start zapnite tak piecku na chlieb. - Pred pridávaním ingrediencií si skontrolujte, či je miesič nasadený na hriadeľ na dne nádoby na pečenie.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
MECHANICKÉ PROBLÉMY STROJA		
19. Pach po spáleníne počas činnosti.	• Ingrediencie prenikli do vnútra pece. • Nádoba preteká. • Prekročenie kapacity nádoby na pečenie.	• Postupujte opatrne, aby vám neunikli pridávané ingrediencie mimo nádoby. Ingrediencie by mohli prihorieť a dymiť. • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“. • Nepoužívajte viac ingrediencií, ako sa uvádza v recepte a ingrediencie vždy presne odmerajte.
20. Stroj sa nedopatrením vypol alebo nastalo prerušenie elektrickej energie počas činnosti. Ako možno zachrániť chleba?	• Keď je stroj v cykle miesenia, vyložte ingrediencie a štartujte znovu. • Keď je stroj v cykle kysnutia, vyberte cesto z nádoby na pečenie, vytvarujte ho a umiestnite do formy s rozmermi 23 x 12,5cm, prikryte a nechajte kysnúť, kým nezdvajnasobí svoj objem. Použite pečenie len na nastavení 11, alebo chlieb upečte v konvenčnej peci pri teplote 200°C, plynová značka 6, počas 30-35 minút, kým dostatočne nezchodne. • Pokiaľ je stroj v cykle pečenia, používajte len nastavenie 11, alebo chlieb upečte v konvenčnej peci pri teplote 200°C, plynová značka 6, a vyberte horný rošt. Opatrne vyberte nádobu na pečenie zo stroja a umiestnite ju na spodný rošt pece. Pečte do zhnednutia.	
21. Na displeji sa objaví výraz E:01 a stroj sa nedá zapnúť.	• Komora pece je príliš horúca.	• Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte ochladiť po dobu 30 minút.
22. Na displeji sa objaví výraz H:HH & E:EE a stroj nepracuje.	• Piecka na chlieb nefunguje správne. Pokazený teplotný senzor	• Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Не торкайтеся гарячої поверхні. Зовнішні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи пічки. Щоби витягти гарячу тацю із хлібом, використовуйте кухонні рукавички.
- Щоб уникнути розливання всередині камери, перед додаванням інгредієнтів завжди витягуйте з пічки тацю із хлібом. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму.
- Не використовуйте прилад, якщо існують візуальні ознаки пошкодження шнура живлення, або якщо ви випадково його упустили.
- Не опускайте прилад, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Завжди відключайте прилад від електромережі після використання, перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні, а саме газової чи електричної конфорки.
- Експлуатація цього приладу дозволяється тільки на плоскій термостійкій поверхні.
- Не опускайте руки всередину камери пічки після витягнення таці із хлібом, оскільки вона дуже сильно нагрівається.
- Не торкайтеся рухомих деталей всередині хлібопічки.
- Не перевищуйте максимальних показників для борошна та розпушувача, зазначених у рецептах, що додаються..

- Не встановлюйте хлібопічку під прямим сонячним світлом, поряд із гарячими побутовими приладами чи висячкою. Це може вплинути на внутрішню температуру пічки й погіршити якість продукту.
- Цей прилад призначений для використання тільки у приміщенні.
- Не вмикайте порожню пічку. Це може спричинити серйозні пошкодження.
- Не зберігайте будь-які предмети всередині камери пічки.
- Не перекривайте вентиляційні отвори, розташовані на кришці та забезпечте достатнє провітрювання навколо хлібопічки під час її роботи.
- Цей прилад не призначений для роботи від пульта дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- Не опускайте хлібопічку та зовнішній корпус таці для хліба у воду.
- Діти старші за 8 років можуть використовувати, чистити та обслуговувати пристрій відповідно до Посібника користувача за умов, що вони знаходяться під наглядом особи, яка несе відповідальність за їхню безпеку, та якщо вони проінструктовані щодо правил експлуатації та заходів безпеки.
- Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними здібностями, а також особи, які незнайомі з принципом роботи пристрою, мають експлуатувати його під наглядом або пройти інструктаж з заходів безпеки.
- Діти не повинні грати з пристроєм. Пристрій та шнур живлення слід зберігати в місцях, недоступних дітям молодше 8 років.
- Перед чищенням, відключіть хлібопічку від мережі та залиште охолонути.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині хлібопічки.

● УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням хлібопічки

- Помийте всі деталі (дивись розділ «Догляд та чищення»).

Покажчик

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

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

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

- Завжди визначайте об'єм рідких інгредієнтів за допомогою прозорої мірчої чашки із градуйованими позначками. Рівень рідини повинен відповідати позначці на чашці, ні вище, ні нижче (дивись мал. 3)
- Завжди використовуйте рідини, що зберігалися при кімнатній температурі (20C/68F), за винятком приготування хліба за прискореним 1-годинним циклом. Виконуйте інструкції, що додаються у розділі рецептів.
- Використовуйте мірчу ложку, щоби відміряти новелики об'єми рідини та сухих інгредієнтів. Використовуйте пересувну лінійку мірчої ложки, щоби обрати потрібний об'єм: 1/2 чайної ложки, 1 чайна ложка, 1/2 столової ложки або 1 столова ложка. Візьміть одну повну мірчу ложку й висипте у тацю (дивись мал. 6 & 7)

перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)

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

- Підключіть хлібопічку до мережі й натисніть перемикач ON/OFF (увімкнути/вимкнути - ⑧), розташований позаду. Ви почуєте звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться цифра 3:25.
- Після використання завжди вимикайте та відключайте хлібопічку від мережі.

program status indicator ⑭

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

Розігрівання ∞ Розігрівання використовується тільки для приготування хліба із цільного борошна (30 хвилин) та прискореного випікання хліба із цільного борошна (5 хвилин) для підігрівання інгредієнтів перед першим вимішуванням. Під час розігрівання, вимішування не відбувається.

