

KENWOOD

TYPE BMM13

instructions
mode d'emploi
talimatlar
التعليمات
راهنمای استفاده

Cod. 6955180700 Rev. 0 - 15/09/2020



English	2 - 19
Français	20 - 38
Türkçe	39 - 57
العربية	٥٨ - ٧٤
فارسی	٧٥ - ٩٢

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH
kenwoodworld.com



© Copyright 2020.Kenwood Limited. All rights reserved

English

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- During use place the appliance on a horizontal, stable and well lit surface.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
- Children being supervised not to play with the appliance.
- Never immerse the appliance in water or other liquids
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

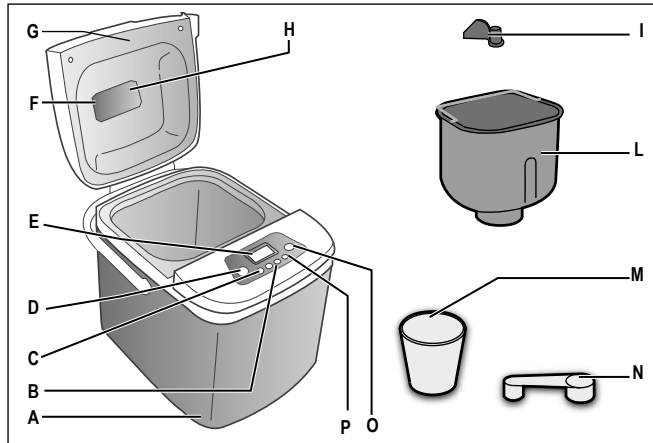


Fig. 1

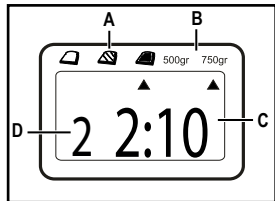


Fig. 2

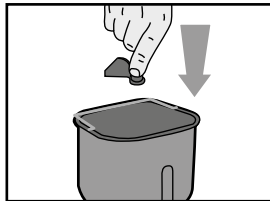


Fig. 3

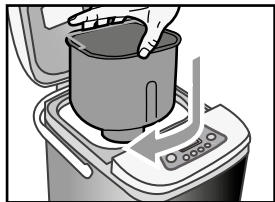


Fig. 4

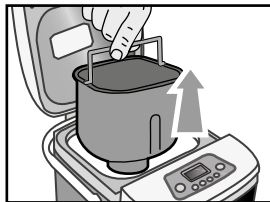


Fig. 5

- The product cannot be powered by external timers or with separate remote control systems.
- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never turn on the appliance without the pan filled with the ingredients.
- Do not insert aluminium foil or other metallic material into the appliance in order to prevent a fire or a short circuit.
- Do not touch the hot surfaces. Use oven mitts.
- Leave at least 5 cm around the bread maker to allow ventilation and do not cover the steam vents for any reason.
- Do not put hands or fingers into the pan during the appliance operation.
- Do not place the appliance near surfaces, materials or containers of flammable substances.
- Do not use the bread machine as a storage unit.
- To maintain the container in its best conditions, occasionally wash it and spread it with oil.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty; In similar cases, take the appliance to the nearest Authorized Service Centre.
- The appliance has been designed for home use only and must not be used for commercial or industrial purposes.

- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Before disposing of the product as waste, cut the power cord to make it inoperative.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.

appliance description (fig 1)

- A Appliance body
- B Timer increase / decrease buttons
- C Weight setting button
- D Menu setting button
- E Display (Fig 2)
- F Vents
- G Lid
- H Porthole
- I Kneading blade
- L Pan
- M Measuring cup
- N Measuring spoon
- O On / off button
- P Browning setting button

display (fig 2)

- A Browning
- B Weight
- C Timer
- D Selected program

BRIEF NOTES ON BREAD MAKING MACHINES

Your appliance is a product to save effort. Its main advantage is that all the kneading, rising and baking operations take place within a limited space. Your bread machine will bring out easily and frequently superb loaves if you follow the instructions and you fully understand a few basic principles. The appliance cannot think for you.

It cannot tell you that you forgot an ingredient or that you have used the wrong type or that you have measured incorrectly. The careful selection of ingredients is the most important phase of the bread preparation process.

before using the appliance

- 1) Wash and dry all the components as described in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- 2) Put the machine in "cooking" mode and let it operate with no load for about 10 minutes.
- 3) After it has cooled, clean it again.

WARNING:

During the first firing cycle it is possible that the machine emits smoke or a slight burnt smell. This is normal, and disappears after a few seconds.

instructions for use

- 1) Wash and dry well all components.
- 2) Mount the kneading blade (I) on the pin inside the pan (L) (Fig 3).
- 3) Measure the ingredients with the measuring cup (M) or spoon (N) supplied, or weighing them and putting them into the pan (L).
- 4) Insert the pan on the appropriate pin inside the appliance, turn it clockwise to lock it (Fig 4).

WARNING:

It is essential to follow the sequence of insertion of the ingredients as described in the recipe. Usually this sequence is: liquid ingredients, water, flour, eggs and other as in the recipe. Pour the yeast at last into the other ingredients. Avoid that the yeast is in contact with salt or liquid ingredients.

- 5) Close the cover (G) and insert the plug into the electrical outlet. The display (E) will show "3:10", with two fixed dots. The machine is automatically set to program "1".
- 6) Press the button (D) to select the desired cooking program.
- 7) Press the button (C) to select the desired weight (500g, 750g). The weight cannot be set in programs 8-19.
- 8) Select the browning to be obtained (slight, medium, or intensive). The browning cannot be set in programs 8-19.
- 9) If necessary, set the timer with the + or - buttons (B). The processing will start after the time set. If you do not set a time, the cooking will start immediately.

Be careful when using the timer function with perishable ingredients (such as eggs, dairy products, etc).

- 10) Press the On / Off button (O). The machine beeps and begins processing the ingredients (if a timer has been set, processing will start at the time set).

During cooking it is possible that steam comes out from the fan under the lid (G): this is perfectly normal.

- 11) If additions (nuts, seeds, etc.) are planned in the program, the machine emits 10 beeps when it is time to open the lid and insert the remaining ingredients. This time varies according to the program.
- 12) To stop the selected program, press the on/off button (O) for 3 seconds.
- 13) When the time shown on the display (E) is "0:00", the cooking process is finished. The appliance will beep 10 times and will automatically switch to the "Keep warm" mode for 1 hour.
The ":" symbol will keep flashing (Except for the "Kneading" program).
- 14) After keeping warm for 1 hour, the "Keep warm" mode is deactivated. The display shows the symbol (⦿). To disable the "Keep warm" mode before 60 minutes, press the on/off button (O) for 3 seconds.
- 15) Unplug it from the electrical outlet and open the lid (G)
- 16) Wear oven mitts and firmly grab the handle of the pan (L) turning it counter-clockwise to release it and pull it out (Fig 5).
- 17) Allow to cool before taking the bread and then, using a non-stick spatula pull out the bread from the pan starting from the sides. If necessary, overturn the pan on a cooling grid or on a clean surface and gently shake until the bread comes out.

WARNING:

The pan becomes very hot. Be very careful when handling the pan, and always use protective gloves.

WARNING:

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

POWER SUPPLY INTERRUPTIONS

If the power supply interruption lasts less than 10 minutes, the program will continue as soon as the power supply is restored. If the interruption lasts more than 15 minutes, the program stops and the display returns to its default settings. In this case disconnect the appliance from the electrical outlet, allow to cool, empty the pan, remove the ingredients, clean and start again.

Error Codes

If an error occurs, the display (E) may show the following error codes:

"H:HH": the temperature inside the pan is too high.

- 1) Press the On/Off button (O) for 3 seconds to stop the program.
- 2) Unplug.
- 3) Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.
- 4) Restart the program.
- "E:EO": the temperature sensor is disconnected or out of order.
Take the appliance to an authorized service center to check the operation of the sensor.

THE TIMER

The most common use of the timer is to prepare the bread during the night so that it is ready the next morning. It is possible to program up to 15 hours preparation using the timer. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruits, onions or any other ingredient which may deteriorate if left for a few hours on a hot and humid environment.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 a.m. Check what time it is when you start the program, for example 9. Calculate the time between these two times, in this case 9 hours. By manipulating the increase/decrease buttons (B), the timer will move forward or backward 10 minutes each time you press. It is not possible to reduce the time required by a program.

CONSISTENCY OF THE DOUGH

Check the product during the first 5 minutes of kneading, through the dedicated porthole (H). A smooth loaf should be formed. If not, maybe it is necessary to review the ingredients. If it is necessary to open the lid (G), do it during the kneading or the resting time. In all other moments you may compromise the successful outcome of the bread.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the pan, sprinkle over a teaspoon of flour at a time. If it is too dry, pour a teaspoon of hot water at a time. It is possible to gently remove the ingredients remained stuck to the sides of the machine using a wooden or plastic spatula.

WARNING:

Do not leave the door open longer than necessary. Wait until the flour/water is completely absorbed in the dough before adding more.

Close the lid (G) before the end of the last kneading, otherwise the bread will not rise properly.

STORING THE BREAD

The bread you find on the market usually contains additives (chlorine, limestone, mineral tar dye, sorbitol, soybean, etc). Your bread does not contain any of them, so it will not last long as the bread sold on the market and will look different. Also, it will not have the flavour of the bread on the market, it will have the taste that bread should always have.

It is preferable to eat it just made, but it can be store for two days at room temperature, in a polyethylene bag from which you have removed all the air.

To freeze homemade bread, let it cool, put it in a polyethylene bag and remove all the air, then seal and freeze.

HOW TO ADD THE INGREDIENTS

- Follow the order indicated in the recipe.
- Keep additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) on one side and add them during the second knead-

ing when the appliance beeps 10 times.

- First introduce the liquid ingredients. Usually it is water but can include milk and/or eggs. Water must be warm (37°C / 100°F), but not hot. The too hot or too cold water prevents the leavening.
- Do not use milk with the timer. It could curdle before beginning the bread preparation process.
- Add sugar and salt as indicated in the recipe.
- Add the "liquid" ingredients (honey, syrup, molasses, etc).
- Add the "dry" ingredients (flour, milk powder, herbs and spices).
- If you use the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
- At last add dry yeast (or baking powder/sodium bicarbonate). Place it over the other ingredients - do not put it in the water, otherwise it will begin to act too soon.
- If you use the timer, it is essential to keep the yeast (baking powder/baking soda) separate from the water/liquid, otherwise the yeast will come into action, it will rise and collapse before the bread making process begins. The result will be a hard, dense, rough and edible product as a brick of a home. We advise to make a hole in the centre of the dome of the flour and put the yeast.

Flour

The type of flour you use is very important. The most important element contained in the flour is the protein called gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to mould and to retain the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour which on the package shows "TYPE 0" or "FOR BREAD" (like Manitoba), the latter has a high gluten content.

Other flours for bread

They include wholegrain flour and other cereals.

They provide an excellent dietary fibre intake but contain lower levels of gluten than white "type 0" flour. This means that the wholegrain loaves tend to be smaller and denser than the white loaves. In general terms, if in the recipe you replace white "type 0" flour with half wholegrain flour, you can prepare a product with whole-grain bread taste and the texture of white bread.

Yeast

Yeast is a living organism that multiplies in the dough. In the presence of moisture, food and heat, the yeast will grow and will release carbon dioxide gas. The latter produces bubbles that are trapped in the dough and make it grow.

Among the various types of yeast available we recommend using dried active yeast. These are normally sold in bags and must not be previously dissolved in water.

You may also find "fast-acting" yeast or "yeast for bread machines". These are stronger yeasts that have the ability to make the dough rise 50% faster compared to other ones. Use them only with the "QUICK OPTION" setting. Yeast in bags is very sensitive to moisture, so do not store partially used bags for more than one day. Alternatively, you can use fresh yeast blocks: 1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast.

DRY AND FRESH ACTIVE YEAST EQUIVALENCE TABLE			
Dry			Fresh
1/4 bag	2g	1 tablespoon	7g
1/2 bag	4g	2 tablespoons	13g
3/4 bag	6g	3 tablespoons	21g
1 bag	7g	3,5 tablespoons	25g
1,5 bag	10g	5 tablespoons	37g
2 bag	14g	7 tablespoons	50g

Liquid ingredients

The liquid ingredient normally consists of water or milk or from a mixture of the two. Water makes the crust crispier. Milk makes it softer and also the texture is softer.

There are conflicting opinions on what should be the temperature of the water. You can decide for yourself as you get more familiar with the appliance. Water is another essential ingredient for bread. Generally a water temperature between 20°C (68°F) and 25°C (77°F) is the most appropriate. But if you want to accelerate the bread making process the water temperature must be between 45°C (115°F) and 50°C (122°F). It is essential that water is of good quality, and preferably bottled, as the limestone in the water can compromise the successful outcome of the bread. Instead of water you can also put the fresh milk or water with 2% milk powder, which enhances the taste and improves the colour of the crust. Some recipes even mention fruit juice.

Low fat content

Do not use oils, margarines etc with a low percentage of fat. These products contain little fat, while the recipe requires a higher amount, and you may not get the desired results.

Sugar

Sugar activates and feeds yeast allowing it to grow. It adds flavour and texture and helps browning the crust. Honey, syrup and molasses can be used instead of sugar, provided that

you adapt the liquid ingredient to compensate. Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, and some kill it.

Salt

Salt helps controlling the growth of yeast. Unsalted bread could grow too much and then collapse. It also gives more flavour.

Eggs

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and help the shape and texture. Eggs are included in the liquid ingredients of the bread, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs. Otherwise the dough may be too liquid to rise properly.

Herbs and spices

They can be added at the beginning together with the main ingredients. Herbs and spices, such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add taste and look better. Use in small amounts (1-2 teaspoons) to avoid covering the taste of bread. Fresh herbs, such as garlic and chives, contain enough liquid to unbalance the recipe dosages, so you must balance the liquid content.

Additional ingredients

Additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) can be added only in programs that provide them. Dried fruits and nuts must be cut into small pieces, cheese must be grated, chocolate must be chopped into small pieces and not in lumps. Do

not add more than those indicated in the recipes, otherwise the bread may not grow properly. Pay attention to the fresh fruit and nuts because they contain liquid (juice and oil), so adjust the dosage of the main liquid ingredient to compensate.

the programs

- Oil can be replaced with the melted butter.
- Follow the order of the table for the addition of ingredients.
- In all the recipes you can replace the high-gluten flour with gluten free flour, being careful with the other ingredients for gluten intolerant persons.

Basic (1)				
Weight	500g		750g	
Time	3:05		3:10	
Water	210ml		260ml	
Oil	1+1/2 tablespoons	15g	2 tablespoons	20g
Salt	1/2 teaspoon	3g	1 tablespoon	6g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g
Flour	2+1/3 glasses	320g	3 glasses	420g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Quick bread (2)				
Weight	500g		750g	
Time	2:05		2:10	
Water	140ml		190ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 table- spoons	33g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g
Flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sweet bread (3)				
Weight	500g		750g	
Time	3:45		3:50	
Water	120ml		160ml	
Oil	1+1/2 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g
Salt	1/2 teaspoon	2g	1/2 teaspoon	2g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	2 tablespoons	30g	3 tablespoons	45g
Skimmed milk	1/4 glass	35g	1/3 glass	47g
White flour	2 glasses	290g	2+3/4 glasses	380g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

French bread (4)				
Weight	500g		750g	
Time	4:05		4:10	
Water	180ml		260ml	
Oil	1 tablespoon	10g	1+1/2 table- spoons	15g
Salt	1 tablespoon	6g	1+1/2 teaspoons	9g
Sugar	1/2 tablespoon	8g	1 tablespoon	15g
White flour	2+ 1/4 glasses	300g	2+3/4 glasses	400g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Wholegrain bread (5)				
Weight	500g		750g	
Time	4:00		4:05	
Water	180ml		220ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 table- spoons	38g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Brown sugar	1 tablespoon	15g	1+1/2 table- spoons	26g
White flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g
Wholegrain flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rye bread (6)				
Weight	500g		750g	
Time	4:00		4:05	
Water	180ml		220ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 table- spoons	38g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Brown sugar	1 tablespoon	15g	1+1/2 table- spoons	23g
White flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g
Rye flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Gluten-free bread (7)				
Weight	500g		750g	
Time	3:25		3:30	
Water	180ml		220ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 table- spoons	33g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Sugar	1+1/2 tablespoons	23g	2 tablespoons	30g
Gluten-free flour	1+ 3/4 of glass	255g	2 glasses	290g
Maize flour	1/4 glass	35g	1/2 glass	70g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rice bread (8)				
Weight	500g		750g	
Time	3:00		3:05	
Water	150ml		190ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 table- spoons	38g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g
Flour	2 glasses	290g	2+ 1/2 glasses	360g
Cooked rice	1/4 glass		1/3 glass	
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sandwich bread (9)				
Weight	500g		750g	
Time	4:05		4:10	
Water	210ml		250ml	
Oil	1/2 tablespoon	8g	1 tablespoon	15g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Sugar	1/2 teaspoon	3g	1 tablespoon	6g
Flour	2 glasses	290g	2+ 1/2 glasses	360g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Dough for sweets (10)	
Time	2:20
Seed oil	3 tablespoons
Eggs	4 whole eggs
Sugar	130g
Self-raising flour	150g
Custard powder (optional)	2 tablespoons
The amount of sugar can be modified according to your taste	

100% wholegrain dough (11)	
Time	2:55
Sugar	1 tablespoon
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	250ml
Wholegrain flour	400g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

70% wholegrain dough (11)	
Time	2:55
Sugar	1 tablespoon
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	320ml
White flour	175g
Wholegrain flour	300g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Pizza dough (12)	
Time	0:45
Water	170ml
Salt	1 tablespoon
Olive oil	1 tablespoon
White flour	300g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Leavened dough (13)	
Time	1:30
Water	320ml
Salt	1+1/2 teaspoons
Olive oil	2 tablespoons
Sugar	2 tablespoons
White flour	400g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Mix Function (14-15)	
Time	from 15 to 30 minutes (adjustable time)
Yeast	1+1/4 tablespoons
White flour	560g
Oil	2 tablespoons
Salt	1 tablespoon
Water	330ml
The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the "Extended" version of the program 14, with an adjustable time up to 30 minutes. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Jam (16)	
Time	1:20
Fruit pulp	300g
Sugar	150g
Lemon juice	1/2 lemon
It is advisable to wait 20 minutes before adding the sugar that must be poured a little at a time	

Yoghurt (17)	
Time	8:00 (adjustable from 0:06 to 10:00 with the "Weight setting" button)
Whole milk	1000ml
Natural yoghurt	100ml (or a jar of yoghurt)
Sugar	60g

Defrosting (18)	
Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 2:00)
The appliance maintains a temperature around 50°C (122°F) to defrost the product. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Cooking (19)	
Time	01:00 (adjustable from 0:20 to 2:00)
For general cooking. The temperature is maintained at around 150°C (300°F). The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

cleaning and maintenance

WARNING:

Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.

WARNING:

Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

WARNING:

Let it cool down before proceeding with the cleaning.

WARNING:

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

- 1) Clean the pan (L) rubbing the inside and the outside with a damp cloth.
- 2) If the kneading blade (I) does not come off from the motor shaft exceptionally fill the pan with hot water and leave it for about 30 minutes. The blade must then be cleaned gently with a damp cloth.
- 3) Wash the measuring cup (M), the measuring spoon (N) in hot soapy water.
- 4) Clean all other surfaces, internal and external, with a damp cloth. Use a small amount of liquid detergent if necessary, but be sure to rinse it completely, otherwise detergent residues could compromise the successful outcome of your next bread.

troubleshooting

WARNING:

In the event of malfunctions, switch off the appliance immediately.

Problems	Causes	Solutions
The device gives off a burning smell.	Flour or other ingredients may have deposited in the baking compartment.	Turn off the appliance and let it cool completely. Eliminate excess flour or other ingredients from the baking compartment with a clean cloth.
The ingredients do not mix properly.	The pan or kneading blade have not been assembled correctly. An excessive amount of ingredients has been inserted.	Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly. Measure out the ingredients thoroughly.
The error code "HHH" is displayed when the power button is pressed.	The temperature inside the appliance is too high.	Let the appliance cool down between a program and the other. Unplug the appliance, open the lid and remove the pan. Allow to cool for 15-30 minutes before starting new programs.

Problems	Causes	Solutions
The porthole is steamed up and covered with condensation.	The porthole may steam up during the kneading and leavening programs.	It is a normal phenomenon. Clean the porthole after use.
The kneading blade remains attached to the bread during removal.	Probably an intense browning option has been selected, which creates a hard crust around the bread.	It is a normal phenomenon. When bread is cooled, use a spatula to remove the kneading blade.
The dough does not mix properly (for example the flour is gathered at the sides or at the top of the dough).	The pan or kneading blade have not been assembled correctly. An excessive amount of ingredients has been inserted. A gluten-free flour has been used, which creates a very moist dough.	Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly. Measure out the ingredients thoroughly. If the dough is moist, use a spatula to detach it from the edges of the pan. If the dough is too dry, add a tablespoon at a time of water, until the dough has reached the desired consistency.
The dough is leavened excessively and pushes against the lid.	The ingredients have not been adequately dosed. No salt has been added. The kneading blade has not been inserted in the pan.	Measure out the ingredients carefully, and pay attention to the right amount of yeast and salt. Try to decrease the amount of yeast of 1/4 of a teaspoon. Check if the kneading blade is installed.
The bread will not rise.	The ingredients have not been adequately dosed. Baking powder or flour have expired. The lid has been opened during a program.	Measure out the ingredients thoroughly. Check the expiration date of yeast and flour. Make sure that the liquid ingredients are added at room temperature.
The loaf has a hole at the top.	The dough leavened too quickly. Too much yeast or too much water have been added. An unsuitable program for the recipe has been selected.	Do not lift the lid during cooking. Select a more intense browning option.

