

KENWOOD

Rapid▷▷bake

BM350

Instructions

Istruzioni

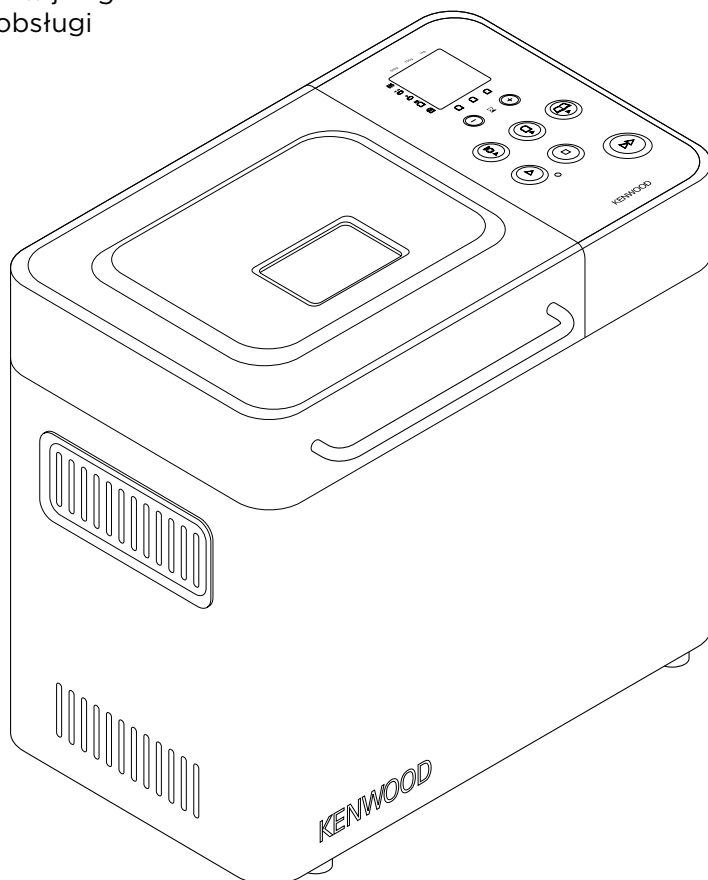
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

instruções



Português 2 - 15

Español 16 - 30

Türkçe 31 - 42

Česky 43 - 55

Magyar 56 - 68

Polski 69 - 83

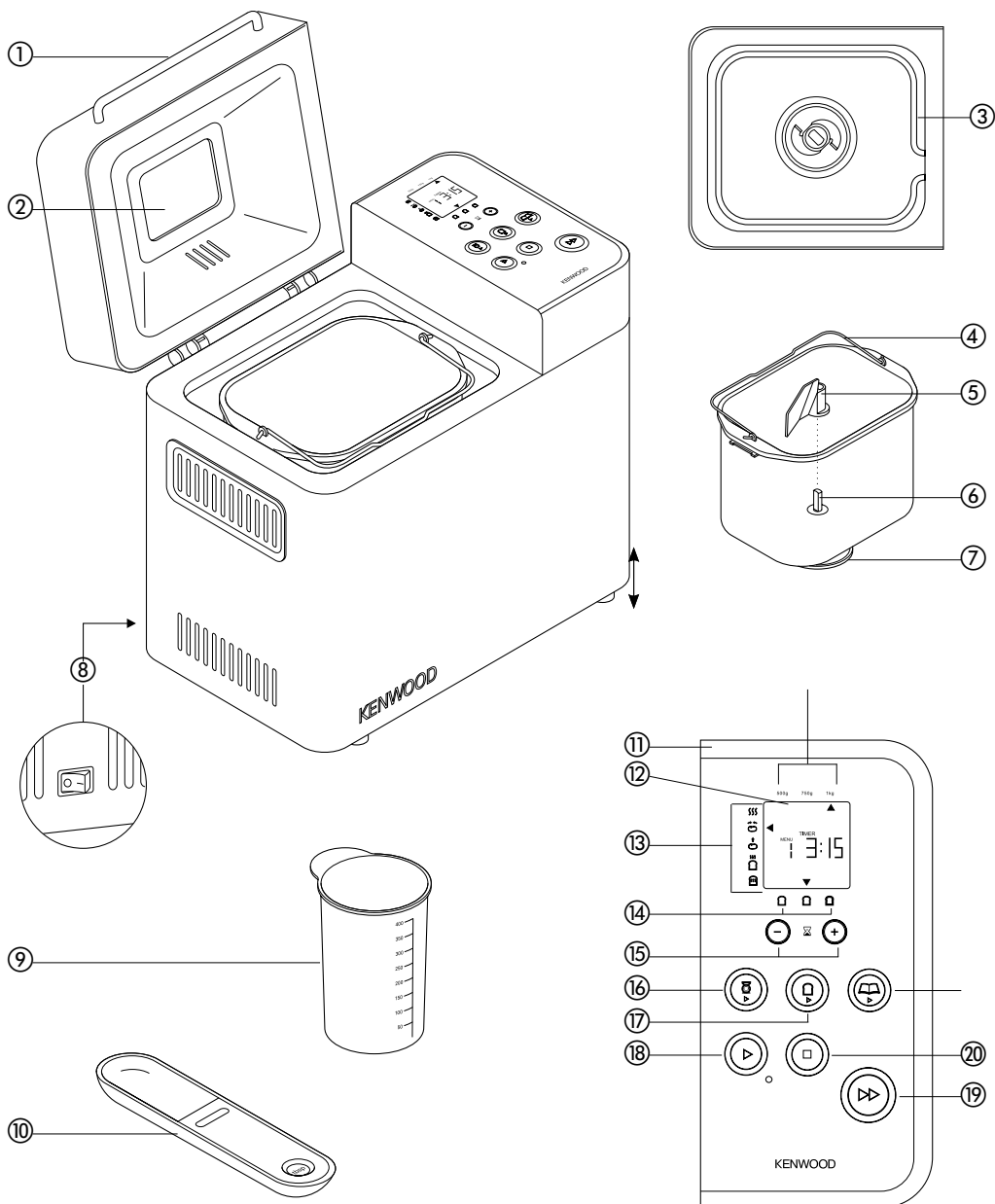
Ελληνικά 84 - 97

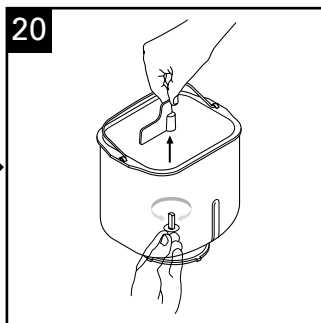
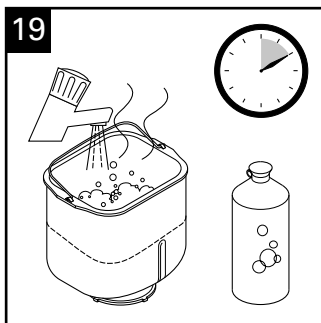
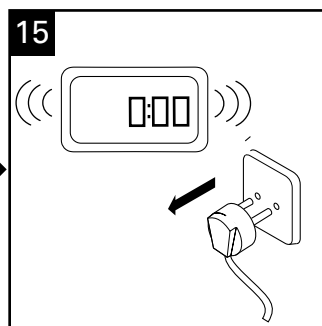
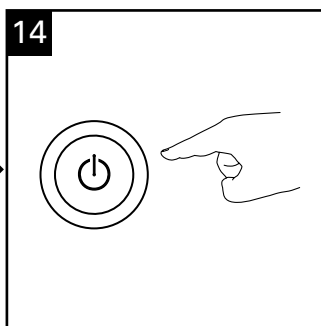
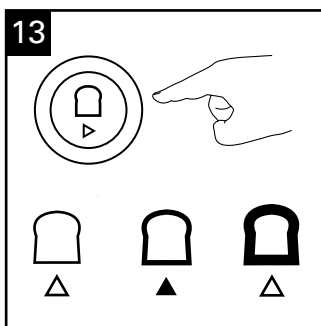
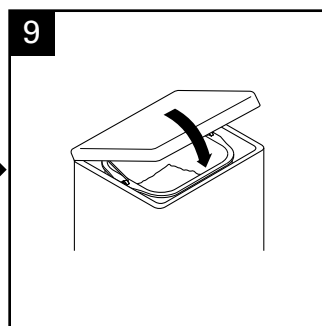
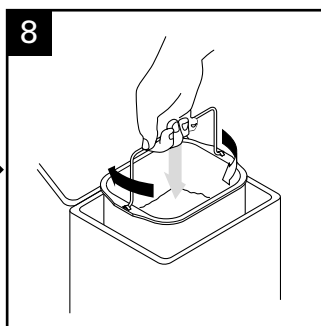
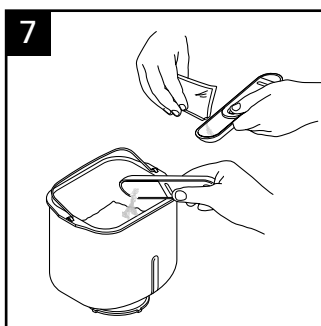
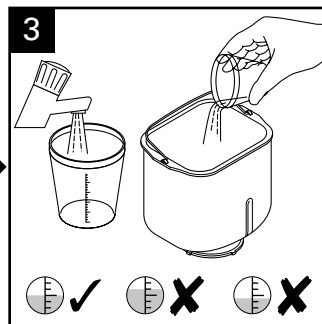
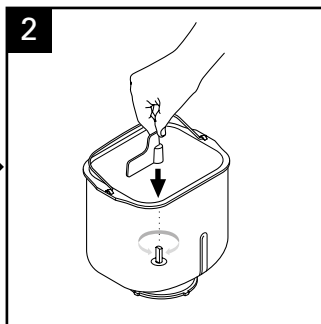
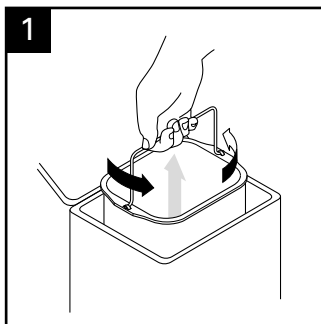
Slovenčina 98 - 112

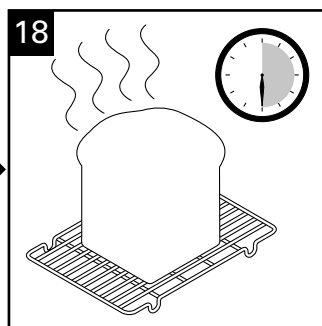
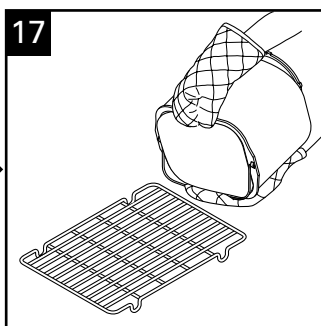
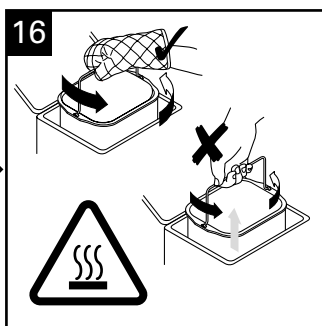
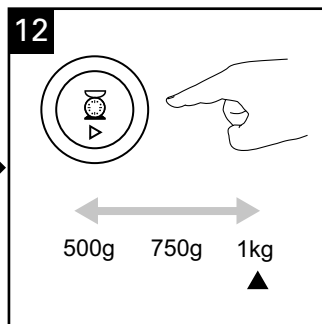
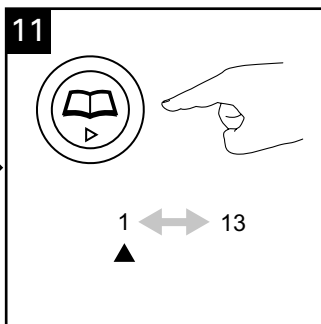
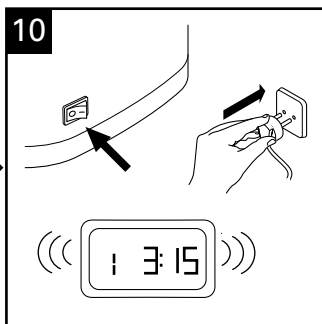
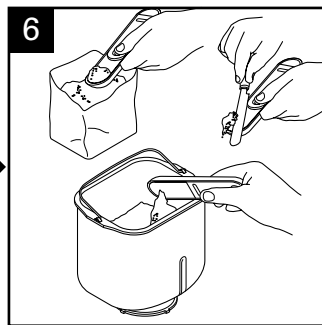
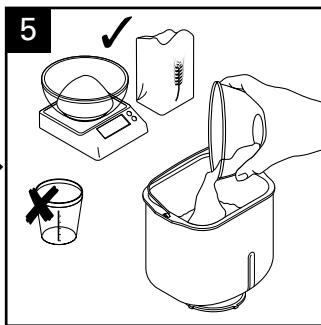
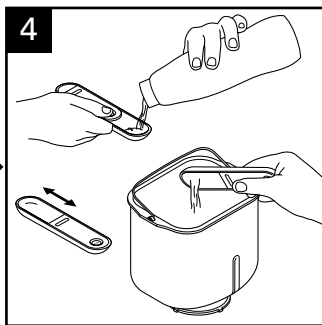
Українська 113 - 127

عربي ١٢٨ - ١٣٩









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.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- 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 as saídas de ar do lado da máquina e assegure uma ventilação adequada à volta da máquina de fazer 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 estado do programa
- ⑭ indicadores da tonalidade da cõdea (claro, médio, escuro, rápido)
- ⑮ botões do temporizador
- ⑯ botão de tamanho do pão
- ⑰ botão de tonalidade da cõdea
- ⑱ botão de início
- ⑲ botão de cozedura rápida
- ⑳ botão de paragem
- 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 - 1/2 clh. de chá, 1 clh. de chá, 1/2 clh. de sopa ou 1 clh. de sopa. Encha até cima e nivele a colher (ver 6).

botão ligar/desligar (on/off)

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

- Ligue à tomada e prima o interruptor ON/OFF ⑧ situado na parte de trás da máquina de pão – a unidade apita e aparece 3:15 no visor.
- Desligue sempre a sua máquina de fazer pão e retire da tomada após a sua utilização.

indicador do estado do programa ⑬

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 só funciona no início da regulação para pão integral (30 minutos), pão integral rápido (5 minutos) e sem glúten (8 minutos), para aquecer os ingredientes antes do início da primeira fase de amassadura. Não há amassadura 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 20 minutos do 2º ciclo de amassadura na regulação (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) soa um aviso para indicar que deve adicionar quaisquer ingredientes extra à mão.