Вимішування  – Тісто знаходиться на першій або другій стадії вимішування, або обминається між циклами піднімання.

Протягом останніх 10 хвилин другого циклу вимішування при налаштуванні (1), (2), (3) ви почуєте звуковий сигнал, який означає, що ви можете вручну додати необхідні інгредієнти.

Перерва  – тісто видержується між циклами вимішування.

Випікання . Буханка знаходиться на останній стадії випікання.

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

Кінець  – кінець роботи приладу за програмою.

Як користуватися хлібopічкою (дивись малюнки)

- 1 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.
- 2 Установіть тістомішалку.
- 3 Налийте воду у тацю.
- 4 Додайте інші інгредієнти згідно із порядком,  зазначеним у розділі рецептів.
- 7 Переконайтеся, що всі інгредієнти були точно відміряні, оскільки неправильний об'єм погіршує якість хліба, що випікається.
- 8 Установіть тацю до камери пічки так, щоб вона знаходилася під кутом відносно задньої стінки корпусу. Потім зафіксуйте тацю, повернувши її до передньої стінки.
- 9 Опустіть держак і закрийте кришку.
- 10 Підключіть прилад до мережі й увімкніть живлення. Ви почуєте звуковий сигнал і по замовчуванню прилад перейде до режиму 1 (3:25).
- 11 Натискайте кнопку «МЕНЮ» , доки ви не оберете потрібну програму. По замовчуванню опічка хліба налаштована на випікання буханки вагою 1 кг та середнім кольором скоринки. Увага: Якщо ви бажаєте скористатися режимом «ПРИСКОРЕНЕ ВИПІКАННЯ» , натисніть кнопку і програма запуститься автоматично.

- 12 Оберіть розмір буханки, натискаючи кнопку «РОЗМІР БУХАНКИ» , доки індикатор не покаже потрібний вам розмір.
- 13 Оберіть колір скоринки, натискаючи кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» , доки індикатор не покаже потрібний колір (світлий, середній або темний).
- 14 Натисніть кнопку «ПУСК» . Щоби припинити або скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку «ПУСК/СТОП» протягом 2 – 3 секунд.
- 15 Після закінчення циклу випікання, відключіть хлібopічку від мережі.
- 16 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери. **Завжди використовуйте кухонні рукавички, оскільки держак таці стає дуже гарячим.**
- 17 Покладіть хліб на грати та залиште охолонати.
- 18 Перед розрізанням остудіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.
- 19 Одразу ж після використання почистіть форму для випікання та тістомішалку (дивись розділ «Догляд та чищення»).

кнопки таймера тимчасової затримки

Таймер тимчасової затримки дозволяє припинити процес випікання хліба на термін до 15 годин. Увімкнення із затримкою не рекомендується використовувати для програми «ПРИСКОРЕНЕ ВИПІКАННЯ», а також для приготування тіста, джему та випікання хліба, що не містить глютен.

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

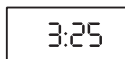
Щоби скористатися опцією «ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ», покладіть інгредієнти на тацю для хліба та зафіксуйте її всередині хлібopічки. Потім:

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» , щоб обрати потрібну програму. На дисплеї з'явиться тривалість циклу програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханки.
- Після цього налаштуйте таймер затримки.

- Натисніть кнопку «ТАЙМЕР» (+) та продовжуйте натискати, доки на дисплеї не з'явиться потрібний час затримки увімкнення. Якщо ви обрали не той час затримки, натисніть кнопку «ТАЙМЕР» (-), щоби повернутися до потрібного часу. Під час кожного натискання, час змінюється на 10 хвилин. Вам не потрібно розраховувати різницю між часом обраної програми та загальною тривалістю випікання, оскільки хлібопічка автоматично додасть час налаштованого циклу.

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

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть програму, наприклад «1». Після цього натискайте кнопку «ТАЙМЕР» (+), збільшуючи час на 10 хвилин, доки на дисплеї не з'явиться час '9:05'. Якщо ви пропустили '9:05', натисніть кнопку «ТАЙМЕР» (-), щоби повернутися до '9:05'.
- Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП». На дисплеї почне блимати позначка (:). Таймер почне зворотний відлік.
- Якщо ви помилилися або бажаєте змінити налаштування часу, натискайте кнопку «ПУСК/СТОП», доки не почуєте звуковий сигнал. Після цього установіть новий час.



Захист від переривання живлення

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

Догляд та чищення

УВАГА: перед чищенням, відключіть хлібопічку від мережі та залиште охолонути.