Problems	Causes	Solutions
The crust colour is too light.	Too much sugar has been added.	Slightly reduce the amount of sugar. Select a lighter browning option.
The loaf is not symmetric.	It is normal that some loaves do not have a symmetrical shape, especially those made with wholegrain wheat flour. Too much yeast or too much water have been added. The kneading blade has moved the dough side-ways before leavening and baking.	Measure out the ingredients thoroughly. Slightly reduce the amount of water or yeast.
Loaves have different shapes.	It's normal. The shape of the loaves may change depending on the type of bread.	
The loaf is hollow or there are holes in the crumb.	The dough is too moist. There is too much yeast. No salt has been added. Too much hot water has been added.	Measure out the ingredients thoroughly. Slightly reduce the amount of water or yeast. Check that salt has been added. Use water at ambient temperature.
The bread is not baked enough or has a chewy texture.	Too much liquid ingredients have been added. You have not selected the correct program.	Measure out the ingredients thoroughly. Check that the correct program has been selected.
The loaf crumbles when sliced.	The bread is too hot	Allow the bread to cool for 15-30 minutes.
The loaf has a heavy and thick consistency.	Too much flour has been added, or the flour has expired. You have not added enough water. If the bread is made with whole grain flour, it is normal to have a denser texture than normal.	Measure out the ingredients thoroughly.
The base of the pan has taken on a dark or stained colour.	It has been washed in the dishwasher. This is normal, and does not alter the quality of the material.	

service and customer care

- ▮ If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- ▮ Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- ▮ If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- ▮ Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

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

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- Vérifiez que la tension de l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas disposer l'appareil sur des sources de chaleur ou à proximité.
- Durant l'utilisation, placez l'appareil sur un plan horizontal, stable et bien illuminé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Faire attention à ce que le câble électrique ne touche pas les surfaces chaudes.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable ou alors d'avoir reçu et compris les instructions concernant le fonctionnement et les dangers découlant de l'utilisation de l'appareil.
- Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec

l'appareil.

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque
- Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des installations séparées télécommandées (domotique).
- S'assurer d'avoir les mains bien sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs situés sur l'appareil ou avant de toucher la prise et les branchements.
- Ne jamais allumer l'appareil tant que les ingrédients ne sont pas dans la cuve à pain.
- Ne pas mettre de papier aluminium ou autre matériau métallique dans l'appareil afin d'éviter un incendie ou un court circuit.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants à four.
- Laisser au moins 5 cm autour de la machine à pain pour permettre la ventilation et ne couvrir en aucun cas les ouvertures prévues pour la sortie de la vapeur.
- Ne pas mettre les mains ou les doigts dans la cuve à pain durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas disposer l'appareil à proximité des surfaces, des matériaux ou des contenants de substances inflammables.
- Ne rien laisser en dépôt dans la machine à pain.
- Pour maintenir la cuve dans les meilleures conditions, bien la laver et la graisser avec

de l'huile de temps en temps.

- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; Dans ce cas, portez-le au Service réparations Agréé le plus proche.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique, il ne doit pas être affecté à un usage industriel ou professionnel.
- Les éventuelles modifications apportées à ce produit, qui n'auraient pas été permises par le fabricant, peuvent altérer la sécurité et annuler la garantie de l'appareil lors de son utilisation.
- Avant de jeter l'appareil en déchetterie, couper le cordon d'alimentation pour qu'il ne soit plus opérationnel.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.

description de l'appareil (fig. 1)

- A Corps de l'appareil
- B Touches plus et moins du minuteur
- C Touche de programmation du poids
- D Touche de programmation menu
- E Afficheur
- F Ouvertures pour la sortie de vapeur
- G Couvercle
- H Hublot
- I Bras pétrisseur
- L Cuve à pain
- M Verre Doseur
- N Cuillère doseuse
- O Touche marche/arrêt
- P Touche de programmation de la coloration de la croûte

afficheur (fig. 2)

- A Coloration de la croûte
- B Poids
- C Minuterie
- D Programme sélectionné

BREVES INDICATIONS SUR LES MACHINES À PAIN

Votre appareil est un produit destiné à vous faciliter le travail. Son avantage principal est que toutes les opérations de pétrissage, levage et cuisson ont lieu à l'intérieur d'un espace réduit. Votre machine à pain produira facilement et régulièrement de superbes miches si vous suivez les instructions et connaissez quelques principes de base. L'appareil ne peut pas penser à votre place.

Il ne peut pas vous dire que vous avez oublié un ingrédient, que vous en avez utilisé un mauvais ou que vous ne l'avez pas dosé correctement. Une sélection attentive des ingrédients est la phase la plus importante du processus de préparation du pain.

avant d'utiliser l'appareil

- 1) Laver et sécher tous les éléments comme indiqué dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- 2) Mettre la machine en mode "Cuisson" et la faire fonctionner à vide pendant 10 minutes environ.
- 3) Quand elle aura refroidi, la nettoyer encore une fois.

ATTENTION:

Durant le premier cycle de cuisson, il est possible que la machine émette de la fumée ou une légère odeur de brûlé. Il s'agit d'un phénomène normal qui cessera après quelques secondes.

mode d'emploi

- 1) Bien laver et sécher tous les éléments.
- 2) Monter le bras pétrisseur (I) sur l'axe à l'intérieur de la cuve (L) (Fig. 3).
- 3) Mesurer les ingrédients avec le verre doseur (M) ou la cuillère (N) fournis, ou en les pesant, puis les introduire dans la cuve à pain (L).
- 4) Placer la cuve sur l'axe à l'intérieur de l'appareil, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer (Fig. 4).

ATTENTION:

Il est fondamental d'introduire les ingrédients dans l'ordre indiqué par la recette. Cet ordre est généralement : ingrédients liquides, eau, farine, œufs et autres selon ce que prévoit la recette. Verser la levure en dernier au milieu des autres ingrédients. Eviter que la levure entre en contact avec le sel ou les ingrédients liquides.

- 5) Fermer le couvercle (G) et brancher la fiche dans la prise de courant. Le code "3:10" apparaît alors sur l'afficheur (E), suivi de deux points fixes. La machine est automatiquement configurée sur le programme "1".
- 6) Appuyer sur la touche (D) pour sélectionner le programme de cuisson désiré.
- 7) Appuyer sur la touche (C) pour

sélectionner le poids désiré (500g, 750g). Le poids ne peut pas être sélectionné dans les programmes 8-19.

8) Sélectionner la coloration de la croûte que vous voulez obtenir (légère, moyenne ou intense). La coloration de la croûte ne peut pas être sélectionnée dans les programmes 8-19.

9) Si nécessaire, programmer la minuterie au moyen des boutons + ou - (B). La fabrication du pain commencera au moment programmé. Si aucun temps n'est programmé, la cuisson commencera immédiatement.

Etre vigilant lorsqu'on utilise la fonction minuterie avec des ingrédients facilement périssables (par exemple les œufs, les produits laitiers, etc.).

10) Appuyer sur la touche marche/arrêt (O). La machine émet un bip et le pétrissage des ingrédients commence (si la minuterie a été programmée, le pétrissage commencera au moment programmé).

Durant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe par le ventilateur situé sous le couvercle (G): Cela est parfaitement normal.

11) Si on a prévu d'ajouter des ingrédients (fruits secs, graines, etc.), la machine émet 10 bip quand c'est le moment d'ouvrir le couvercle et de les introduire. Ce temps varie en fonction du programme.

12) Pour arrêter le programme sélectionné, appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes.

13) Quand le temps indiqué sur l'afficheur (E) est "0:00", le processus de cuisson est terminé. L'appareil émettra 10 bip et passera directement en mode "Au chaud" pendant une heure.

Le symbole ":" continuera à clignoter (Sauf pour le programme "Pâte").

14) Après une heure de maintien au chaud, la fonction "Au chaud" se désactive. Sur l'afficheur apparaît le symbole . Pour désactiver la fonction "Au chaud" avant les

60 minutes prévues, appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes.

15) Débrancher la fiche de la prise de courant et ouvrir le couvercle (G)

16) Mettre des gants à four et saisir fermement la poignée de la cuve à pain (L), en la faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la débloquer et l'extraire (Fig. 5).

17) Laisser refroidir avant de prendre le pain puis, à l'aide d'une spatule antiadhésive, démouler le pain de la cuve en commençant par les bords. Si nécessaire, retourner la cuve sur une grille de refroidissement ou sur une surface propre et la secouer délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.

ATTENTION:

La cuve atteint des températures élevées. Faire très attention en la manipulant et toujours utiliser des gants à four.

ATTENTION:

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour démouler le pain de la cuve (L) afin de ne pas détériorer le revêtement antiadhésif.

COUPURES DE COURANT

Si la coupure de courant dure moins de 10 minutes, le programme continuera dès que l'électricité sera rétablie. Si la coupure dure plus de 15 minutes, le programme s'arrête et les réglages par défaut s'affichent à nouveau sur l'écran. Dans ce cas, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique, le laisser refroidir, vider la cuve à pain, enlever les ingrédients, nettoyer puis remettre en marche.

Codes des défauts

En cas de problème, les codes défauts suivants peuvent apparaître sur l'afficheur (E):

H:HH": La température à l'intérieur de la cuve à pain est trop élevée.

- 1) Appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes pour arrêter le programme.
- 2) Débrancher la fiche.
- 3) Ouvrir le couvercle et laisser refroidir l'appareil pendant 10-20 minutes.
- 4) Relancer le programme.

- "E:EO": le capteur de la température est déconnecté ou hors service.

Apporter l'appareil dans un Service d'Assistance Autorisé pour faire contrôler le fonctionnement du capteur.

LA MINUTERIE

La minuterie est utilisée le plus souvent pour préparer le pain durant la nuit, de sorte qu'il soit prêt au matin. Avec la minuterie, il est possible de programmer la préparation jusqu'à 15 heures à l'avance. Ne pas utiliser pour le pain ou la pâte contenant du lait frais, yaourt, fromage, œufs, fruits, oignons ou n'importe quel autre ingrédient qui pourrait se détériorer au bout de quelques heures si laissé dans un environnement chaud-humide.

Vous pouvez décider du moment où vous voulez que votre pain soit prêt, à 6 heures du matin, par exemple. Contrôlez l'heure au moment où vous mettez le programme en route, à 9 heures du soir, par exemple. Calculez le laps de temps qui sépare ces deux horaires, dans ce cas, 9 heures. En utilisant les touches plus et moins (B), la minuterie avancera ou reviendra en arrière de 10 min à chaque fois que vous appuyez. La durée d'un programme ne peut pas être écourtée.

CONSISTANCE DE LA PÂTE

Contrôler le produit durant les 5 premières minutes de pétrissage à travers le hublot (H) prévu à cet effet. Une boule lisse devrait se former. Si ce n'est pas le cas, il est probable qu'il

faillie revoir les ingrédients. S'il s'avère nécessaire d'ouvrir le couvercle (G), le faire pendant le pétrissage ou le temps de repos. A d'autres moments, cela nuirait à la réussite du pain.

Si la pâte semble collante ou s'attache sur les bords de la cuve, la saupoudrer d'un peu de farine, une cuillère à café après l'autre. Si elle est trop sèche, verser un peu d'eau chaude, une cuillère à café après l'autre. Il est possible d'enlever délicatement les ingrédients qui sont restés attachés aux parois de la machine, en utilisant une spatule en bois ou en plastique.

ATTENTION:

Ne pas laisser le couvercle ouvert plus que nécessaire. Attendre que la farine /eau soit complètement absorbée par la pâte avant d'en rajouter.

Fermer le couvercle (G) avant la fin du dernier pétrissage, sinon le pain ne lèvera pas correctement.

CONSERVER LE PAIN

Le pain que l'on trouve dans le commerce contient généralement des additifs (chlore, calcaire, colorant de carthame minéral, sorbitol, soja, etc.). Votre pain n'en contiendra aucun, il ne se conservera donc pas comme celui vendu dans le commerce et il aura un aspect différent. En outre, il n'aura pas le goût du pain de commerce, il aura le goût que le pain devrait toujours avoir.

Il vaut mieux le manger frais, mais vous pouvez le conserver deux jours à température ambiante, dans un sac de polyéthylène duquel vous aurez évacué tout l'air.

Pour congeler le pain fait maison, laissez-le refroidir, mettez-le dans un sac de polyéthylène et évacuez tout l'air, ensuite, fermez hermétiquement et congelez.

COMMENT AJOUTER LES INGRÉDIENTS

- Respecter l'ordre indiqué dans la recette.
- Garder à part les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) et les ajouter durant le second pétrissage, quand l'appareil

émet 10 bip de suite.

- Introduire en premier l'ingrédient liquide. Il s'agit normalement d'eau mais aussi de lait et/ou d'œufs. L'eau doit être tiède (37°), mais pas bouillante. L'eau trop chaude ou trop froide empêche le levage.
- Ne pas utiliser de lait quand on se sert de la minuterie. Il pourrait cailler avant le début du processus de préparation du pain.
- Ajouter le sucre et le sel prévus dans la recette.
- Ajouter les éventuels ingrédients "liquides" (miel, sirop, mélasse, etc.).
- Ajouter les éventuels ingrédients "secs" (farine, lait en poudre, herbes, épices).
- Si on utilise la minuterie, il ne sera pas possible d'ajouter les fruits ou les noix durant le second pétrissage, il faut donc les ajouter maintenant.
- Ajouter en dernier la levure sèche (ou levure en poudre/bicarbonate de soude). La poser sur les autres ingrédients- ne pas la mettre dans l'eau sinon elle commencera à agir trop tôt.
- Si on utilise la minuterie, il est indispensable de tenir la levure (levure en poudre/bicarbonate de soude) à distance de l'eau /liquide, sinon la levure commencera à agir, gonflera et dégonflera avant le début du processus de préparation du pain. On obtiendra alors un pain dur, dense, rugueux et aussi comestible qu'une brique. nous conseillons de faire un puits au centre de la farine et d'y mettre la levure.

Farine

Le type de farine utilisé est très important. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten, agent naturel qui confère à la pâte la capacité de se modeler et de conserver le bioxyde de carbone produit par la levure. Achetez la farine dont le paquet reporte "TYPE 55" ou "POUR PAIN" (type farine de gruau), car cette dernière a une haute teneur en gluten.

Autres farines pour pain

Il s'agit de la farine de blé complet et aux céréales.

Elles fournissent un excellent apport en fibres diététiques mais elles contiennent moins de gluten que la farine blanche "type 55". Cela signifie que les miches de pain complet auront tendance à être plus petites et plus compactes que celles de pain blanc. De façon générale, si vous remplacez, dans la recette, la moitié de la farine blanche "type 55" par de la farine complète, vous obtiendrez un produit ayant le goût du pain complet et la consistance du pain blanc.

Levure

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. En présence d'humidité, de nourriture et de chaleur, la levure s'activera et produira du gaz carbonique. Ce dernier produit des bulles qui restent emprisonnées dans la pâte et la font gonfler.

Parmi les différents types de levure, nous recommandons d'utiliser la levure sèche de boulanger. Elles sont généralement vendues en sachet et ne doivent pas être dissoutes dans l'eau préalablement.

Vous pouvez également trouver de la levure "instantanée" ou de la "levure pour machine à pain". Ce sont des levures plus fortes qui font lever la pâte avec une rapidité de 50% supérieure à celle des autres levures. Utilisez-les seulement avec la fonction "OPTION RAPIDE". La levure en sachets est très sensible à l'humidité, ne conservez donc pas ceux entamés plus d'un jour. En alternative, vous pouvez utiliser des cubes de levure fraîche de boulanger: 1g de levure sèche de boulanger équivaut à 3,5 g de levure fraîche de boulanger.

TABLEAU DES CORRESPONDANCES ENTRE LEVURE DE BOULANGER SÈCHE ET FRAÎCHE

Sèche			Frais
1/4 de sachet	2g	1 cuillère à café	7g
1/2 sachet	4g	2 cuillères à café	13g
3/4 de sachet	6g	3 cuillères à café	21g
1 sachet	7g	3,5 cuillères à café	25g
1,5 sachet	10g	5 cuillères à café	37g
2 sachets	14g	7 cuillères à café	50g

Ingrédients liquides

L'ingrédient liquide est généralement de l'eau, du lait ou le mélange des deux. L'eau rend la croûte plus croquante. Le lait rend cette dernière plus moelleuse et lui donne une consistance plus légère.

Les opinions sur la température que devrait avoir l'eau diffèrent. Vous pouvez décider vous mêmes au fur et à mesure que vous vous familiarisez avec l'appareil. L'eau est un autre ingrédient fondamental pour le pain. D'une façon générale, la température de l'eau la plus appropriée est comprise entre 20°C et 25°C. Mais dans le cas du pain ultra rapide, si on veut accélérer le processus, la température doit être comprise entre 45°C et 50°C. Il est fondamentale que l'eau soit de bonne qualité et de préférence en bouteille, dans la mesure où le calcaire présent dans l'eau peut compromettre la réussite du pain. Au lieu de l'eau, on peut également mettre du lait frais ou de l'eau avec 2% de lait en poudre, ce qui rend la mie plus savoureuse et améliore la coloration de la croûte. Certaines recettes parlent aussi de jus de fruits.

Faible teneur en matières grasses

Ne pas utiliser les huiles, la margarine, etc., avec un faible taux de matières grasses. De tels produits contiennent peu de matières grasses alors que la recette en prévoit davantage et le résultat pourrait ne pas être celui désiré.

Sucre

Le sucre active et nourrit la levure, lui permettant de gonfler. Il améliore le goût et la consistance et favorise le brunissage de la croûte. Miel, sirop et mélasse peuvent être utilisés à la place du sucre pourvu que vous adaptiez les doses du liquide pour compenser. Les édulcorants artificiels ne doivent pas être utilisés car ils ne nourrissent pas la levure et certains la tuent même.

Sel

Le sel aide à contrôler la croissance de la levure. Sans sel, le pain pourrait trop gonfler et puis se dégonfler. En outre, il donne plus de goût.

Oufs

Les œufs rendront votre pain plus riche et nourrissant, ils ajouteront couleur et amélioreront forme et consistance. Les œufs font partie des ingrédients liquides du pain, dosez donc les autres ingrédients liquides si vous ajoutez des œufs. Sinon, la pâte pourrait être trop liquide pour gonfler correctement.

Herbes et épices

Elles peuvent être ajoutées au début, avec les ingrédients principaux.

Les herbes et les épices, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilique donneront du goût et flatteront l'œil. Utilisez-les en petites quantités (1-2 cuillères à café) pour éviter qu'elles ne masquent le goût du pain. Les herbes fraîches, comme l'ail et la ciboulette, contiennent suffisamment de liquide pour déséquilibrer les doses de la recette, rééquilibrez donc le contenu liquide.

Les ingrédients supplémentaires

Les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) peuvent être ajoutés seulement dans les programmes qui les prévoient. les fruits secs et les noix devraient coupés en petits morceaux, le fromage râpé, le chocolat haché, sans former de grumeaux. N'en ajoutez pas plus que ce que les recettes prévoient, sinon le pain pourrait ne pas gonfler correctement. Faites attention aux fruits frais et aux noix car ils contiennent des liquides (jus et huile), revoyez donc les doses de l'ingrédient liquide principal pour compensez.

les programmes

- L'huile peut être remplacée par du beurre fondu.
- Ajouter les ingrédients en suivant l'ordre du tableau.
- Dans toutes les recettes, il est possible de remplacer la farine à forte teneur en gluten par de la farine sans gluten, en faisant attention aux autres ingrédients pour les personnes allergiques au gluten.