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.**

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.
- 5 Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão dado que quantidades
- 6 incorrectas produzirão fracos resultados.
- 7
- 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 manipulador e feche a tampa.

- 10 Ligue à tomada e ligue a máquina – a unidade irá apitar e por defeito iniciar na definição 1 (3:15).
- 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 Selecciono o tamanho do pão premindo o botão de TAMANHO DO PÃO até o indicador indicar o tamanho de pão pretendido.
- 13 Selecciono 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 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”).

tabela de programas de pão/massa

programa		Tempo total do programa Tonalidade média da cõdea			Aviso para adicionar ingredientes *			Manter quente **
		500g	750g	1Kg	Tonalidade média da cõdea			
1 base	Receitas com farinha branca ou integral	3:05	3:10	3:15	500g	750g	1Kg	60
2 rápido branco	Reduz o ciclo de pão branco em cerca de 30 minutos	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	
3 integral	Receitas com farinha integral pré-aquecimento de 30 minutos	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 rápido integral	Para uso com farinha integral e para obter um pão integral mais rápido. Não adequado para pães 100% integrais pré-aquecimento de 5 minutos	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 francês	Produz uma cõdea mais estaladiça e é adequado para pães com baixo teor de gordura e de açúcar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 doce	Receitas de pão com muito açúcar	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 pão rápido	Pães com massa sem fermento – mistura de 1 kg	2:08						22
8 bolo	Pães e bolos com massa não levedada	1:22			-			22
9 sem glúten	Para usar com farinhas sem glúten e misturas para pão sem glúten. Peso máx. de farinha: 500 g pré-aquecimento de 8 minutos	-	2:54	2:59	-			60
10 massa	Massa para ser moldada à mão e cozida no seu forno convencional.	1:30			1:14			-
11 Massa artesanal	Ciclo de massa longo para preparação de massas artesanais	5:15			4:39			-
12 compota	Para fazer compotas	1:25			-			20

tabela de programas de pão/massa									
programa	Tempo total do programa				Aviso para adicionar ingredientes *				Manter quente ☆☆
	500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
13 cozer	Função só de cozedura. Pode também ser usada para aquecer pães já cozidos e arrefecidos ou torná-los mais estaladiços. Use os botões do temporizador para alterar o tempo necessário.				0:10 - 1:30				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

☆☆
☆☆

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

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

temporizador Ⓜ

O temporizador permite-lhe atrasar o início do processo de cozedura do pão até um máximo de 12 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.
- Selecciona a tonalidade da cõdea e o tamanho de pão pretendido.
- Depois programe o temporizador.
- Prima a tecla (+) do TEMPORIZADOR e continue a carregar até ficar visível o tempo total necessário. Se passar o tempo necessário, prima a tecla (-) do TEMPORIZADOR para voltar atrás. Quando premida, a tecla do temporizador altera o tempo em incrementos de 10 minutos. Não precisa de calcular a diferença entre o tempo do programa seleccionado e o total de horas necessárias, dado que a máquina de pão inclui automaticamente o tempo do ciclo.

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

- Prima a tecla de MENU para escolher o programa (por ex. 1) e use a tecla (+) do temporizador para ver o tempo em incrementos de 10 minutos até o visor indicar “9:00”. Se passar a indicação “9:00”, basta premir a tecla (-) do temporizador até voltar a “9:00”.



3:00

- Prima a tecla de início; o sinal (:) no visor começará a piscar. O temporizador iniciará a contagem decrescente.
- Se se enganar ou pretender alterar a programação do temporizador, prima a tecla de PARAGEM até o visor ficar em branco. Pode então voltar a programar o tempo.



09:00



09:00

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

- 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 electrodoméstico 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.

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

Pão branco básico

Programa 1

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Água	245ml	300ml	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	5 clh. chá
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	2 clh. chá

clh. chá = colher de chá de 5 ml

clh. sopa = colher de sopa de 15 ml

Pão de leite (use tonalidade da còdea clara)

Programa 6

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Leite	130ml	200ml	260ml
Ovos	1	2	2
Manteiga amolecida	80g	140g	180g
Farinha para pão branco	350g	500g	600g
Sal	1 clh. chá	1½ clh. chá	1½ clh. chá
Açúcar	30g	60g	80g
Fermento desidratado	1 clh. chá	2 clh. chá	2 clh. chá

Pão integral com sementes

Programa 3

Ingredientes	750g	1Kg
Água	310ml	410ml
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	5 clh. chá
Sal	1 clh. chá	1½ clh. chá
Açúcar	1 clh. sopa	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
Água, morno (32-35 °C)	350ml
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. (máx. 1Kg). • 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 • 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).

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TEXTURA DO PÃO		
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.
TONALIDADE E ESPESSURA DA CÔDEA		
12. Côtêa muito escura/demasiado grossa.	• Usou-se a opção de côtêa ESCURA.	• Da próxima vez, use a opção de côtêa de tonalidade média ou clara.
13. O pão está queimado.	• Máquina de pão avariada.	• Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.
14. Côtêa 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) @ 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.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
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.
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 13 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 13 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.	• A máquina de pão está avariada. Erro no sensor de temperatura
22. Aparece a mensagem H:HH &E:EE no visor e a máquina não funciona.	• Desligue da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos.	• Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.

Español

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

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- 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 el lado del aparato y asegúrese de que la ventilación en torno a la máquina para hacer pan sea 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 de estatus de programa
- ⑭ indicadores del color de la corteza (claro, mediano, oscuro, rápido)
- ⑮ botones del temporizador de retraso
- ⑯ botón del tamaño del pan
- ⑰ botón del color de la corteza
- ⑱ botón de inicio (start)
- ⑲ botón de cocción rápida
- ⑳ botón de parada (stop)
- 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 medir que se facilita para medir cantidades más pequeñas de ingredientes líquidos y secos. Utilice la corredera para seleccionar entre las siguientes medidas - 1/2 cucharadita, 1 cucharadita, 1/2 cucharada o 1 cucharada. Llene la cuchara hasta arriba y luego nivélela (véase 6).

interruptor on/off

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

- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF ⑧ situado en la parte posterior de la máquina para hacer pan; la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 3:15.
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

indicador de estatus de programa ⑬

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) ☞ La función de precalentamiento sólo funciona al principio de los ajustes wholewheat (integral) (30 minutos), wholewheat rapid (integral rápido) (5 minutos) y gluten free (sin gluten) (8 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) ☞ 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 20 minutos del segundo ciclo de amasado en los ajustes (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) sonará una alarma para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.

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

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

Keep Warm (mantener caliente) ☞ 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.**

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 (3:15).
- 11 Apriete el botón MENU ⑫ 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) ⑪, apriete el botón y el programa se iniciará automáticamente.
- 12 Seleccione el tamaño del pan apretando el botón LOAF SIZE (tamaño del pan) ⑬ hasta que el indicador se mueva al tamaño de pan deseado.
- 13 Seleccione el color de la corteza apretando el botón CRUST (corteza) ⑭ hasta que el indicador se mueva al color de corteza deseado (claro, mediano u oscuro).
- 14 Apriete el botón START ⑮. Para detener o cancelar el programa apriete el botón STOP ⑯ 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).

tabla de programas para pan/masa									
programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano			Alerta para añadir ingredientes *			Mantener caliente ☆☆	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1 básico	Recetas con harina para pan blanco o integral	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60	
2 blanco rápido	Reduce el ciclo blanco en aproximadamente 30 minutos	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60	
3 integral	Recetas con harina integral de trigo Precalentamiento durante 30 minutos	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60	
4 integral rápido	Debe utilizarse para harina con granos de trigo malteado y para un pan integral más rápido. No es adecuado para panes 100% integrales Precalentamiento durante 5 minutos	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60	
5 francés	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60	
6 dulce	Recetas de pan con gran contenido en azúcar	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60	
7 pan rápido	Panes sin levadura - 1Kg mezcla	2:08			-			22	
8 tartas	Tartas y panes sin levadura	1:22			-			22	
9 sin gluten	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten. Máx 500g de harina Precalentamiento durante 8 minutos	-	2:54	2:59	-			60	
10 masa	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno.	1:30			1:14			-	
11 masa artesanal	Ciclo de masa largo para la preparación de masas artesanales	5:15			4:39			-	
12 mermelada	Para elaborar mermeladas	1:25			-			20	

tabla de programas para pan/masa									
programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano			Alerta para añadir ingredientes *			Mantener caliente ☆☆	
		500g	750g	1Kg	Color de la corteza mediano				
13 horneado	Horneado solamente. También se puede utilizar para recalentar y tostar panes ya horneados y enfriados. Utilice los botones de temporización para seleccionar el tiempo requerido.	0:10 - 1:30			-				60
botón de boccoción rápida	Produce pan en menos de 1 hora. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.	0:58			-				60

- ☆

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

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

teclas de inicio diferido ⌚

El Temporizador de retraso le permite retrasar el proceso de producción del pan hasta 12 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.

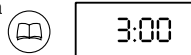
IMPORTANTE: al utilizar esta función de inicio diferido, no use ingredientes perecederos, es decir, ingredientes que se estropeen fácilmente a temperatura ambiente o a temperaturas más elevadas, como ocurre con la leche, los huevos, el queso o el yogur, por ejemplo.

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:

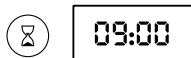
- Presione la tecla MENÚ  para seleccionar el programa que desee. Se visualiza entonces el tiempo del ciclo del programa.
- Seleccione el tamaño y el color de la corteza que desee.
- A continuación, configure el reloj de inicio diferido.
- Presione la tecla (+) de la función de inicio diferido y manténgala 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.

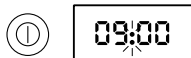
- Presione la tecla MENÚ  para seleccionar el programa que desee, por ejemplo, el 1, y utilice la tecla (+) de la función de inicio diferido para avanzar en incrementos de 10 minutos hasta visualizar '9:00'. Si se pasa de '9:00', basta presionar la tecla (-) de la función de inicio diferido hasta volver a '9:00'.



- Presione la tecla de inicio  y parpadearán los dos puntos de la pantalla (:). La función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás.



- Si se equivoca o desea cambiar el tiempo seleccionado, Apriete la almohadilla STOP hasta que la pantalla se despeje. Entonces puede restablecer 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 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.

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	300ml	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	5 cucharilla
Sal	1 cucharilla	1½ cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	2 cucharilla	1 cuchara	4 cucharilla
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla	1½ cucharilla	2 cucharilla

1 cucharilla = 5 ml

1 cuchara = 15 ml

Pan brioche (utilice un color dorado claro para la corteza) **Programa 6**

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Leche	130ml	200ml	260ml
Huevos	1	2	2
Mantequilla, fundida	80g	140g	180g
Harina sin blanquear para pan blanco	350g	500g	600g
Sal	1 cucharilla	1½ cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	30g	60g	80g
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla	2 cucharilla	2 cucharilla

Pan integral con semillas

Programa 3

Ingredientes	750g	1Kg
Agua	310ml	410ml
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	5 cucharilla
Sal	1 cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	1 cuchara	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
Agua, tibia (32-35°C)	350ml
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 cucharillas). • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. • No utilice harina corriente para todo uso. • Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce barras más cortas. Es normal. • Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	• 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 $\frac{1}{4}$ de una cucharilla. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharilla. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharillas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharilla.

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
4. Parte superior y lados hundidos.	• 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 cucharillas) la próxima vez o añada algo de harina. • Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido. • Enfrie 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 cucharillas). • Eche la cantidad de harina exacta. • Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	• 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 cucharillas) y la de levadura en ¼ de cucharilla.
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 cucharillas).
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 cucharillas).

guía de resolución de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
TEXTURA DEL PAN		
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	• Demasiado líquido. • Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba • Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Si el suministro de corriente eléctrica se corta durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la funcionando.bandeja y empezar otra vez con ingredientes nuevos. • Reduzca las cantidades al máximo permitido.
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 cucharillas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
15. No es posible sacar la amasadora.	• 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	• Compruebe que el interruptor on/off ⑧ 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.

guía de resolución de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
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.
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 13 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 13 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.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- 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 düşüyse 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.
- Makinenin yanındaki havalandırmaları kapatmayın ve çalışma sırasında ekmek makinesi çevresinde yeterli havalandırma olduğundan emin olun.
- 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 kullanmalı 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 tavaşı 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 program durum göstergesi
- ⑭ kabuk renk göstergeleri (açık, orta, koyu, hızlı)
- ⑮ gecikme zamanlayıcı düğmeleri
- ⑯ somun ebat düğmesi
- ⑰ kabuk rengi düğmesi
- ⑱ başlat düğmesi
- ⑲ hızlı pişirme düğmesi
- ⑳ durdur 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 düzleyin (bkz 6)

açma/kapatma anahtarı

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

- Fişi takın ve ekmek pişiricinin arkasında bulununan AÇMA/KAPAMA anahtarına ⑧ basın – cihazdan bip sesi çıkar ve ekranda 3.15 görüntülenir.
- Kullandıktan sonra daima ekmek pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

program durum göstergesi ⑬

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

Ön ısıtma Ⅲ – Ön ısıtma özelliği sadece tam buğday (30 dakika), hızlı tam buğday (5 dakika) ve glutensiz (8 dakika) ayarının başında çalışır, bunun amacı ilk karıştırmadan önce malzemeleri ısıtmaktır. Bu süre boyunca karıştırma olmaz.