- Не опускайте хлібопічку та зовнішній корпус таці для хліба у воду.
 - Не використовуйте посудомийну машину для чищення таці. Миття у посудомийній машині може пошкодити антипригарне покриття таці, і хліб почне липнути до форми під час випікання.
 - Не використовуйте абразивні губки чи металеві пристрої для чищення.
 - **Одразу ж** після використання почистіть тацю для хліба та тістомішалку. Щоби помити тацю для хліба, налейте трошки теплої мильної води. Залиште її мокнути на 5 – 10 хвилин. Щоби витягти тістомішалку, поверніть її за годинниковою стрілкою та підніміть. Помийте м'якою ганчіркою, сполосніть та просушіть.
- Якщо ви не можете витягти тістомішалку коли минуло 10 хвилин, візьміться за вал, розташований знизу таці та поверніть його вперед назад, доки тістомішалка не розблокується.
- Протріть зовнішню та внутрішню поверхні хлібопічки м'якою вологою ганчіркою.
 - Підніміть кришку для чищення.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Програми приготування хліба/тіста									
Програма		Загальний час роботи програми			Звуковий сигнал, що попереджує про необхідність додавання інгредієнтів ★★			Використовуйте режим підігрівання ★★	
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг		
1 Стандартна програма	Рецепти приготування білого або темного хліба з борошна.	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60	
2 Французький хліб	Прилад готує хліб із хрусткішою скоринкою. Цей режим підходить для випікання буханок із низьким вмістом жирів та цукру.	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60	
3 Випікання хліба із цільного зерна	Прискорене випікання ★	2:30	2:32	2:35	-	-	-	60	
	Рецепти приготування хліба із цільного зерна чи непросіяного борошна. Попереднє розігрівання – 30 хвилин.	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01		
4 Солодкий хліб	Прискорене випікання: попереднє розігрівання – 5 хвилин ★	2:28	2:30	2:33	-	-	-	60	
	Рецепти випікання хліба із високим вмістом цукру.	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05		
5 Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Цей режим призначений для приготування хліба з низьким вмістом рослинних білків, а також для випікання виробів із борошна, що не містить клейковину. Максимум 500 г білого борошна.	2:24			-			60	
6 Готові суміші	Використовується для випікання хліба на основі готових сумішей. Максимум – 500 г суміші.	2:24			-			60	
7 Тістечка	Випікання хліба та тістечок із бездріжджового тіста.	1:43			-			-	

Програми приготування хліба/тіста				
Програма	Загальний час роботи програми		Звуковий сигнал, що попереджує про необхідність додавання інгредієнтів ★★	Використовуйте режим підігрівання ★★
8 Тісто	Цей режим використовується для приготування тіста для ручного формування та запікання у вашій духовці.		-	-
9 Тісто для макаронних виробів	Рецепти приготування тіста для макаронних виробів		-	-
10 Джем	Цей режим використовується для приготування джемів.		-	-
11 Випічка	Програма «Тільки випічка». Ця програма може використовуватися для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охолодженого хліба.		-	60
Кнопка «Прискорене випікання»	Дозволяє приготувати хліб менш, ніж за годину. Для приготування потрібна тепла вода, більше дріжджів та менше солі.		-	60

- ★ Щоб обрати програму прискореного випікання, натискайте кнопку «Колір скоринки», доки на дисплеї не з'явиться позначка (▷).
- ★★ Звуковий сигнал пролунає наприкінці 2-го циклу вимішування тіста, який попереджує про необхідність додати інгредієнти, якщо це рекомендовано у рецепті.
- ★★★ Наприкінці циклу випікання хлібопічка автоматично переходить до режиму підігрівання хліба. Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібопічки.

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

Стандартний білий хліб

Програма 1

Інгредієнти	500 гр	750 гр	1 кг
Вода	245 мл	290 мл	380 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1½ столових ложки	1½ столових ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	350 гр	450 гр	600 гр
Сухе знежирене молоко	1 столова ложка	4 чайних ложки	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки
Цукор	2 чайних ложки	1 столова ложка	4 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Булочка «Бріош»

Програма 4

Інгредієнти	500 гр	750 гр	1 кг
Молоко	130 мл	220 мл	260 мл
Яйця	1	2	2
Масло, топлене	80 гр	140 гр	180 гр
Невибілене борошно для приготування білого хліба	350 гр	500 гр	600 гр
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1½ чайних ложки
Цукор	30 гр	60 гр	80 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	2 чайних ложки	2½ чайних ложки

Цільний хліб із насінням

Програма 3

Інгредієнти	750 гр	1 кг
Вода	300 мл	380 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1½ столових ложки
Борошно із цільного зерна для приготування хліба	400 г	500 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	50 г	100 г
Сухе знежирене молоко	4 чайних ложки	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайних ложки
Цукор	2 чайних ложки	1 столова ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Гарбузове насіння	3 чайних ложки	3 чайних ложки
Соняшникове насіння	3 чайних ложки	3 чайних ложки
Макове насіння	2 чайних ложки	3 чайних ложки
Трошки підсмажене насіння кунжуту	2 чайних ложки	3 чайних ложки

1. Додайте насіння після того, як почуєте звуковий сигнал під час 2 циклу вимішування.

Прискорене випікання білого хліба Кнопка «Прискорене випікання»

Інгредієнти	1 кг
Молоко, тепле (32-35°C)	350 мл
Яйце	50 мл
Рослинна олія	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 гр
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки

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

Інгредієнти	1 кг
Вода	240 мл
Яйце	1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 гр
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 чайних ложки
Масло	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки
Верхній шар (присипка):	
Яєчний жовток збитий з 15 мл (1столова ложка) води	1
Насіння кунжуту та маку для присипки (за власним бажанням)	