Base (1)				
Poids	500g		750g	
Temps	3:05		3:10	
Eau	210ml		260ml	
Huile	1+1/2 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	20g
Sel	1/2 cuillère à café	3g	1 cuillère à café	6g
Sucre	1 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	30g
Farine	2+1/3 verres	320g	3 verres	420g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain rapide (2)				
Poids	500g		750g	
Temps	2:05		2:10	
Eau	140ml		190ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	33g
Sel	2/3 de cuillère à café	3g	3/4 de cuillère à café	4g
Sucre	1 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	30g
Farine	2 verres	290g	2+1/2 verres	360g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain sucré (3)				
Poids	500g		750g	
Temps	3:45		3:50	
Eau	120ml		160ml	
Huile	1+1/2 cuillère à soupe	20g	2 cuillère à soupe	26g
Sel	1/2 cuillère à café	2g	1/2 cuillère à café	2g
Œufs	1 Œufs entier	60g	1 Œufs entier	60g
Sucre	2 cuillères à soupe	30g	3 cuillères à soupe	45g
Lait écrémé	1/4 de verre	35g	1/3 de verre	47g
Farine blanche	2 verres	290g	2+3/4 verres	380g
Levure	3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain français (4)				
Poids	500g		750g	
Temps	4:05		4:10	
Eau	180ml		260ml	
Huile	1 cuillère à soupe	10g	1+1/2 cuillère à soupe	15g
Sel	1 cuillère à café	6g	1+1/2 cuillère à café	9g
Sucre	1/2 cuillère à soupe	8g	1 cuillère à soupe	15g
Farine blanche	2+1/4 verres	300g	2+3/4 verres	400g
Levure	3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Wholegrain bread (5)				
Poids	500g		750g	
Temps	4:00		4:05	
Eau	180ml		220ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	38g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Sucre de canne	1 cuillère à soupe	15g	1+1/2 cuillère à soupe	26g
Farine blanche	1 verre	145g	1+1/2 verres	180g
Farine de blé complet	1 verre	145g	1+1/2 verres	180g
Levure	3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain de seigle (6)				
Poids	500g		750g	
Temps	4:00		4:05	
Eau	180ml		220ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	38g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Sucre de canne	1 cuillère à soupe	15g	1+1/2 cuillère à soupe	23g
Farine blanche	1 verre	145g	1+1/2 verre	180g
Farine de seigle	1 verre	145g	1+1/2 verre	180g
Levure	3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain sans gluten (7)				
Poids	500g		750g	
Temps	3:25		3:30	
Eau	180ml		220ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	33g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Sucre	1+1/2 cuillère à soupe	23g	2 cuillères à soupe	30g
Farine sans gluten	1+3/4 verre	255g	2 verres	290g
Farine de maïs	1/4 de verre	35g	1/2 verre	70g
Levure	3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain de riz (8)				
Poids	500g		750g	
Temps	3:00		3:05	
Eau	150ml		190ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	38g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Œufs	1 Œufs entier	60g	1 Œufs entier	60g
Sucre	1 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	30g
Farine	2 verres	290g	2+1/2 verres	360g
Riz cuit	1/4 de verre		1/3 de verre	
Levure	3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain pour sandwich (9)				
Poids	500g		750g	
Temps	4:05		4:10	
Eau	210ml		250ml	
Huile	1/2 cuillère à soupe	8g	1 cuillère à soupe	15g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Sucre	1/2 cuillère à café	3g	1 cuillère à café	6g
Farine	2 verres	290g	2+1/2 verres	360g
Levure	3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pâtes pour desserts (10)	
Temps	2:20
Huile à base de graines	3 cuillères à soupe
Œufs	4 Œufs entiers
Sucre	130g
Farine avec levure	150g
Crème pâtissière en poudre (facultatif)	2 cuillères à café
La quantité de sucre peut être modifiée en fonction des goûts personnels	

Pâte avec farine de blé complet à 100% (11)	
Temps	2:55
Sucre	1 cuillère à café
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1+1/2 cuillères à café
Eau	250ml
Farine de blé complet	400g
Levure	1 pain de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre

Pâte avec farine de blé complet à 70% (11)	
Temps	2:55
Sucre	1 cuillère à café
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1+1/2 cuillères à café
Eau	320ml
Farine blanche	175g
Farine de blé complet	300g
Levure	1 pain de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre

Pâte pour pizza (12)	
Temps	0:45
Eau	170ml
Sel	1 cuillère à café
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Farine blanche	300g
Levure	1 pain de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre

Pâte levée (13)	
Temps	1:30
Eau	320ml
Sel	1+1/2 cuillère à café
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à café
Farine blanche	400g
Levure	1 pain de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre

Fonction Mix (14-15)	
Temps	de 15 à 30 minutes (temps réglable)
Levure	1+1/4 cuillère à soupe
Farine blanche	560g
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Eau	330ml
Le programme 14 prévoit un temps de 15 minutes. Le programme 15 est la version "étendue" du programme 14, avec une durée réglable jusqu'à 30 minutes. Le temps se règle avec les touches "+" et "-".	

Confiture (16)	
Temps	1:20
Compote	300g
Sucre	150g
Jus de citron	1/2 citron
Il est conseillé d'attendre 20 minutes avant d'ajouter le sucre qui doit être versé progressivement	

Yaourt (17)	
Temps	8:00 (réglable de 0:06 à 10:00)
Lait entier	1000ml
Yaourt nature	100 ml (ou un pot de yaourt)
Sucre	60g

Décongélation (18)	
Temps	00:30 (réglable de 0:10 à 2:00)
L'appareil maintient une température d'environ 50° pour décongeler le produit. Le temps se règle avec les touches "+" et "-".	

Cuisson (19)	
Temps	01:00 (réglable de 0:20 à 2:00)
Pour les cuissons génériques. La température se maintient à environ 150°. Le temps se règle avec les touches "+" et "-".	

nettoyage et entretien

ATTENTION:

Ne trempez jamais l'appareil, la prise et le cordon électrique dans l'eau ni tout autre liquide, utilisez un chiffon humide pour le nettoyage.

ATTENTION:

Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.

ATTENTION:

Laissez refroidir l'appareil avant d'entreprendre de le nettoyer.

ATTENTION:

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour démouler le pain de la cuve (L) afin de ne pas détériorer le revêtement

antiadhésif.

- 1) Nettoyer la cuve (L) en frottant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
- 2) Si le bras pétrisseur (I) ne se détache pas de l'axe moteur, remplir exceptionnellement d'eau chaude la cuve à pain et laisser tremper pendant environ 30 minutes. Le bras pétrisseur devra ensuite être nettoyé délicatement avec un chiffon humide.
- 3) Laver le verre doseur (M), la cuillère doseuse (N) avec de l'eau chaude et du savon.
- 4) Nettoyer toutes les autres surfaces, internes et externes, utiliser un chiffon humide. Si nécessaire, utiliser un peu de détergent liquide, mais veiller à le rincer complètement car les éventuels résidus de détergent pourraient compromettre la réussite de votre prochain pain.

comment remédier aux inconvénients suivants

ATTENTION:

En cas de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.

Problèmes	Causes	Solutions
Une odeur de brûlé émane de l'appareil.	De la farine ou d'autres ingrédients se sont déposés dans le compartiment de cuisson.	Eteindre l'appareil et le laisser complètement refroidir. Eliminer la farine ou les autres ingrédients en trop dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.
Les ingrédients ne se mélangent pas correctement.	La cuve ou le bras pétrisseur n'ont pas été montés correctement. Une quantité excessive d'ingrédients a été introduite.	Vérifier que la cuve et le bras pétrisseurs sont montés correctement. Doser avec soin les ingrédients.
Le code défaut "HHH" apparaît quand on appuie sur le bouton de mise en marche.	La température interne de l'appareil est trop élevée.	Laisser refroidir l'appareil entre un programme et un autre. Débrancher la fiche, ouvrir le couvercle et enlever la cuve à pain. Laisser refroidir pendant 15-30 minutes avant de lancer un nouveau programme.
Le hublot est embué et couvert de condensation.	Le hublot peut s'embuer durant les programmes de pétrissage et de levage.	C'est un phénomène normal. Nettoyer le hublot après l'utilisation.
Le bras pétrisseur reste dans le pain lors du démoulage.	L'option pour un brunissage intense a probablement été sélectionnée et a créé une croûte dure autour du pain.	C'est un phénomène normal. Quand le pain a refroidi, utiliser une spatule pour retirer le bras pétrisseur.
La pâte ne se mélange pas bien (la farine, par exemple, reste sur les bords ou sur le dessus de la pâte).	La cuve ou le bras pétrisseur n'ont pas été montés correctement. Une quantité excessive d'ingrédients a été introduite. Une farine sans gluten a été utilisée et crée une pâte très humide.	Vérifier que la cuve et le bras pétrisseurs sont montés correctement. Doser avec soin les ingrédients. Si la pâte est humide, utiliser une spatule pour la détacher des bords de la cuve. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau, une cuillère après l'autre, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance désirée.

Problèmes	Causes	Solutions
La pâte a levé exagérément et fait pression sur le couvercle.	Les ingrédients n'ont pas été bien dosés. Le sel n'a pas été ajouté. Le bras pétrisseur n'a pas été installé dans la cuve.	Doser avec soin les ingrédients et faire attention de mettre la bonne quantité de sel et de levure. Essayer de réduire d'un quart de cuillère à café la quantité de levure. Vérifier que le bras pétrisseur a été monté.
Le pain ne lève pas.	Les ingrédients n'ont pas été bien dosés. La levure ou la farine sont périmées. Le couvercle a été ouvert au cours du programme.	Doser avec soin les ingrédients. Contrôler la date de péremption de la levure et de la farine. Vérifier que les ingrédients liquides ont été ajoutés à température ambiante.
La miche de pain présente un trou dans la partie supérieure.	La pâte a levé trop rapidement. Trop d'eau ou de levure ont été ajoutées. Un programme non adapté à la recette a été sélectionné.	Ne pas soulever le couvercle durant la cuisson. Sélectionner une option de brunissage plus intense.
La couleur de la croûte est trop claire.	Trop de sucre a été ajouté.	Diminuer légèrement la quantité de sucre. Sélectionner une option de brunissage plus légère.
La miche n'est pas symétrique.	Il est normal que certaines miches ne soient pas symétrique, spécialement celles faites avec de la farine de blé complet. Trop de levure ou d'eau ont été ajoutées. Le bras pétrisseur a déplacé la pâte vers le bord avant le levage et la cuisson.	Doser avec soin les ingrédients. Diminuer légèrement la quantité d'eau ou de levure.
Les miches ont des formes différentes.	Il s'agit d'un phénomène normal. La forme des miches peut varier selon le type de pain.	

Problèmes	Causes	Solutions
La miche est creuse ou il y a des trous dans la mie.	La pâte est trop humide. Il y a trop de levure. Le sel n'a pas été ajouté. De l'eau trop chaude a été ajoutée.	Doser avec soin les ingrédients. Diminuer légèrement la quantité d'eau ou de levure. Contrôler que le sel a été ajouté. Utiliser de l'eau à température ambiante.
Le pain n'est pas assez cuit ou a une consistance caoutchouteuse.	Trop d'ingrédients liquides ont été ajoutés. Le programme qui a été sélectionné n'est pas le bon.	Doser avec soin les ingrédients. Contrôler que c'est le bon programme qui a été sélectionné.
La miche s'émiette quand on la tranche.	Le pain est trop chaud.	Laisser refroidir le pain pendant 15-30 minutes.
La miche a une consistance lourde et compacte.	Trop de farine a été ajoutée ou bien la farine est périmée. Il n'a pas été ajouté assez d'eau. Si le pain est fait avec de la farine de blé complet, il est normal que sa consistance soit plus compacte que celle du pain normal.	Doser avec soin les ingrédients.
Le fond de la cuve a pris une couleur foncée ou présente des taches	La cuve a été lavée en lave-vaisselle. C'est un phénomène normal qui n'altère pas la qualité du matériel.	

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açın ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Butalimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı kullanmadan önce cihaz voltajının elektrik şebekenize uyup uymadığını kontrol ediniz.
Elektrik şebekeye bağlı olduğu zaman cihazı denetimsiz bırakmayınız.
- Cihazı ısı kaynaklarının üzerine veya yakınında yerleştirmeyiniz.
- Kullanım sırasında cihazı düz, sabit ve iyi ışıklandırılmış bir yüzeye yerleştiriniz.
- Ürünü aşırı atmosferik etkenlere (yağmur, güneş, vb.) maruz kalacak yerlerde bırakmayınız.
- Cihazın elektrik kablolarının sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat ediniz.
- Bu cihazın, 8 veya 8 yaşından büyük çocuk veya fiziksel, duymasal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da cihaz hakkında bilgiden yoksun ya da kullanım hakkında talimat almayan kişiler tarafından kullanılması takdirde, kullanım sırasında güvenliklerinden sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları ya da cihazın güvenli kullanımı hakkında ve kullanımdan doğabilecek tehlikeler hakkında onlara bilgi verilmelidir.
- Gözetim altındaki çocukların cihazla oynamamaları.
- Cihazı asla suya ya da başka sıvılara

daldırmayınız.

- Cihaz çalışmadığı zaman, parçaları çıkarmadan veya takmadan önce ve herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce, ürünün fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Cihaz harici zamanlayıcılar veya ayrı uzaktan kumandalı sistemler tarafından yönetilmemelidir.
- Cihazı kullanmadan, cihaz üzerindeki tuşlara basmadan ya da cihazın fiş veya besleme kablosuna dokunmadan önce ellerinizin daima kuru olduğundan emin olunuz.
- Tava malzemelerle doldurulmadan cihazı asla açmayınız.
- Yangın veya kısa devreyi önlemek için cihaza folyo veya başka bir metal malzeme koymayınız.
- Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Fırın eldivenleri kullanınız.
- Havalandırmayı sağlamak için cihazın etrafında en az 5 cm bırakınız ve asla buhar deliklerini kapatmayınız.
- Cihaz çalıştığı sırada ellerinizi veya parmaklarınızı tavaya sokmayınız.
- Cihazı yanıcı yüzey, malzeme veya yanıcı malzeme içeren kaplara yakın bir yere yerleştirmeyiniz.
- Cihazı depolama alanı olarak kullanmayınız.
- Kabı en iyi şekilde muhafaza etmek için, düzenli olarak iyice yıkayınız ve yağ ile yağlayınız.
- Fişi prizden çıkarmak için, cihazın besleme kablosundan çekmeyiniz.
- Bu cihaz yalnızca ev ortamında kullanılmak

üzere tasarlanmış olup ticari ya da sanayi ortamlarda kullanılmamalıdır.

- Cihazı bir daha kullanmamaya ve bertaraf etmeye karar verdiğiniz takdirde, besleme kablosunu keserek kullanılmaz duruma getirilmesi tavsiye edilir.
- Bu cihaza getirilecek üretici tarafından onaylanmayan değişiklikler ürünün güvenliğini tehlikeye sokar ve ürünü garanti kapsamının dışında bırakır.
- Cihazı bir daha kullanmamaya ve bertaraf etmeye karar verdiğiniz takdirde, besleme kablosunu keserek kullanılmaz duruma getirilmesi tavsiye edilir.
- Ambalaj malzemelerini çıkarınız ve tehlikeli olabileceğinden çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.

cihazın tanımı (resim 1)

- A Cihazın gövdesi
- B Zamanlayıcı süre artırma / azaltma düğmeleri
- C Ağırlık ayarlama düğmesi
- D Menü ayarlama düğmesi
- E Ekran
- F Buhar delikleri
- G Kapak
- H İzleme penceresi
- I Yoğurucu
- L Tava
- M Ölçü kabı
- N Ölçü kaşığı
- O Açma/kapama düğmesi
- P Kabuk rengi ayarlama düğmesi

ekran (resim 2)

- A Kabuk rengi
- B Ağırlık
- C Zamanlayıcı
- D Menü ayarlama düğmesi

EKMEK MAKİNELERİNE KISA BİR BAKIŞ

Cihazınız emek tasarrufu sağlayan bir üründür. Ana avantajı, tüm yoğurma, mayalama ve pişirme işlemlerinin küçük bir alanda gerçekleşmesidir. Talimatlara uyarsanız ve bazı temel ilkelere sahipseniz, cihazınız kolayca ve sık olarak harika ekmek pişirecektir. Cihaz sizin yerinize düşünmez. Bir malzemeyi unuttuğunuzu veya yanlış bir malzeme türünü kullandığınızı veya yanlış şekilde ölçtüğünüzü size söyleyemez. Malzemelerin dikkatli seçimi, ekmek hazırlama sürecinin en önemli aşamasıdır.

cihazı kullanmadan önce

- 1) Tüm bileşenleri "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümünde açıklandığı gibi yıkayınız ve kurulayınız.
- 2) Cihazı "Pişirme" moduna getiriniz ve yaklaşık 10 dakika boyunca boşta çalıştırınız.
- 3) Cihaz soğuduktan sonra tekrar temizleyiniz.

DİKKAT:

İlk pişirme devresi sırasında, cihaz duman veya hafif bir yanık kokusu yayabilir. Bu normal olarak kabul edilir ve koku birkaç saniye sonra kaybolur.

kullanım talimatları

- 1) Tüm bileşenleri iyice yıkayıp kurulayınız.
- 2) Yoğurucuyu (I) tavanın (L) içindeki pimin üzerine takınız (Resim 3).
- 3) Malzemeleri ölçü kabı (M) veya ölçü kaşığı (N) ile ölçünüz. Alternatif olarak malzemelerin ağırlığını ölçüp tavaya (L) yerleştiriniz.
- 4) Tavayı cihazın içindeki pimin üzerine yerleştiriniz. Kilitlemek için tavayı saat yönünde çevirin (Resim 4).

DİKKAT:

Tarifte belirtilen malzemelerin ekleme sırasını takip etmek çok önemlidir. Genel olarak malzeme ekleme sırası aşağıdaki gibidir: sıvı maddeler, su, un, yumurta ve tarifte belirtilen diğer malzemeler. Son olarak mayayı diğer malzemelerin ortasına dökünüz. Mayanın tuz veya sıvı maddelerle temas etmemesine dikkat ediniz.

- 5) Kapağı (G) kapatınız ve cihazın fişini prize takınız. Ekran (E) üzerinde iki sabit nokta ile "3:10" görüntülenecektir. Cihaz başlangıçta otomatik olarak "1" programında ayarlıdır.
- 6) Arzu ettiğiniz pişirme programına gelip seçene kadar (D) düğmesine basınız.
- 7) Arzu ettiğiniz ağırlığı (500g, 750g) seçmek için (C) düğmesine basınız. Ağırlığı 8-19 programlarında ayarlamak mümkün değildir.
- 8) Elde etmek istediğiniz kabuğun rengini seçiniz (açık, orta veya koyu). Kabuğun rengini 8-19 programlarında ayarlamak mümkün değildir.
- 9) Gerekirse, zamanlayıcıyı + veya - (B) tuşları aracılığıyla ayarlayınız. Makinenin çalışması ayar-

lanan sürenin sona ermesinden sonra başlayacaktır. Zamanlayıcı ayarlanmadığı takdirde, makine hemen çalışmaya başlayacaktır.

Kolayca bozulabilir malzemeler (örneğin yumurta, süt ürünleri vb.) ile birlikte zamanlayıcı işlevini kullanırken dikkatli olunuz.

- 10) Açma / kapama düğmesine (O) basınız. Cihaz bir bip sesi çıkarır ve malzemelerin karıştırılma işlemi başlar. Zamanlayıcı ayarlandığı takdirde, makinenin çalışması ayarlanan sürenin sona ermesinden sonra başlayacaktır.

Pişirme sırasında, kapağın altındaki fandan (G) buharın dışarı sızması mümkündür; bu son derece normaldir.

- 11) Eğer programda ek malzemeler mevcut ise (kuruyemiş, tohum vb.), kapağı açma ve kalan malzemeleri ekleme zamanı geldiğinde cihaz 10 bip sesi çıkaracaktır. Bu süre programa bağlı olarak değişir.
- 12) Seçilen programı durdurmak için açma/kapama düğmesine (O) 3 saniye süreyle basınız.
- 13) Ekranda (E) gösterilen süre "0:00" olduğunda, pişirme işlemi tamamlanmış demektir. Cihaz 10 bip sesi çıkarır ve 1 saat boyunca otomatik olarak "Sıcak tutma" moduna geçer. ":" sembolü yanıp sönmeye devam edecektir ("hamur" programı hariç).
- 14) "Sıcak tutma" modu 1 saat etkin kaldıktan sonra kapanır. Sembolü ekranda belirir (🔴): "Sıcak tutma" modunu 60 dakikadan önce kapatmak için açma/kapama düğmesine (O) 3 saniye süreyle basınız.
- 15) Cihazın fişini prizden çekiniz. Kapağı (G) açınız.
- 16) Fırın eldivenlerini takınız ve tavanın (L) sapını iyice kavrayınız. Tavayı serbest bırakmak için tavanı saat yönünün tersine çeviriniz. Tavayı çıkarınız (Resim 5).
- 17) Ekmeği soğumaya bırakınız. Ekmeği yanlardan olmak üzere tavadan çıkarmak için yapışmaz bir spatula kullanınız. Gerekirse, tavayı

bir ızgara veya temiz bir yüzey üzerinde çeviriniz ve ekmeğin çıkması için hafifçe sallayınız.

DİKKAT:

Tava yüksek sıcaklıklara ulaşır. Tavayı tutarken çok dikkatli olunuz. Daima koruyucu eldiven takınız.

Ekmeği tavadan (L) çıkarmak için asla metal gereç kullanmayınız. Yapışmaz kaplamaya zarar verme riski mevcuttur.

ELEKTRİK KESİNTİLERİ

Elektrik kesintisi 10 dakikadan az sürerse, elektrik geri gelir gelmez program kaldığı yerden devam eder. Kesinti 15 dakikadan fazla sürdüğünde, program durur ve ekran varsayılan ayarlara geri döner. Böyle bir durumda, cihazın fişini elektrik prizinden çıkarınız. Cihazın soğumasını bekleyiniz. Tavayı boşaltınız, temizleyiniz ve tekrar baştan başlayınız.

Hata kodları

Bir hata durumunda, ekranda (E) aşağıdaki hata kodları görüntülenebilir:

- "H:HH": tava içindeki ısı çok yüksek.

1) Programı durdurmak için açma/kapama düğmesine (O) 3 saniye süreyle basınız.

2) Cihazın fişini prizden çekiniz.

3) Kapağı açınız ve cihazın 10-20 dakika soğumasını bekleyiniz.

4) Programı yeniden başlatınız.

- "E:EO": sıcaklık sensörün bağlantısı kesilmiş veya sensör hasarlı. Sensörün doğru çalışıp çalışmadığını kontrol etmek için cihazı yetkili bir servis merkezine götürünüz.

ZAMANLAYICI

Zamanlayıcının en yaygın kullanımı, ertesi sabah hazır olması için makineyi gece boyunca ekmek hazırlaması için programlayabilirsiniz. Zamanlayıcı ile hazırlığı 15 saate kadar erteleyebilirsiniz.

Kolayca bozulabilir malzemeler (örneğin yumurta, süt ürünleri vb.)

ile birlikte zamanlayıcı işlevini kullanırken dikkatli olunuz.

Ekmeğin ne zaman hazır olmasını istediğinize karar veriniz, örneğin sabah saat 6'da. Programı başlattığınızda saatin kaç olduğunu kontrol ediniz, örneğin saat 9. Bu iki saat arasındaki süreyi hesaplayınız, bu durumda 9 saattir. Artırma/azaltma düğmelerine (B) basınız. Zamanlayıcı ilerleyecek veya 10 dakika geri dönecektir.

Bir programın belirtilen süreyi azaltmak mümkün değildir.

HAMURUN KIVAMI

Ürünü ilk 5 dakika boyunca ilgili izleme penceresinden (H) kontrol ediniz. Pürüzsüz bir somun oluşmalıdır. Aksi takdirde, malzemeleri gözden geçirmeniz gerekebilir.

Gerekirse, işlem sırasında veya dinlenme sırasında kapağı (G) açınız. Diğer tüm anlarda ekmeğin sonucu olumsuz olarak etkileyeceğinden kapağı açmayınız.