Yoğurma Ⅱ Hamur ya birinci ya da ikinci yoğurma aşamasındadır veya kabarma döngüleri arasındadır. (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) ayarlarının ikinci yoğurma döngüsünün son 20 dakikasında bir uyarı sesi ilave malzemeleri manuel olarak eklemenizi belirtecektir.

Kabarma Ⅰ Hamur birincii, ikinci veya üçüncü kabarma döngüsündedir.

Pişirme Ⅳ Somun son pişirme döngüsündedir.

Sıcak Tut Ⅴ 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.**

Ekmek Pişiricinizi kullanma (çizim paneline bakın)

- 1 Tutamaktan tutup tavayı ekmeğin pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmeğin 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 tavaasını ünitenin arkasına doğru açıyla yerleştirerek ekmeğin 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 (3:15) seçilir.
- 11 İsteddiğiniz program seçilene kadar MENU düğmesine ② basın. Ekmek pişiricinin varsayılan ayarı 1Kg ve orta kabuk rengidir. Not: "HIZLI PİŞİRME" ⑩ 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 STOP düğmesine ⑯ 2 – 3 saniye basın.
- 15 Pişirme süresinin sonunda ekmeğin pişiriciyi fişten çekin
- 16 Tutamaktan tutup tavayı ekmeğin pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmeğin 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 tavaasını ve yoğurucuyu kullandıktan sonra temizleyin (bkz bakım ve temizleme).

ekmek/hamur program tablosu

program		Toplam Program Süresi Kabuk rengidir				Malzeme Ekleme İçin Uyarı ★ Kabuk rengidir				Sıcak Tutun ★★
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
1 normal	Beyaz veya Esmer Ekmek Unu tarifleri	3:05	3:10	3:15		2:45	2:50	2:55		60
2 beyaz hızlı	Döngüyü yaklaşık 30 dakika kısaltır	2:40	2:45	2:50		2:20	2:25	2:30		60
3 tam buğday	Tam buğday veya doygun un tarifleri 30 dakika ön ısıtma	4:20	4:25	4:30		3:36	3:41	3:46		60
4 hızlı tam buğday	Tahıllı un ile kullanım içindir, tam buğday ekmeğinin süresini kısaltır. 100% doygun kemek somunlar için uygun değildir	2:34	2:39	2:44		2:15	2:20	2:25		60
5 fransız	Daha çtır kabuk oluşturur, yağ ve şekerli düşük ekmek için uygundur	3:32	3:36	3:40		3:13	3:17	3:21		60
6 tatlı	Yüksek şekerli tarifler	3:19	3:22	3:25		2:59	3:02	3:05		60
7 hızlı ekmek	Mayasız ekmekler - 1Kg karışım	2:08				-				22
8 pandispanya	Mayasız ekmek ve pandispanya	1:22				-				22
9 glutensiz	Glutensiz un kullanmak ve glutensiz ekmek yapmak için Maks. 500 g un: 8 dakika ön ısıtma	-	2:54	2:59		-	-	-		60
10 hamur	El ile şekillendirme ve kendi fırınızda pişirmek için	1:30				1:14				-
11 Artisan Hamur	Artisan hamur için uzun hamur döngüsü	5:15				4:39				-
12 reçel	Reçel yapmak için	1:25				-				20
13 pişir	Sadece pişirme özelliği. Pişirilmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya daha çtır hale getirmek için kullanılabilir. Gereken zamanı değiştirmek için süre düğmelerini kullanın.	0:10 - 1:30				-				60
hızlı pişirme düğmesi	1 saatten kısa sürede ekmek pişirmek için Ekmek için sıcak su, ekstra maya ve daha az tuz gerekir	0:58				-				60

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

★★ Ekmek pişirici pişirme süresinin sonunda otomatik olarak sıcak tutma moduna geçecektir. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekleşirse.

gecikme zamanlayıcı ⌚

Gecikme zamanlayıcı ekmeğin pişirme sürecini 12 saate kadar gecikmeyle yapabilmeyi 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.

GECİKMELİ ZAMANLAYICI kullanmak için malzemeleri ekmeğin tavasına koyun ve tavayı ekmeğin pişirici içine kilitleyin. Sonra:

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

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

- Programınızı seçmek için MENU düğmesine basın örn. 1 ve '9.00' görüntülenene kadar zamanı 10 dakikalık adımlarla arttırmak için (+) zamanlayıcı düğmesini kullanın. Eğer '9:00' geçerseniz, sadece (-) zamanlayıcı düğmesine basarak '9:00' kadar geri dönün.
- Başlat düğmesine basın (:) yapıp sönecektir. Zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.



3:00



09:00

- Hata yaparsanız veya ayarlanan süreyi değiştirmek isterseniz, gösterge temizlenene kadar STOP düğmesine basın. Bundan sonra süreyi sıfırlayabilirsiniz.



09:00

elektrik kesintisi koruması

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

bakım ve temizlik

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

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

servis ve müşteri hizmetleri

- 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.



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.

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Normal Beyaz Ekmek

Program 1

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Su	245ml	300ml	380ml
Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı
Ağırlanmamış beyaz ekmek unu	350g	450g	600g
Yağı alınmış süt tozu	1 yemek kaşığı	4 çay kaşığı	5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı
Şeker	2 çay kaşığı	1 yemek kaşığı	4 çay kaşığı
Toz kuru maya	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı	2 çay kaşığı

tsp = 5 ml çay kaşığı

tbsp = 15ml yemek kaşığı

Brioche Ekmeği (açık kabuk rengi kullanın)

Program 6

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Süt	130ml	200ml	260ml
Yumurta	1	2	2
Tereyağ, erimiş	80g	140g	180g
Ağırlanmamış beyaz ekmek unu	350g	500g	600g
Tuz	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı
Şeker	30g	60g	80g
Toz kuru maya	1 çay kaşığı	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı

Tam Doygun Tohumlu Ekmek

Program 3

Malzemeler	750g	1Kg
Su	310ml	410ml
Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı
Doygun ekmek unu	400 g	500 g
Ağırlanmamış beyaz ekmek unu	50g	100g
Yağı alınmış süt tozu	4 çay kaşığı	5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Toz kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Kabak çekirdeği	3 çay kaşığı	3 çay kaşığı
Ayçekirdeği	3 çay kaşığı	3 çay kaşığı
Haşhaş tohumu	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı
Hafif kızartılmış susam tohumu	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı

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

Hızlı Beyaz Ekmek

Hızlı pişirme düğmesi

Malzemeler	1Kg
<i>Su, ılık (32-35°C)</i>	<i>350ml</i>
<i>Bitkisel yağ</i>	<i>1 yemek kaşığı</i>
<i>Ağırtılmamış beyaz ekme unu</i>	<i>600g</i>
<i>Yağı alınmış süt tozu</i>	<i>2 yemek kaşığı</i>
<i>Tuz</i>	<i>1 çay kaşığı</i>
<i>Şeker</i>	<i>4 çay kaşığı</i>
<i>Toz kuru maya</i>	<i>4 çay kaşığı</i>

1 RAPID BAKE düğmesine basın, program otomatik olarak başlar.

Ekmek ruloları

Program 8

Malzemeler	1Kg
<i>Su</i>	<i>240ml</i>
<i>Yumurta</i>	<i>1</i>
<i>Ağırtılmamış beyaz ekme unu</i>	<i>450g</i>
<i>Tuz</i>	<i>1 çay kaşığı</i>
<i>Şeker</i>	<i>2 çay kaşığı</i>
<i>Tereyağ</i>	<i>25g</i>
<i>Toz kuru maya</i>	<i>1½ çay kaşığı</i>
Üstü için	
<i>15 ml (1tbsp) su ile çırpılmış yumurta sarısı</i>	<i>1</i>
<i>Serpmek için susam ve haşhaş tohumu, isteğe bağlı</i>	

1 Döngünün sonunda hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın. Hamuru 12 eşit parçaya ayırın ve el ile şekillendirin.

2 Şekillendirdikten sonra tepsiye dizin ve normal fırında pişirin.

Sorun giderme kılavuzu

Aşağıdakiler 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 kmek 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 ısıldı.	• 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.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
6. Pişirme sırasında çöktü	• Makine havalandırma yakınına yerleştirilmiş veya kabarma sırasında düşürülmüş ya da sallanmış olabilir. • Ekmek tavaşı 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.
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 karamayı sağlamak için sadece su yerine %50 su süt karışımı kullanın.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
TAVA SORUNLARI		
15. Yoğurucu çıkartılamıyor	Ekmek tavaasına su ilave etmelisiniz ve yoğurucu çıkartmadan önce yumuşamasını beklemlisiniz.	Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucuyu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir
16. Ekmek tavaya yapışıyor/çıkartması zor	Uzun süreli kullanımda olabilir.	- Ekmek tavaasının içini hafifçe yağlayın. "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
MAKİNE MEKANİKLERİ		
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 programının başlangıç saatine gelene kadar çalışmaz.
18. Malzemeler karışmamış	- Ekmek pişirici çalıştırılmadı. - Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.	- Kontrol paneli programlandıktan sonra, ekmek pişiriciyi çalıştırmak için başlatma düğmesine basın. - Malzemeleri eklemeyen önce yoğurucunun tava içindeki yerine oturduğundan emin olun.
19. Çalışma sırasında yanık kokusu	- Malzemeler fırının içine döküldü. - Tava sızdırıyor. - Ekmek tavaası kapasitesini aşma.	- Tavaya malzeme eklerken dökmeye dikkat edin. Malzemeler ısıtıcı üzerinde yanarak duman yaratabilir. - Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü. - Tarifte tavsiye edilenden fazla malzeme kullanmayın ve malzemeleri hassas ölçün.
20. Fiş yanlışlıkla çekildi veya çalışırken elektrik kesildi Ekmeği nasıl kurtarabilirim?	- Eğer makine yoğurma aşamasındaysa malzemeleri boşaltın ve tekrar başlayın. - Eğer makine kabarmadaysa hamuru ekmek tavaasından alın, biçimlendirin ve yağlanmış 23 x 12.5cm/9 x 5 in. tepsiye koyun ve iki kat olana kadar bekleyin. Sadece pişir 13 ayarını kullanın veya önceden 200°C/400°F ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. - Eğer makine pişirmeye başladıysa, sadece pişir 13 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 gözükür ve makine açılmaz	Fırın odası çok sıcak.	Fişten çekin 30 dakika soğumasını bekleyin.
22. Ekranda H:HH &E:EE gözükür 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.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- 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 na boku 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 případech, 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 dvojitá odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžíce
- ⑪ ovládací panel
- ⑫ displej
- ⑬ indikátor programu
- ⑭ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá, rychlé pečení)
- ⑮ tlačítka časovače
- ⑯ tlačítko velikosti bochníku
- ⑰ tlačítko barvy kůrky
- ⑱ tlačítko start
- ⑲ tlačítko rychlého pečení
- ⑳ tlačítko stop
- 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.
- Menší množství kapalných i sypkých surovin odměřujte vždy pomocí odměrky, která je součástí příslušenství. Posunutím jezdcе 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).

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 3:15.
- Po použití přístroj vždy vypněte a vypojte ze zásuvky.

indikátor programu ⑬

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

Předeřhnutí  Funkce předeřhnutí se aktivuje pouze na začátku celozmnného programu (30 min.) rychlého celozmnného programu (5 min.) a bezlepkového programu (8 min.), aby se suroviny před prvním hnětením zahřály. V této fázi je hnětací hák nečinný.

Hnětení  Těsto je v první nebo druhé fázi hnětení nebo se obrací mezi dvěma fázemi kynutí. V posledních 20 minutách druhého hnětení při nastavení (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10) a (11) se ozve akustický signál, který připomene ruční doplnění dalších surovin.

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.**

použití domácí pekárny (viz dvojstrana s obrázky)

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

tabulka programů přípravy chleba/těsta									
program		Celková doba přípravy			Signál pro přidání surovin *			Udržování teploty **	
		Středně propečenou kůrkou			Středně propečenou kůrkou				
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1 základní	Světlý nebo tmavý chléb	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60	
2 rychlý bílý	Přibližně o 30 minut kratší program pro bílý chléb	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60	
3 celozrnný	Recepty na celozrnný chléb nebo chléb z celozrnné mouky 30min. předehřátí	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60	
4 rychlý celozrnný	Program vhodný k pečení z mouky Granary a k rychlejší přípravě chleba. Není vhodný k přípravě 100% celozrnného chleba předehřátí 5 minut	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60	
5 francouzský	Křupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60	
6 sladký	Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60	
7 rychlý chléb	Chléb bez kvasnic – směs 1 kg	2:08			-			22	
8 koláč	Chleby a koláče z nekynutého těsta	1:22			-			22	
9 bezlepkový	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí Max. 500 g mouky; předehřátí 8 minut	-	2:54	2:59				60	
10 těsto	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě	1:30			1:14			-	
11 jemné kynuté těsto	Dlouhý program pro přípravu jemného kynutého těsta	5:15			4:39			-	
12 marmeláda	Výroba marmelád	1:25			-			20	

tabulka programů přípravy chleba/těsta							
program		Celková doba přípravy Středně propečenou kůrkou			Signál pro přidání surovin *		
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
13 pečení	Pouze pečicí program. Lze použít také k rozpečení již hotového a vychladlého pečiva. Požadovaný čas nastavte pomocí tlačítek časovače.	0:10 - 1:30			-		
rychlé pečení	Příprava chleba do jedné hodiny. Treba přidat teplou vodu, více droždí a méně soli.	0:58			-		

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

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

opožděný start ⌚

Časovač umožňuje zahájení přípravy pečiva až 12 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 pekárný. Potom:

- Stisknete tlačítko MENU  a nastavte požadované nastavení.
- Nastavte požadovanou barvu kůrky a velikost.
- Poté nastavte opožděný start.
- Spočítejte, za jak dlouho má být pečivo hotové a tento údaj zadejte pomocí tlačítka (+) TIMER (časovače). Chcete-li časový údaj snížit, stisknete tlačítko (-) TIMER (časovače). Jedním stisknutím tlačítka se doba pečení zvýší nebo sníží o deset minut. Dobu na přípravu těsta a pečení nemusíte od celkového času odečítat. Tento výpočet provede přístroj automaticky.