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

Посібник із усунення несправностей

Нижче приведені декілька типових проблем, які можуть з'явитися під час приготування хліба у хлібопічці. Ознайомтеся із проблемами, можливими причинами та діями, які потрібно здійснити для усунення цих порушень й ефективного випікання хліба.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
1. Хліб піднімається недостатньо високо	• Хліб із непросіяного борошна буде нижчим по висоті, ніж звичайний білий хліб через менший вміст білків, які сприяють формуванню глютену у борошні із цільного зерна. • Недостатня кількість рідини. • Забули покласти цукор або додали недостатню кількість. • Використали борошно невідповідного г'атунку. • Використали дріжджі невідповідного типу. • Додали недостатню кількість дріжджів або дріжджі були дуже застарілі. • Обрали режим прискороного випікання. • Дріжджі та цукор вступили у взаємодію до початку циклу вимішування.	• Нормальна ситуація, не потребує ніяких спеціальних мір. • Збільшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Можливо ви використали звичайне біле борошно спеціального хлібопекарного г'атунку, яке містить велику кількість глютену. • Не використовуйте універсальне борошно, яке застосовується для усіх видів випічки. • Для отримання кращих результатів, використовуйте тільки швидкодіючі дріжджі, що швидко вимішуються. • Відмірте рекомендовану кількість інгредієнтів та перевірте їх термін придатності, зазначений на упаковці. • У разі використання цього циклу, буханки будуть коротші. Це – нормальне явище. • Покладіть буханки на тацю так, щоб вони не торкалися одна одну.
2. Плоскі буханки, хліб не піднімається.	• Не поклали дріжджі. • Поклали старі дріжджі. • Рідина була дуже гарячою. • Поклали забагато солі. • Якщо ви використовували таймер, дріжджі намокли ще до початку процесу приготування хліба.	• Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Перевірте термін придатності. • Використовуйте рідину потрібної температури, яка відповідає налаштуванню програми випікання хліба. • Використовуйте рекомендовану кількість інгредієнтів. • Покладіть сухі інгредієнти в куточки таці й зробіть невелике заглиблення у центрі для дріжджів, щоб захистити їх від рідини.
3. Спучена верхня частина, форма буханки нагадує гриб.	• Забагато дріжджів. • Забагато цукру. • Забагато борошна. • Недостатня кількість солі. • Тепла, волога погода.	• Зменшить кількість дріжджів на 1/4 чайних ложки. • Зменшить кількість цукру на 1 чайну ложку. • Зменшить кількість борошна на 6-9 чайних ложки. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
4. Верхівка та боки осуваються.	• Забагато рідини. • Забагато дріжджів. • Висока вологість та тепла погода спричинили дуже швидке піднімання тіста.	• Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки наступного разу або додайте трохи борошна. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість або спробуйте прискорений цикл наступного разу. • Остудіть воду або додайте холодного молока
5. Скривлена вузлувата верхівка, нерівна поверхня.	• Недостатня кількість рідини. • Забагато борошна. • Верхівка буханок може не зберігати ідеальну форму, але це не впливатиме на чудовий смак хліба.	• Збільшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Уважно відміряйте кількість борошна. • Зробіть усе необхідне, щоби приготувати тісто в якомога кращих умовах.
6. Під час випікання, буханка осідає.	• Можливо прилад працював на протягу або зазнав штовханів чи трусу під час процесу піднімання тіста. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба. • Недостатня кількість солі або її відсутність. (сіль запобігає зайвому витримуванию) • Забагато дріжджів. • Тепла, волога погода.	• Поставте хлібopічку в інше місце. • Не використовуйте більше інгредієнтів для приготування буханки великого розміру, ніж це рекомендовано (максимум 1 кг). • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Уважно відміряйте кількість дріжджів. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.
7. Буханки виходять нерівними, коротшими з одного боку.	• Тісто було дуже сухим або не було умов для його рівномірного піднімання у таці.	• Збільшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
СТРУКТУРА ХЛІБА		
8. Дуже щільна структура.	• Забагато борошна. • Недостатня кількість дріжджів. • Недостатня кількість цукру.	• Точно відмірте необхідну кількість. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Точно відмірте необхідну кількість.
9. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	• Не поклали сіль. • Забагато дріжджів. • Забагато рідини.	• Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
10. Середина буханки виходить сирого, непропеченою.	• Забагато рідини. • Ви поклали велику кількість інгредієнтів і прилад не зміг їх обробити. • Ви розрізаєте хліб, коли він ще гарячий.	• Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • У разі, якщо в процесі випікання хліба живлення було відключено більше, ніж на 8 хвилин, вийміть непропечену буханку із форми та почніть процес випікання знов з новими інгредієнтами. • Зменшить об'єм інгредієнтів до максимально припустимої кількості.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
11. Хліб погано розрізається, дуже липкий.	- Під час роботи сталося відключення живлення. - Ви використовуєте невідповідний ніж.	- Остудіть буханку на підставці протягом не менше 30 хвилин. Перед розрізанням із буханки повинен вийти пар. - Використовуйте відповідний ніж для розрізання хліба.
КОЛІР ТА ТОВЩИНА СКОРИНКИ		
12. Темний колір скоринки/ скоринка дуже товста	Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
13. Буханка підгоріла.	Несправна робота приладу.	Дивись розділ «Технічне обслуговування».
14. Скоринка дуже світлого кольору.	- Хліб випікався недостатньо довго. - У рецепті не зазначено застосування сухого або свіжого молока.	- Збільшіть час випікання. - Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого знежиреного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоб отримати більш насичений брунатний колір.
ПРОБЛЕМИ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ТАЦЕЮ ДЛЯ ХЛІБА		
15. Ви не можете витягти тістомішалку.	Додайте воду до таці для хліба й залиште тістомішалку, щоб вона відмокла, і тільки після цього її можна буде витягти.	Виконуйте інструкції стосовно чищення після кожного використання. Можливо вам знадобиться трохи покрутити тістомішалку після відмокання, щоб усунути заїдання.
16. Хліб прилипає до таці/ його важко зняти за допомогою струшування.	Це може трапитися після тривалого застосування приладу.	- Протріть внутрішню поверхню таці рослинною олією. - Дивись розділ «Технічне обслуговування».
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
17. Хлібопічка не працює/ тістомішалка не рухається.	- Хлібопічку не увімкнено. - Тацю було встановлено неправильно. - Активовано режим роботи таймеру із затримкою.	- Переконайтеся, що перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) ⑧ знаходиться в положенні ON (увімкнути). - Переконайтеся, що тацю було зафіксовано. - Хлібопічка не запуститься, доки зворотний відлік не дійде встановленого часу запуску програми.
18. Інгредієнти не перемішані.	- Ви не запустили програму. - Ви забули встановити тістомішалку до таці.	- Після налаштування програми за допомогою панелі управління, натисніть кнопку запуску, щоб увімкнути хлібопічку. - Перед завантаженням інгредієнтів, переконайтеся, що тістомішалку було встановлено на вал, розташований у нижній частині таці.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
19. Під час роботи відчувається запах гару	- Інгредієнти опинилися всередині пічки. - Таця протікає. - Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба.	- Намагайтеся не пролити інгредієнти, коли ви додаєте їх до форми. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму. - Дивись розділ «Технічне обслуговування». - Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спочатку.
20. Прилад було випадково відключено від мережі, або сталося відключення живлення під час роботи. Як можна врятувати хліб?	- Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спочатку. - Якщо прилад знаходиться у циклі піднімання тіста, вийміть тісто із таці для хліба, надайте потрібну форму, покладіть на спеціальний лист для хліба, умащений маслом, розміром 23 x 12.5 см (9 x 5 дюймів), накрийте та залиште, доки тісто не збільшиться вдвічі. Використовуйте налаштування «Тільки випікання» 11 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F для газової пічки відмітка 6 протягом 30-35 хвилин, або доки буханка не стане золотаво-брунатною. - Якщо прилад знаходиться у циклі випікання, використовуйте налаштування «Тільки випікання» 11 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F для газової пічки відмітка 6, знявши верхній лист. Обережно витягніть тацю із приладу й установіть його на нижній лист в духовці. Випікайте до появи золотаво-брунатної скоринки.	
21. На дисплеї з'являється надпис «E:01», і прилад не вмикається.	Камера пічки перегрілася.	Відключіть прилад від мережі та залиште охолонути на 30 хвилин.
22. На дисплеї з'являється надпис «H:HH + E:EE», і прилад не працює.	Несправна робота хлібопічки. Помилка давача температури	Дивись розділ «Технічне обслуговування».