Hamur yapışkan görünüyorsa veya tavanın kenarlarına yapışır, üzerine birer çay kaşığı un dökünüz. Çok kuru ise, sırayla birer çay kaşığı sıcak su dökünüz. Ahşap veya plastik bir spatula kullanarak tavanın kenarlarına yapışmış malzemeleri yavaşça çıkarabilirsiniz.

DİKKAT:

Kapağı gerekenden daha uzun süre açık bırakmayınız. Daha fazla eklemekten önce unun/suyun tamamen hamurun içine emilene kadar bekleyiniz.

Son işlemin bitiminden önce kapağı (G) kapatınız, aksi takdirde ekmek doğru olarak kabarmayacaktır.

EKMEĞİ SAKLAMAK

Piyasada satılan ekmek genellikle katkı maddeleri (klor, kireçtaşı, mineral katran boyası, sorbitol, soya vb.) içerir. Pişirdiğiniz ekmek bunlardan hiçbirini içermeyecek, bu yüzden piyasada satılan ekmek gibi kalmayacak ve farklı bir görüntüye sahip olacaktır. Ayrıca, piyasada satılan ekmeğin tadına değil de, ekmeğin her zaman sahip olması gereken

doğal tada sahip olacaktır.

Pişirdiğiniz ekmeği taze yemeniz tavsiye edilir, ancak iki gün süreyle oda sıcaklığında, tüm havayı çıkardığınız plastik bir torbada da saklayabilirsiniz.

Evde pişirdiğiniz ekmeği dondurmak için soğumaya bırakınız. Tüm havayı çıkardığınız plastik bir torbaya koyunuz. Torbayı kapatınız ve dondurucuya koyunuz.

MALZEMELERİN EKLENMESİ

- Tarifte belirtilen malzeme ekleme sırasına uyulmalıdır.
- Ek malzemeleri (meyve, ceviz, kuru üzüm vs) bir kenarda tutunuz ve cihazın 10 kere bir bip sesi çıkardığı ikinci hamur yoğurma aşamasında ekleyiniz.
- İlk olarak sıvı malzemeyi ekleyiniz. Sıvı malzeme genelde sudur fakat süt ve/veya yumurta da olabilir. Su ılık (37°C) olmalı, fakat kaynar halde olmamalıdır. Çok sıcak veya çok soğuk su hamurun kabarmasını önler.
- Zamanlayıcı fonksiyonu kullandığınız zaman süt kullanmayınız. Ekmek hazırlama işlemi başlamadan önce süt kesilebilir.
- Tarifte belirtilen şeker ve tuzu ekleyiniz.
- Mevcut ise diğer "sıvı" malzemeleri (bal, şurup, pekmez vb.) ekleyiniz.
- Mevcut ise diğer "kuru" malzemeleri (un, süt tozu, ot ve baharatı) ekleyiniz.
- Zamanlayıcıyı kullanırsanız, ikinci hamur yoğurma sırasında meyve veya fındık ekleyemezsiniz, bu nedenle bu aşamada eklemeniz gerekir.
- Son olarak, kuru toz mayayı (veya kabartma tozu / karbonatı) ekleyiniz. Mayayı diğer malzemelerin üzerine koyunuz; suya koymayınız, aksi takdirde çok erken etki etmeye başlayacaktır.
- Zamanlayıcıyı kullanırsanız, mayayı (kabartma tozu / karbonatı) ve suyu / sıvıyı uzak tutmak çok önemlidir, aksi takdirde maya etki yapmaya başlayacak ve, ekmek hazırlık aşaması baş-

lamadan hamuru kabartıp va daha sonra çöktürecektir. Sonuç olarak, bir evin tuğlası kadar sert, yoğun, kaba ve yenilemez bir ekmek ortaya çıkacaktır. Unun ortasına bir delik açarak içine mayayı koyma- nız tavsiye edilir.

Un

Kullandığınız un türü çok önemlidir. Unun içerdiği en önemli eleman, hamurun şekillendirmesini ve maya tarafından üretilen karbondioksiti tutmasını sağlayan doğal bir madde olan glüten adı verilen proteindir. Ambalajı üzerinde "TİP 0" veya "EKMEK İÇİN " (manitoba tipi) yazan un çeşidini satın alınız, ikincisi yüksek oranda glüten içerir.

Ekmek için diğer un çeşitleri

Diğer un çeşitleri kepekli unu ve başka tahılların unlarını içerir.

Bu tür unlar mükemmel lif içeriğine sahiptir, fakat "tip 0" beyaz una göre daha düşük glüten seviyeleri içerirler. Bu, kepekli veya tam buğday somunların beyaz un somunlarına göre daha küçük ve daha yoğun olma eğiliminde olduğu anlamına gelir. Genel olarak, tarifteki "tip 0" beyaz un miktarının yarısını kepekli unla değiştirirseniz, kepekli ekmek aromasına sahip beyaz ekmek kıvamlı bir ürün elde edebilirsiniz.

Maya

Maya, hamurda çoğalan canlı bir organizmadır. Nem, yiyecek ve ısı varlığında, maya büyüyecek ve karbondioksit gazı çıkarmaya başlayacaktır. Karbondioksit, hamurda sıkışıp kalan ve hamurun kabarmasını sağlayan kabarcıklar üretir.

Mevcut çeşitli maya türleri arasında kuru bira mayasını kullanmanızı öneririz. Bu maya genelde paketlerde satılır ve daha önce suda çözülmesine gerek yoktur.

Ayrıca "hızlı etki eden" maya veya "ekmek makinesi için maya" bulabilirsiniz. Bu mayalar, diğer mayalara göre hamurun %50 daha hızlı olarak kabarmasını sağlayan daha güçlü maya çeşitleridir. Bu mayaları yalnızca "HIZLI SEÇENEK" ayarıyla kullanınız. Paketlerdeki maya neme karşı çok hassastır, bu nedenle kısmen kullanılmış olanları bir günden fazla saklamayınız. Alternatif olarak, paketlerdeki yaş bira mayasını kullanabilirsiniz: 1 gr kuru bira mayası 3,5 gr yaş bira mayasına eşdeğerdir.

KURU VE YAŞ MAYA EŞDEĞERLİK TABELASI

Kuru maya			Yaş maya
1/4 paket	2g	1 çay kaşığı	7g
1/2 paket	4g	2 çay kaşığı	13g
3/4 paket	6g	3 çay kaşığı	21g
1 paket	7g	3.5 çay kaşığı	25g
1.5 paket	10g	5 çay kaşığı	37g
2 paket	14g	7 çay kaşığı	50g

Sıvı malzemeler

Sıvı malzeme normalde su veya süt veya ikisinin bir karışımıdır. Su, ekmek için temel bir malzemedir. Su kabuğu daha gevrek hale getirir. Süt ise kabuğu ve hamurun kıvamını daha yumuşak hale getirir.

Su sıcaklığının ne olması gerektiği konusunda çelişkili görüşler mevcuttur. Genel olarak, 20°C ile 25°C arasında bir su sıcaklığı en uygun olanıdır. Ancak, ultra hızlı ekmek durumunda, işlemi hızlandırmak istiyorsanız sıcaklık 45°C ile 50°C arasında olmalıdır. Suda bulunan kireçtaşı iyi ekmeğin elde edilmesini olumsuz olarak etkileyebildiğinden, suyun kaliteli ve tercihen şişe suyu olması çok önemlidir. Cihazı kullanmaya aşına olduğunuzda en uygun su sıcaklığına kendiniz karar verebilirsiniz. Su yerine, taze süt veya %2 süt tozu ile karıştırılmış su da ekleyebilirsiniz: bu karışım tadı destekler ve kabuğun rengini iyileştirir. Bazı tariflerde meyve suyu da yer alır.

Düşük yağ oranlı malzemeler

Düşük yağ oranlı yağ, margarin vs. kullanmayınız. Tarif daha fazla miktarda yağ gerektiriyorsa, istenen sonuçları elde edemeyebilirsiniz.

Şeker

Şeker mayayı harekete geçirip besler ve kabarmasını sağlar. Şeker lezzet ve kıvam katar ve kabuğun altın bir renk almasını teşvik eder. Şeker yerine bal, şurup ve pekmez kullanılabilir. Telafi etmek için sıvı malzemenin miktarını ayarlayınız. Mayayı besleyemediklerinden ve hatta yok edebildiklerinden yapay tatlandırıcı kullanmayınız.

Tuz

Tuz ekmeğe lezzet verir ve mayanın kabarmasını kontrol etmeye yardımcı olur. Tuz olmadan ekmek çok fazla kabarmabilir ve sonra çökebilir.

Yumurta

Yumurtalar ekmeğinizi daha zengin ve besleyici hale getirir, renk katar ve şekil ve doğru kıvam almasına yardımcı olur.

Yumurtalar ekmeğin sıvı malzemeler arasında yer alır. Yumurta eklerseniz diğer sıvı malzemelerin dozunu ayarlayınız. Aksi takdirde, hamur doğru olarak kabarmak için çok sıvı olabilir.

Otlar ve baharatlar

Başlangıçta ana malzemelerle birlikte eklenebilirler.

Tarçın, zencefil, kekik, maydanoz ve fesleğen gibi otlar ve baharatlar ekmeğe lezzet katar ve göze da hitap eder. Ekmeğin tadını örtmemek için küçük miktarda (1-2 çay kaşığı) ot ve baharat kullanınız. Sarımsak ve frenk soğanı gibi taze otlar, tarfin dozajlarını engelleyecek kadar sıvı içerir. Sıvı içeriğini ayarlamaya dikkat ediniz.

Ek malzemeler

Ek malzemeler (meyve, ceviz, kuru üzüm, vb.) sadece bunları belirten programlara eklenebilir.

Kurutulmuş meyveler ve ceviz küçük parçalar halinde kesilmelidir. Peynir rendelenmelidir.

Çikolata, topaklar halinde değil, küçük parçalar halinde parçalanmalıdır. Tariflerde belirtilenden daha fazla malzeme eklemeyiniz, ekmek doğru şekilde kabarmayabilir.

Sıvı (meyve suyu ve yağ) içerdiğinden taze meyve ve kuru yemiş eklediğinizde dikkat ediniz. Tarifi telafi etmek için ana sıvı malzemesinin dozunu ayarlayınız.

programlar

- Yağ eritilmiş tereyağı ile değiştirilebilir.
- Malzemeleri eklemek için tabloda belirtilen ekleme sırasını takip ediniz.
- Tüm tariflerde, gluten intoleransı olan kişiler için diğer malzemelere de dikkat ederek, yüksek glutenli unu glutensiz un ile değiştirebilirsiniz.

Ana tarif (1)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	3:05		3:10	
Su	210ml		260ml	
Yağ	1+1/2 kaşık	15g	2 kaşık	20g
Tuz	1/2 kaşık	3g	1 kaşık	6g
Şeker	1 kaşık	15g	2 kaşık	30g
Un	2+1/3 su bardağı	320g	3 su bardağı	420g
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Hızlı ekmek (2)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	2:05		2:10	
Su	140ml		190ml	
Yağ	2 kaşık	26g	2+1/2 kaşık	33g
Tuz	2/3 kaşık	3g	3/4 kaşık	4g
Şeker	1 kaşık	15g	2 kaşık	30g
Un	2 su bardağı	290g	2+1/2 su bardağı	360g
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Tatlı ekmek (3)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	3:45		3:50	
Su	120ml		160ml	
Yağ	1+1/2 kaşık	20g	2 kaşık	26g
Tuz	1/2 kaşık	2g	1/2 kaşık	2g
Yumurta	1 yumurta	60g	1 yumurta	60g
Şeker	2 kaşık	30g	3 kaşık	45g
Az yağlı süt	1/4 su bardağı	35g	1/3 su bardağı	47g
Beyaz un	2 su bardağı	290g	2+3/4 su bardağı	380g
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Fransız ekmeği (4)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	4:05		4:10	
Su	180ml		260ml	
Yağ	1 kaşık	10g	1+1/2 kaşık	15g
Tuz	1 kaşık	6g	1+1/2 kaşık	9g
Şeker	1/2 kaşık	8g	1 kaşık	15g
Beyaz un	2+ 1/4 su bardağı	300g	2+3/4 su bardağı	400g
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Kepekli ekmek (5)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	4:00		4:05	
Su	180ml		220ml	
Yağ	2 kaşık	26g	2+1/2 kaşık	38g
Tuz	1 kaşık	6g	1 kaşık	6g
Esmer şeker	1 kaşık	15g	1+1/2 kaşık	26g
Beyaz un	1 su bardağı	145g	1+1/2 su bardağı	180g
Kepekli ekmek	1 su bardağı	145g	1+1/2 su bardağı	180g
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Çavdar ekmeği (6)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	4:00		4:05	
Su	180ml		220ml	
Yağ	2 kaşık	26g	2+1/2 kaşık	38g
Tuz	1 kaşık	6g	1 kaşık	6g
Esmer şeker	1 kaşık	15g	1+1/2 kaşık	23g
Beyaz un	1 su bardağı	145g	1+1/2 su bardağı	180g
Çavdar unu	1 su bardağı	145g	1+1/2 su bardağı	180g
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Glutensiz ekmek (7)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	3:25		3:30	
Su	180ml		220ml	
Yağ	2 kaşık	26g	2+1/2 kaşık	33g
Tuz	1 kaşık	6g	1 kaşık	6g
Şeker	1+1/2 kaşık	23g	2 kaşık	30g
Glutensiz un	1+ 3/4 su bardağı	255g	2 su bardağı	290g
Mısır unu	1/4 su bardağı	35g	1/2 su bardağı	70g
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Pirinç ekmeği (8)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	3:00		3:05	
Su	150ml		190ml	
Yağ	2 kaşık	26g	2+1/2 kaşık	38g
Tuz	1 kaşık	6g	1 kaşık	6g
Yumurta	1 yumurta	60g	1 yumurta	60g
Şeker	1 kaşık	15g	2 kaşık	30g
Un	2 su bardağı	290g	2+ 1/2 su bardağı	360g
Pişmiş pirinç	1/4 su bardağı		1/3 su bardağı	
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Sandviç ekmeği (9)				
Ağırlık	500g		750g	
Zaman	4:05		4:10	
Su	210ml		250ml	
Yağ	1/2 kaşık	8g	1 kaşık	15g
Tuz	1 kaşık	6g	1 kaşık	6g
Şeker	1/2 kaşık	3g	1 kaşık	6g
Un	2 su bardağı	290g	2+ 1/2 su bardağı	360g
Maya	3/4 paket yaş maya (25gr'lık) veya 3/4 paket kuru toz maya		1 paket yaş maya (25g'lık) veya 1 paket kuru toz maya	

Tatlı hamuru (10)	
Zaman	2:20
Tohum yağı	3 kaşık
Yumurta	4 yumurta
Şeker	130g
Mayalı un	150g
Toz yumurta kreması (isteğe bağlı olarak)	2 kaşık
Şeker miktarı damak zevkinize göre değiştirilebilir.	

%100 Kepekli un hamuru (11)	
Zaman	2:55
Şeker	1 kaşık
Yağ	2 kaşık
Tuz	1+1/2 kaşık
Su	250ml
Kepekli ekmek	400g
Maya	1 paket 25gr'lık yaş maya veya 1 paket kuru toz maya

%70 Kepekli un hamuru (11)	
Zaman	2:55
Şeker	1 kaşık
Yağ	2 kaşık
Tuz	1+1/2 kaşık
Su	320ml
Beyaz un	175g
Kepekli ekmek	300g
Maya	1 paket 25gr'lık yaş maya veya 1 paket kuru toz maya

Pizza hamuru (12)	
Zaman	0:45
Su	170ml
Tuz	1 kaşık
Zeytinyağı	1 kaşık
Beyaz un	300g
Maya	1 paket 25gr'lık yaş maya veya 1 paket kuru toz maya

Mayalı hamur (13)	
Zaman	1:30
Su	320ml
Tuz	1+1/2 kaşık
Zeytinyağı	2 kaşık
Şeker	2 kaşık
Beyaz un	400g
Maya	1 paket 25gr'lık yaş maya veya 1 paket kuru toz maya

Mix fonksiyonu (14-15)	
Zaman	15 dakikadan 30 dakikaya kadar (ayarlanabilir süre)
Maya	1+1/4 kaşık
Beyaz un	560g
Yağ	2 kaşık
Tuz	1 kaşık
Su	330ml
14 nolu program 15 dakikayı gerektirir. 15 nolu program, 14 nolu programın “uzun” versiyonu olup, süresi 30 dakikaya kadar ayarlanabilir. Zaman “+” ve “-” düğmeleri aracılığıyla ayarlanabilir.	

Marmelat (16)	
Zaman	1:20
Meyve eti	300g
Şeker	150g
Limon suyu	1/2 limon
Azar dökülmesi gereken şekeri katmadan önce 20 dakika beklemeniz önerilir.	

Yoğurt (17)	
Zaman	8:00 ("Ağırlık" düğmesini kullanarak 0:06'dan 10:00'a kadar ayarlanabilir)
Tam yağlı süt	1000ml
Yoğurt	100ml (veya küçük bir yoğurt kabı)
Şeker	60g
İsteğe bağlı olarak 200 gr meyve eti ilave etmek mümkündür.	

Buz çözme (18)	
Zaman	00:30 (0:10'dan 2:00'ye kadar ayarlanabilir)
Cihaz, ürünün buzunu çözmek için yaklaşık 50°C'lik bir sıcaklığı korur. Zaman "+" ve "-" düğmeleri aracılığıyla ayarlanabilir.	

Pişirme (19)	
Zaman	01:00 (0:20'den 2:00'ye kadar ayarlanabilir)
Genel pişirme için. Sıcaklık 150°C civarında korunur. Zaman "+" ve "-" düğmeleri aracılığıyla ayarlanabilir.	

temizlik ve bakım

DIKKAT:

Ürünü, fişini ve elektrik kablosunu asla suya ya da başka sıvılara daldırmayınız ve temizlemek için nemli bir bez kullanınız.

Cihaz çalışmadığı zaman, parçaları çıkarmadan veya takmadan önce ve herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce, ürünün fişini elektrik prizinden çıkarınız.

Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Ekmeği tavadan (L) çıkarmak için asla metal gereç kullanmayınız. Yapışmaz kaplamaya zarar verme riski mevcuttur.

- 1) İç ve dış kısımlarını nemli bir bezle ovalayarak tavayı (L) temizleyiniz.
- 2) Yoğurucu (I) krank milinden çıkmazsa, tavayı sıcak suyla doldurunuz ve yaklaşık 30 dakika bekletiniz. Yoğurucunun daha sonra nemli bir bezle hafifçe temizlenmesi tavsiye edilir.
- 3) Ölçü kabını (M) ve ölçü kaşığı (N) ılık sabunlu suda yıkayınız.
- 4) Cihazın diğer tüm iç ve dış yüzeylerini nemli bir bez ile silip temizleyiniz. Gerekirse biraz sıvı deterjan kullanınız, ancak iyice duruladığınızdan emin olunuz, aksi takdirde deterjan kalıntısı ekmeğinizin lezzetini tehlikeye atabilir.

sorun giderme

DIKKAT:

Arıza durumunda, cihazı hemen kapatınız.

Sorunlar	Sebepler	Çözümler
Çalışma sırasında yanık kokusu mevcuttur.	Pişirme tavaasının içine un veya başka malzemeler döküldü.	Cihazı kapatınız ve tamamen soğumasını bekleyiniz. Un veya diğer malzemeleri fırın tavaasında temiz bir bezle silip temizleyiniz.
Malzemeler düzgün bir şekilde karışmıyor.	Pişirme tavaası veya yoğurucu doğru şekilde monte edilmemiştir. Aşırı miktarda malzeme eklendi.	Pişirme tavaası ve yoğurucunun doğru şekilde monte edildiğinden emin olunuz. Malzemelerin miktarını dikkatlice ayarlayınız..
Açma kapama düğmesine basıldığında "HHH" hata kodu görüntülenir.	Cihazın iç sıcaklığı çok yüksektir.	Cihazın programlar arasında soğumasına izin veriniz. Fişi prizden çekiniz, kapağı açınız ve tavayı çıkarınız. Yeni programlara başlamadan önce cihazı yaklaşık 15-30 dakika soğumaya bırakınız.
İzleme penceresi buharlaşmış ve yoğuşma mevcuttur.	İzleme penceresi hamur yoğurma ve mayalama programları sırasında buharlaşabilir.	Bu normal bir durumdur. Kullanımdan sonra izleme penceresini temizleyiniz.
Yoğurucu, ekmeği çıkarma sırasında ekmeğe bağlı kalır.	Muhtemelen, ekmeğin etrafında sert bir kabuk oluşturan, koyu bir kabuk rengi opsiyonu seçilmiştir.	Bu normal bir durumdur. Ekmek soğuduğunda, yoğurucuyu ayırmak için bir spatula kullanınız.
Hamur doğru bir şekilde karışmaz (örneğin, un yanlarda veya hamurun üstünde toplanır).	Pişirme tavaası veya yoğurucu doğru şekilde monte edilmemiştir. Aşırı miktarda malzeme eklendi. Çok nemli bir hamur oluşturan glutensiz bir un kullanıldı.	Pişirme tavaası ve yoğurucunun doğru şekilde monte edildiğinden emin olunuz. Malzemelerin miktarını dikkatlice ayarlayınız. Hamur ıslak ise, tavanın kenarlarından ayırmak için bir spatula kullanınız. Hamur çok kuru ise, hamur istenen kıvama ulaşana kadar birer çorba kaşığı su eklemeye devam ediniz.