Příklad: Přejete si mít chléb upečený v 7 hodin ráno. Jestliže je na displeji po nastavení pekárný na požadovaný recept zobrazen čas 22.00, musí být celková doba opoždění startu nastavena na 9 hodin.

- Pomocí tlačítka MENU vyberte požadovaný program, např. 1, a pomocí tlačítka (+) časovače nastavte na displeji po desetimínutových krocích hodnotu „9:00“. Pokud tuto hodnotu překročíte, můžete se snadno vrátit stisknutím tlačítka (-).



3:00

- Stisknete tlačítko START/STOP. Dvojtečka (:) časového údaje začne blikat a časovač začíná odpočítávat.
- Zvolíte-li chybné nastavení nebo chcete-li nastavení změnit, stisknete a držete tlačítko STOP, dokud se displej nevypne. Poté nastavte správný čas.



09:00



09:00

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.

úbržba a čištění

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

- Neponořujte pekárný ani její vnější část pečicí formy do vody.
- Pečicí formu neumývejte v myčce na nádobí. Mohlo by dojít k poškození její nepřilnavé vrstvy a pečivo by se mohlo k formě připékat.
- Nepoužívejte brusné mycí houby ani kovové nástroje.
- Pečicí formu a hnětač vyčistěte ihned po každém použití tak, že částečně pečicí formu naplníte teplou vodou s detergentem. Ponechteje odmočit 5 až 10 minut. Hnětač lze vyjmout jeho otočením ve směru hodinových ručiček a zvednutím. Čištění dokončete měkkým hadříkem, opláchnutím a vysušením.

Jestliže hnětač nelze vyjmout ani po 10 minutách, uchopte hřídel pod pečicí formou a otáčejte jí dopředu a vzad až do uvolnění hnětače.

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

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštívte 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 odneste 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 označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Základní bílý chléb

Program 1

Suroviny	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	300ml	380ml
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce	1½ lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	450g	600g
Sušené odstředěné mléko	1 lžíce	4 lžičky	5 lžičky
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
Cukr	2 lžičky	1 lžíce	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1 lžičky	1½ lžičky	2 lžičky

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Briošky (zvolte nastavení světlé kůrky)

Program 6

Suroviny	500g	750g	1Kg
Mléko	130ml	200ml	260ml
Vejce	1	2	2
Xměkklé máslo	80g	140g	180g
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	500g	600g
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
Vukr	30g	60g	80g
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1 lžičky	2 lžičky	2 lžičky

Celozrnný chléb se semínky

Program 3

Suroviny	750g	1Kg
Voda	310mls	410mls
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce
Celozrnná mouka	400g	500g
Nebělená bílá chlebová mouka	50g	100g
Sušené mléko	4 lžičky	5 lžičky
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky
Cukr	1 lžíce	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
Voda, vlažné (32 - 35 °C)	350ml
Rostlinný olej	1 lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	600g
Sušené odstředěné mléko	2 lžíce
Sůl	1 lžičky
Cukr	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	4 lžičky

1 Stiskněte tlačítko RYCHLÉHO PEČENÍ. Program se automaticky spustí.

Chlebové rohlíky

Program 8

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

- 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	PRAVDĚPODOBNÁ 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 rohů pečicí formy a ve středu suchých ingrediencí udělejte důlek, do kterého vložte droždí, tím bude chráněno proti zvlhnutí.
3. Příliš vykynuté – 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. - Odměte správné množství doporučeného typu droždí. - Odměřujte přesně.
9. Otevřená, hrubá, děrovatá struktura.	- Zapomenutí soli. - Příliš mnoho droždí. - Příliš mnoho tekutiny.	- Vkládejte ingredience podle receptu. - Odměte 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 nezvládne 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.	Příště 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. - Přidejte 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRÁVĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
PROBLÉMY S FORMOU		
15. Hnětač nelze vyjmout.	Do pečicí formy přidejte vodu a nechte 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. Pekařna nepracuje / hnětač se nepohybuje	- Přístroj není zapnutý - Pečicí forma není správně umístěna. - Je nastaveno celodenní opoždění startu.	- Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač ⑨ v poloze ON. - Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna. - Pekařna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.
18. Ingredience nejsou smíchány	- Pekařna 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 vylity 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. Pekařna je omylem vypojena z elektrické sítě nebo došlo k výpadku proudu. Jak můžu chleba zachránit?	- Pokud je pekařna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu. - Pokud je pekařna v cyklu kynutí, vyjměte těsto z pečicí formy, vytvarujte je a vložte do vymaštěného pekáčku o rozměru 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryjte a nechte nakynout až do dosažení dvojnásobné velikosti. Použijte nastavení 13 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Doba pečení 30 -35 minut nebo až do dosažení zlatavé barvy. - Jestliže je pekařna v cyklu pečení, použijte nastavení 13 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 pekařnu 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“.

Magyar

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

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- 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 takarja le a készülék oldalán lévő nyílásokat, és ügyeljen a megfelelő szellőzésre a kenyérsütő körül működés közben.
- 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.
- **FIGYELMEZTETÉS: 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 program állapot kijelző
- ⑭ kenyérhéj színjelzők (világos, közepes, sötét, gyors)
- ⑮ késleltető időzítő gombok
- ⑯ kenyérméret gomb
- ⑰ kenyérhéj színe gomb
- ⑱ start gomb
- ⑲ gyors sütés gomb
- ⑳ stop 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: 1/2 tk, 1 tk, 1/2 ek vagy 1 ek. Töltse tele csapottan a kanalat (lásd 6).

be/ki kapcsoló

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

- Csatlakoztassa a készüléket és nyomja meg a készülék hátulján található BE/KI kapcsolót ⑧ - a készülék sípol és a kijelző ablakon a 3:15 felirat jelenik meg.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz a kenyérsütőt.

program állapot kijelző ⑬

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

Előmelegítés !!! Az előmelegítés funkció csak a teljes kiőrlésű (30 percig), a teljes kiőrlésű, gyors (5 percig), és a gluténmentes beállítások elején működik az összetevők felmelegítéséhez a dagasztási szakasz megkezdése előtt. Ebben az időszakban a dagasztó nem működik.

Dagasztás ☺ A tészta az első vagy a 2. dagasztási szakaszban van, vagy a kelesztési ciklusok között. A 2. dagasztási ciklus utolsó 20 percében az (1),(2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) beállítások esetén egy figyelmeztető hangjelzés emlékeztet a további összetevők hozzáadására.

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.

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, mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez vezethet.
 - 6 Tegye a kenyérsütő serpenyőt a sütőkamrába úgy, hogy a kenyérsütő serpenyő szögét zárjon be a készülék hátoldalával.
 - 7 Engedje le a fogantyút és zárja le a fedelet.
 - 8 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és kapcsolja be – a készülék bip hangot ad, és megjelenik az 1. beállítás (3:15).
 - 9 Nyomja meg többször a MENÜ gombot ⑳, amíg kiválasztja a megfelelő programot. A kenyérsütő alapbeállítása 1 kg és közepes kenyérhőj szín. Megjegyzés: Ha a "GYORS SÜTÉST" ㉑, használja, egyszerűen nyomja meg a gombot, és a program automatikusan elindul.
 - 10 Válassza ki a kenyér méretet a KENYÉR MÉRET gomb ㉒ többszöri megnyomásával, amíg a jelzés a megfelelő kenyér mérethez nem kerül.
 - 11 Válassza ki a kenyérhőj színét megnyomva a KENYÉRHÉJ gombot ㉓, amíg a jelzés a megfelelő kenyérhőj színhez kerül (világos, közepes vagy sötét).
 - 12 Nyomja meg a START gombot ㉔. A program megállításhoz vagy törléséhez nyomja le a START/STOP gombot ㉕ 2 – 3 másodpercre.
 - 13 A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőt.
 - 14 Vegye ki a kenyeret a fogóval, és tegye vissza a serpenyőt a sütőkamrába. **Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőforma fogantyúja forró lesz.**
 - 15 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
 - 16 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
 - 17 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

kenyér/tészta programtáblázat									
program		Teljes programidő Közepes kenyérhőj szín			Figyelmeztetés hozzávalók hozzáadására *			Melegen tartó mód ☆☆	
		Közepes kenyérhőj szín			Közepes kenyérhőj szín				
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1 alap	Fehér vagy bama kenyérliszt receptek	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60	
2 fehér, gyors	A fehér kenyér ciklus időtartamát kb. 30 perccel csökkent	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60	
3 teljes kiőrlésű	Teljes kiőrlésű, vagy korpásliszt alapú receptek: 30 perc előmelegítés	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60	
4 teljes kiőrlésű, gyors	Teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyérek gyorsabb sütéséhez. Nem alkalmas 100%-ban teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér sütéséhez. 5 perc előmelegítés	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60	
5 francia	Ropogósabb héjat eredményez, és alkalmas alacsony zsír- és cukortartalmú kenyér sütéséhez	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60	
6 édes	Magas cukortartalmú kenyéreceptekhez	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60	
7 gyors kenyér	Élesztő-mentes tésztájú kenyerekhez – 1 kg keverék	2:08			-			22	
8 sütemény	Nem élesztős tészták és sütemények	1:22			-			22	
9 gluténmentes	Gluténmentes liszthez és gluténmentes kenyértésztához. Max. 500 g liszt 8 perc előmelegítés	-	2:54	2:59	-			60	
10 tészta	Tésztakészítéshez, amit aztán kézzel megformázva sütőben készíthet el.	1:30			1:14			-	
11 paraszt kenyér	Hosszú tészta kelesztés parasztkenyér előállításához	5:15			4:39			-	
12 dzsem	Dzsem készítéséhez	1:25			-			20	

kenyér/tészta programtáblázat									
program			Teljes programidő Közepes kenyérhőj szín			Figyelmeztetés hozzávalók hozzáadására * Közepes kenyérhőj szín			Melegen tartó mód **
			500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 sütés		Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehűlt kenyeret is. Az időzítő gombokkal beállíthatja a szükséges időt.	0:10 - 1:30			-			60
gyors sütés gomb		Kevesebb mint 1 óra alatt készíti kenyeret. A kenyérhez meleg vizet, több élesztőt és kevesebb só! kell adni.	0:58			-			60

- ☆ A második dagasztási ciklus vége előtt hangjelzés szólal meg, ami figyelmeztet a hozzávalók hozzáadására, ha a recept szerint ez szükséges.
 ☆☆ A kenyérsütő automatikusan melegen tartó módba lép a sütési ciklus végén. A készülék 1 óráig marad a melegen tartó módban, vagy a kikapcsolásig, ha ez előbb történik.

késleltető időzítés

A késleltető időzítés segítségével a kenyér készítés max. 12 órával késleltethető. A késleltetett indítás nem használható a "GYORS SÜTÉS" programmal és használata nem ajánlott a teszta, dzsem és gluténmentes beállításokkal.

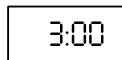
FONTOS: Ha a késleltetett időzítés funkciót használja, ne használjon szobahőmérsékleten, vagy melegben gyorsan romló élelmiszereket, például tejet, tojást, sajtot és joghurtot, stb.

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

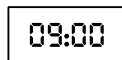
- Nyomja meg a MENÜ gombot  a megfelelő program kiválasztásához – megjelenik a program időtartama.
- Válassza ki a kívánt kenyérhéj szint és méretet.
- Ezután állítsa be a késleltető időzítést.
- Nyomja meg a (+) IDŐZÍTŐ gombot, és nyomkodja addig, amíg a kívánt időtartam láthatóvá nem válik a kijelzőn.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

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

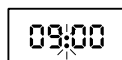
- Nyomja meg a MENÜ gombot a program kiválasztásához, pl. 1 és a (+) időzítő gomb segítségével állítsa be 10 perces lépésekben a kijelzőt "9:00"-ra. Ha túllépi a "9:00"-et, csak nyomja meg a (-) időzítő gombot amíg újra eléri a "9:00"-et.



- Nyomja meg a start gombot és a kijelzőn villogni kezd a kettőspont (:).



- Az időzítő megkezdte a visszaszámítást.
- Ha elhibázta, vagy szeretné megváltoztatni az időbeállítást, nyomja le a STOP gombot, amíg a kijelző törlődik. 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 mosószeres vízzel. Hagyja 5-10 percig ázni. A dagasztó eltávolításához, fordítsa el az óramutató járásnak irányába és húzza felfelé. Fejezze be a tisztítást egy puha ronggyal, öblítse el és szárítsa meg. Ha a dagasztó 10 perc után sem távolítható el, fogja meg a tengelyt a sütőforma alatt, és mozgassa előre-hátra, amíg a dagasztó kiszabadul.
- Szükség esetén használjon puha, nedves rongyot a kenyérsütő külső és belső felszínének tisztítására.
- A fedél tisztítás céljából levehető.