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
مشاكل المقلاة		
(١٥) لا يمكن إخراج العجانة.	- يجب إضافة ماء إلى مقلاة الخبز ونقع العجانة قبل إخراجها. - يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطول.	- اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجانة قليلاً بعد نقعها لتحريرها. - مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت نباتي. - راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
(١٦) الخبز يلتصق بالمقلاة/ من الصعب إزالته.		
العناصر الفنية في الجهاز		
(١٧) الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	- الجهاز ليس قيد التشغيل. - لم يتم وضع المقلاة بالشكل الصحيح. - تم تحديد موقت التأخير.	- افحص مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑧ 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.	- لم يتم بدء تشغيل الجهاز. - نسي وضع العجانة في المقلاة.	- 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 العمل.	- تم سكب المكونات داخل الفرن. - المقلاة ترشّخ. - يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	- 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؟	- 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 علة أرغفة وضع عليها زيت وحجمها ٢٣ x ١٢.٥ سم / ٩ x ٥ بوصة، مع تغطيتها والسماح لها بالارتفاع حتى يتضاعف حجمها. استخدم إعداد الخبز فقط ١١ 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 ١١ 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) E:01 على الشاشة ولا يمكن تشغيل الجهاز.	غرفة الفرن ساخنة جداً.	افصل الجهاز ودعه يبرد لمدة ٣٠ دقيقة.
(٢٢) يظهر H:HH & E:EE على الشاشة والجهاز لا يعمل.	- جهاز الخبز معطل. - خطأ في أداة الاستشعار.	انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
(٦) الانهيار أثناء الخبز.	- 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. (الملح يساعد على منع زيادة حجم العجين بمقدار كبير). - الكثير من الخميرة. - جو دافئ ورطب.	- تغيير موضع الجهاز. - لا تستخدم مكونات أكثر من الموصى به للرغيف الكبير (بحد أقصى ٧٥٠ 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.
(٧) الأرغفة غير متساوية وأقصر في طرف واحد.	العجين جاف جداً ولم يتم السماح له بالانتفاخ بشكل متساو في المقلاة.	زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
نسيج الخبز		
(٨) نسيج كثيف.	- الكثير من الطحين. - لم يتم استخدام كمية كافية من الخميرة. - لم يتم استخدام كمية كافية من السكر.	- القياس بدقة. - قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. - القياس بدقة.
(٩) نسيج مفتوح ويحتوي ثقب.	- تم إهمال الملح. - الكثير من الخميرة. - الكثير من السوائل.	- تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. - قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. - تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق أي.
(١٠) وسط الرغيف نئ، ولم يتم خبزه بالقدر الكافي.	- الكثير من السوائل. - انقطاع التيار الكهربائي أثناء العملية. - الكميات كانت كبيرة جداً ولم يتمكن الجهاز من العمل معها.	- تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. - إذا حدث انقطاع للتيار الكهربائي أثناء العملية، لمدة تتجاوز ٨ دقائق فستحتاج 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.	- تم التقطيع وهو ساخن جداً. - عدم استخدام السكين المناسب.	- اترك الخبز على الحامل حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل لتحرير البخار، قبل التقطيع. - استخدم سكين خبز جيدة.
لون القشرة والسبك		
(١٢) قشرة داكنة اللون / سميكة جداً	تم استخدام إعداد القشرة الداكنة.	استخدم الإعداد متوسط أو الخفيف في المرة القادمة.
(١٣) رغيف خبز احترق.	يوجد عطل في الجهاز.	راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
(١٤) القشرة خفيفة جداً.	- لم يتم الخبز مدة كافية. - لا يوجد مسحوق حليب أو حليب طازج في الوصفة.	إضافة ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي من مسحوق الحليب منزوع الدسم أو استبدل ٥٠٪ من الماء بالحليب للمساعدة على التخميص.