Sorunlar	Sebepler	Çözümler
Hamur aşırı mayalanıp kabardığı için kapağa karşı iter.	Malzemelerin miktarı uygun şekilde ayarlanmadı. Tuz eklenmedi. Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.	Malzemelerin miktarını dikkatlice ayarlayınız ve doğru miktarda maya ve tuzu eklediğinize dikkat ediniz. Maya miktarını 1/4 çay kaşığı kadar azaltmaya çalışınız. Yoğurucunun monte edilip edilmediğini kontrol ediniz.
Ekmek kabar-maz.	Malzemelerin miktarı uygun şekilde ayarlanmadı. Maya veya unun kul-lanma süreleri geçti. Kapak bir program sırasında açıldı.	Malzemelerin miktarını dikkatlice ayarlayınız. Maya ve unun son kullanma tarihini kontrol ediniz. Sıvı malzemelerin oda sıcaklığında eklendiğinden emin olunuz.
Somunun üst kısmında bir delik var.	Hamur çok hızlı kabardı: Çok fazla maya veya su ilave edildi. Tarif için uygun olmayan bir program seçildi.	Pişirme sırasında kapağı kaldırmayınız. Daha koyu bir kabuk rengi seçeneği seçiniz.
Kabuğun rengi çok açıktır.	Çok fazla şeker eklendi.	Şeker miktarını biraz azaltınız. Daha açık bir kabuk rengi seçeneği seçiniz.
Somun simetrik değil.	Bazı somunların, özel-likle de kepekli undan yapılmış olanların simetrik bir şekle sahip olmaması normaldir. Çok fazla maya veya su ilave edildi. Yoğurucu, hamuru mayalanmadan ve pişirmeden önce yana doğru hareket ettirdi.	Malzemelerin miktarını dikkatlice ayarlayınız. Su veya maya miktarını biraz azaltınız.
Somunlar farklı şekillere sahiptir.	Normal bir durumdur. Somunların şekli ekmek türüne bağlı olarak değişebilir.	

Sorunlar	Sebepler	Çözümler
Somun içi boş veya ekmekte delikler var.	Hamur çok nemli. Çok fazla maya mevcut- tur. Tuz eklenmedi. Çok sıcak su ilave edildi.	Malzemelerin miktarını dikkatlice ayarlayınız. Su veya maya miktarını biraz azaltınız. Tuzun eklendiğinden emin olun. Oda sıcaklığında su kullanınız.
Ekmek yeterince pişmedi veya sakızlı bir kıvama sahiptir.	Çok fazla sıvı malzeme eklendi. Doğru program seçilmedi.	Malzemelerin miktarını dikkatlice ayarlayınız. Doğru programın seçildiğini kontrol ediniz.
Ekmek dilimlendiğinde paramparça olur.	Ekmek çok sıcaktır.	Ekmeği 15-30 dakika soğumaya bırakınız.
Ekmek somunu ağır ve yoğun bir kıvama sahiptir.	Çok fazla un eklendi veya unun kullanım tarihi geçti. Yeterli su ilave edilmedi. Ekmek kepekli undan yapılmışsa, normalden daha yoğun bir kıvama sahip olması normaldir.	Malzemelerin miktarını dikkatlice ayarlayınız.
Tavanın tabanı koyu veya benekli bir renk aldı.	Tava bulaşık makinesinde yıkandı. Bu durum normaldir ve malzemenin kalitesini değiştirmez.	

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce 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.



الصيانة والدعم الفني

- في حالة حدوث مشكلات مع تشغيل الجهاز، زر الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com قبل طلب الدعم.
- ملحوظة يغطي الجهاز الضمان، وفقاً لجميع أحكام القانون المتعلقة بالضمانات الموجودة مسبقاً ولحقوق المستهلكين السارية في البلد الذي تم شراء الجهاز منه.
- في حالة حدوث عطل أو خلل بجهاز كينوود "Kenwood" فيرجى إرسال الجهاز أو تسليمه شخصياً لأحد مراكز الدعم الفني الخاصة بشركة "KENWOOD". لتحديد موقع مركز الدعم الفني لشركة "KENWOOD" الأقرب إليك، زر الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com أو الموقع الخاص ببلد الإقامة.
- تم تصميمهم وتطويره من قبل شركة كينوود Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

تحذيرات مهمة للتخلص الصحيح من المنتج وفقاً للتوجيه الأوروبي المتعلق بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (RAEE)

عند انتهاء عمر المنتج الافتراضي، يجب عدم التخلص منه مع نفايات الحضرية. يجب تسليمه إلى مراكز إعادة التدوير الخاصة التي توفرها البلديات أو لدى بائعي التجزئة الذين يوفرون هذه الخدمة. يسمح التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل بتجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناجمة عن التخلص غير الملائم، كما يسمح باستعادة المواد التي صُنعت منها، وذلك بهدف الحصول على توفير مهم للطاقة والموارد.

للتذكير بالتزام التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل، يوجد على المنتج رمز حاوية النفايات ذات العجلات المشطوب عليه.

المشكلة	السبب الممكن	الحلول
الخبز لا يخمر.	لم يتم تحديد مقدار المكونات بالشكل الصحيح. الخميرة أو الدقيق منتهي الصلاحية. تم فتح الغطاء خلال البرنامج.	حدد بعناية مقادير المكونات. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية الدقيق والخميرة. تحقق من أن المكونات السائلة يتم إضافتها بدرجة حرارة الغرفة.
كتلة الخبز مثقوبة من الجزء العلوي.	خمر العجين بشكل سريع. تم إضافة كمية زائدة من الخميرة أو الماء. تم اختيار برنامج غير مناسب لطريقة التحضير.	لا ترفع الغطاء أثناء عملية الطهي. اختر تحمير قوي.
لون الطبقة السطحية فاتح للغاية.	تم إضافة كمية زائدة من السكر.	قلّ كمية السكر بشكل طفيف. اختر تحمير خفيف.
كتلة الخبز غير متماثلة.	من الطبيعي أن تكون بعض كتل الخبز غير متماثلة، وبشكل خاص كتل الخبز المصنوعة من الدقيق الكامل. تم إضافة كمية زائدة من الخميرة أو الماء. شفرة العجن أزاحت جانبا العجين قبل التخمير والطهي.	حدد بعناية مقادير المكونات. قلّ بشكل خفيف من كمية الماء أو الخميرة.
كتل الخبز لها أشكال مختلفة.	هذه الظاهرة طبيعية. يمكن أن يتغير شكل الخبز بناء على نوعه.	
كتلة الخبز مقعّرة أو توجد ثقب في لبّ الخبز.	العجين رطب جداً. يوجد كمية زائدة من الخميرة. لم يتم إضافة الملح. تم إضافة ماء ساخن جداً.	حدد بعناية مقادير المكونات. قلّ بشكل خفيف من كمية الماء أو الخميرة. تحقق من إضافة الملح. استعمل ماء بدرجة حرارة الغرفة.
لم يتم طهي الخبز بالقدر الكافي أو الخبز ذات قوام مطاطي.	تم إضافة كمية زائدة من المكونات السائلة. لم يتم اختيار البرنامج الصحيح.	حدد بعناية مقادير المكونات. تحقق من صحة البرنامج المختار.
الخبز يتفتّت عند تقطيعه على شكل شرائح.	الخبز ساخن جداً	اترك الخبز يبرد لمدة 30 – 15 دقيقة.
كتلة الخبز ذات قوام ثقيل وكثيف.	تم إضافة كمية زائدة من الدقيق أو الدقيق منتهي الصلاحية. لم يتم إضافة كمية كافية من الماء. إذا كان الخبز مصنوع من الدقيق الكامل، من الطبيعي أن يكون ذات قوام كثيف مقارنة مع الخبز الطبيعي.	حدد بعناية مقادير المكونات.
اكتسبت قاعدة الحوض لون غامق أو ظهر عليها بقع.	تم غسل الحوض داخل غسالة الأواني. هذه الظاهرة طبيعية ولا تغير نوعية المادة.	

إرشادات لحل بعض المشاكل

أطفأ الجهاز على الفور في حالة عمله بطريقة شاذة.

المشكلة	السبب الممكن	الحلول
يصدر عن الجهاز رائحة حريق.	يتواجد دقيق أو مكونات أخرى في مقر الطهي.	أطفأ الجهاز وانتظر إلى حين أن يبرد بشكل كامل. أبعد الدقيق أو المكونات الأخرى من مقر الطهي بواسطة قطعة قماش نظيفة.
لا يتم خلط المكونات بالشكل المناسب.	لم يتم تركيب الحوض أو شفرة العجن بالشكل الصحيح. تم إدخال كمية زائدة من المكونات.	تحقق من انه تم تركيب الحوض وشفرة العجن بالشكل الصحيح. حدد بعناية مقادير المكونات.
"HHH" يظهر رمز الخطأ عند ضغط زر الإشعال.	درجة الحرارة الداخلية للجهاز عالية جداً.	انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز ما بين البرنامج والآخر. افصل القابس الكهربائي وافتح الغطاء وأبعد الحوض. 15 دقيقة إلى حين أن يبرد الجهاز قبل - انتظر لمدة 30 تشغيل برنامج جديد
الفتحة الدائرية مغبشة أو مغطاة بالمكثفات.	الفتحة الدائرية يمكن أن تصبح مغبشة أثناء برامج العجن والتخمير.	هذه الظاهرة طبيعية. نظف الفتحة الدائرية بعد الاستعمال.
ريشة العجن تبقى لاصقة بالخيز عند تناوله.	يحتمل بأنه تم اختيار تخمير قوي أثناء الإعداد، مما يؤدي إلى تشكل طبقة سطحية قاسية حول الخبز.	هذه الظاهرة طبيعية. عندما يبرد الخبز، استعمل ملوق لإبعاد شفرة العجن.
لا يتم خلط العجين بشكل جيد (على سبيل المثال يتجمع الدقيق على الجوانب أو على الجزء العلوي من العجين).	لم يتم تركيب الحوض أو شفرة العجن بالشكل الصحيح. تم إدخال كمية زائدة من المكونات. تم استعمال دقيق خالي من الغلوتين، مما يؤدي إلى خلق عجين رطب للغاية.	تحقق من انه تم تركيب الحوض وشفرة العجن بالشكل الصحيح. حدد بعناية مقادير المكونات. إذا كان العجين رطب، استعمل الملوق لفصله عن جدران الحوض. إذا كان العجين جاف للغاية، أضف ماء بشكل تدريجي وبقدر ملعقة في كل مرة وإلى غاية أن يصل العجين إلى القوام المطلوب.
خمر العجين بشكل زائد ودفع الغطاء.	لم يتم تحديد مقدار المكونات بالشكل الصحيح. لم يتم إضافة الملح. لم يتم إدخال شفرة العجن في الحوض.	حدد مقدار المكونات بالشكل الصحيح، مع مراعاة تحديد الكمية الصحيحة من الخميرة والملح. 1 ملعقة صغيرة. / حاول تنقيص كمية الخميرة بمعدل 4 تحقق من أن شفرة العجن تم تركيبها.

التنظيف والصيانة

تنبيه

لا تغمر مطلقاً جسم المنتج أو القابس أو الكبل الكهربائي في الماء أو السوائل الأخرى. استعمل قطعة قماش رطبة للتنظيف.

أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي، حتى عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل، قبل إدخال أو إبعاد الأجزاء المنفردة أو قبل القيام بعملية التنظيف.

انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بعملية التنظيف.

لا تستعمل مطلقاً أدوات معدنية لتناول الخبز من الحوض (L) لتلاشي تلف الطلاء المقاوم للالتصاق.

١) نظف الحوض (L) من الداخل والخارج من خلال استعمال قطعة قماش رطبة

(٢) إذا لم تتمكن من فكّ العجانة (I) عن

عمود المحرك املأ بشكل استثنائي الحوض بالماء الساخن واتركه لمدة ٣٠ دقيقة، بعد ذلك، يتم تنظيف الشفرة بلطف بوسطة قطعة قماش رطبة.

(٣) اغسل المقياس (M) وملقعة القياس (N) بالماء الساخن والصابون.

(٤) نظف جميع السطوح الداخلية والخارجية بواسطة قطعة قماش رطبة. استعمل قليل من المنظف السائلي عند اللزوم، مع مراعاة شطفه بشكل جيد، خوفاً من تعرض الخبز الذي ستقوم بإعداده في المرة القادمة إلى التلف.

وظيفة خلّطة (14-15)

الوقت	من 15 إلى 30 دقيقة (الوقت قابل للتعديل)
خميرة	1/4+1 ملعقة
دقيق أبيض	560 غم
زيت	2 ملعقة
ملح	1 ملعقة صغيرة
ماء	330 مل
البرنامج 14 يتضمن مدة 15 دقيقة هو صيغة "موسعة" من البرنامج 14، مع مدة قابلة للتعديل إلى غاية 30 دقيقة. الوقت قابل للتعديل بواسطة أزرار "+" و "-".	

مربى (16)

الوقت	1:20
لبّ طماطم	300 غم
سكر	150 غم
عصير ليمون	1/2 ليمونة
ينصح الانتظار 20 دقيقة قبل إضافة السكر، والذي يجب أن يضاف بشكل تدريجي	

لبن (17)

الوقت	8:00 (قابل للتعديل من 0:06 إلى 10:00)
حليب كامل الدسم	1000 مل
لبن طبيعي	100 مل (أو علبة صغيرة من اللبن)
سكر	60 غم

إذابة الجليد (18)

الوقت	00:30 (قابل للتعديل من 10:0 إلى 2:00)
يحتفظ الجهاز بدرجة حرارة 50 مئوية من أجل تذويب المنتج المجمّد. الوقت قابل للتعديل بواسطة أزرار "+" و "-".	

الطهي (19)

الوقت	01:00 (قابل للتعديل من 0:20 إلى 2:00)
للطهي العام. تبقى درجة الحرارة بحدود 150 مئوية. الوقت قابل للتعديل بواسطة أزرار "+" و "-".	

معجون من الدقيق الكامل 100% (11)	
الوقت	2:55
سكر	1 ملعقة صغيرة
زيت	2 ملعقة
ملح	1+2/1 ملعقة صغيرة
ماء	250 مل
دقيق كامل	400 غم
خميرة	1 مكعب من الخميرة الطازجة بوزن 25 غم أو 1 ظرف الخميرة الجافة

معجون من الدقيق الكامل 70% (11)	
الوقت	2:55
سكر	1 ملعقة صغيرة
زيت	2 ملعقة
ملح	1/2+1 ملعقة صغيرة
ماء	320 مل
دقيق أبيض	175 غم
دقيق كامل	300 غم
خميرة	1 مكعب من الخميرة الطازجة بوزن 25 غم أو 1 ظرف الخميرة الجافة

معجون للبيستسا (12)	
الوقت	0:45
ماء	170 مل
ملح	1 ملعقة صغيرة
زيت زيتون	1 ملعقة
دقيق أبيض	300 غم
خميرة	1 مكعب من الخميرة الطازجة بوزن 25 غم أو 1 ظرف الخميرة الجافة

معجون مخمر (13)	
الوقت	1:30
ماء	320 مل
ملح	1/2+1 ملعقة صغيرة
زيت زيتون	2 ملعقة
سكر	2 ملعقة صغيرة
دقيق أبيض	400 غم
خميرة	1 مكعب من الخميرة الطازجة بوزن 25 غم أو 1 ظرف الخميرة الجافة

خبز أرز (8)				
الوزن		500 غم		750 غم
الوقت		3:05		3:00
ماء		150 مل		190 مل
زيت	2 ملعقة	26 غم	2 + 2/1 ملعقة	
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	
بيض	1 بيضة	60 غم	1 بيضة	
سكر	1 ملعقة	15 غم	2 ملعقة	
دقيق	2 كأس	290 غم	2+2/1 كأس	
أرز مطهي	4/1 كأس		3/1 كأس	
خميرة	4/3 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 4/3 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز للساندويش (9)				
الوزن		500 غم		750 غم
الوقت		4:05		4:10
ماء		210 مل		250 مل
زيت	1/2 ملعقة	8 غم	1 ملعقة	15 غم
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكر	1/2 ملعقة صغيرة	3 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
دقيق	2 كأس	290 غم	1/2+2 كأس	360 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

معجون للحلويات (10)	
الوقت	2:20
زيت بذور	3 كؤوس
بييض	4 بيضات
سكر	130 غم
دقيق مع خميرة	150 غم
كريم حلويات على شكل مسحوق (اختياري)	2 ملعقة صغيرة
يمكن تعديل كمية السكر حسب الذوق الشخصي	

خبز جاودار (6)				
الوزن		500 غم		750 غم
الوقت		4:05		4:00
ماء		180 مل		220 مل
زيت	2 ملعقة	26 غم	2 + 1/2 ملعقة	38 غم
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكر قصب	1 ملعقة	15 غم	1 + 1/2 ملعقة	23 غم
دقيق أبيض	1 كأس	145 غم	1 + 1/2 كأس	180 غم
دقيق جاودار	1 كأس	145 غم	1 + 1/2 كأس	180 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 4/3 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز خالي من الغلوتين (7)				
الوزن		500 غم		750 غم
الوقت		3:30		3:25
ماء		180 مل		220 مل
زيت	2 ملعقة	26 غم	2 + 1/2 ملعقة	
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	
سكر	1+1/2 ملعقة	23 غم	2 ملعقة	
دقيق خالي من الغلوتين	1+3/4 كأس	255 غم	2 كأس	
دقيق ذرة صفراء	1/4 كأس	35 غم	1/2 كأس	
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز حلو (3)			
الوزن		500 غم	
الوقت		3:45	
ماء		120 مل	
زيت	20 غم	1+1/2 ملعقة	26 غم
ملح	2 غم	1/2 ملعقة صغيرة	2 غم
بيض	60 غم	1 بيضة	60 غم
سكر	30 غم	2 ملعقة	30 غم
دقيق	290 غم	2 كأس	45 غم
حليب مقشود	35 غم	1/4 كأس	47 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة	1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز فرنسي (4)			
الوزن		500 غم	
الوقت		4:05	
ماء		180 مل	
زيت	10 غم	1 ملعقة	15 غم
ملح	6 غم	1 ملعقة صغيرة	9 غم
سكر	8 غم	1/2 ملعقة	15 غم
دقيق أبيض	300 غم	1/4+2 كأس	400 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 4/3 ظرف الخميرة الجافة	1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز كامل (أسمر) (5)			
الوزن		500 غم	
الوقت		4:05	
ماء		180 مل	
زيت	26 غم	2 ملعقة	38 غم
ملح	6 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكر قصب	15 غم	1/2+1 ملعقة	26 غم
دقيق أبيض	145 غم	1/2+1 كأس	180 غم
دقيق كامل	145 غم	1/2+1 كأس	180 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة	1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

البرامج

يمكن استبدال الزيت بالزبدة المصهورة.
اتبع الترتيب المبين في الجدول عند إضافة المكونات.

في جميع طرق التحضير، يمكن استبدال الدقيق الذي يحتوي على نسبة عالية من الغلوتين بدقيق خالي من الغلوتين، مع مراعاة المكونات الأخرى بخصوص الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين.

أساسي (1)				
الوزن		500 غم		750 غم
الوقت		3:05		3:10
ماء		210 مل		260 مل
زيت	1+1/2 ملعقة	15 غم	2 ملعقة	20 غم
ملح	1/2 ملعقة صغيرة	3 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكر	1 ملعقة	15 غم	2 ملعقة	30 غم
دقيق	2+ 3/1 كأس	320 غم	3 كؤوس	420 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز سريع (2)				
الوزن		500 غم		750 غم
الوقت		2:05		2:10
ماء		140 مل		190 مل
زيت	2 ملعقة	26 غم	2 + 1/2 ملعقة	33 غم
ملح	2/3 ملعقة صغيرة	3 غم	3/4 ملعقة صغيرة	4 غم
سكر	1 ملعقة	15 غم	2 ملعقة	30 غم
دقيق	2 كأس	290 غم	2+1/2 كأس	360 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

المكوّنات السائلة

يتألف العنصر السائلي عادة من الماء أو الحليب أو من مزيج من الاثنين. الماء يجعل الطبقة السطحية محمّصة. بينما يجعل الحليب هذه الأخيرة طرية وذات قوام ناعم.

هناك خلاف في الرأي حول درجة حرارة الماء. يمكنكم أن تحدّدوا درجة حرارة الماء المناسبة من خلال الخبرة وتعرفكم على الجهاز بشكل أفضل.

يشكل الماء إحدى العناصر الأساسية للخبز. بشكل عام تتراوح درجة الحرارة المناسبة للماء ما بين ٢٠ و ٢٥ درجة مئوية. ولكن بخصوص الخبز السريع جداً، يجب أن تتراوح درجة حرارة الماء ما بين ٤٥ و ٥٠ درجة مئوية للإسراع في العملية. من المهم أن تكون نوعية الماء جيدة ويفضل بأن تكون مياه معدنية لأن الترسبات الكلسية المتواجدة في ماء الحنفية يمكن أن يؤثر على إعداد الخبز بشكل جيد. يمكن وضع الحليب الطازج بدلاً من الماء أو ماء مع ٢٪ من الحليب الجاف من أجل تحسين طعم ولون الخبز. تتضمن بعض طرق إعداد الخبز إضافة عصير برتقال.

محتوى بسيط من الدهون

لا تستعمل زيوت أو مرغرين تحتوي على نسبة خفيفة من الدهون. تحتوي هذه المنتجات على نسبة قليلة من الدهون، بينما تتطلب طريقة الإعداد نسبة أكبر من الدهون، وبالتالي يمكن عدم الحصول على النتيجة المطلوبة.

سكر

يعمل السكر على تفعيل وتغذية الخميرة ويسمح لها بالانتفاخ. يحسن من طعم الخبز وقوامه ويسهل من احمرار الطبقة السطحية. يمكن استعمال العسل والدبس والشراب بدلاً من السكر، شريطة أن تكون متناسبة مع العنصر السائل من أجل التعويض. يجب عدم استعمال محليات اصطناعية لكونها لا تغذي الخميرة وعلى العكس من ذلك يقوم البعض منها بقتلها.