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.

szerviz és vevőszolgálat

- 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.

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

Egyszerű fehér kenyér

Program: 1

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Víz	245ml	300ml	380ml
Növényi olaj	1 ek	1½ ek	1½ ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	350g	450g	600g
Savanyú tejpor	1 ek	4 tk	5 tk
Só	1 tk	1½ tk	1½ tk
Cukor	2 tk	1 ek	4 tk
Keverhető szárított élesztő	1 tk	1½ tk	2 tk

tk = 5 ml teáskanál

ek = 15ml evőkanál

Briós Kenyér (világos kenyérhéj színt válasszon)

Program: 6

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Tej	130ml	200ml	260ml
Tojás	1	2	2
Vaj, olvasztott	80g	140g	180g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	350g	500g	600g
Só	1 tk	1½ tk	1½ tk
Cukor	30g	60g	80g
Keverhető szárított élesztő	1 tk	2 tk	2 tk

Teljes kiőrlésű magos kenyér

Program: 3

Hozzávalók	750g	1Kg
Víz	310ml	410ml
Növényi olaj	1 ek	1½ ek
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	400g	500g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	50g	100g
Savanyú tejpor	4 tk	5 tk
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	1 ek	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 pirított szezámmag	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
Víz, langyos (32-35°C)	350ml
Növényi olaj	1 ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	600g
Savány tejpor	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 süsse meg hagyományos sütőben.

hibaelhárítási útmutató

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

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
1. A kenyér nem kel meg eléggé	- 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 lejárát 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 lejárát idejét. - A folyadékot a kiválasztott beállításnak megfelelő hőmérsékleten használja. - Tartsa be a megadott mennyiségeket. - Helyezze a száraz hozzávalókat a sütőforma sarkaiba, majd készítsen mélyedést a száraz hozzávalók közepén az élesztőnek, hogy védje azt a folyadéktól.
3. Felül felfújódott, gomba-alakú forma.	- 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 élesztőt 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 15 ml/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 sót 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 sót használjon. • Mérje ki pontosan az élesztőt. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal.
7. A kenyér egyenetlen, egyik felén kisebb.	• A tészta túl száraz és nem tud egyenletesen megkelni 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 sót. • 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 újrateknie. • Csökkentse a mennyiséget a maximálisan megengedettre.
11. A kenyér nehezen szelhető, nagyon ragadós.	• Túl forrón 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 beállítást 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 tejpót vagy friss tejet.	• Süsse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejpót 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.	Vízet 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 @ 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 fűtőelemen és füstöt okoznak. - Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt. - Ne használjon több hozzávalót a receptben javasoltnál, és mindig pontosan mérje a hozzávalókat.
20. A készüléket véletlenül kihúzták, vagy áramkimaradás volt használat közben. Hogy menthetem meg a kenyeret?	- 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 13-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 percig, amíg aranybarna lesz. - Használja a 13-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 percig.
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.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- 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.
- Nie przykrywać otworów wentylacyjnych w bocznej części obudowy i zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia podczas użytkowania.
- 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 pokrywie
- ② okienko obserwacyjne
- ③ element grzewczy
- ④ uchwyt brytfanki do pieczenia chleba
- ⑤ urządzenie do ugniatania 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 statusu programowego
- ⑭ indykatory koloru skórki (jasny, średni, ciemny, "na szybko")
- ⑮ przyciski czasomierza opóźnienia
- ⑯ przycisk rozmiaru bochenka
- ⑰ przycisk koloru skórki
- ⑱ przycisk start
- ⑲ przycisk szybkiego pieczenia
- ⑳ przycisk stop
- 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 odmierzaj należy w przezroczystym naczyniu do odmierzania z podziałką. Naczynie to należy do wyposażenia piekarni. Ciecz zawsze miałyby 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.
- Koniecznie używaj znajdującej się w komplecie łyżeczki jako miarki do mierzenia mniejszych ilości suchych lub płynnych składników. 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).

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 3:15.
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

indykator statusu programowego

13

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

Poprzednie nagrzewanie Poprzednie nagrzewanie działa tylko na początku stanów całopiecznego (30 minut), całopiecznego szybkiego (5 minut) i bezglutenowego (8 minut) do podgrzewania składników przed rozpoczęciem pierwszego etapu mieszania. W tym czasie mieszanie się nie odbywa.

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), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) rozlegnie się alarm dźwiękowy, podpowiadając, jakich składników należy dodać ręcznie.

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.**

Eksplotacja piekarnika (zobacz rysunki)

- 1 Wyjąć formę do chleba trzymając za uchwyt i przekręcając w kierunku tylnej ściany komory piecyka.
- 2 Zainstaluj urządzenie do ugniatania ciasta.
- 3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
- 4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności, podanej w przepisie.
- ↑ Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą
- ↓
- 7 zepsuć produkt końcowy.

- 8 Wstawić formę do komory piecyka 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 Podłączyć do prądu i włączyć – urządzenie wyda charakterystyczny dźwięk i automatycznie wybierze program 1 (3:15).
- 11 Naciskaj na przycisk MENU , dopóki nie wybierzesz wymaganego programu. Piekarnik do chleba automatycznie nastraja się na 1 kg i średni kolor skórki. Uwaga: przy użyciu "RAPID BAKE" - szybkiego pieczenia - po prostu naciśnij przycisk i program się włączy automatycznie.
- 12 Wybierz rozmiar bochenka, naciskając na przycisk LOAF SIZE - rozmiar bochenka - dopóki indykator nie przesunie się do wymaganego rozmiaru bochenka.
- 13 Wybierz kolor skórki, naciskając na przycisk CRUST - skórka - dopóki indykator nie przysunie się do wymaganego koloru skórki (jasny, średni lub ciemny).
- 14 Naciśnij na przycisk START . Dla zatrzymania lub skasowania programu wciskaj przycisk 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 piecyka.
Koniecznien używaj zawsze kuchennych rękawic ochronnych, ponieważ uchwyt formy będzie gorący.
- 17 Potem wywróć na półkę drucianą dla stygnięcia.
- 18 Pozostaw chleb dla stygnięcia przez co najmniej 30 minut przed krojeniem, pozwól ulotnić 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").

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta									
program		Ogólny czas trwania programu średni kolor skórki			Alarm sygnalizujący porę dodawania składników *			Podgrzewaj **	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1 podstawowy	Dla przepisów zawierających mąk pszną lub żytnią	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60	
2 biały szybki	Skraca cały cykl o około 30 minut	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60	
3 razowy	Przepisy na mąkę razową lub pełnoziarnistą 30 minut poprzedniego nagrzewania	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60	
4 całopieczny szybki	Do użycia z mąką spichlerzową oraz dla szybkiego wypiekania całopiecznego bochenka. Nie pasuje do 100% bochenków całopiecznych 5 minut poprzedniego nagrzewania	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60	
5 francuski	Chleb ma bardziej chrupiącą skórkę. Program dopasowany jest do ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru.	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60	
6 słodki	Przepisy z dużą zawartością cukru	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60	
7 szybki chleb	Gatunki chleba z bitego ciasta bezdrożdżowego – 1 kg mieszanki	2:08			-			22	
8 ciasto na słodko	Dla chleba i ciast z nie zawierającego drożdży ciasta	1:22			-			22	
9 bez zawartości białka roślinnego	Do pieczenia z mąki i mieszanek zbóż bez zawartości białka roślinnego. Maksymalnie 500g mąki (na wagę) 8 minut poprzedniego nagrzewania	-	2:54	2:59	-			60	
10 ciasto	Ciasto do ręcznego nadawania kształtu i pieczenia w piekarniku.	1:30			1:14			-	
11 Ciasto zawodowe	Długi cykl ciastowy do przygotowania ciast zawodowych	5:15			4:39			-	
12 konfitury	Do robienia konfitur	1:25			-			20	

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta

program	Ogólny czas twania programu średni kolor skórki	Alam sygnalizujący porę dodawania składników *				Podgrzewaj ***
		500g	750g	1Kg	średni kolor skórki	
13 dopiekanie	Funkcja samego tylko dopiekanie. Może również być używana do podgrzewania i robienia chrupiących już wypieczonych i ostygłych bochenków. Ustawiaj czas przy pomocy przycisków czasomierza.	0:10 - 1:30				60
przycisk szybkiego pieczenia	Pozwala na wypieczenie bochenków chleba w czasie poniżej 1 godziny. Wymaga ciepłej wody, więcej drożdży i mniej soli.	0:58				60

- ★ Alarm zabrzmi przed zakończeniem drugiego cyklu ugniatacia ciasta i zasygnalizuje porę dodania składników, jeśli przewiduje to przepis.
- ★ Piekarnik automatycznie pozostanie w reżimie podgrzewania po zakończeniu pieczenia. Reżim ten będzie włączony przez godzinę, jeśli nie wyłączy się piekarnika wcześniej.

wydłużenie czasu ⌚

Czasomierz opóźnienia pozwala na opóźnienie procesu robienia chleba na okres do 12 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 użyj przycisku (+) timer, żeby wyświetliło się '9:00'. Jeśli przegapiłeś '9:00', po prostu wcisnąć przycisk (-) timer, dopóki nie wrócisz do '9:00'.
- Wcisnąć przycisk start, zaświeci się dwukropek (:). Timer zacznie odliczenie czasu.
- Jeżeli popełnisz błąd lub będziesz chciał zmienić nastawienie czasu, naciskać na sterowanie STOP do oczyszczenia się monitora. Potem można ponownie ustawić czas.



3:00



09:00



09:00

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 odmoczenia na 5-10 minut. Ugniatacz można wyjąć poprzez jego obrócenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz podniesieniem. Czyszczenie zakończyć należy przepłukaniem i osuszeniem za pomocą miękkiej szmatki.

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

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

serwis i punkty obsługi klienta

- 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.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



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

Podstawowy biały chleb

Program 1

Składniki	500g	750g	1Kg
<i>Letnia woda</i>	245ml	300ml	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	5 łyżeczki
<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	2 łyżeczki

łyżeczki = 5 ml łyżeczki

łyżka st. = 15ml łyżka st.

Chleb Brioche (używaj jasnego koloru skórki)

Program 6

Składniki	500g	750g	1Kg
<i>Mleko</i>	130ml	200ml	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	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
<i>Cukier</i>	30g	60g	80g
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	1 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Składniki	750g	1Kg
<i>Woda</i>	<i>310ml</i>	<i>410ml</i>
<i>Olej roślinny</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1½ łyżka st.</i>
<i>Mąka razowa</i>	<i>400g</i>	<i>500g</i>
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	<i>50g</i>	<i>100g</i>
<i>Odtłuszczone suche mleko</i>	<i>4 łyżeczki</i>	<i>5 łyżeczki</i>
<i>Sól</i>	<i>1 łyżeczki</i>	<i>1½ łyżeczki</i>
<i>Cukier</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	<i>1 łyżeczki</i>	<i>1 łyżeczki</i>
<i>Ziarna dyni</i>	<i>3 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Pestki słonecznika</i>	<i>3 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Ziarenka maku</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Lekko zrumienione ziarenka sezamu</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>

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

Biały chleb na szybko

Przycisk szybkiego pieczenia

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

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

Rogale chlebowe

Program 8

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

- 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. • Niewystarczająca ilość cieczy. • Brakuje cukru lub zbyt mała ilość cukru. • Niewłaściwy typ używanej do wypieku mąki. • Niewłaściwy typ drożdży • Zbyt mała ilość drożdży, drożdże zbyt stare. • Ustawienie szybkiego cyklu pieczenia chleba. • Doszło do połączenia drożdży i wody jeszcze przed początkiem procesu wygniatania.	• 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 składników 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.	• Przyszyłm razem 0 15 ml / 3 łyżeczki cieczy mniej lub dodać trochę mąki. • Używać ilości zalecanych w przepisie, przyszyłm 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 doładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba.
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	• Piekarnia umieszczona w przeciągu lub przewrócona, albo zrzuczona 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 dodawaj więcej składników, niż zaleca się dla większego bochenka (maks. 1Kg). • Używać zalecanej w przepisie ilości soli • Doładnie odmierzać drożdże • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o ¼ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	• 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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
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
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 odmoczenia. Potem można go łatwo wyjąć.	• Postępować wg zaleceń odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniataczem po odmoczeniu, by doszło do jego obluźowania.
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	• Sprawdzić, czy przycisk on/ off @ znajduje się w pozycji ON. • Skontrolować, czy forma do pieczenia jest właściwie umieszczona) • Piekarnia nie zacznie działać, dokąd odliczanie nie osiągnie ustawionego czasu.
18. Ingredencje 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 wewnętrznej części pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia	• Dejte pozor, aby ste ve vnitřní části pece nevytlili žádné ingredience. Ingredience se mohou přepalovat 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 odmierzac.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLÉM	PRÁVĚPODOBÁ 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 wygniataania, 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 13 – 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 13 - 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 Kilenta“

Ελληνικά

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

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- 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 βγάζετε 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 στοιχεί 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 ω 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 θερμαντικό στοιχείο
- ④ χειρολαβή φόρμας
- ⑤ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑥ άξονας κίνησης
- ⑦ συζευκτήρας μετάδοσης κίνησης
- ⑧ διακόπτης ανάμματος/σβησίματος
- 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 κατάστασης προγράμματος
- ⑭ Ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο, γρήγορο ψήσιμο)
- ⑮ Κουμπιά χρονοδιακόπτη καθυστέρησης
- ⑯ Κουμπί καθορισμού μεγέθους φρατζόλας
- ⑰ Κουμπί χρώματος κόρας
- ⑱ Κουμπί Start (Έναρξης λειτουργίας)
- ⑲ Κουμπί γρήγορου ψησίματος
- ⑳ Κουμπί Stop (Διακοπής λειτουργίας)
- 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°F, εκτός εάν ψήνετε ψωμί χρησιμοποιώντας το σύντομο κύκλο της 1 ώρας. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα των συνταγών.
 - Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη μεζούρα που παρέχεται μαζί με τη συσκευή για να μετράτε τις μικρότερες ποσότητες των στερεών και των υγρών συστατικών. 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).