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	• خبز القمح الكامل سيكون أقل انتفاخاً عن الخبز الأبيض بسبب وجود كمية أقل من البروتين 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.	• في الوضع العادي، لا يوجد حل. • زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي. • تجميع المكونات كما هو مسرد 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.	• تم إهمال الخميرة. • الخميرة قديمة للغاية. • السائل ساخن جداً. • تم إضافة الكثير من الملح. • إذا تم استخدام الوقت، فقد أصبحت الخميرة رطبة قبل بدء عملية إعداد الخبز.	• تجميع المكونات كما هو مسرد 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.	• الكثير من الخميرة. • الكثير من السكر. • الكثير من الطحين. • لم يتم استخدام كمية كافية من الملح. • جو دافئ ورطب.	• تقليل الخميرة بمقدار ربع مل، ملعقة شاي. • تقليل السكر بمقدار مل، ملعقة شاي. • تقليل الطحين بمقدار مل، ٦ إلى ٩ ملاعق. • استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. • تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار ربع كوب شاي.
(٤) القمة والأطراف مجوفة إلى الداخل.	• الكثير من السوائل. • الكثير من الخميرة. • ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.	• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ثلاث ملاعق شاي في المرة القادمة أو أو أضف القليل من الطحين الإضافي. • استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة. • برّد الماء أو أضف الحليب مباشرة من التلاجة.
(٥) قمة مشوهة ومنتفخة - ليست ملساء.	• لا توجد سوائل كافية. • الكثير من الطحين. • قد لا تأخذ قمة الأرغفة الشكل المناسب، رغم ذلك فإن ذلك لا يؤثر في طعم الخبز الرائع.	• زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي. • قياس الطحين بدقة. • تأكد بأن العجين يتم إعداده في أفضل ظروف ممكنة.

خبز أبيض سريع

زر الخبز السريع

المحتويات	١ كيلوجرام
حليب فاطر (٣٢ - ٣٥ درجة مئوية)	٣٥٠ مللي
بيض	٠٥ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٦٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ملعقة طعام
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ٤ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ٤ ملاعق شاي

١ اضغط على زر الخبز السريع RAPID BAKE وسيبدأ البرنامج تلقائياً.

ملفوفات الخبز

البرنامج ٨

المحتويات	١ كيلوجرام
ماء	٢٤٠ مللي
بيض	١
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٤٥٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ملعقة شاي
زبدة	٢٥ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي ونصف
للطبقة العلوية:	
صفار البيض مضروب مع ١٥ مللي (ملء ملعقة مائدة) من الماء	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.

الوصفات (أضف المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات)

الخبز الأبيض الأساسي

البرنامج ١

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
ماء	٢٤٥ مللي	٢٩٠ مللي	٣٨٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام	ملء ملعقة طعام ونصف	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٤٥٠ جرام	٦٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ملعقة طعام	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة طعام	ملء ٤ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف

ملء ملعقة شاي = ملعقة شاي مقدارها ٥ مللي

ملء ملعقة طعام = ملعقة طعام مقدارها ١٥ مللي

البرنامج ٤

خبز البريوش

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
حليب	١٣٠ مللي	٢٢٠ مللي	٢٦٠ مللي
بييض	١	٢	٢
زبدة، مذوبة	٨٠ جرام	١٤٠ جرام	١٨٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	٦٠٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	٣٠ جرام	٦٠ جرام	٨٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي ونصف

البرنامج ٣

خبز القمح الكامل المحلى

المحتويات	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
ماء	٣٠٠ مللي	٣٨٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقتي طعام	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز كامل القمح الكامل	٤٠٠ جرام	٥٠٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٥٠ جرام	١٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة طعام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي
بذور اليقطين	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور دوار الشمس	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور نباتية	ملء ملعقتي شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور سمسم محمصة قليلا	ملء ملعقتي شاي	ملء ٣ ملاعق شاي

(١) أضف البذور عندما يحدث الجهاز صوتاً مسموعاً أثناء دورة العجن الثانية.