ملح

يساعد الملح على التحكم بنمو الخميرة. بدون الملح، يمكن أن ينتفخ الخبز بشكل كبير ومن بعدها ينفس. زيادة على ذلك، يمنح الملح طعم أفضل للخبز.

بيض

يزيد البيض من القيمة الغذائية للخبز ويضفي عليه لون ويمنحه شكل وقوام. يشكل البيض جزء من المكونات السائلة للخبز، بناء على ذلك يجب قياس المكونات السائلة الأخرى في حالة إضافة البيض. على العكس من ذلك، يمكن أن يصبح العجين سائلي بشكل زائد ولا ينتفخ بالشكل الصحيح.

أعشاب وبهارات

يمكن إضافتها في البداية مع المكونات الرئيسية. الأعشاب والبهارات مثل القرفة والزنجبيل والزعر والبقونس والريحان تمنح طعم وجمال للخبز. استعملها على شكل كميات صغيرة (1-2 ملعقة صغيرة) خوفاً من أن يطغي طعمها على طعم الخبز. تحتوي الأعشاب الطازجة مثل الأعشاب القوية الرائحة على كمية كبيرة من السوائل، مما يؤدي إلى اختلال طريقة التحضير، لذلك يجب قياس المحتوى السائلي.

المكوّنات الإضافية

المكونات الإضافية (الفواكه والجوز والزبيب وغيرها) يمكن إضافتها فقط ضمن البرامج التي تشتمل عليها.

يجب تقطيع الفواكه الجافة والجوز على شكل أجزاء صغيرة، بينما يجب برش الجبنة وتكسير الشوكولاتة على شكل قطع صغيرة وليس على شكل حبيبات. لا تضع كمية أكبر من الكمية المحددة في طريقة التحضير، لأنه على العكس من ذلك يمكن أن لا ينتفخ الخبز بالشكل الصحيح. يجب أخذ الحيطة عند إضافة الفواكه الطازجة والجوز لكونها تحتوي على سوائل (عصير وزيت)، لذلك يجب قياس العنصر السائلي الرئيسي من أجل التعويض.

خميرة

الخميرة هي كائن حي يتكاثر داخل العجين. في حالة وجود الرطوبة والطعام والحرارة، تنمو الخميرة ويصدر عنها غاز ثاني أكسيد الكربون. يولد هذا الأخير فقاعات تبقى محبوسة داخل العجين، مما يؤدي إلى انتفاخه.

من بين أنواع الخميرة المتوفرة في السوق، نوصي باستعمال خميرة البيرة الجافة. تباع الخميرة عادة داخل ظرف، ويجب عدم حلها مسبقاً بالماء.

يمكنكم أيضاً إيجاد خميرة "ذات مفعول سريع" أو "خميرة لصناعة الخبز". هذا النوع من الخميرة قوي، وهو قادر على تخمير العجين بشكل سريع وخلال فترة تقل بنسبة ٥٠ ٪ عن المدة التي تحتاجها الأنواع الأخرى من الخميرة. استعمال هذا النوع من الخميرة فقط مع إعداد "اختيار سريع".

تتأثر الخميرة المحفوظة في ظرف بالرطوبة، وبالتالي لا تحتفظوا بالكمية المتبقية منها لمدة تزيد عن يوم واحد. وبكبدل عن ذلك، يمكنكم استعمال خميرة البيرة الطازجة التي تكون على شكل مكعبات: ١ غم من خميرة البيرة الجافة يعادل ٣,٥ غم من خميرة البيرة الطازجة.

العنصر الهام الذي يحتوي عليه الدقيق هو البروتين الذي يعرف باسم الغلوتين، وهو العامل الطبيعي الذي يمنح العجين القدرة على التشكيل والاحتفاظ بثاني أكسيد الكربون الناتج عن عملية التخمير. اشترى دقيق مكتوب عليه "نوع ١٠" أو دقيق "لإعداد الخبز" (نوع مانيتوبا)، وهذا الأخير يحتوي على نسبة عالية من الغلوتين.

أنواع أخرى من الدقيق الخاص بإعداد الخبز

وهي تشتمل على الدقيق الكامل وعلى دقيق مشرق من حبوب أخرى.

تحتوي على نسبة عالية من الألياف الغذائية، وعلى نسبة بسيطة من الغلوتين مقارنة مع الدقيق الأبيض "نوع ١٠". وهذا يعني أن خبز الدقيق الكامل يكون ذات حجم أصغر وأكثر كثافة من خبز الدقيق الأبيض. بشكل عام، إذا قمتم باستبدال نصف كمية الدقيق الأبيض "نوع ١٠" بدقيق كامل يمكنكم بهذا الشكل إعداد منتج بطعم الخبز الكامل (الأسمر) وذات قوام شبيه بقوام الخبز الأبيض.

جدول خميرة البيرة الجافة والطازجة			
جافة			طازج
١/٤ ظرف	٢ غم	١ ملعقة صغيرة	٧ غم
١/٢ ظرف	٤ غم	٢ ملعقة صغيرة	١٣ غم
٣/٤ ظرف	٦ غم	٣ معالق صغيرة	٢١ غم
١ ظرف	٧ غم	٣,٥ ملعقة صغيرة	٢٥ غم
١,٥ ظرف	١٠ غم	٥ ملاعق صغيرة	٣٧ غم
٢ ظرف	١٤ غم	٧ ملاعق صغيرة	٥٠ غم

الموعدين، بحيث يكون في هذه الحالة ٩ ساعات. عالج أضرار الزيادة/التنقيص (B)، بحيث يتقدم الموقت أو يتأخر ١٠ دقائق في كل مرة تضغط فيها على الزر. لا يمكن تنقيص مدة الوقت المحددة من قبل البرنامج.

قوام المعجون

راقب المنتج خلال أول ٥ دقائق من العجن عن طريق الفتحة الدائرية الخاصة لهذا الغرض. من المفترض أن تتشكل كتلة خبز ملساء. على العكس من ذلك، يجب إعادة النظر في المكونات. إذا كان من الضرورة فتح الغطاء (H)، يجب فتحه أثناء فترة العجن أو أثناء وقت الراحة. يمكن أن يؤدي فتح الغطاء في أوقات أخرى إلى تلف الخبز.

إذا كان العجين لزج جداً أو إذا التصق بجوانب الحوض، أضف إليه ملعقة صغيرة من الدقيق مرة بعد الأخرى. إذا كان العجين جاف جداً، أضف إليه ملعقة صغيرة من الماء في كل مرة. يمكن إزالة المكونات التي بقيت لاصقة على جوانب الماكينة بلطف من خلال استعمال ملوق من الخشب أو البلاستيك.

تنبيه

لا تترك الباب مفتوح أكثر من الوقت المطلوب. انتظر إلى حين أن يمتص العجين الدقيق/الماء بشكل كامل قبل إضافة كمية أخرى. أغلق الغطاء (G) قبل انتهاء آخر عجنة، لأنه على العكس من ذلك لا يخمر الخبز بالشكل الصحيح.

حفظ الخبز

يحتوي الخبز المتواجد في السوق عادة على مضافات (كلور وترسبات كلسية وملونات من القطران المعدني والصوربيتول والصويا وغيرها). لا يحتوي خبزكم على أي نوع من هذه المضافات، وبالتالي لا يبقى مثل الخبز الذي يباع في السوق ويكون منظره مختلف. زيادة على ذلك، يختلف طعمه عن طعم الخبز الذي يباع في السوق، ويكون طعمه بطعم الخبز الطبيعي.

ينصح تناوله وهو طازج، ولكن يمكنكم الاحتفاظ به لمدة يومين بدرجة حرارة الغرفة داخل كيس من البولي إيثيلين بعد أن

يتم تفريغه من الهواء.

عند حفظ الخبز داخل الفريزر، يجب أن تنتظر أولاً إلى حين أن يبرد، ومن بعدها ضعه داخل كيس من البولي إيثيلين بعد أن يتم تفريغه من الهواء وإغلاقه بشكل محكم، ومن بعدها ضعه داخل الفريزر.

طريقة إضافة المكونات

- أضف المكونات بشكل متتالي حسب ما هو مبين في طريقة الإعداد.
- ضع المكونات الإضافية على حدة (فاكهة وجوز وزبيب وغيرها)، ثم أضفها أثناء العجنة الثانية وعندما يصدر عن الجهاز صفير لمدة ١٠ ثواني.
- ضع أولاً العنصر السائلي. يكون عادة ماء، ولكنه يمكن أن يتضمن حليب و/أو بيض. يجب أن يكون الماء فاتر (٣٧ مئوية)، ويجب أن لا يصل إلى درجة الغليان. الماء الساخن أو البارد جداً يعيق عملية التخمر.
- لا تستعمل الحليب عندما تستعمل الموقت (التايمر). يمكن أن يتخثر قبل أن تبدأ عملية إعداد الخبز.
- أضف السكر أو الملح المحدد في طريقة التحضير.
- أضف المكونات الأخرى "السائلة" (عسل وشراب ودبس وغيرها).
- أضف المكونات الأخرى "الجافة" (دقيق وحليب جاف وأعشاب وبهارات).
- في حالة استعمال الموقت (التايمر)، لا يمكن إضافة فواكه أو جوز أثناء العجنة الثانية، لذلك أضفها الآن.
- أضف أخيراً الخميرة الجافة (أو مسحوق الخميرة/ بيكربونات الصوديوم). ضع الخميرة على المكونات الأخرى - لا تضعها في الماء، خوفاً من أن يبدأ مفعولها على الفور.
- في حالة استعمال الموقت، يجب إبعاد الخميرة (مسحوق الخميرة/بيكربونات الصوديوم) والماء/السائل، خوفاً من أن يبدأ مفعول الخميرة على الفور وينتفخ وينفَس قبل أن تبدأ عملية إعداد الخبز. يتم الحصول على منتج صلب وكثيف وخشن وصالح للأكل وشبيه بطوب البناء. ننصح بعمل ثقب في وسط قبة الدقيق ووضع الخميرة بداخله.

دقيق

يحتل نوع الدقيق المستعمل أهمية كبيرة.

لا تستعمل مطلقاً أدوات معدنية لتناول الخبز من الحوض (L) لتلاشي تلف الطلاء المقاوم للتصاق.

انقطاع التيار الكهربائي

إذا انقطع التيار الكهربائي لمدة تقل عن ١٠ دقائق، يستمر البرنامج عند عودة التيار. إذا انقطع التيار الكهربائي لمدة تزيد عن ١٥ دقيقة يتوقف البرنامج وتعود شاشة العرض إلى الوضع الافتراضي. في هذه الحالة افصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي، واتركه يبرد وافرغ الحوض وأبعد المكونات، ثم نظف وشغل من جديد.

رموز الخطأ

في حالة الخطأ، يمكن أن يظهر على شاشة العرض (E) رموز الخطأ التالية:

"H:HH" درجة الحرارة داخل الحوض عالية جداً.

(١) اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (O) لمدة ٣ ثواني لإيقاف البرنامج.

(٢) أفصل القابس الكهربائي.

(٣) افتح الغطاء واترك الجهاز يبرد لمدة ٢٠-١٠ دقيقة.

(٤) شغل البرنامج من جديد.

"E:EO" جهاز إحساس الحرارة مفصول أو معطوب.

خذ الجهاز إلى مركز صيانة مرخص للتحقق من عمل جهاز الإحساس.

الموقت (تايمر)

يستعمل الموقت (التايمر) عادة لإعداد الخبز أثناء الليل، لكي نجده جاهز في الصباح الباكر. بواسطة الموقت، يمكن برمجة التحضير إلى غاية ١٥ ساعة. لا تستعمل مع العجين أو الخبز حليب طازج أو لبن أو جبنة أو بيض أو بصل أو أي عنصر آخر يمكن أن يتلف في حالة تركه بضع ساعات داخل بيئة حارة رطبة.

قرر الموعد الذي يجب أن يكون فيه الخبز جاهز، وعلى سبيل المثال الساعة ٦ صباحاً. تحقق من موعد تشغيل البرنامج، وعلى سبيل المثال يمكن أن يكون الساعة ٩ مساءً. احسب الوقت الذي يمر بين هذين

يجب الانتباه عند استعمال وظيفة الموقت (التايمر) (مع مكونات قابلة للتلف بسهولة) على سبيل المثال البيض ومنتجات الألبان وغيرها).

(١٠) اضغط على زرّ الإشعال / الإطفاء.

تصدر الماكينة صفير وتبدأ معالجة المكونات (في حالة ضبط الموقت، تبدأ المعالجة عند انتهاء المدة المحددة).

أثناء عملية الطهي، يمكن أن يصدر بخار من المروحة (G) المتواجدة تحت الغطاء: وهذا الشيء طبيعي.

(١١) إذا كان البرنامج يتضمن إضافة بعض المكونات (فواكه مجففة أو بذور أو غيرها)، تصدر الماكينة ١٠ مرات صفير عندما يحين وقت فتح الغطاء وإدخال المكونات المتبقية. يختلف هذا الوقت حسب البرنامج المختار.

(١٢) لإيقاف البرنامج المختار، اضغط على زرّ الإشعال/ الإطفاء (O) لمدة ٣ ثواني.

(١٣) تنتهي عملية الطهي، عندما يصل الوقت المحدد على شاشة العرض (E) إلى "٠:٠٠". يصدر الجهاز ١٠ مرات صفير وينتقل بشكل أوتوماتيكي إلى وضعية "تسخين" لمدة ١ ساعة.

يصدر الرمز ":" وميض بشكل مستمر (باستثناء برنامج "العجن").

(١٤) بعد الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١ ساعة، يبطل مفعول وضعية "تسخين". يظهر على شاشة العرض الرمز (⊙).

لإبطال مفعول "تسخين" قبل مرور الـ ٦٠ دقيقة، اضغط على زرّ الإشعال/ الإطفاء (O) لمدة ٣ ثواني.

(١٥) افصل القابس عن المأخذ الكهربائي، ثم افتح الغطاء (G).

(١٦) ارتدي قفازات الفرن وامسك جيداً مقبض الحوض (L) ولفه بعكس اتجاه عقارب الساعة من أجل إعتاقه وسحبها (شكل ٥).

(١٧) اترك الخبز يبرد، ومن بعدها خذ ملوق غير لاصق واسحب الخبز من الحوض مع مراعاة البدء من الجوانب. عند اللزوم، اقلب الحوض على شبكة تبريد أو على سطح نظيف وخضها بلطف إلى غاية أن يخرج الخبز.

تنبيه

تصل درجة حرارة الحوض إلى مستويات عالية. يجب أخذ الحيلة والحذر عند معالجتها وارتداء دائماً قفازات وقاية.

مواصفات الجهاز (الشكل ١)

تنبيه
أثناء الدورة الأولى من الطهي، يمكن أن يصدر عن الماكينة دخان أو رائحة حريق. تعتبر هذه الظاهرة طبيعية، وهي تختفي بعد بضع ثواني.

- A هيكل الجهاز
- B أزرار زيادة / تنقيص الوقت (التايمر)
- C زر ضبط الوزن
- D زر ضبط قائمة الطعام
- E شاشة عرض صغيرة
- F فوهات
- G غطاء
- H فتحة دائرية
- I شفرة العجن
- L حوض
- M مقياس الماء
- N ملعقة قياس
- O زر الإشعال / الإطفاء
- P زر ضبط التحمير

تعليمات الاستعمال

- (١) اغسل وجف جميع المركبات.
- (٢) ركب شفرة العجن (I) على المحور المتواجد داخل الحوض (L) (شكل ٣).
- (٣) حدد كمية المكونات بواسطة المقياس (M) أو الملعقة (N) الموردة أو من خلال التوزين، ومن بعدها ضعها داخل الحوض (L).
- (٤) أدخل الحوض على المحور المتواجد داخل الجهاز، مع مراعاة لفه باتجاه عقارب الساعة من أجل تنبيته (شكل ١).

مؤشر ضوئي (شكل ٢)

- A التحمير
- B الوزن
- C وقت
- D البرنامج المختار

تنبيه

من المهم ادخال المكونات بشكل متتالي حسب ما هو مبين في طريقة الإعداد. يكون هذا التتالي عادة على النحو التالي: مكونات سائلة وماء وديق وبيض والأشياء الأخرى المحددة في طريقة الإعداد. ضع الخميرة في النهاية مع المكونات الأخرى. يجب عدم ملامسة الخميرة للملح أو المكونات السائلة.

- (٥) أغلق الغطاء (G) وأدخل القابس في المأخذ الكهربائي. الإشارة الضوئية (E) تظهر "١٠:٣"، وبحيث تكون النقطتين ثابتتين. الماكينة مضبوطة بشكل أوتوماتيكي على البرنامج "١".
- (٦) اضغط على الزر (D) إلى غاية اختيار برنامج الطهي المطلوب.
- (٧) اضغط على الزر (C) من أجل اختيار الوزن المطلوب (٥٠٠ غم، ٧٥٠ غم).

الوزن غير قابل للضبط في البرامج ٨-١٩.

- (٨) اختار مستوى التحمير المطلوب (خفيف أو متوسط أو قوي). التحمير غير قابل للضبط في البرامج ٨-١٩.
- (٩) عند اللزوم، اضبط الوقت بواسطة الزر + أو - (B). تبدأ المعالجة عند انتهاء المدة المحددة. تبدأ عملية الطهي فوراً في حالة عدم تحديد الوقت.

لمحة تعريفية عن صناعة الخبز

صمم هذا الجهاز من أجل توفير الجهد. ومن أهم ميزاته هو أن جميع عمليات العجن والتخمير والطهي تتم داخل حيز محدد. توفر لكم هذه الماكينة خبز بطريقة سهلة وسريعة، إذا اتبعت التعليمات المبينة واتضح لكم بعض المبادئ الأساسية. لا يمكن للجهاز أن يفكر بدلاً منكم. لا يمكن أن يخبركم إن كنتم قد نسيت بعض المكونات أو استعملتم نوع خاطئ منها أو قمت بقياسها بشكل غير صحيح. تحتل مرحلة اختيار المكونات أهمية بالغة في عملية تحضير الخبز.

قبل استعمال الجهاز

- ١ (اغسل وجف جميع المركبات حسب ما هو مبين في قسم "النظافة والصيانة").
- ٢ ضع الماكينة على وضعية "طهي" وشغلها وهي فارغة لمدة ١٠ دقائق.
- ٣ نظفها من جديد عندما تبرد.

- عن بعد.
- تحقق دائماً من أن تكون يداك جافة قبل الاستعمال أو تعديل المفتاح الكهربائي المتواجد على الجهاز أو القيام بلمس القابس والتوصيلات الكهربائية.
- لا تشعل مطلقاً الجهاز قبل أن يتم ملئ الحوض بالمكونات.
- لا تدخل في الجهاز ورق ألمنيوم أو مواد معدنية أخرى لتلاشي حدوث حريق أو عطل تماس كهربائي.
- لا تلمس السطوح الحارة. استعمل قفازات فرن.
- اترك مسافة ٥ سم حول صانعة الخبز لكي تسمح بالتهوية ولا تغطي لأي سبب كان فوهات البخار.
- لا تدخل اليدين أو الأصابع في الحوض أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تضع الجهاز بالقرب من سطوح أو مواد أو أوعية تحتوي على عناصر قابلة للاشتعال.
- لا تستعمل الماكينة على شكل مستودع للخبز.
- اغسل الوعاء بين الحين والآخر وأطليه بالزيت للحفاظ على سلامته.
- لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شدّ الكبل.
- لا تستعمل الجهاز إذا كان الكبل أو القابس الكهربائي متلفان أو إذا كان الجهاز نفسه متلف؛ في هذه الحالة، خذ الجهاز إلى أقرب مركز صيانة مرخص.
- هذا الجهاز مصمم فقط للاستعمال المنزلي، وبالتالي يجب عدم استعماله لأغراض تجارية أو صناعية.
- يمكن أن تؤدي التعديلات التي تتم على هذا الجهاز وغير مرخصة من قبل الصانع، إلى إبطال سلامة وأمان استعماله من قبل المستخدم.
- قبل أن ترمي الجهاز على شكل نفايات، اقطع الكبل الكهربائي لكي تمنع من تشغيله.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.

العربية

يرجى فتح الصفحة الأولى قبل قراءة هذا الكتيب، حيث أنها تحتوى على الرسوم التوضيحية

الأمان

- اقرأ هذه الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع مستقبلي.
- قم بإزالة العبوة والملصقات.
- إذا كان الكابل تالفاً ولأسباب تتعلق بالأمان يجب استبداله فقط من الشركة المُصنعة أو من مركز دعم فني خاص بكينوود "KENWOOD" مُعتمد للتصليحات.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- ضع الجهاز أثناء الاستعمال على سطح أفقي ثابت ومضاء بشكل جيد.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).
- يجب مراعاة عدم ملامسة الكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات أو من قبل الأشخاص اللذين لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية أو الحسية أو العقلية أو ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، شرط أن يتم متابعتهم والإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول أو إذا استلموا واستوعبوا التعليمات والأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يتم الإشراف على الأطفال لعدم العبث بالجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.
- أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي، حتى عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل، قبل إدخال أو إبعاد الأجزاء المنفردة أو قبل القيام بعملية التنظيف.
- يجب عدم توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من خلال جهاز توقيت أو من خلال أجهزة منفصلة يتم التحكم بها



اطلاعات مهم برای دفع محصول طبق دستورالعمل اروپا در مورد پسماند تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE)

محصول نباید در انتهای عمر مفید خود مانند زباله شهری دفع شود. دفع جداگانه لوازم خانگی مانع از عواقب منفی محیط زیست و سلامتی ناشی از دفع نامناسب میشود و امکان بازیافت مواد تشکیل دهنده و صرفه جویی در مصرف انرژی را فراهم میکند. به عنوان یادآوری در مورد لزوم دفع جداگانه لوازم خانگی، روی این محصول علامت ممنوع در سطل زباله چرخدار زده شده است.