διακόπτης ανάμματος/σβησίματος

Ο αρτοποιητής σας Kenwood έχει ένα διακόπτη **ΑΝΑΜΜΑΤΟΣ/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 3:15 στην οθόνη.
- Πάντα να σβήνετε και να βγάζετε από την πρίζα τον αρτοποιητή σας μετά τη χρήση.

Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος ⑬

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 ①. Η λειτουργία προθέρμανσης ενεργοποιείται μόνο κατά την έναρξη της λειτουργίας παρασκευής ψωμιού ολικής άλεσης (30 λεπτά), γρήγορου ψησίματος ψωμιού ολικής άλεσης (5 λεπτά) και παρασκευής ψωμιού χωρίς γλουτένη (8 λεπτά), προκειμένου να ζεσταθούν τα συστατικά πριν ξεκινήσει η φάση του πρώτου ζυμώματος. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος, δεν πραγματοποιείται ζύμωμα.

Ζύμωμα ②. 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), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος που υποδεικνύει ότι πρέπει να ρίξετε τα υπόλοιπα συστατικά με το χέρι.

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

Ψήσιμο ④. Η φρατζόλα βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος.

Διατήρηση θερμοκρασίας ⑤. 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.**

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. Βεβαιώστε 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 (3:15).
- 11 Πατήστε το κουμπί MENU ②, για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα. Η προκαθορισμένη ρύθμιση του παρασκευαστή ψωμιού είναι το 1 Kg & 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 ⑥, έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο επιθυμητό μέγεθος φρατζόλας.
- 13 Επιλέξτε το χρώμα κόρας πατώντας το κουμπί CRUST ⑦, 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 STOP ⑩ 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).

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος μέτριο χρώμα κόρας				Προεידιοποίηση για την Προσθήκη Υλικών ★ μέτριο χρώμα κόρας				Διατήρηση της Θερμοκρασίας ★★
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
1 πολυτελείας	Συνταγές για ψωμί με λευκό ή σταρένιο αλεύρι	3:05	3:10	3:15		2:45	2:50	2:55		60
2 γρήγορο ψήσιμο άστρου ψωμιού	Μειώνει τον κύκλο ψησίματος άστρου ψωμιού έως και 30 λεπτά	2:40	2:45	2:50		2:20	2:25	2:30		60
3 ολικής αλέσεως	Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως Προθέρμανση 30 λεπτών	4:20	4:25	4:30		3:36	3:41	3:46		60
4 γρήγορο ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης	Για χρήση με πολύσπορο αλεύρι και για γρηγορότερο ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης. Δεν είναι κατάλληλο για ψωμί που φτιάχνεται αποκλειστικά με αλεύρι ολικής άλεσης. Προθέρμανση 5 λεπτών.	2:34	2:39	2:44		2:15	2:20	2:25		60
5 γαλλικό	Τραγανιστή κόρα, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη	3:32	3:36	3:40		3:13	3:17	3:21		60
6 γλυκά	Συνταγές για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	3:19	3:22	3:25		2:59	3:02	3:05		60
7 γρήγορο ψήσιμο	Ψωμί από ζύμη χωρίς μαγιά – Μείγμα 1 Kg	2:08					-			22
8 κέικ	Ψωμιά και κέικ χωρίς προζύμι	1:22					-			22
9 χωρίς γλουτένη	Για χρήση αλεύρων και μειγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη. Έως 500 g αλεύρι το μέγιστο Προθέρμανση 8 λεπτών	-	2:54	2:59			-			60
10 ζύμη	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο.	1:30					1:14			-
11 Ζύμη για χειροποίητο ψωμί	Κύκλος ζύμης μεγάλης διάρκειας για προετοιμασία ζύμης για χειροποίητο ψωμί	5:15					4:39			-

πίνακας προγραμμάτων για ψαμί/ζύμη

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος μέτριο χρώμα κόρας				Προειδοποίηση για την Προσθήκη Υλικών * μέτριο χρώμα κόρας				Διατήρηση της Θερμοκρασίας **
12 μαριμελάδα	13 Ψήσιμο Λειτουργία ψησίματος.	500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
	Για παρασκευή μαριμελάδων	1:25				-				20
	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης για ζεσταμα ή για να γίνουν τραγανές οι φρατζόλες που έχουν ήδη ψηθεί και κρυώσει. Χρησιμοποιήστε τους χρονοδιακόπτες για να αλλάξετε την ώρα.	0:10 - 1:30				-				60
Κουμπί γρήγορου ψησίματος	Παράγει φρατζόλες σε λιγότερο από 1 ώρα. Για να παρασκευαστούν οι φρατζόλες, χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι.	0:58				-				60



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

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

χρονοδιακόπτης καθυστέρησης



Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας δίνει τη δυνατότητα να καθυστερείτε τη διαδικασία παρασκευής ψωμιού για έως και 12 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 MENOY  για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα – θα εμφανιστεί ο χρόνος του κύκλου του προγράμματος.
- Επιλέξτε το χρώμα κόρας και το μέγεθος ψωμιού που επιθυμείτε.
- Έπειτα ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
- Πατήστε το πλήκτρο (+) του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ και κρατήστε το πατημένο μέχρις ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός συνολικός χρόνος. Εάν προσπεράσετε τον επιθυμητό χρόνο, πατήστε το πλήκτρο (-) του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ για να τον μειώσετε. Κρατώντας το χρονοδιακόπτη πατημένο, ο χρόνος μεταβάλλεται κατά 10 λεπτά. Δεν χρειάζεται να υπολογίσετε τη διαφορά ανάμεσα στην ώρα του προγράμματος που επιλέγετε και στο συνολικό χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο, διότι ο παρασκευαστής ψωμιού ρυθμίζεται 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 MENOY για να επιλέξετε το πρόγραμμα, π.χ. το 1, και χρησιμοποιήστε το πλήκτρο (+) του χρονοδιακόπτη για να προχωρήσει κατά διαστήματα των 10 λεπτών και να εμφανιστεί η ώρα «9:00». Εάν προσπεράσετε την ώρα «9:00», απλώς πατήστε το πλήκτρο (-) του χρονοδιακόπτη μέχρις ότου φτάσετε στις «9:00».



3:00

- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης και θα αναβοσβήσει η άνω και κάτω τελεία (:) στην οθόνη. Το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.
- Εάν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε την καθορισμένη ώρα, πατήστε το STOP έως ότου η οθόνη είναι κενή. Κατόπιν, μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου την ώρα.



09:00



09:00

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 αντικολλλητική επίστρωση της φόρμας ψωμιού και το ψωμί να κολλά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή μεταλλικά εργαλεία.
- Καθαρίστε αμέσως τη φόρμα ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος μετά από κάθε χρήση γεμίζοντας μέχρι κάποιο σημείο τη φόρμα με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε την να μουλιάσει για 5 έως 10 λεπτά. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα ζυμώματος, στρέψτε τον δεξιόστροφα και ανασηκώστε το. Ολοκληρώστε το καθάρισμα 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 αφαιρέτε το καπάκι.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- 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 Kenwood 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.

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	300ml	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	5 κουτ. του γλυκού
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	2 κουτ. του γλυκού

κουτ. του γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί Μπριός (χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση για ανοιχτό χρώμα κόρας) Πρόγραμμα 6

Υλικά	500g	750g	1Kg
Γάλα	130ml	200ml	260ml
Αυγά	1	2	2
Βούτυρο, λιωμένο	80g	140g	180g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	350g	500g	600g
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	30g	60g	80g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού

Ψωμί Ολικής Αλέσεως

Πρόγραμμα 3

Υλικά	750g	1Kg
Νερό	310mls	410mls
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	5 κουτ. του γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	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 καβουρνιασμένο 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
Νερό, χλιαρό (32-35°C)	350ml
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 εξασφαλιστεί 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 1/4 κουτ. γλυκού. • Μειώστε τη ζάχαρη κατά 1 κουτ. γλυκού. • Μειώστε το αλεύρι κατά 6 με 9 κουτ. γλυκού. • Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
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 υπέροχη γεύση του ψωμιού.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3κουτ. γλυκού. • Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι. • Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψήνεται.	• 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 ml/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.
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 εξατμιστούν οι υδατμοί. • Χρησιμοποιήστε ένα καλό μαχαίρι για ψωμί.
ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ		
12. Σκούρο χρώμα κόρας / πολύ παχιά.	• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση για ΣΚΟΥΡΟΧΡΩΜΗ κόρα.	• Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά τη ρύθμιση «μέτρια» αντί της «ανοικτής».
13. Η φραντζόλα κήκε.	• 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.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
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 ανάματος/σβησίματος ⑧ είναι στη θέση ANAMMENOS. • Ελέγξτε εάν η φόρμα έχει ασφαλιστεί 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.	• Αφότου ρυθμίσετε το πρόγραμμα από τον πίνακα ελέγχου, πατήστε το πλήκτρο έναρξης για να ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ψωμιού. • Πριν προσθέσετε τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα του ζυμώματος εφαρμόζει πάνω στον άξονα στη βάση της φόρμας.
19. Μυρωδιά καμένου κατά τη λειτουργία	• 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 υλικών 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 13 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 13 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.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- 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 nepripustíte 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 boku stroja 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).

význam symbolov

- 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 – 1čaj.lyž. a 1pol.lyž.
- ⑪ riadiaci panel
- ⑫ displej
- ⑬ indikátor stavu programu
- ⑭ indikátor farby kôrky (light- svetlá, medium- stredná, dark- tmavá)
- ⑮ tlačidlá časovača oneskorenia
- ⑯ tlačidlo veľkosti bochníka
- ⑰ tlačidlo farba kôrky
- ⑱ tlačidlo štart
- ⑲ tlačidlo rapid na rýchle pečenie
- ⑳ tlačidlo stop
- 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 jednodňového 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 - 1/2 čaj.lyž., 1 čaj.lyž., 1/2 pol.lyž alebo 1 pol.lyž. Naplňte lyžicu do vrchu a zarovnajte s okrajom lyžice (viď 6).

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 3:15.
- Piecku na chlieb vždy po použití vypnite a vytiahnite zo zásuvky.

indikátor stavu programu ⑬

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

Predohrev ③ – Táto funkcia je aktívna len pri spustení programu pre celozrnnú múku (30 minút), rýchleho programu pre celozrnnú múku (5 minút) a programu pre bezlepkovú múku (8 minút), ide o ohriatie ingrediencií pred začiatkom prvého stupňa miesenia.

Počas tejto fázy nie je miesič v činnosti.

Miesenie ② – 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), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) sa ozve zvukový signál, že treba manuálne pridať ďalšie ingrediencie.

Kysnutie ① – cesto sa nachádza v prvom, druhom, alebo treťom cykle kysnutia.

Pečenie ④. Bochnik je vo finálnom cykle pečenia.

Udržiavanie v teple ⑤. 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.**

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 Zložte miesič.
- 3 Nalejte vodu do nádoby na chlieb.
- 4 Do nádoby pridajte zvyšok ingrediencií v takom poradí, aké je uvedené v príslušnom recepte.
- 5
- 6
- 7 Postarajte sa o presné odváženie a odmeranie všetkých ingrediencií, pretože nesprávne odmeranie má za následok nekvalitný produkt.
- 8 Zložte 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 (3:15).
- 11 Stlačte tlačidlo MENU ⑮, 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“) ⑩ stlačte dané tlačidlo a program sa spustí automaticky.
- 12 Vyberte si veľkosť bochníka stláčaním tlačidla LOAF SIZE (VEĽKOSŤ BOCHNÍKA) ⑯ kým sa indikátor nedostane na požadovanú veľkosť bochníka.
- 13 Vyberte si požadovanú farbu kôrky stláčaním tlačidla CRUST (KÔRKA) ⑰ kým sa indikátor nepresunie na požadovanú farbu kôrky (light-svetlá, medium- stredná alebo dark- tmavá).
- 14 Stlačte tlačidlo ŠTART ⑱. Na zastavenie alebo zrušenie programu stlačte tlačidlo stop ⑲ 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 vyklapte 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 vyčistíte ihneď po použití (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

tabuľka programov pre miesenie a pečenie chleba									
program		Celkový čas programu Stredná farba kôrky			Pracuje automatický dávkovač a zvukový signál pre manuálne dávkovanie *			Udržiavanie v teple **	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1 základný	Recepty na chlieb z bielej alebo tmavej múky	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60	
2 biely rapid	Skracuje biely cyklus o cca 25 minút	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60	
3 celozrnný	Recepty z celozrnnnej múky: 30 minút predohrev	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60	
4 celozrnný rapid	Na prípravu bochníkov z obilnej múky a z celozrnnnej múky. Nevhodné na prípravu bochníkov zo 100% celozrnnnej múky s predohrevom 5 minút	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60	
5 francúzsky	Bochníky s krehkou chrumkavou kôrkou s malým množstvom tuku a cukru	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60	
6 sladký	Recepty s vyšším obsahom cukru	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60	
7 rýchly chlieb	Nekvasené šľahané chleby – 1 Kg mix	2:08				-		22	
8 múčnik	Múčnikové zmesi – 500g mix	1:22				-		22	
9 bezlepkový	Na použitie s bezlepkovou múkou a bezlepkovou zmesou na prípravu chleba. Maximálna hmotnosť múky 500g: 8 minút predohrev	-	2:54	2:59				60	
10 cesto	Cesto na ručné tvarovanie a na pečenie v plečke.	1:30			1:14			-	
11 Artisanové cesto	Dlhý cyklus prípravy artisanového cesta	5:15			4:39			-	
12 džem	Na výrobu džemov	1:25			-			20	
13 pečenie	Len pečenie. Možno použiť aj na opätovné ohriatie alebo zapečenie upečeného a ochladnutého produktu. Na zmenu požadovaného času použite časovač.	0:10 - 1:30			-			60	

program		Celkový čas programu Stredná farba kôrky	Pracuje automatický dávkovač a zvukový signál pre manuálne dávkovanie *	Udržiavanie v teple **
tláčidlo na rýchle pečenie	Príprava bochníkov chleba za menej než jednu hodinu. Bochníky potrebujú na prípravu teplú vodu, extra kvasnice a málo soli.	0:58	-	60

* Pred koncom druhého cyklu miesenia zaznie zvukový signál pre manuálne dávkovanie igrediencií, ak tak odopnúča recept.