تخطيط برنامج الخبز / العجين									
الاحتفاظ به دافئاً ***	تنبيه لإضافة *** المحتويات				إجمالي وقت البرنامج			البرنامج	
	١ كيلوجرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	١ كيلوجرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	١ كيلوجرام		
٦٠	٣٠:٣	٢:٥٦	٢:٥١	٣:٢٥	٣:١٨	٣:١٣	٣:١٣	وصفات طحين الخبز الأبيض أو الأسمر	١ أساسي
٦٠	-	-	-	٣:٣٥	٣:٣٢	٣:٣٠	٣:٣٠	ينتج قشرة هشة ومناسب للأرغفة منخفضة الدهون والسكر	٢ فرنسي
٦٠	-	-	-	٢:٣٥	٢:٣٢	٢:٣٠	٢:٣٠	أرغفة سريعة *	
	٢:٠١	٢:٥٨	٢:٥٦	٣:٤٨	٣:٤٥	٣:٤٣	٣:٤٣	دقيق القمح الكامل الوصفات:	
	-	-	-	٢:٣٣	٢:٣٠	٢:٢٨	٢:٢٨	٢٠ دقيقة للإحماء	
٦٠	٣:٠٥	٣:٠٠	٢:٥٥	٣:٢٧	٣:٢٢	٣:١٧	٣:١٧	أرغفة سريعة: ٥ دقائق للإحماء *	
٦٠	-	-	-	٢:٣٤	٢:٣٢	٢:٣٠	٢:٣٠	وصفات الخبز التي تحتوي كمية كبيرة من السكر	٤ حلويات
	-	-	-	٢:٣٤	٢:٣٢	٢:٣٠	٢:٣٠	للإستخدام مع الطحين الخالي من المواد الدبقية وخليط الخبز الخالي من المواد الدبقية. الوزن الأقصى ٥٠٠ جرام من الدقيق	٥ خالي من مواد دبقية
٦٠	-	-	-	٢:٣٤	٢:٣٢	٢:٣٠	٢:٣٠	أخطات الخبز سابقة التجهيز	٦ عبوة الخليط الجاهز
	-	-	-	١:٤٣	١:٣٠	١:٢٨	١:٢٨	الوزن الأقصى للخليط ٥٠٠ خليط	٧ كعك
-	-	-	-	١:٤٣	١:٣٠	١:٢٨	١:٢٨	خبز وكعك بدون خميرة	٨ عججين
-	-	-	-	٠:١٤	٠:١٢	٠:١٠	٠:١٠	عججين للتشكيل اليدوي والخبز في الفرن الخاص بك.	٩ عجينة المكرونة
-	-	-	-	١:٠٥	١:٠٣	١:٠١	١:٠١	وصفات عجينة المكرونة	١٠ مربي
٦٠	-	-	-	١:٠٥	١:٠٣	١:٠١	١:٠١	لعمل المربات.	١١ الخبز
٦٠	-	-	-	٠:٥٨	٠:٥٦	٠:٥٤	٠:٥٤	ميرة الخبز فقط. يمكن استخدامها أيضاً لإعادة تدفئة الأرغفة التي تم خبزها بالفعل وبردت أو جعلها هشة.	زر الخبز السريع
٦٠	-	-	-	٠:٥٨	٠:٥٦	٠:٥٤	٠:٥٤	ينتج أرغفة خبز في أقل من ساعة واحدة. تحتاج الأرغفة إلى مياه دافئة وخميرة إضافية وكمية أقل من الملح.	

اختيار برنامج الرغبة السريع اضغط على لوحة لون القشرة حتى يشير المؤشر إلى (>).

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.



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 مباشرة بعد كل استخدام بملء المقلاة جزئياً بماء صابوني دافئ. اتركها لتتفقد لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. لإخراج العجانة، أدركها 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 وأدركه إلى الأمام والخلف حتى يتم تحرير العجانة.

- استخدم قماشاً رطبة ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية من الجهاز عند الضرورة.
- يمكن رفع الغطاء بالتنظيف.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجب تجنب الآثار السلبية المترتبة

على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد الأساسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد.

وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لذلك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- ٨ أدخل يوعاء الخبز داخل غرفة الفرن عن طريق وضع الوعاء على الزاوية المتهجة إلى الجانب الخلفي من الوحدة. ثم ثبت يوعاء في موضعه الصحيح عن طريق لفه في اتجاه الجزء الأمامي.
- ٩ اخفض المقبض وأغلق الغطاء.
- ١٠ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل بالإعداد ١ (3:25).
- ١١ اضغط على زر القائمة ② (MENU) حتى يتم اختيار البرنامج المطلوب. يتم استخدام الإعداد ١ كيلو جرام ولون القشرة المتوسط بشكل افتراضي في الجهاز. ملاحظة: عند الرغبة في استخدام خيار الخبز السريع ⑩ (BAKE RAPID)، فقط اضغط الزر وسيبدأ البرنامج تلقائياً.
- ١٢ حدد حجم الرغيف بالضغط على زر حجم الرغيف ⑦ (LOAF SIZE) حتى يتحرك المؤشر إلى حجم الرغيف المطلوب.
- ١٣ حدد لون القشرة بالضغط على زر القشرة ⑩ (CRUST) حتى يتحرك المؤشر إلى لون القشرة المطلوب (فاتحة أو متوسطة أو داكنة).
- ١٤ اضغط على زر التشغيل ⑧ (START). للإيقاف أو إلغاء البرنامج اضغط على الزر تشغيل / إيقاف لمدة ٢ - ٣ ثواني.
- ١٥ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.
- ١٦ أزيل يوعاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبز. استخدم دائماً القفازات حيث غالباً ما يكون مقبض المقلاة ساخناً.
- ١٧ ثم ضع المقلاة على حامل سلكي لتبرد.
- ١٨ اترك الخبز حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقطيع إلى شرائح، للسماح بتسريب البخار سيكون من الصعب تقطيع الخبز إلى شرائح إذا كان ساخناً.
- ١٩ نظف مقلاة الخبز والعجانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

٨ موقت التأخير

يسمح موقت التأخير بتأخير عملية صنع الخبز حتى ١٥ ساعة. لا يمكن استخدام البداية المتأخرة مع برنامج الخبز السريع

"RAPID BAKE" ولا ينصح باستخدامه مع العجين أو المربي أو الإعدادات الخالية من المواد الدبقة.

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 موقت التأخير DELAY TIMER فقط ضع المكونات في مقلاة الخبز واقل المقلدة في الجهاز. ثم قم بالتالي:

- اضغط على لوحة القائمة MENU ② لاختيار البرنامج المطلوب - يتم عرض وقت دورة البرنامج.

- حدد لون القشرة والحجم الذي تريد.
- ثم قم بإعداد موقت التأخير.
- اضغط على لوحة الموقت (+) TIMER واستمر في الضغط حتى يتم عرض إجمالي الوقت المطلوب. إذا تجاوزت الوقت المطلوب فاضغط على لوحة الموقت (-) 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 موقت التأخير هو ٩ ساعات.



3:25

- ضغط على لوحة القائمة MENU لاختيار البرنامج، على سبيل المثال ١ واستخدم لوحة الموقت (+) لتمرير الوقت بزيادة ١٠ دقائق كل مرة لعرض "9:05". إذا تجاوزت "9:05"، فاضغط على لوحة الموقت (-) حتى تعود إلى "9:05".