تعمیرات و خدمات فنی

- در صورت مواجهه با هر مشکلی در رابطه با کار کردن دستگاه خود، قبل از کمک خواستن از خدمات فنی از www.kenwoodworld.com بازدید کنید.
- لطفا توجه داشته باشید که محصول شما تحت پوشش ضمانتنامه‌های است، که مطابق با تمام مقررات قانونی مربوط به هرگونه ضمانتنامه موجود و حقوق مشتری در کشور محل فروش دستگاه می‌باشد.
- در صورت خرابی یا بد کار کردن محصولات کن وود، لطفا دستگاه را ارسال کنید یا به صورت حضوری آن را به یکی از مراکز خدمات کن وود تحویل دهید. برای شناسایی نزدیک ترین مرکز خدمات فنی کن وود، از وب سایت www.kenwoodworld.com یا سایت مخصوص به کشور خود بازدید کنید.
- طراحی و مهندسی شده توسط شرکت کن وود در انگلستان.
- ساخت چین

مشکلات	دلیل ها	راه حل ها
نانها دارای فرم های گوناگونی می باشند.	طبیعی است. تغییر فرم نان ها بستگی به نوع نان دارد.	
نان توخالی است یا سوراخ هایی در خرده چوب وجود دارد.	خمیر بیش از حد مرطوب است. وجود مخمر بیش از حد است. نمک به آن افزوده نشده است. آب بیش از حد گرم به آن افزوده شده است.	مواد لازم را با دقت اندازه گیری کنید. مقدار آب یا مخمر را اندکی کاهش دهید. کنترل کنید که به آن نمک افزوده شده باشد. از آب با دمای محیط استفاده کنید.
نان به اندازه کافی پخته نشده است یا دارای بافت ژلاتینی می باشد.	بیش از حد، مواد مایع به آن افزوده شده است. برنامه درست انتخاب نشده است.	مواد لازم را با دقت اندازه گیری کنید. کنترل کنید که برنامه را به درستی انتخاب کرده باشید.
زمانیکه نان برش داده می شود، خرد می شود.	نان خیلی گرم است	15 تا 30 دقیقه صبر کنید تا خنک شود.
نان دارای بافت سنگین و متراکم است.	آرد بیش از حد به آن افزوده شده است، یا اینکه تاریخ مصرف آرد گذشته است. آب کافی به آن افزوده نشده است. اگر نان با آرد گندم سبوس دار تهیه شده است، طبیعی است که از یک بافت متراکم تر نسبت به نان معمولی برخوردار باشد.	مواد لازم را با دقت اندازه گیری کنید.
پایه ظرف، یک رنگ تیره یا لکه دار به خود گرفته است.	ظرف در ماشین ظرفشویی شسته شده است. این پدیده طبیعی است و کیفیت مواد را تغییر نمی دهد.	

مشکلات	دلیل ها	راه حل ها
خمیر به درستی میکس نمی شود (به عنوان نمونه ، آرد در دور لبه یا در قسمت بالایی خمیر جمع می شود).	ظرف یا تیغه ورز دهنده خمیر به درستی مونتاژ نشده اند. مواد بسیار زیادی در آن وارد شده است. از یک آرد بدون گلوتن استفاده شده است که باعث می شود یک خمیر خیلی مرطوب ایجاد کند.	اطمینان حاصل کنید که ظرف و تیغه ورز دهنده خمیر به درستی مونتاژ شده باشند. مواد را با دقت اندازه گیری کنید. اگر خمیر مرطوب است، از یک اسپاتول یا فرچه استفاده کنید تا آن را از لبه های ظرف جدا کنید. اگر خمیر بیش از حد خشک است، کم کم یک قاشق غذاخوری آب به صورت یکی یکی به آن اضافه کنید ، تا زمانی که خمیر به بافت مناسب برسد.
خمیر بیش از حد پف کرده و به طرف درب فشار می آورد.	مواد لازم به درستی اندازه گیری نشده اند. نمک اضافه نشده است. تیغه ورز دهنده خمیر وارد ظرف نشده است.	مواد را به طور دقیق اندازه گیری کرده و به مقدار مناسب مخمر و نمک دقت کنید. امتحان کنید تا به اندازه $\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری مقدار مخمر را کاهش دهید. کنترل کنید که تیغه ورز دهنده خمیر مونتاژ شده باشد.
نان پف نمی کند.	مواد لازم به درستی اندازه گیری نشده اند. تاریخ مصرف مخمر یا آرد گذشته است. در هنگام یک برنامه درب باز شده است.	مواد را به طور دقیق اندازه گیری کنید. تاریخ مصرف مخمر و آرد را کنترل کنید. اطمینان حاصل کنید که مواد مایع با دمای محیط افزوده شوند.
در قسمت بالایی نان یک سوراخ وجود دارد.	مخمر خمیر خیلی فوری پف کرده است. یا بیش از حد مخمر یا بیش از حد آب افزوده شده است. برای دستور آشپزی یک برنامه نامناسب انتخاب شده است.	در هنگام پخت درب را بلند نکنید. یک گزینه برشته یا طلایی شدن شدیدتری را انتخاب کنید.
رنگ دور نان بیش از حد روشن است.	شکر بیش از حد به آن افزوده شده است.	مقدار شکر را کمی کاهش دهید. یک گزینه برشته یا طلایی شدن سبک تری را انتخاب کنید.
نان هم اندازه نیست.	طبیعی است که برخی از نان ها شکل متقارن نداشته باشند ، به ویژه آنهایی که با آرد گندم سبوس دار تهیه شده اند. یا بیش از حد مخمر یا بیش از حد آب افزوده شده است. تیغه ورز دهنده خمیر قبل از مخمر شدن و پخت، خمیر را به یک طرف جابجا کرد.	مواد را به طور دقیق اندازه گیری کنید. مقدار آب یا مخمر را اندکی کاهش دهید.

پاکسازی و نگهداری

توجه

هرگز بدنه محصول ، پلاگین و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید ، از یک دستمال نم دار برای تمیز کردن آنها استفاده کنید.

حتی زمانی که دستگاه در حال کار نیست ، قبل از وارد کردن یا جدا کردن قطعات آن یا قبل از پاکسازی آن ، سیم برق را از پریز بیرون بکشید.

قبل از شروع به پاکسازی دستگاه، صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

هرگز برای بیرون آوردن نان از ظرف آن (L) از وسایل فلزی استفاده نکنید. خطر آسیب دیدگی به روکش نچسب.

1) ظرف (L) را با یک دستمال نم دار با مالیدن به درون و بیرون آن تمیز کنید.

2) اگر تیغه ورز دهنده خمیر (I) از درخت موتور جدا نشود، به طور خاصی ظرف را پر از آب گرم کرده و آنرا حدود 30 دقیقه در همان حالت بگذارید. سپس تیغه را با یک دستمال نم دار به آرامی تمیز کنید.

3) لیوان اندازه گیری (M) ، قاشق اندازه گیری (N) را در آب گرم و صابون بشویید.

4) تمام سطح های درونی و بیرونی دیگر را با یک دستمال نم دار تمیز کنید. در صورت نیاز، از کمی ماده شوینده مایع استفاده کنید، ولی از خشک کردن آن به صورت کامل اطمینان حاصل کنید، در غیر این صورت هر گونه باقیمانده ماده شوینده ممکن است موفقیت به دست آمدن نان بعدی شما را به خطر اندازد.

راهنمای حل برخی از مشکلات

در صورت بد کار کردن دستگاه ، فوراً آنرا خاموش کنید.

مشکلات	دلیل ها	راه حل ها
از دستگاه بوی سوختگی به مشام می رسد.	آرد یا مواد دیگر در محل پخت ته نشین شده اند.	دستگاه را خاموش کرده و صبر کنید تا به صورت کامل خنک شود. آرد یا مواد اضافی دیگر را از محل پخت با یک دستمال نم دار پاک کنید.
مواد تشکیل دهنده به درستی مخلوط نمی شوند.	ظرف یا تیغه ورز دهنده خمیر به درستی مونتاژ نشده اند. مواد بسیار زیادی در آن وارد شده است.	اطمینان حاصل کنید که ظرف و تیغه ورز دهنده خمیر به درستی مونتاژ شده باشند. مواد را با دقت اندازه گیری کنید.
زمانیکه کلید روشن کردن فشار داده می شود، کد اشتباه "HHH" نمایش داده می شود.	دمای درون دستگاه بسیار بالاست.	بین هر دو برنامه صبر کنید تا دستگاه خنک شود. سیم برق را از پریز درآورده، درب را باز کنید و ظرف را بیرون آورید. قبل از شروع برنامه های جدید 15-30 دقیقه صبر کنید تا خنک شود.
روزنه، بخار گرفته و پوشانده از تراکم بخار است.	روزنه ممکن است در هنگام برنامه های خمیر و مخمر دارای بخار گرفتگی شود.	این یک پدیده طبیعی است. پس از استفاده روزنه را تمیز کنید.
تیغه ورز دهنده خمیر، در هنگام جدا کردن، به نان چسبیده می شود.	احتمالاً یک گزینه برای برشته یا طلایی کردن بیشتر انتخاب شده است ، که در اطراف نان، دور سفتی ایجاد می کند.	این یک پدیده طبیعی است. زمانی که نان سرد می شود، برای جدا کردن تیغه ورز دهنده خمیر از یک اسپاتول یا فرچه استفاده کنید.

کاربرد میکس (14-15)	
زمان	از 15 تا 30 دقیقه (زمان قابل تنظیم)
مخمّر	1 + 1/4 قاشق غذاخوری
آرد سفید	560 گرم
روغن	2 قاشق غذاخوری
نمک	1 قاشق چایخوری
آب	330ml
برنامه 14 مدت زمان 15 دقیقه را پیش بینی می کند. برنامه 15 نوع "گسترده" برنامه 14 است ، با مدت زمان قابل تنظیم حداکثر 30 دقیقه. زمان را می توان با کلید های "+" و "-" تنظیم کرد.	

مربا (16)	
زمان	1:20
پالپ میوه	300 گرم
شکر	150 گرم
آبلیمو	1/2 لیمو
پیشنهاد می شود قبل از افزودن شکر 20 دقیقه صبر کنید که باید کم کم ریخته شود.	

ماسه (17)	
زمان	8:00 (قابل تنظیم از 0:06 تا 10:00 با کلید "وزن")
شیر پر چرب	1000ml
ماسه طبیعی	100 میلی لیتر (یا یک لیوان ماسه)
شکر	60 گرم
می توان 200 گرم پالپ میوه به صورت دلخواه افزود.	

یخ زدایی (18)	
زمان	00:30 (قابل تنظیم از 0:10 تا 2:00)
دستگاه برای یخ زدایی محصول، دمای حدود 50 درجه سانتی گراد را حفظ می کند. زمان را می توان با کلید های "+" و "-" تنظیم کرد.	

پخت (19)	
زمان	01:00 (قابل تنظیم از 0:20 تا 2:00)
برای پخت های عمومی. دما در حدود 150 درجه سانتیگراد می باشد. زمان را می توان با کلید های "+" و "-" تنظیم کرد.	

خمیر 100٪ سبوس دار (11)	
زمان	2:55
شکر	1 قاشق چایخوری
روغن	2 قاشق غذاخوری
نمک	1 + 1/2 قاشق چایخوری
آب	250ml
آرد سبوس دار	400 گرم
مخمر	1 قالب مخمر تازه 25 گرم یا یک بسته پودر

خمیر سبوس دار 70٪ (11)	
زمان	2:55
شکر	1 قاشق چایخوری
روغن	2 قاشق غذاخوری
نمک	1 + 1/2 قاشق چایخوری
آب	320ml
آرد سفید	175 گرم
آرد سبوس دار	300 گرم
مخمر	1 قالب مخمر تازه 25 گرم یا یک بسته پودر

خمیر پیتزا (12)	
زمان	0:45
آب	170ml
نمک	1 قاشق چایخوری
روغن زیتون	1 قاشق غذاخوری
آرد سفید	300 گرم
مخمر	1 قالب مخمر تازه 25 گرم یا یک بسته پودر

خمیر مخمر داده شده (13)	
زمان	1:30
آب	320ml
نمک	1 + 1/2 قاشق چایخوری
روغن زیتون	2 قاشق غذاخوری
شکر	2 قاشق چایخوری
آرد سفید	400 گرم
مخمر	1 قالب مخمر تازه 25 گرم یا یک بسته پودر

نان برنج (8)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		3:00		3:05
آب		150ml		190ml
روغن	2 قاشق غذاخوری	26 گرم	2 + 1/2 قاشق غذاخوری	38 گرم
نمک	1 قاشق چایخوری	6 گرم	1 قاشق چایخوری	6 گرم
تخم مرغ	1 تخم مرغ کامل	60 گرم	1 تخم مرغ کامل	60 گرم
شکر	1 قاشق غذاخوری	15 گرم	2 قاشق غذاخوری	30 گرم
آرد	2 لیوان	290 گرم	2 + 1/2 لیوان	360 گرم
برنج پخته شده	1/4 لیوان		1/3 لیوان	
خمیر	3/4 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا 3/4 بسته پودر		1 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

نان ساندویچ (9)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		4:05		4:10
آب		210ml		250ml
روغن	1/2 قاشق غذاخوری	8 گرم	1 قاشق غذاخوری	15 گرم
نمک	1 قاشق چایخوری	6 گرم	1 قاشق چایخوری	6 گرم
شکر	1/2 قاشق چایخوری	3 گرم	1 قاشق چایخوری	6 گرم
آرد	2 لیوان	290 گرم	2 + 1/2 لیوان	360 گرم
خمیر	3/4 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا 3/4 بسته پودر		1 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

خمیر برای شیرینی (10)	
زمان	2:20
روغن دانه ها	3 قاشق غذاخوری
تخم مرغ	4 تخم مرغ کامل
شکر	130 گرم
آرد با مخمر	150 گرم
پودر کرم شیرینی (اختیاری)	2 قاشق چایخوری
مقدار شکر را می توان بر اساس سلیقه فردی تغییر داد	

نان چاودار (6)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		4:00		4:05
آب		180ml		220ml
روغن	2 قاشق غذاخوری	26 گرم	2 + 1/2 قاشق غذاخوری	38 گرم
نمک	1 قاشق چایخوری	6 گرم	1 قاشق چایخوری	6 گرم
نیشکر	1 قاشق غذاخوری	15 گرم	1 + 1/2 قاشق غذاخوری	23 گرم
آرد سفید	1 لیوان	145 گرم	1 + 1/2 لیوان	180 گرم
آرد چاودار	1 لیوان	145 گرم	1 + 1/2 لیوان	180 گرم
مخمر	4/3 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا 3/4 بسته پودر		1 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

نان بدون گلوتن (7)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		3:25		3:30
آب		180ml		220ml
روغن	2 قاشق غذاخوری	26 گرم	2 + 1/2 قاشق غذاخوری	33 گرم
نمک	1 قاشق چایخوری	6 گرم	1 قاشق چایخوری	6 گرم
شکر	1 + 1/2 قاشق غذاخوری	23 گرم	2 قاشق غذاخوری	30 گرم
آرد بدون گلوتن	1 + 3/4 لیوان	255 گرم	2 لیوان	290 گرم
آرد ذرت	1/4 لیوان	35 گرم	1/2 لیوان	70 گرم
مخمر	3/4 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا 3/4 بسته پودر		1 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

نان فرانسوی (4)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		4:05		4:10
آب		180ml		260ml
روغن	1 قاشق غذاخوری	10 گرم	1 + 2/1 قاشق غذاخوری	15 گرم
نمک	1 قاشق چایخوری	6 گرم	1 + 2/1 قاشق چایخوری	9 گرم
شکر	1/2 قاشق غذاخوری	8 گرم	1 قاشق غذاخوری	15 گرم
آرد سفید	2 + 4/1 لیوان	300 گرم	2 + 4/3 لیوان	400 گرم
خمیر	4/3 قالب خمیر تازه (25 گرم) یا 4/3 بسته پودر		1 قالب خمیر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

نان سبوس دار (5)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		4:00		4:05
آب		180ml		220ml
روغن	2 قاشق غذاخوری	26 گرم	2 + 2/1 قاشق غذاخوری	38 گرم
نمک	1 قاشق چایخوری	6 گرم	1 قاشق چایخوری	6 گرم
نیشکر	1 قاشق غذاخوری	15 گرم	1 + 2/1 قاشق غذاخوری	26 گرم
آرد سفید	1 لیوان	145 گرم	1 + 2/1 لیوان	180 گرم
آرد سبوس دار	1 لیوان	145 گرم	1 + 2/1 لیوان	180 گرم
خمیر	3/4 قالب خمیر تازه (25 گرم) یا 4/3 بسته پودر		1 قالب خمیر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

نان فوری (2)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		2:05		2:10
آب		140ml		190ml
روغن	2 قاشق غذاخوری	26 گرم	2 + 2/1 قاشق غذاخوری	33 گرم
نمک	2/3 قاشق چایخوری	3 گرم	4/3 قاشق چایخوری	4 گرم
شکر	1 قاشق غذاخوری	15 گرم	2 قاشق غذاخوری	30 گرم
آرد	2 لیوان	290 گرم	2 + 1/2 لیوان	360 گرم
مخمّر	4/3 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا 4/3 بسته پودر		1 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

نان شیرین (3)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		3:45		3:50
آب		120ml		160ml
روغن	1 + 2/1 قاشق غذاخوری	20 گرم	2 قاشق غذاخوری	26 گرم
نمک	2/1 قاشق چایخوری	2 گرم	2/1 قاشق چایخوری	2 گرم
تخم مرغ	1 تخم مرغ کامل	60 گرم	1 تخم مرغ کامل	60 گرم
شکر	2 قاشق غذاخوری	30 گرم	3 قاشق غذاخوری	45 گرم
شیر کم چرب	4/1 لیوان	35 گرم	3/1 لیوان	47 گرم
آرد سفید	2 لیوان	290 گرم	2 + 4/3 لیوان	380 گرم
مخمّر	4/3 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا 4/3 بسته پودر		1 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

گیاهان و ادویه جات

آنها را می توان در ابتدا به همراه مواد اصلی اضافه کرد.

گیاهان و ادویه جات مانند دارچین ، زنجبیل ، پونه ، جعفری و ریحان، مزه را افزایش می دهند و بیشتر روی چشم تأثیر گذار هستند. از گیاهان و ادویه ها به مقدار کمی استفاده کنید (2-1 قاشق چایخوری) تا مانع پوشاندن مزه نان نشود. گیاهان تازه مانند سیر و پیازچه ، از مایع کافی برخوردار هستند طوری که ممکن است توازن اندازه های دستور آشپزی را از بین ببرند. محتوای مایع را متوازن کنید.

مواد افزودنی

مواد قابل افزایش (میوه ، گردو ، کشمش و غیره) فقط در برنامه هایی که از آنها نام برده شد است، می توانند افزوده شوند. خشکبار و گردو را باید به تکه های کوچک خرد کرد. پنیر باید رنده شده باشد.

شکلات را باید به تکه های کوچک خرد کرد و نباید به صورت توده باشد. بیشتر

از مواد موجود در دستور آشپزی به آن اضافه نکنید، ممکن است نان به درستی رشد نکند.

به میوه تازه و گردو دقت کنید به این دلیل که دارای مایعات (آبمیوه و روغن) هستند. برای جبران شدن، ماده مایع اصلی را اندازه بگیرید.

برنامه ها

- روغن را می توان با کره ذوب شده جایگزین کرد.
- برای افزودن مواد تشکیل دهنده از ترتیب جدول پیروی کنید.
- در تمام دستور های آشپزی می توان آرد دارای گلوتن بالا را با آرد بدون گلوتن جایگزین کرد، با دقت کردن نسبت به مواد دیگر برای افرادی که نمی توانند گلوتن را تحمل یا حضم کنند.

پایه (1)				
وزن:		500 گرم		750 گرم
زمان		3:05		3:10
آب		210ml		260ml
روغن	1 + 1 / 2 قاشق غذاخوری	15 گرم	2 قاشق غذاخوری	20 گرم
	1 / 2 قاشق چایخوری	3 گرم	1 قاشق چایخوری	6 گرم
شکر	1 قاشق غذاخوری	15 گرم	2 قاشق غذاخوری	30 گرم
آرد	2 + 3/1 لیوان	320 گرم	3 لیوان	420 گرم
مخمر	4/3 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا 4/3 بسته پودر		1 قالب مخمر تازه (25 گرم) یا یک بسته پودر	

کرده اید را بیش از یک روز نگه ندارید. از طرف دیگر ، می توان از مخمر آبجو تازه به صورت قالبی استفاده کرد: 1 گرم مخمر آبجوی خشک برابر است با 3.5 گرم مخمر آبجو تازه.

جدول میزان برابری مخمر آبجوی خشک و تازه			
خشک			تازه
7 گرم	1 قاشق چایخوری	2 گرم	4/1 پاکت
13 گرم	2 قاشق چایخوری	4 گرم	2/1 پاکت
21 گرم	3 قاشق چایخوری	6 گرم	4/3 پاکت
25 گرم	3.5 قاشق چایخوری	7 گرم	1 پاکت
37 گرم	5 قاشق چایخوری	10 گرم	1.5 پاکت
50 گرم	7 قاشق چایخوری	14 گرم	2 پاکت

شکر

شکر، مخمر را فعال و تغذیه می کند و به آن اجازه می دهد تا پف کند. شکر، مزه و بافت آن را افزایش می دهد و به طلایی شدن رنگ دور نان کمک می کند. به جای شکر می توان از عسل ، شربت و ملاس استفاده کرد. برای جبران شدن، ماده مایع را هماهنگ کنید. از شیرین کننده های مصنوعی استفاده نکنید ، از آنجا که آنها مخمر را تغذیه نمی کنند و ممکن است باعث از بین رفتن آن شوند.