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

časovač oneskorenia

Časovač oneskorenia umožňuje odložiť proces prípravy chleba až o 12 hodín. Oneskorený štart sa nedá použiť pri programe „RAPID BAKE“ („RÝCHLE PEČENIE“) a neodporúča sa použiť pri príprave cesta, džemu alebo bezpečkovom 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 pecky 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 počítat 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 „09:00“. Ak by ste požadovaný čas prebehli, jednoducho stlačte tlačidlo časovača (-), kým sa nevráťte na hodnotu „09:00“.
- 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 znova nastaviť čas.



3:00



09:00



09:00

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 pecky 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 vyčistíte hneď po každom použití tak, že nádobu čiastočne naplníte teplou mydlovou vodou. Nechajte 5 až 10 minút odmočiť. Miesič odnámte otáčaním v smere hodinových ručičiek a následným zdvihnutím. Nakoniec ich vyčistíte mäkkou utierkou, opláchnite a vysušite.

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

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



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE 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.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- 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 odneste 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.

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

Základný biely chlieb

Program 1

Ingrediencie	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	300ml	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	5 čaj.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.	2 čaj.lyž.

čaj.lyž. = 5 ml = čajová lyžička

pol.lyž. = 15ml = polievková lyžica

Brioškový chlieb (svetlá farba kôrky)

Program 6

Ingrediencie	500g	750g	1Kg
Mlieko	130ml	200ml	260ml
Vajcia	1	2	2
Maslo, rozpustené	80g	140g	180g
Nebieleňá biela chlebová múka	350g	500g	600g
Sol'	1čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.
Cukor	30g	60g	80g
Sušené kvasnice	1čaj.lyž.	2 čaj.lyž.	2 čaj.lyž.

Celozrnný chlieb so semienkami

Program 3

Ingrediencie	750 g	1 Kg
Voda	310 ml	410 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.	5 čaj. lyž.
Sol'	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. 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
Rastlinný olej	1 pol.lyž.
Nebielená biela chlebová múka	600g
Odstredené sušené mlieko	2 pol.lyž.
Sol'	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 žĺtok 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 pecku 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 nevykysne	• 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 droždie. • 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, nevykysnuté 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, vyzera ako hribe.	• 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 hrboľatý, 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. • Prekročenie 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 kvasníc 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.	• Zabudlo 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 preruší dodávka elektrického prúdu počas prípravy chleba na viac, než 8 minút, musíte vybrať neupečený chlieb z nádoby na pečenie a začať znovu v 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 nahradte 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 vnútrošok 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 ⑧ 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 zapnete tak piecku na chlieb. - Pred pridávaním ingrediencií si skontrolujte, či je miesič nasadený na hriadelí 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. • Nádobu 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 13, 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 13, 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.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- 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 з одного боку приладу та забезпечте достатнє провітрювання навколо хлібопічки під час її роботи.
- Цей прилад не призначений для роботи від пульту дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- Не 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 статусу програми
- ⑭ індикатори кольору скоринки (світла, середня, темна)
- ⑮ кнопки таймера тимчасової затримки
- ⑯ кнопка «Розмір буханки»
- ⑰ кнопка «Колір скоринки»
- ⑱ Кнопка «Пуск»
- ⑲ кнопка «Прискорене випікання»
- ⑳ Кнопка «Стоп»
- 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)

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 3:15.
- Після використання завжди вимикайте та відключайте хлібопічку від мережі.

індикатор статусу програми ⑬

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

Розігрівання ☰ - Розігрівання використовується тільки для приготування хліба із цільного борошна (30 хвилин), прискореного випікання хліба із цільного борошна (5 хвилин) та приготування виробів із борошна з низьким вмістом протеїнів (8 хвилин) для підігрівання інгредієнтів перед першим вимішуванням.

Під час розігрівання вимішування не 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), (4), (5), (6), (10), (11) ви почуєте звуковий сигнал, який означає, що ви можете вручну додати необхідні інгредієнти.

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

Випікання ☐ Буханка знаходиться на останній стадії випікання.

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

Як користуватися хлібопічкою (дивись малюнки)

- 1 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.
- 2 Установіть тістомішалку.
- 3 Налийте воду у тацю.
- 4 Додайте інші інгредієнти згідно із порядком, зазначеним у розділі рецептів.
- 7 Переконайтеся, що всі інгредієнти були точно відміряні, оскільки неправильний об'єм погіршує якість хліба, що випікається.

- 8 Установіть тацю до камери пічки так, щоби вона знаходилася під кутом відносно задньої стінки корпусу. Потім зафіксуйте тацю, повернувши її до передньої стінки.
 - 9 Опустіть держак і закрийте кришку.
 - 10 Підключіть прилад до мережі й увімкніть живлення. Ви почуєте звуковий сигнал і по замовчуванню прилад перейде до режиму 1 (3:15).
 - 11 Натискайте кнопку «МЕНЮ» ②, 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» ⑩, натисніть кнопку і програма запуститься автоматично.
 - 12 Оберіть розмір буханки, натискаючи кнопку «РОЗМІР БУХАНКИ» ①, доки індикатор не покаже потрібний вам розмір.
 - 13 Оберіть колір скоринки, натискаючи кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» ⑦, доки індикатор не покаже потрібний колір (світлий, середній або темний).
 14. Натисніть кнопку «ПУСК» ⑧. Щоби припинити або скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку ⑨ протягом 2 – 3 секунд.
 - 15 Після закінчення циклу випікання, відключіть хлібопічку 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 ґрати та залиште охолонути.
 - 18 Перед розрізанням охудіть 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»).

Програми приготування хліба/тіста										
Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки				Звуковий сигнал, що попереджує про необхідність додавання інгредієнтів [★] Середній колір скоринки				Використовуйте режим підігрівання ^{★★}
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг			
1 Стандартна програма	Рецепти приготування хліба із білого або темного борошна.	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55			60
2 Прискорене випікання білого хліба	Зменшує термін приготування білого хліба на приблизно 30 хвилин.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30			60
3 Випікання хліба із цільного зерна	Рецепти приготування хліба із цільного зерна чи непросіяного борошна. Попереднє розігрівання – 30 хвилин.	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46			60
4 Прискорене випікання хліба із цільного зерна	Використовується для приготування хліба із цільного борошна та прискореного випікання хліба із цільного зерна. Не використовуйте для випікання буханки хліба із 100% цільного борошна. Попереднє розігрівання – 5 хвилин.	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25			60
5 Французький хліб	Прилад готує хліб із хрусткішою скоринкою. Цей режим підходить для випікання буханок із низьким вмістом жирів та цукру.	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21			60
6 Солодкий хліб	Рецепти випікання хліба із високим вмістом цукру.	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05			60
7 Прискорене випікання	Для випікання хлібу із бездріжджового тіста – 1 кг суміші	2:08				-				22
8 Тістечка	Для випікання тістечок – 500 г суміші	1:22				-				22

Програми приготування хліба/тіста

Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки				Звуковий сигнал, що попереджує про необхідність додавання інгредієнтів ★ Середній колір скоринки	Використовуйте режим підігрівання ★★
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
9 Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Цей режим призначений для приготування хліба з низьким вмістом рослинних білків, а також для випікання виробів із борошна, що не містить клейковину. Максимум 500 г білого борошна. Попереднє розігрівання – 8 хвилин.		2:54	2:59		-	60
10 Тісто	Цей режим використовується для приготування тіста для ручного формування та запікання у вашій духовці		1:30			1:14	-
11 Домашнє тісто	Подовжений цикл приготування тіста. Використовується для приготування домашнього тіста.		5:15			4:39	-
12 Джем	Цей режим використовується для приготування джемів.		1:25			-	20
13 Випічка	Програма «Тільки випічка». Ця програма може використовуватися для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охолодженого хліба. Для установки терміну роботи, використовуйте кнопки таймера.		0:10 - 1:30			-	60
Кнопка «Прискорене випікання»	Дозволяє приготувати хліб менш, ніж за годину. Для приготування потрібна тепла вода, більше дріжджів та менше солі.		0:58			-	60

★ Звуковий сигнал пролунає наприкінці 2-го циклу вимішування тіста, який попереджує про необхідність додати інгредієнти, якщо це рекомендовано у рецепті.

★★ Наприкінці циклу випікання хлібопічка автоматично переходить до режиму підігрівання хліба. Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібопічки.

кнопки таймера тимчасової затримки

Таймер тимчасової затримки дозволяє припинити процес випікання хліба на термін до 12 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.

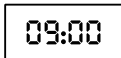
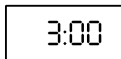
Щоби скористатися опцією «ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ», покладіть інгредієнти на тацю для хліба та зафіксуйте її всередині хлібопічки. Потім:

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» , щоб обрати потрібну програму. На дисплеї з'явиться тривалість циклу програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханки.
- Після цього налаштуйте таймер затримки.
- Натисніть кнопку «ТАЙМЕР» (+) та продовжуйте натискати, доки на дисплеї не з'явиться потрібний час затримки увімкнення. Якщо ви обрали не той час затримки, натисніть кнопку «ТАЙМЕР» (-), щоби повернутися до потрібного часу. Під час кожного натискання, час змінюється на 10 хвилин. Вам не потрібно розраховувати різницю між часом обраної програми та загальною тривалістю випікання, оскільки хлібопічка автоматично додасть час налаштованого циклу.

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

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть програму, наприклад «1». Після цього натискайте кнопку «ТАЙМЕР» (+), збільшуючи час на 10 хвилин, доки на дисплеї не з'явиться час '9:05'. Якщо ви пропустили '9:05', натисніть кнопку «ТАЙМЕР» (-), щоби повернутися до '9:00'.

- Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП». На дисплеї почне блимати позначка (:). Таймер почне зворотний відлік.
- Якщо ви помилилися або бажаєте змінити налаштування часу, натискайте кнопку «ПУСК/СТОП», доки 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 охолонуту.

- 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, налийте 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 покрутіть його вперед назад, доки тістомішалка не розблокується.
- Протріть зовнішню та внутрішню поверхні хлібопічки м'якою вологою ганчіркою.
 - Підніміть кришку для чищення.

Обслуговування та ремонт

- 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.

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

Стандартний білий хліб

Програма 1

Інгредієнти	500 гр	750 гр	1 кг
Вода	245 мл	300 мл	380 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	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	5 чайних ложок
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	2 чайних ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

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

Інгредієнти	500 гр	750 гр	1 кг
Молоко	130 мл	200 мл	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	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки
Цукор	30 гр	60 гр	80 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	2 чайних ложки	2 чайних ложки

Цільний хліб із насінням

Програма 3

Інгредієнти	750 гр	1 кг
Вода	310 мл	410 мл
Рослинна олія	1 столових ложки	1½ столових ложки
Борошно із цільного зерна для	400 г	500 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	50 г	100 г
Сухе знежирене молоко	4 чайних ложки	5 чайних ложок
Сіль	1 чайних ложки	1½ чайних ложки
Цукор	1 столова ложка	1 столова ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложки	1 чайна ложки
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	2 чайних ложки