09:05

- اضغط على لوحة التشغيل وستومض علامة النقطتين (:). سيبدأ الموقت 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.



09:05

الحماية من انقطاع التيار

يحتوي الجهاز على حماية ضد انقطاع التيار لمدة ٨ دقائق في حالة فصل الوحدة من غير قصد أثناء العمل. ستستمر الوحدة في البرنامج إذا تم توصيلها مرة أخرى على الفور.

المفتاح

مفتاح التشغيل / الإيقاف

- يحتوي جهاز Kenwood على مفتاح التشغيل / الإيقاف ولن يعمل حتى يتم الضغط على مفتاح التشغيل "on".
- قم بتوصيل الجهاز واضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑧ الموجود خلف الجهاز - ستصدر الوحدة صافرة وسيظهر الرقم 3:25 على شاشة العرض.
- أوقف عمل الجهاز دائماً وافصله عن الكهرباء بعد الاستخدام.

- ① مقبض الغطاء
- ② زجاج العرض
- ③ عنصر التسخين
- ④ مقبض مقلاة الخبز
- ⑤ العجانة
- ⑥ عمود المحرك
- ⑦ توصيلة المحرك
- ⑧ مفتاح التشغيل / الإيقاف
- ⑨ كوب قياس
- ⑩ ملعقة قياس مزدوجة ملء، ملعقة شاي وملء، ملعقة طعام

مؤشر حالة البرنامج ⑭

يوجد مؤشر حالة البرنامج في شاشة العرض وسيشير سهم المؤشر إلى مرحلة دورة الجهاز التي تم الوصول إليها كما يلي: -
تسخين مسبق ⑬ تعمل وظيفة التسخين المسبق فقط في بداية إعداد الخبز بالدقيق الأسمر (لمدة ٣٠ دقيقة) وإعداد الخبز السريع بالدقيق الأسمر (لمدة ٥ دقائق) لتدفئة المكونات قبل بدء مرحلة العجن الأولى. لا تعمل العجانة خلال هذه الفترة.

لا يوجد أي نشاط للعجانة في هذه المرحلة.

العجن ④ - إما أن يكون العجن في مرحلة العجن الأولى أو الثانية أو يتم ضربه بين دورات الانتفاخ. أثناء آخر ١٠ دقائق من دورة العجن الثانية عند الإعداد (١) و (٣) و (٤) سيصدر صوت تنبيه لإعلامك بأن تضيف المحتويات الإضافية يدوياً.

فترة الراحة ⑤ - فترة راحة للعجن بين دورات العجانة.

الانتفاخ ⑥ - العجن إما في دورة الانتفاخ الأولى أو الثانية أو الثالثة.

الخبز ⑦ - الرغبة في دورة الخبز الأخيرة.
الاحتفاظ بالحرارة ⑧ - ينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. سيظل الجهاز في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيله، أيهما أقرب. الرجاء ملاحظة التالي: سيتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين وسيصدر وهجاً بشكل متقطع أثناء دورة الاحتفاظ بالحرارة.

النهاية ⑨ - نهاية البرنامج.

استخدام جهاز الخبز

(ارجع إلى لوحة الشكل التوضيحي)

- ١ أزيل عاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبز.
- ٢ ثبت العجانة.
- ٣ صب الماء على مقلاة الخبز.
- ٤ أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرد في الوصفات.
- ↑ تأكيد من وزن كل المكونات بشكل صحيح. حيث يؤدي استخدام
- ↓ الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.

- ⑪ لوحة التحكم
- ⑫ شاشة العرض
- ⑬ مؤشر الوقت
- ⑭ مؤشر حالة البرنامج
- ⑮ مؤشرات لون القشرة (فاتحة، متوسطة، داكنة)
- ⑯ أزرار مؤقت التأخير
- ⑰ زر حجم الرغبة
- ⑱ زر التشغيل / الإيقاف
- ⑲ زر الخبز السريع
- ⑳ زر لون القشرة
- ㉑ زر القائمة
- ㉒ مؤشرات حجم الرغبة

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. استخدم المنزلق للاختبار بين القياسات التالية - نصف ملء، ملعقة شاي أو ملء، ملعقة شاي كاملة أو نصف ملء، ملعقة طعام أو ملء، ملعقة طعام كاملة. أملاً حتى القمة ثم امسح الملعقة (انظر ٦ و ٧)

- ليس المقصود من هذا الجهاز تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- لا تغمر جسم الجهاز أو القاعدة الخارجية لمقلاة الخبز في الماء.
- يمكن للأطفال الذين تتراوح أعمارهم من ٨ سنوات وما فوق استخدام وتنظيف وصيانة الجهاز وفقاً لتعليمات الاستخدام، شريطة أن يتم الإشراف عليهم من قبل شخص مسئول عن سلامتهم ومنحهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز وإدراكهم للمخاطر المنطوية على استخدامه.
- الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة وممن ليست لديهم معرفة باستخدام الجهاز يجب الإشراف عليهم أو منحهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- ينبغي على الأطفال عدم اللعب بالجهاز، كما يجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال ممن هم دون ٨ سنوات من العمر.
- افصلي جهاز صنع الخبز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ليبرد تماماً قبل التنظيف.
- لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.

● قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
اغسل كل الأجزاء (انظر العناية والتنظيف).

● قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموضح في
الجزء السفلي من الجهاز.

● تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.

● يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد
الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد
والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

لسلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.
- 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 تتجاوزي كميات الدقيق وعامل الرفع المحددة في وصفات التحضير المزودة.
- 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.
- 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.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

57757/7