نمک

نمک به آن مزه می دهد و کمک می کند تا رشد مخمر کنترل شود. بدون نمک ممکن است نان بیش از حد پف کند و سپس باد آن خالی شود.

تخم مرغ

تخم مرغ باعث می شود نان شما غنی تر و مغذی تر شود، رنگ آنرا افزایش می دهد و به شکل و بافت آن کمک می کند. تخم مرغ جزء مواد مایع نان است. در صورت افزودن تخم مرغ ، مواد مایع دیگر را نیز اندازه بگیرید. در غیر این صورت ممکن است خمیر بیش از حد مایع باشد و به درستی پف نکند.

مواد مایع

به طور معمول، ماده مایع تشکیل شده است از آب یا شیر یا ترکیبی از هر دوی آنها. آب ماده ای اساسی برای نان است. آب باعث برشته تر شدن دور نان می شود. شیر باعث نرم تر شدن دور نان می شود و بافت خمیر نان را نرمتر میکند. در مورد اینکه دمای آب چند درجه باید باشد ، نظرهای متناقضی وجود دارند. به طور کلی ، دمای آب بین 20 تا 25 درجه سانتیگراد مناسب ترین است. ولی در مورد نان بسیار فوری اگر می خواهید به روند آن سرعت دهید، دما باید بین 45 تا 50 درجه سانتیگراد باشد. بسیار مهم است که آب از کیفیت بالایی برخوردار باشد و آب در بطری ترجیح داده می شود، از آنجاییکه آهک موجود در آب ممکن است تهیه موفقیت آمیز نان را به خطر اندازد. شما می توانید برای دمای مناسب آب تصمیم بگیرید، طوریکه کم کم با دستگاه آشنا می شوید. به جای آب می توان از شیر تازه یا آب با 2٪ پودر شیر نیز استفاده کرد: به نان مزه می بخشد و باعث بهتر شدن رنگ دور نان می شود. در برخی از دستورهای آشپزی از آبمیوه نیز نام برده میشود.

مواد کم چربی

از روغن ، مارگارین و غیره با درصد کم چربی استفاده نکنید. اگر این دستور آشپزی به چربی بیشتری نیاز دارد ، ممکن است به نتیجه مورد دلخواه نرسید.

چگونه می توان مواد را افزایش داد

نوع آردی که استفاده می کنید بسیار مهم است. مهمترین عنصر موجود در آرد، پروتئین به نام گلوتن است، که یک ماده طبیعی است که به خمیر توانایی شکل دادن به خود را می دهد و دی اکسید کربن تولید شده توسط مخمر را حفظ میکند. آردی خریداری کنید که روی بسته بندی آن "TYPE 0" یا "برای نان" (نوع مانیتوبا) یادداشت شده باشد که این آخرین نوع دارای مقدار زیادی گلوتن است.

آردهای دیگر نان

آنها شامل آرد گندم سبوس دار و آرد غلات دیگر می شوند. آنها تامین کننده منبع عالی فیبر غذایی می باشند ولی در مقایسه با آرد سفید "نوع 0" شامل مقادیر پایین تری از گلوتن هستند. این بدان معناست که نان های سبوس دار کوچکتر و متراکم تر از نانهای سفید هستند. در حالت کلی، اگر در دستور آشپزی آرد سفید "نوع 0" را با نصف آرد گندم سبوس دار جایگزین کنید، می توانید محصولی با طعم نان سبوس دار و بافت نان سفید به دست آورید.

مخمر

مخمر یک ارگانیسم زنده است که در خمیر چند برابر می شود. در صورت وجود رطوبت، غذا و حرارت، مخمر رشد خواهد کرد و دی اکسید کربن در گاز آزاد خواهد کرد. این حباب هایی ایجاد می کند که در خمیر گیر می کنند و باعث رشد آن می شوند.

بین انواع مختلف مخمر موجود، استفاده از مخمر آبجو خشک را پیشنهاد می کنیم. اینها به طور معمول در پاکت فروخته می شوند و نباید از قبل در آب حل شده باشند.

همچنین ممکن است بتوانید مخمر "واکنش فوری" یا "مخمر برای ماشین نان" پیدا کنید. این مخمرها قوی تر هستند که توانایی دارند خمیر را 50٪ سریعتر از سایر مخمر ها افزایش دهند. از آنها فقط با تنظیم "گزینه فوری" استفاده کنید. مخمرهای موجود در پاکت به رطوبت بسیار حساس هستند، بنابراین از مخمرهایی که به صورت جزئی استفاده

- ترتیب بیان شده در دستور آشپزی را رعایت کنید.
- مواد افزوده شده (میوه، گردو، کشمش و غیره) را در یک طرف نگه دارید و آنها را زمانی که دستگاه 10 بار بوق می زند، به خمیر دوم اضافه کنید.
- قبل از همه اول ماده مایع را وارد کنید. به طور معمول شامل آب می شود ولی می تواند شامل شیر و / یا تخم مرغ شود. آب باید ولرم (37 درجه سانتیگراد) باشد، ولی نباید داغ باشد. آب خیلی گرم یا خیلی سرد مانع پف کردن خمیر می شود.
- از شیر با تایمر استفاده نکنید. قبل از شروع فرآیند تهیه نان ممکن است کشک تشکیل شود.
- با در نظر گرفتن دستور آشپزی، شکر و نمک را به آن اضافه کنید.
- در صورت وجود مواد "مایع" را اضافه کنید (عسل، شربت، ملاس و غیره).
- در صورت وجود مواد "خشک" را اضافه کنید (آرد، پودر شیر، گیاهان و ادویه جات).
- اگر از تایمر استفاده می شود، نمی توان میوه یا گردو در هنگام خمیر دوم اضافه کرد، بنابراین آنها را اکنون با هم مخلوط کنید.
- در پایان مخمر خشک را اضافه کنید (یا پودر مخمر / جوش شیرین). آن را روی مواد دیگر قرار دهید - آن را در آب نغذاری، در غیر این صورت خیلی زود شروع به عمل خواهد کرد.
- اگر از تایمر استفاده می شود، باید مخمر دور نگه داشته شود (پودر مخمر/ جوش شیرین) و آب / مایع، در غیر این صورت مخمر وارد عمل خواهد شد، پف خواهد کرد و قبل از شروع روند بدون پف خواهد شد

تهیه نان نتیجه آن محصولی سخت، متراکم، زبر و خوراکی مانند یک آجر یک خانه خواهد بود. پیشنهاد می شود یک سوراخ در مرکز گنبد آرد ایجاد کنید و مخمر را درون آن قرار دهید.

کنید. صبر کنید تا دستگاه خنک شود. ظرف را خالی کنید، تمیز کنید و دوباره شروع کنید.

کدهای اشتباه

در صورت اشتباه، ممکن است کدهای اشتباه زیر روی صفحه نمایش (E) ظاهر شوند:

"H: HH": درجه حرارت درون ظرف بسیار بالاست.

(۱) برای خاموش کردن دستگاه کلید روشن / خاموش (O) را ۳ ثانیه فشار دهید.

(۲) سیم برق را در آورید.

(۳) درب را باز کنید و صبر کنید تا دستگاه برای ۱۰-۲۰ دقیقه خنک شود.

(۴) برنامه را دوباره به حرکت اندازید.

"E: EO": سنسور دما قطع یا از کار افتاده است.

دستگاه را برای کنترل کارکرد سنسور به یک مرکز خدمات مجاز ببرید.

تایمر

رایج ترین استفاده از تایمر تهیه نان در هنگام شب است طوری که صبح روز بعد آماده باشد. با استفاده از تایمر می توان آماده سازی نان را تا ۱۵ ساعت به تعویق انداخت.

در هنگام استفاده از کاربرد تایمر با مواد قابل فاسد شدن (مانند تخم مرغ، لبنیات و غیره) مراقب باشید.

تصمیم بگیرید چه زمانی می خواهید نان آماده شود، مثلاً ساعت ۶ صبح. هنگام شروع برنامه، زمان آن را کنترل کنید، مثلاً ساعت ۹. فاصله زمانی بین این دو ساعت را حساب کنید، در این حالت ۹ ساعت. کلیدهای افزایش / کاهش (B) را فشار دهید. تایمر ۱۰ دقیقه پیش می رود یا به عقب برمی گردد. کاهش مدت زمان پیش بینی شده توسط یک برنامه امکان پذیر نیست.

بافت خمیر

در ۵ دقیقه اول پردازش، از طریق روزنه ویژه (H)، محصول را کنترل کنید. بایستی یک نان صاف تشکیل شود. در غیر اینصورت، ممکن است مجبور شوید مواد را دوباره مورد بررسی قرار دهید.

در صورت نیاز، در هنگام پردازش یا زمان استراحت، درب (G) را باز کنید. در تمام لحظات دیگر با موفقیت نان به دست آوردن را به خطر می اندازید.

اگر خمیر چسبنده به نظر می رسد یا به لبه های ظرف می چسبد، یک قاشق چایخوری آرد روی آن بپاشید. اگر خیلی خشک است، کم کم یک قاشق چایخوری آب گرم به آن اضافه کنید. می توان مواد چسبیده شده به لبه های ظرف را به آرامی با استفاده از یک اسپاتول چوبی یا پلاستیکی جدا کرد.

توجه

درب را بیش از حد نیاز باز نکنید. قبل از افزودن آب یا آرد، صبر کنید تا آرد / آب کاملاً در خمیر جذب شود.

درب (G) را قبل از پایان آخرین پردازش ببندید، در غیر این صورت نان به درستی پف نخواهد کرد.

نگهداری کردن نان

نان موجود در بازار معمولاً حاوی مواد افزودنی است (کالر، آهک، رنگ تار معدنی، سوربیتول، سویا و غیره). نان شما هیچ کدام از آنها را نخواهد داشت، بنابراین شبیه آن نانی که در بازار به صورت تجاری فروخته می شود، حفظ نمی شود و یک چهره متفاوت خواهد داشت. همچنین، مزه نان موجود در بازار را نخواهد داشت، بلکه دارای مزه ای خواهد بود که نان باید همیشه داشته باشد. بهتر است آن را تازه میل کنید، اما می توانید آن را به مدت دو روز در دمای محیط نگه دارید، در یک کیسه پلاستیکی که خالی از هوا باشد.

برای منجمد کردن نان خانگی، صبر کنید تا خنک شود. نان را درون یک کیسه پلاستیکی قرار دهید که از آن تمام هوا خارج شده باشد. کیسه را ببندید و آن را درون فریزر بگذارید.

نیاز است. در پایان مخمر را در بین مواد دیگر بریزید. اجازه ندهید مخمر با نمک یا مواد مایع تماس پیدا کند.

(۵) درب (G) را ببندید و سیم برق را وارد پریز کنید. صفحه نمایش (E) با دو نقطه ثابت "۱۰:۳" را نشان خواهد داد. دستگاه به طور خودکار روی برنامه "۱" تنظیم شده است.

(۶) کلید (D) را فشار دهید تا برنامه آشپزی مورد نظر خود را انتخاب کنید.

(۷) برای انتخاب وزن مورد نظر (۵۰۰ گرم ، ۷۵۰ گرم) کلید (C) را فشار دهید. وزن را نمی توان در برنامه های ۸-۱۹ تنظیم کرد.

(۸) نوع برشته ای که می خواهید بدست آورید (سبک ، متوسط یا شدید) را انتخاب کنید. طلایی یا برشته کردن را نمی توان در برنامه های ۸-۱۹ تنظیم کرد.

(۹) در صورت نیاز، تایمر را با کلیدهای + یا - (B) تنظیم کنید. پردازش پس از پایان زمان تعیین شده شروع خواهد شد. اگر تایمر تنظیم نشده باشد ، پردازش همان لحظه آغاز خواهد شد.

هنگام استفاده از کاربردهای تایمر با موادی که به راحتی قابل فاسد شدن هستند (مانند تخم مرغ ، لبنیات و غیره) دقت کنید.

(۱۰) کلید روشن / خاموش (O) را فشار دهید. دستگاه بوق می زند و پردازش مواد شروع می شود. اگر تایمر تنظیم شده باشد ، پردازش پس از پایان زمان تعیین شده شروع خواهد شد.

در هنگام آشپزی ممکن است از پنکه زیر درب (G) بخار بیرون آید: این کاملاً طبیعی است.

(۱۱) اگر در برنامه، افزودن مواد دیگری پیش بینی شده است (میوه خشک ، دانه و غیره)، وقتی زمان باز کردن درب و وارد کردن مواد باقیمانده است از دستگاه صدای ۱۰ بوق شنیده خواهد شد. این زمان براساس انتخاب برنامه تغییر می کند.

(۱۲) برای متوقف کردن برنامه انتخاب شده ، کلید روشن / خاموش (O) را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید.

(۱۳) وقتی که زمان نمایش داده شده روی صفحه نمایش (E) "۰:۰۰" باشد، فرایند آشپزی به پایان رسیده است. دستگاه ۱۰ بار بوق خواهد زد و به مدت ۱ ساعت به طور خودکار روی حالت "گرم" قرار خواهد گرفت.

نماد "": چشمک زن خواهد ماند (به جز برنامه "خمیر").

(۱۴) پس از ۱ ساعت گرم نگهداشتن، حالت "گرم" غیرفعال می شود. روی صفحه نمایش نماد دیده می شود. برای غیرفعال کردن حالت "گرم" قبل از ۶۰ دقیقه ، کلید روشن / خاموش (O) را برای ۳ ثانیه فشار دهید (⊙).

(۱۵) سیم برق را از پریز درآورید. درب (G) را باز کنید.

(۱۶) از دستکش های ویژه فر استفاده کنید و دسته ظرف را به طور محکم نگهدارید (L). ظرف را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل آن باز شود. ظرف را درآورید (شکل ۵).

(۱۷) صبر کنید تا نان خنک شود. برای بیرون آوردن نان از ظرف آن، از یک اسپاتول نجسب استفاده کنید ،از لبه های آن شروع کنید. در صورت نیاز ، ظرف را روی یک توری یا روی یک سطح تمیز وارونه کنید و آن را به آرامی تکان دهید تا نان بیرون آید.

توجه

ظرف به درجه حرارت بالا می رسد. هنگام دست زدن به ظرف بسیار مراقب باشید.

همیشه از دستکش های محافظ استفاده کنید.

برای بیرون آوردن نان از ظرف (L) هرگز از وسایل فلزی استفاده نکنید.

خطر آسیب دیدگی به روکش نجسب.

قطع جریان برق

اگر قطع برق کمتر از ۱۰ دقیقه طول بکشد ، به محض بازگرداندن جریان برق این برنامه ادامه خواهد یافت. اگر قطع برق بیشتر از ۱۵ دقیقه طول بکشد ، برنامه متوقف می شود و صفحه نمایش به تنظیمات پیش فرض باز می گردد. در این حالت دستگاه را از پریز برق جدا

کاربر شود.

- قبل از دور انداختن دستگاه به عنوان زباله ، سیم برق آنرا قطع کنید تا اینکه بدون فعالیت شود.

قبل از استفاده از دستگاه

- (۱) تمام اجزای آن را همانطور که در بخش "تمیز کردن و نگهداری" شرح داده شده است، بشویید و خشک کنید.
- (۲) دستگاه را در حالت "آشپزی" قرار دهید و آنرا حدود ۱۰ دقیقه به صورت خالی به حرکت اندازید.
- (۳) پس از خنک شدن دستگاه، یکبار دیگر آن را تمیز کنید.

شرح دستگاه (شکل ۱)

- | | |
|---|--------------------------------|
| A | بدنه دستگاه |
| B | کلید های افزایش / کاهش تایمر |
| C | کلید تنظیم وزن |
| D | کلید تنظیم منو |
| E | صفحه نمایش |
| F | دریچه ها |
| G | در |
| H | روزنه |
| I | تیغه ورز دهنده خمیر |
| L | ظرف |
| M | لیوان اندازه گیری |
| N | قاشق اندازه گیری |
| O | کلید روشن / خاموش |
| P | کلید تنظیم برشته یا طلایی کردن |

توجه

در اولین چرخه آشپزی، ممکن است از دستگاه دود یا کمی بوی سوختگی احساس شود. این طبیعی است و پس از چند ثانیه ناپدید می شود.

صفحه نمایش (شکل ۲)

- | | |
|---|---------------------|
| A | برشته یا طلایی کردن |
| B | وزن |
| C | تایمر |
| D | برنامه انتخاب شده |

راهنمای روش مصرف

- (۱) همه اجزا را به خوبی بشویید و خشک کنید.
- (۲) تیغه ورز دهنده خمیر (I) را روی پین درون ظرف (L) مونتاژ کنید (شکل ۳).
- (۳) مواد را با لیوان اندازه گیری (M) یا قاشق (N) ارائه شده اندازه گیری کنید. در حالت دیگر ، مواد را وزن کرده و آنها را درون ظرف (L) بریزید.
- (۴) ظرف را روی پین مربوط به آن درون دستگاه قرار دهید. کاسه را در جهت عقربه های ساعت چرخانده تا قفل شود (شکل ۴).

توجه:

پیروی کردن از ترتیب وارد کردن مواد بسیار مهم است همانطور که در دستور غذایی شرح داده شده است. این ترتیب به طور کلی عبارت است از: مواد مایع ، آب ، آرد ، تخم مرغ و مواد دیگری که در دستور غذایی آن مورد

یادداشت های کوتاه در مورد

ماشین های نان

دستگاه شما محصولی است برای صرفه جویی کردن از زحمت شما. امتیاز اصلی این است که تمام کاربردهای ورز دادن خمیر ، پف کردن خمیر و پخت آن در یک فضای محدود صورت می گیرند. اگر از راهنمای استفاده پیروی کنید و برخی از اصول اساسی را در نظر بگیرید، دستگاه شما به آسانی و فرکانس ، نانهای بسیار خوبی را بیرون خواهد داد. دستگاه نمی تواند بجای شما فکر کند.

نمی تواند به شما بگوید که یکی از مواد غذایی را فراموش کرده اید یا اینکه از یک نوع اشتباه استفاده کرده اید یا اینکه شما آن را به صورت نادرست اندازه گیری کرده اید. انتخاب دقیق مواد تشکیل دهنده مهمترین مرحله از فرآیند تهیه نان است.

- سیم برق را از پریز بیرون بکشید.
- این محصول نباید توسط تایمرهای خارجی یا سیستم های کنترل از راه دور تغذیه شود.
- اطمینان حاصل کنید تا دست های شما قبل از استفاده یا تنظیم سوئیچ ها روی دستگاه یا قبل از دست زدن به پلاگین و اتصال به برق همیشه کاملاً خشک باشند.
- هرگز دستگاه را بدون پر کردن ظرف آن از مواد غذایی، روشن نکنید.
- برای پیشگیری از هر گونه آتش سوزی یا جرقه، کاغذ آلومینیومی یا هر گونه مواد فلزی دیگر را وارد دستگاه نکنید.
- به سطوح گرم دست نزنید. از دستکش ویژه فر استفاده کنید.
- برای سیستم تهویه، حداقل ۵ سانتی متر در اطراف دستگاه را خالی نگهدارید و دریچه های بخار را به هیچ دلیلی نبوشانید.
- هنگام کارکرد دستگاه، دست یا انگشت خود را درون ظرف آن قرار ندهید.
- دستگاه را در نزدیکی سطوح، مواد یا ظرف هایی که دارای مواد قابل آتش سوزی هستند، قرار ندهید.
- از دستگاه به عنوان محل نگهداری استفاده نکنید.
- برای نگهداری بهتر ظرف، آن را گاهی اوقات به دقت شسته و با روغن چرب کنید.
- سیم برق را به حالت کشیدگی از پریز جدا نکنید.
- اگر سیم برق یا پلاگین آسیب دیده است یا اگر خود دستگاه ایراد دارد، از دستگاه استفاده نکنید؛ در این حالت آن را به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز نشان دهید.
- دستگاه فقط برای مصرف خانگی در نظر گرفته شده است، نباید از آن برای مصارف صنعتی یا حرفه ای استفاده شود.
- هرگونه تغییر در این محصول، که توسط سازنده به صورت آشکار بیان و تجویز نشده باشد، ممکن است باعث از بین رفتن امنیت و ضمانت استفاده از آن توسط

فارسی

قبل از خواندن این دستورالعمل خواهشمندیم صفحه اول را باز کنید . که در داخل آن راهنمای استفاده یادداشت شده است.

ایمنی

- دستورالعملهای حاضر را بدقت مطالعه کنید و به عنوان مرجعی برای آینده نگه دارید.
- تمام بسته بندی ها و برچسبها را جدا کنید.
- بدلائل ایمنی، کابل در صورت آسیب دیدگی، باید توسط KENWOOD یا تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.
- اطمینان حاصل کنید که ولتاژ الکتریکی دستگاه مطابق با شبکه برق شما باشد.
- در هنگام اتصال به برق ، دستگاه را بدون مراقبت رها نکنید.
- دستگاه را روی منبع گرما یا نزدیک آن قرار ندهید.
- در هنگام استفاده دستگاه را روی یک سطح افقی ، پایدار و پر نور قرار دهید.
- دستگاه را در معرض عوامل جوی (باران ، خورشید و...) قرار ندهید.
- دقت کنید تا سیم برق با سطوح گرم در تماس نباشد.
- کودکان بالای ۸ سال و افرادی که دارای کاهش توانایی های جسمی ، حسی یا ذهنی هستند یا دارای کمبود تجربه یا دانش می باشند، می توانند از این دستگاه استفاده کنند تنها در صورتیکه توسط یک فرد مسئول زیر نظر باشند یا اینکه اگر آنها دستورالعمل ها و خطرات موجود در هنگام استفاده از دستگاه را دریافت و درک کرده باشند.
- کودکان تحت نظارت قرار می گیرند تا با این وسیله بازی نکنند.
- هرگز دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.
- حتی زمانی که دستگاه در حال کار نیست ، قبل از وارد کردن یا جدا کردن قطعات آن یا قبل از پاکسازی آن ،