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

Прискорене випікання білого хліба

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

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

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 ґатунку. - Використали дріжджі невідповідного типу. - Додали недостатню кількість дріжджів або дріжджі були дуже застарілі. - Обрали режим прискореного випікання. - Дріжджі та цукор вступили у взаємодію до початку циклу вимішування.	- Нормальна ситуація, не потребує ніяких спеціальних мір. - 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 ґатунку, яке містить велику кількість глютену. - Не використовуйте універсальне борошно, яке застосовується для усіх видів випічки. - Для отримання кращих результатів, використовуйте тільки швидкодійні дріжджі, що швидко вимішуються. - Відмірте рекомендовану кількість інгредієнтів та перевірте їх термін придатності, зазначений на упаковці. - У разі використання цього циклу, буханки будуть коротші. Це – нормальне явище. - Покладіть буханки на тацю так, щоби вони не торкалися одна одну.
2. Плоскі буханки, хліб не піднімається.	- Не поклали дріжджі. - Поклали старі дріжджі. - Рідина була дуже гарячою. - Поклали забагато солі. - Якщо ви використовували таймер, дріжджі намокли ще до початку процесу приготування хліба.	- Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. - Перевірте термін придатності. - Використовуйте рідину потрібної температури, яка відповідає налаштуванню програми випікання хліба. - Використовуйте рекомендовану кількість інгредієнтів. - Покладіть сухі інгредієнти в куточки таці й зробіть невелике заглиблення у центрі для дріжджів, щоби захистити їх від рідини.
3. Спучена верхня частина, форма буханки нагадує гриб.	- Забагато дріжджів. - Забагато цукру. - Забагато борошна. - Недостатня кількість солі. - Тепла, волога погода.	- Зменшить кількість дріжджів на 1/4 чайних ложки. - Зменшить кількість цукру на 1 чайну ложку. - Зменшить кількість борошна на 6-9 чайних ложки. - Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. - Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
4. Верхівка та боки осуваються.	• Забагато рідини. • Забагато дріжджів. • Висока вологість та тепла погодаспричинили дуже швидке піднімання тіста.	• Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки наступного разу або додайте трохи борошна. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість або спробуйте прискорений цикл наступного разу. • Остудіть воду або додайте холодного молока
5. Скривлена вузлувата верхівка, нерівна поверхня.	• Недостатня кількість рідини. • Забагато борошна. • Верхівка буханок може не зберігати ідеальну форму, але це не впливатиме на чудовий смак хліба.	• Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Уважно відміряйте кількість борошна. • Зробіть усе необхідне, щоби приготувати тісто в якомога кращих умовах.
6. Під час випікання, буханка осідає.	• Можливо прилад працював на протязі або зазнав штовханів чи тругу під час процесу піднімання тіста. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба. • Недостатня кількість солі або її відсутність (сіль запобігає зайвому витримуванию) • Забагато дріжджів. • Тепла, волога погода.	• Поставте хлібопічку в інше місце. • Не використовуйте більше інгредієнтів для приготування буханки великого розміру, ніж це рекомендовано (максимум 1 кг). • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Уважно відміряйте кількість дріжджів. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.
7. Буханки виходять нерівними, коротшими з одного боку.	• Тісто було дуже сухим або не було умов для його рівномірного піднімання у таці.	• Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
СТРУКТУРА ХЛІБА		
8. Дуже щільна структура.	• Забагато борошна. • Недостатня кількість дріжджів. • Недостатня кількість цукру.	• Точно відмірте необхідну кількість. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Точно відмірте необхідну кількість.
9. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	• Не поклали сіль. • Забагато дріжджів. • Забагато рідини.	• Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
10. Середина буханки виходить сирою, непропеченою.	• Забагато рідини. • Ви поклали велику кількість інгредієнтів і прилад не зміг їх обробити. • Ви розрізаєте хліб, коли він ще гарячий.	• Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • У разі, якщо в процесі випікання хліба живлення було відключено більше, ніж на 8 хвилин, вийміть непропечену буханку із форми та почніть процес випікання знов з новими інгредієнтами. • Зменшити об'єм інгредієнтів до максимально припустимої кількості.
11. Хліб погано розрізається, дуже липкий.	• Під час роботи сталося відключення живлення. • Ви використовуєте невідповідний ніж.	• Остудіть буханку на підставці протягом не менше 30 хвилин. Перед розрізанням із буханки повинен вийти пар. • Використовуйте відповідний ніж для розрізання хліба.
КОЛІР ТА ТОВЩИНА СКОРИНКИ		
12. Темний колір скоринки/скоринка дуже товста	• Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	• Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
13. Буханка підгоріла.	• Несправна робота приладу.	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».
14. Скоринка дуже світлого кольору.	• Хліб випікався недостатньо довго. • У рецепті не зазначено застосування сухого або свіжого молока.	• Збільшити час випікання. • Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого 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 покрити 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. Хлібопечка не працює/ тістомішалка не рухається.	• Хлібопечку 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. • Хлібопечка не запуститься, доки зворотний відлік не дійде встановленого часу запуску програми.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
18.Інгредієнти не перемішані.	•Ви не запустили програму. •Ви забули встановити тістомішалку до таці.	• Після налаштування програми за допомогою панелі управління, натисніть кнопку запуску, щоб увімкнути хлібопічку. • Перед завантаженням інгредієнтів, переконайтеся, що тістомішалку було встановлено на вал, розташований у нижній частині таці.
19.Під час роботи відчувається запах гару.	•Інгредієнти опинилися всередині пічки. •Таця протікає. •Об'єм інгредієнтів перевищує 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 циклу піднімання тіста, вийміть тісто із таці для хліба, надайте потрібну форму, покладіть на спеціальний лист для хліба, умащений маслом, розміром 23 x 12.5 см (9 x 5 дюймів), накрийте та залиште, доки тісто не збільшиться вдвічі. Використовуйте налаштування «Тільки випікання»13 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6 протягом 30-35 хвилин, або доки буханка не стане золотаво-брунатною. •Якщо прилад знаходиться у циклі випікання, використовуйте налаштування «Тільки випікання» 13 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.	اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجانة قليلاً بعد نقعها لتحريرها.
١٦) الخبز يلتصق بالمقلاة/ من الصعب إزالته.	يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطول.	- مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت نباتي. - راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
العناصر الفنية في الجهاز		
١٧) الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	الجهاز ليس قيد التشغيل.	- 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 ووضعه في علبه 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 ثم 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 ١٣ أو الخبز في فرن عادي ثم 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 و 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 (بعد 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.	- جميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. - قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. - تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
(١٠) وسط الرغيف نبيء، 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 والبده 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 والسمك		
(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 التحميص.

دليل حل المشاكل

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

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
١) الخبز لا ينتفخ بالحجم الكافي	• 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 / ملء 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 الموقت، 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 ملء ملعقة شاي. • تقليل السكر بمقدار ملء ملعقة شاي. • تقليل الطحين بمقدار ملء ٦ إلى ٩ ملاعق. • استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. • تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار ملء ربع كوب شاي.
٤) القمة والأطراف مجوفة إلى الداخل.	• الكثير من السوائل. • الكثير من الخميرة. • ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.	• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء 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 الثلاجة.
٥) قمة مشوهة ومنتفخة - ليست لمسا.	• 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 / ملء 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 فاتر (٣٢ - ٣٥ درجة مئوية)	٣٥٠ 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	٣٠٠ مللي	٠٨٣ 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 ٥ ملاعق شاي
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 ملعقتي شاي

ملء ملعقة شاي = ملعقة شاي مقدارها ٥ مللي

ملء ملعقة طعام = ملعقة طعام مقدارها ١٥ مللي

خبز البريوش (استخدم لون القشرة الفاتح)

البرنامج ٦

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
حليب	١٣٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٦٠ مللي
بيض	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 ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	٣٠ جرام	٦٠ جرام	٨٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي

خبز القمح الكامل المحلي

البرنامج ٣

المحتويات	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
ماء	٣١٠ مللي	٤١٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة 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 ٥ ملاعق شاي
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ملعقة طعام	ملء ملعقة طعام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي
بذور اليقطين	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور لوار الشمس	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور نباتية	ملء ملعقتي شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور سمسم محمصة قليلاً	ملء ملعقتي شاي	ملء ٣ ملاعق شاي

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

الصيانة ورعاية العملاء

- 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 للبلد.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة، الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

موقت التأخير ⑧

لحماية 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.

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 الواح صقل خشنة أو أدوات معدنية.
- نظف مقلاة الخبز والعجانة مباشرة بعد كل استخدام بملء المقلاة جزئياً بماء صابوني دافئ. اتركها لتتفك لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. لإخراج العجانة، أدرها في اتجاه عقارب الساعة ثم ارفعها. استخدم قطعة قماش نظيفة للانتهاء من التنظيف ثم اشطفها وجففها.
- إذا تعذر إخراج العجانة بعد ١٠ دقائق، فأمسك العمود من أسفل المقلاة وأدره إلى الأمام والخلف حتى يتم تحرير العجانة.
- استخدم قماشاً رطبة ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية من الجهاز عند الضرورة.
- يمكن رفع الغطاء للقيام بالتنظيف.

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 المقلاة في الجهاز. ثم قم بالتالي:

- اضغط على لوحة القائمة MENU @ 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.

- اضغط على لوحة القائمة MENU 3:00 لاختيار البرنامج، على سبيل المثال ١ واستخدم لوحة الموقت (+) لتمديد الوقت بزيادة ١٠ دقائق كل مرة لعرض "9:00". إذا تجاوزت "9:00"، فاضغط على لوحة الموقت (-) حتى تعود إلى "9:00".
- 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 الإيقاف حتى مسح الشاشة. يمكنك عندئذ إعادة تعيين الوقت.

تخطيط برنامج الخبز / العجين

الاحتفاظ بالحرارة ***	تنبيه لإضافة المحتويات *		إجمالي وقت البرنامج		البرنامج
	لون القشرة المتوسط	لون القشرة المتوسط	جرام	جرام	
٦٠	٢:٥٥	٢:٥٠	٣:١٥	٣:١٠	١ أساسي
٦٠	٢:٣٠	٢:٢٥	٢:٥٠	٢:٤٥	٢ أبيض سريع
٦٠	٢:٤٦	٢:٤١	٤:٣٠	٤:٢٥	٣ القمع الكامل
٦٠	٢:٢٥	٢:٢٠	٢:٤٤	٢:٣٩	٤ قمع كامل سريع
					٥ فرنسي
٦٠	٣:٢١	٣:١٧	٣:٤٠	٣:٣٦	٥ فرنسي
٦٠	٣:٠٥	٣:٠٢	٣:٢٥	٣:٢٢	٦ حلويات
٢٢		-		٢:٠٨	٧ خبز سريع
٢٢		-		١:٢٢	٨ كعك
٦٠		-	٢:٥٩	٢:٥٤	٩ خالي من مواد دبقية
-		١:١٤		١:٣٠	١٠ عجين
-		٤:٣٩		٥:١٥	١١ عجين الصانع
٢٠		-		١:٢٥	١٢ مربي
٦٠		-		١:٣٠ - ١:١٠	١٣ الخبز
٦٠		-		٠:٥٨	زذ الخبز السريع

★ تلك حصنة نفوسها تنال إذا تلتحما قلبها قلباً نبعا قوماً قد لها لذة مست ترمع السحاب مست

[illegible]

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 المسرود في الوصفات.
- ↑
تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح. حيث يؤدي استخدام
- ↓
الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.
- ٧ أدخل عاء الخبز داخل غرفة الفرن عن طريق وضع الوعاء على الزاوية المتجهة إلى الجانب الخلفي من الوحدة. ثم
- ٨ ثبتي الوعاء في موضعه الصحيح عن طريق لفة في اتجاه الجزء الأمامي.
- ٩ اخفض المقبض وأغلق الغطاء.
- ١٠ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل
- بالإعداد ١ (3:15).
- 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 الرغبة بالضغط على زر حجم الرغبة ⑫ (LOAF SIZE) حتى يتحرك المؤشر إلى حجم الرغبة المطلوب.
- ١٣ حدد لون القشرة بالضغط على زر القشرة ⑯ (CRUST) حتى يتحرك المؤشر إلى لون القشرة المطلوب (فاتحة أو متوسطة أو داكنة).
- ١٤ اضغط على زر التشغيل ⑰ (START). للإيقاف أو إلغاء البرنامج اضغط على الزر إيقاف ⑳ (STOP) لمدة ٢ - ٣ ثواني.
- ١٥ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.
- ١٦ أزيل عاء 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).

المفتاح

- يحتوي جهاز Kenwood على مفتاح التشغيل / الإيقاف ولن يعمل حتى يتم الضغط على مفتاح التشغيل "on".
- قم بتوصيل الجهاز واضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف الموجود خلف الجهاز - ستصدر الوحدة صافرة وسيظهر الرقم 3:15 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 ⑬

يوجد مؤشر حالة البرنامج في شاشة العرض وسيشير سهم المؤشر إلى مرحلة دورة الجهاز التي تم الوصول إليها كما يلي: -

التسخين المسبق ⑬ - تعمل ميزة التسخين المسبق فقط في بداية القمح الكامل (٣٠ دقيقة) والدقيق الكامل السريع (٥ دقائق) والإعدادات الخالية من المواد الدبقة (٨ دقائق) لتدفئة المحتويات قبل بدء المرحلة الأولى في العجانة. لا يوجد أي نشاط عجن في هذه المرحلة.

العجن ⑭ - إما أن يكون العجين في مرحلة العجن الأولى أو الثانية أو يتم ضربه بين دورات الانتفاخ. أثناء آخر ٢٠ دقيقة من دورة العجن الثانية عند الإعداد (١) و(٢) و(٣) و(٤) و(٥) و(٦) و(١٠) و(١١) سيصدر صوت تنبيه لإعلامك بأن تضيف المحتويات الإضافية يدوياً.

الانتفاخ ⑮ - العجين إما في دورة الانتفاخ الأولى أو الثانية أو الثالثة.

الخبز ⑯ - الرغبة في دورة الخبز الأخيرة.

الاحتفاظ بالحرارة ⑰ - 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 عنصر التسخين وإيقافه وسيصدر وهجا بشكل متقطع أثناء دورة الاحتفاظ بالحرارة.

- ⑪ لوحة التحكم
- ⑫ شاشة العرض
- ⑬ مؤشر حالة البرنامج
- ⑭ مؤشرات لون القشرة (فاتحة، متوسطة، داكنة)
- ⑮ أزرار موقت التأخير
- ⑯ زر حجم الرغبة
- ⑰ زر لون القشرة
- ⑱ زر التشغيل
- ⑲ زر الخبز السريع
- ⑳ زر الإيقاف
- 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. املا حتى القمة ثم امسح الملعقة (انظر ٦)

- لا تغطي فتحات البخار الموجودة على جانبي الجهاز وتأكدي من وجود تهوية كافية حول جهاز صنع الخبز أثناء التشغيل.
- 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 العبث 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.

السلامة

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- 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 الكهربى يتدلى على حافة سطح العمل أو السماح له بلمس الأسطح الساخنة مثل موقد الغاز أو مصباح كهربائي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على الأسطح المسطحة المقاومة للحرارة.
- لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إخراج مقلاة الخبز حيث ستكون ساخنة جداً.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة داخل الجهاز.
- لا تتجاوز 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.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



57759/8